•

5 unieke culinaire belevingen in de Costa Brava & de Pyreneeën van Girona

Het epicentrum van culinaire innovatie voor wijn- en foodliefhebbers

Danzij de bijzondere combinatie van bergen en zee, heeft de keuken van de Costa Brava heel wat smaakvolle troeven en vooral lokale ingrediënten in petto. De bestemming ontpopt zich in de 21e eeuw tot een van de belangrijkste culinaire bestemmingen ter wereld. Net zoals de Costa Brava ooit het epicentrum van het surrealisme was dankzij Salvador Dalí, zet de bestemming zich nu op de kaart als creatief centrum voor culinaire innovatie. Trendsetter was de vernieuwende keuken van El Bulli die eerst Catalaanse chefs wist te inspireren om vervolgens Spanje, Europa en uiteindelijk de hele wereld te veroveren. Inmiddels telt de Costa Brava maar liefst 18 Michelinsterren verdeeld over 13 restaurants. Naast sterrenrestaurants, zit je ook op vlak van traditie en bijzondere culinaire belevingen, aan het juiste adres bij de Costa Brava. Ontdek de top vijf niet te missen gastronomische ervaringen.

13 Michelinsterrenrestaurants

Dat de Costa Brava en de Pyreneeën van Girona bijzondere culinaire troeven hebben, staat in de sterren geschreven. In 18 Michelinsterren om precies te zijn en dat voor maar liefst 13 restaurants. Koploper is zonder twijfel El Celler de Can Roca dat drie Michelinsterren in de wacht wist te slepen en zowel in 2013 als 2015 werd uitgeroepen tot 's werelds beste restaurant. De Rocabroers blijven innoveren in hun creatieve laboratorium en dat leidt regelmatig tot nieuwe concepten. Zo openen ze in het najaar van 2023 een restaurant in het fort van Sant Julia de Ramis. De overige sterrenrestaurants vind je hier.

Girona. Celler de Can Roca . Arxiu Imatges PTCBG

Unieke culinaire ervaringen op maat

Clara en Jaume van Gastronòmica combineren wijn en lekker eten met ervaringen die al je zintuigen prikkelen. Wat dacht je bijvoorbeeld van een wandel- en wijnroute tussen zee en bergen, aan de voet van de Gavarres. Je wandelt door het diverse stroomgebied van de Tinar en bezoekt twee totaal verschillende wijnhuizen, van traditioneel tot innovatief. Wie de culinaire troeven van de Costa Brava graag per boot ontdekt, heeft de keuze uit een boottochtje bij zonsopgang met een uitgebreid ontbijt, eentje rond lunchtijd met een verfrissende zwemstop of eentje bij zonsondergang met een zwemsessie bij maanlicht. Bekijk je het liever vanuit vogelperspectief? Dan kun je genieten van een zestig minuten durende vlucht met schitterende uitzichten, inclusief cava en coca de almendras. Ook de klassieke kaas- en wijnproeverij mag natuurlijk niet ontbreken op het lijstje. Meer belevingen vind je op lagastronomica.cat.

Experiències gastronomiques. Aigua Gelida. Anna...
Arxiu Imatges PTCBG

Wijnproeverij per fiets

Met Burricleta willen oprichters Regina Casas en Joan Salas, mensen dichter bij de natuur brengen op een rustige, informatieve en reflectieve manier. Je kunt er even ontsnappen aan het drukke levenstempo dankzij een fietstochtje met een elektrische fiets door de rijstvelden, inclusief een wijnproeverij bij Mas Geli. Bovendien ontwikkelde Burricleta onder meer exclusieve interactieve GPS-gidsen zodat er geen paden gemarkeerd moesten worden om de natuurlijke/landelijke omgeving te ontdekken. De gidsen bieden ook handige informatie over cultuur, landschappen, architectuur, fauna en flora en meer.

Burricleta. Arxiu Imatges PTCBG

Ciderproeverij in middeleeuws dorpje

Mag het eens wat anders zijn dan wijn? Bij Mooma, in het hartje van Empordà, kun je terecht voor een ciderproeverij. Het familiebedrijf besloot om in 2016 de eerste Catalaanse cider, Mooma (Montgrí + Poma),op de markt te brengen. Vier jaar onderzoek resulteerde in een frisse, natuurlijke, alcoholarme cider van zelfgeteelde appels. Ciderhuis en restaurant Mooma is gevestigd in een boerderij, omringd door appelbomen. De tuin is de ideale plek om te genieten van een lekkere cider of een cocktail in de zomermaanden.

Gastro-botanische wandelingen

Chef Iolanda Bustos verdiepte zich onder invloed van haar moeder in het magisch naturalisme en de biodynamica. Ze neemt bezoekers mee op bijzondere gastro-botanische wandelingen waarbij je meer leert over eetbare planten en authentieke smaakcombinaties. Haar wandelingen werden geïnspireerd door haar nieuwsgierigheid naar planten en de natuur in het algemeen. Ze is naast chef en professioneel wijn- en olijfolieproever ook ontwikkelaar van eetavonturen. In restaurant La Caléndula kun je haar creaties proeven.

Voor meer informatie: costabrava.org