

XV FESTA DE LA SAL

LA FESTA DEL PATRIMONI IMMATERIAL



FOTO: FRANCESC TARGA

15 de setembre de 2012

PLATJA DE L'ESCALA (Alt Empordà - Catalunya)

ORGANITZEN



CENTRE D'ESTUDIS ESCALENCS



Ajuntament de l'Escala

LA FESTA DE LA SAL, la festa del patrimoni immaterial



La celebració a l'Escala durant quatre anys seguits de festes que rememoraven esdeveniments importants de la història del poble: 1995, el I centenari de l'enllumenat elèctric, amb la Festa de la Llum; 1996, el II centenari del safareig i la font amb la Festa de l'Aigua; 1997, el III centenari de l'Alfolí de la Sal, amb la Festa de la Sal i 1998, el IV centenari de la torre de Montgó, amb la Festa del Foc, va posar en valor el patrimoni i va impulsar la restauració de monuments que estaven oblidats. L'èxit de participació i de públic a les quatre festes va demostrar que la conservació i la difusió del patrimoni és un valor en alça.

De les quatre festes es va decidir continuar amb la Festa de la Sal perquè rememora els orígens pesquers i saladors del poble, fa palpable la transmissió oral de coneixements d'avis a néts i permet desenvolupar la tasca primordial dels arxius i els museus com a institucions dedicades a la preservació de la memòria: la recuperació, la conservació

i la difusió del patrimoni en tots els seus aspectes. Amb la Festa de la Sal el poble de l'Escala transmet la memòria del que ha estat, encara és i no vol perdre per caminar cap al futur, perquè la memòria és com el fil que Ariadna va donar a Teseu per tal que pogués sortir del laberint, a la mitologia grega.

Al llarg d'aquests anys, la Festa de la Sal ha anat incorporant alguns canvis, però sense perdre mai l'essència i l'autenticitat en els elements que la componen: la mostra d'oficis mariners, les cançons tradicionals i les danses ancestrals de l'Escala. Esperem que gaudiu de la generositat i la il·lusió dels participants per recordar i compartir els seus orígens. Volem agrair a totes les persones que, d'una manera o altra, ajuden en la recuperació del patrimoni i també als qui ens han deixat pel camí. La Festa de la Sal és un bon moment per fer-los presents.

Moltes gràcies!

Lurdes Boix

*Directora del Museu de l'Anxova i de la Sal
i de l'Arxiu Històric de l'Escala*



FOTO: JOSEP ESQUIROL. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA

LA FESTA DE LA SAL, una festa entranyable



FOTO: JOSEP ESQUIROL. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA

La Festa de la Sal arriba a la XV edició amb un gran èxit de participació i de públic tal com hem constatat al llarg d'aquests anys. És una festa en la qual el poble és el protagonista i participa de manera activa per recordar els seus orígens en l'incomparable marc de la platja de l'Escala. Gràcies a l'esforç dels participants, els col·laboradors i a la comissió organitzadora es pot portar a terme una festa de gran envergadura.

L'Escala s'ha destacat per tenir un calendari festiu complet i diversificat, on gairebé cada mes hi ha una celebració o una altra. Algunes com la Festa Major, la del Carme, l'arribada dels Reis Mags o el Carnaval, són comunes a molts pobles. D'altres, com la Festa de la Sal (1997), la Festa de l'Anxova (1989), el Triumvirat

Mediterrani (1995) i el recent estrenat Viacrucis (2009), són festes nascudes amb la voluntat de rememorar les arrels. La voluntat de l'ajuntament és seguir treballant per donar a conèixer el patrimoni cultural i natural de l'Escala.

La Festa de la Sal és un retrobament de diferents generacions. La gent més gran ensenya els antics oficis mariners i pels més joves i el públic en general és una lliçó d'història i això és molt positiu ja que com diu la cançó de Raimon: *Qui perd els orígens perd la identitat* i no podem oblidar que la identitat és l'essència dels pobles.

Estanislau Puig i Artigas

Alcalde de l'Escala



FOTO: MIGUEL BATALLER. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA



L'Escala, cor gran

A mig matí,
des del carrer del Mar,
per exemple,
sobre l'antiga barana del Passeig,
la silueta d'un o altre veí,
contempla les ones movent-se.
La seva semblança
és la del Petit Príncep,
que, enfilat al mur
de la platja dels Riells,
veu córrer el món al vaivé de l'aigua.

-Què us diré de mi?

Visc a L'Escala
i com ell,
assajo de percebre,
com el mar, dia per dia,
duu una força diferent,
que potser té a veure
amb un estel allunyat
que no conec del tot,
i que sempre evoca el nostre príncep.
Aneu a saber,
es diuen tantes coses
en els llibres
i a la vora de la mar...

-Ho sabíeu que aquest és un poble de sal?

A la gent d'aquí
-pregunteu-ho a L'Alfolí-
per la sal se'ls coneixia
i per la sal els coneixem!
La sal que és *agudesa*,
la sal que és *picantor*,
sal que vol dir *gràcia*,
sal que vol dir *enginy!*
Els escalencs,
gent antiga en arts i traces,
s'obren pas als vents del món
que no es cansa de rodar.
Davant del mar,
no fan altra cosa
que perseverar
amb la mirada
d'un príncep desposseït
que, cada tarda, per si fos poc,
reneix transfigurat,
transcorregut per l'aire.
I a peu de platja, com jo,
s'eleva sortós,
entre la llum que neix i declina
a la sal dels esculls.

Baltasar Fonts



L'Escala, vila de l'anxova i de la sal



En l'escenari natural de la platja de l'antic Port de l'Escala té lloc cada any una trobada de gent que estima la mar, de famílies de pescadors que recorden i ensenyen els antics oficis relacionats amb la pesca i de persones que volen viure una festa amb regust de salabror mediterrània. Des de l'any 1997, en què es va commemorar el III centenari de l'Alfolí de la Sal i el seu transport per via marítima, els escalencs recorden els orígens pescadors i saladors del seu poble, en una festa que es projecta vers el futur, sense oblidar les arrels.

LA MOSTRA D'OFICIS MARINERS

1. Sortida dels sardinals
2. Venedores de fruits secs
3. Tavernes i joc de la botifarra
4. Desmallar el peix
5. Anar a fer tenda
6. Suquet de peix
7. Encantar el peix
8. Peixeteres
9. Jocs mainada
10. Mestre d'aixa i calafat
11. Barriler
12. So de corns marins
13. Arribada del vaixell de la sal
14. Avarada de barques. Esquenapelats
15. Estendre i plegar el sardinal
16. Nansaire
17. Cisteller
18. Enllestir palangre
19. Tirar el rall
20. Esganyadores d'anxova
21. Sardines passades pel brou
22. Remendadores
23. Puntaires i cosidores
24. Descarregadors de sal
25. Il·luminació de les veles



FOTO: MIQUEL BATALLER. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA



FOTO: MIQUEL BATALLER. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA



FOTO: MIQUEL BATALLER. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA

Enlestint palangres

El palangre és un art de pesca que consisteix en un fil d'un centenar de metres de llarg del qual en pengen una renclera d'hams, per agafar pagell, besuc, lluç... D'esquer es fa servir sépia, calamar o botifarra de mar. Antigament el fil era de cànem i la cofa era una panera feta de jonc amb un ribet de suro, on s'enganxaven els hams.

Cada any la Festa de la Sal homenatja persones grans que han col·laborat transmetent els seus coneixements. Enguany seran: Lluís Albert i Rivas, de 89 anys, que ha dirigit la part musical de les danses; Josep Clos Blanco, de 88 anys, mestre de les danses i Núria Sureda Barratina, de 71 anys, que ens ha transmès l'art d'enlestir palangres.

Núria Sureda Barratina, Curra, enlestint palangres durant la Festa de la Sal



FOTO: MIQUEL BATALER. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA

D'esquerra a dreta: Lluís Albert i Josep Clos, acompanyats de les seves esposes, Montserrat Puig-Serra i Margarida Roca, respectivament, a la Festa de la Sal



FOTO: MIQUEL BATALER. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA

Les danses ancestrals de l'Escala

FOTO: MIQUEL BATALIER. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA



Ball de Nyacres

BALL DE NYACRES

Ball de pescadors de la badia de Roses. Es ballava al voltant d'una barca, al so d'una guitarra, per celebrar la bona pesca. Els dansaires fan sonar curculles (petxines de mar), anomenades nyacres, a manera de castanyoles.

BALL DEL DRAC

8

Ball de pescadors que es feia a la platja per a propiciar la pesca. Segons Joan Amades és oriünd de l'Escala i l'escriptora Víctor Català també el va documentar. El fet que el capdanser portés una teia de foc a la boca per cremar el cuer el va fer perdurar com a ball de gresca de carnaval. Un dels moments més màgics és l'apagada del foc, com a ofrena a la mar, amb la immersió dels dansaires.

LA FARANDOLA

Ball de participació que es balla a l'Escala des de temps immemorial per Carnaval. Segons la mitologia grega, és la dansa que varen ballar els mariners que acompanyaven a Teseu, quan va sortir del laberint gràcies al fil d'Ariadna. Un nombre il·limitat de dansaires agafats de les mans fan una tirallonga, saltant i seguint les giragonses del capdanser. Una de les figures més espectaculars és la del Cargol, quan els balladors s'apinyen estretament sense deixar-se anar de les mans amb un esclat d'alegria. Prohibit els primers anys de la dictadura franquista, el mestre de danses Josep Clos el va recuperar dels últims testimonis i el va incorporar en el repertori del Grup de Danses La Farandola.

FOTO: MIQUEL BATALIER. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA



Ball del Drac

Intercanvi de danses

POBLE CONVIDAT:
ELS TUAREGS DE L'AHAGGAR (Algèria)
amb el Grup Folklòric *Takouba* de Tamanrasset



Gràcies a la celebració de la Trobada de Museus Marítics de la Mediterrània a l'Escala,enguany tenim el goig de gaudir, a la Festa de la Sal, de música i danses del poble tuareg amb

el Grup Folklòric *Takouba* de Tamanrasset, del Parc Nacional de l'Ahaggar (Algèria), i de la intèrpret d'imzad, (instrument de música ancestral tuareg), Fàtima Amrioued.



FOTOS: MUSEU MARÍTIM D'ALGER

VISITA EL MUSEU DE L'ANXOVA I DE LA SAL

L'Escala ha conservat, al llarg dels segles, una indústria que li ha donat fama arreu del món: la salaó d'anxoves. El Museu de l'Anxova i de la Sal mostra la història de la pesca i de la salaó de peix blau, des del segle XVI fins a l'actualitat, i ens submergeix en un temps, un patrimoni i uns coneixements únics a la costa catalana.

De dilluns a dissabte de 10 a 13 h
Diumenges i festius d'11 a 13 h

EXPOSICIO TEMPORAL

A més, el 15 de setembre, de 10 a 13 h, es podrà visitar l'exposició sobre el Parc Nacional de l'Ahaggar i la cultura tuareg (Argèlia) amb motiu de la Festa de la Sal.

VISITA L'EXPOSICIÓ TEMPORAL AL MUSEU DE L'ANXOVA I DE LA SAL

El Museu d'Arqueologia de Catalunya - Empúries i el Museu de l'Anxova i de la Sal, s'han unit per produir una exposició conjunta que tracta el tema del comerç marítim, la navegació i els ports d'Empúries i l'Escala al llarg de la història, sobre tot a partir de l'arribada dels grecs focesus que van fundar Emporion, fins al naixement de l'Escala com una vila de mariners i de pescadors que ha arribat fins els nostres dies. Dels mercaders d'Empúries als pescadors de l'Escala, exposició visitable en horari d'obertura del Museu de l'Anxova i de la Sal fins el 31 de gener de 2013.

VISITA GUIADA A LA CASA DE PESCADORS CAN CINTO XUÀ

Visita la casa de pescadors can Cinto Xuà, que data dels segles XVIII i XIX. Aquesta casa, situada prop de la platja de l'antic port, conserva l'estructura de casa de pescadors típica de l'Escala. Visita: Dissabte 15 de setembre de 10 a 12 h amb reserva prèvia al Tel: 972 77 68 15, fins el divendres 14 a les 13 h i al punt d'informació del museu a la Platja el mateix dia 15.



FOTO: MIQUEL BATALER. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA



10

FOTO: PORTADA DEL LIBRE: "DELS MERCADERS D'EMPÚRIES ALS PESCADORS DE L'ESCALA"



FOTO: MIQUEL BATALER. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA





Dijous, 13 de setembre

20:00 h

Al CER, carrer Garbí, 6

*LES CANÇONS DE L'ESTRAFET**
amb el Cor Indika dirigit per Ramon Manent,
narració d'Elisenda Trias i adaptació de Jordi Piqué

*Obra lírica de Joan Ballesta i Molinas, Calafat i música de Pere Mercader i Andreu, 1924.

Dissabte, 15 de setembre

12

MATÍ

De 10:00 a 13:00 h

Visita al Museu de l'Anxova i de la Sal, on es podrà veure l'exposició dedicada a la cultura dels tuaregs de l'Ahaggar (Algèria)

De 10:00 a 12:00 h

A la Riba, esmorzar amenitzat amb cançons de taverna
La taverna de la Platja servirà pa amb tomata i anxoves, sardines a la brasa i sardines escabetxades

De 11:00 a 12:30 h

Visites guiades, cada mitja hora, a la Casa de Pescadors can Cinto Xuà, prèvia reserva al telèfon 972 77 68 15 fins al divendres a les 13:00 h i al punt d'informació de la Platja el mateix dia

A les 12:00 h

Ruta marinera fins a la Cova de la Sal amb el vaixell de vela llatina *Rafael*

A partir de les 13:00 h

La taverna de la Riba servirà plats mariners: fideuà i tastets de sépia amb pèsols i de sépia amb mandonguilles

INFORMACIÓ I RESERVES DE LES ACTIVITATS DE LA FESTA

Museu de l'Anxova i de la Sal (Tel. 972 77 68 15) i al Punt d'Informació del Museu a la Platja, el dia 15

PROGRAMA DE LA XV FESTA DE LA SAL 2012

TARDA

A LA PLATJA

A les 17:00 h

Lliurament de les plaques d'homenatge a la gent gran
Mostra d'OFICIS MARINERS

A les 17:45 h

Arribada del VAIXELL DE LA SAL
(Pailebot Santa Eulàlia del Museu Marítim de Barcelona)

A les 18:00 h

Accés lliure al recinte de la platja
per veure de prop els oficis

A LA RIBA NOVA

A les 19:00 h

Ofrena de sal per part dels tuaregs de l'Ahaggar (Algèria)
Lectura del poema de la Festa de la Sal a càrrec de Baltasar Fonts
Ball de la mainada
Intercanvi de danses amb EL GRUP *TAKOUBA* DE TAMANRASSET (Algèria)
I EL GRUP *LA FARANDOLA* DE L'ESCALA

A les 20:30 h

Danses ancestrals de l'Escala:
NYACRES, BALL DEL DRAC I LA FARANDOLA

13

A les 21:00 h

Entrada de les barques amb les VELES IL·LUMINADES
Al punt d'informació es repartiran candeles graüment per donar-los la benvinguda
CERCABARS: El *COR INDIKA* fa una cercavila de cançons
pels bars i tavernes de la Platja

A LA RIBA VELLA

A les 22:30 h

TROBADA DE CANÇONS VORA MAR

A LA RIBA NOVA

A les 24:00 h

cremat i BALL PER A TOTHOM
AMB *LES GRANOTES DE LA BASSA*

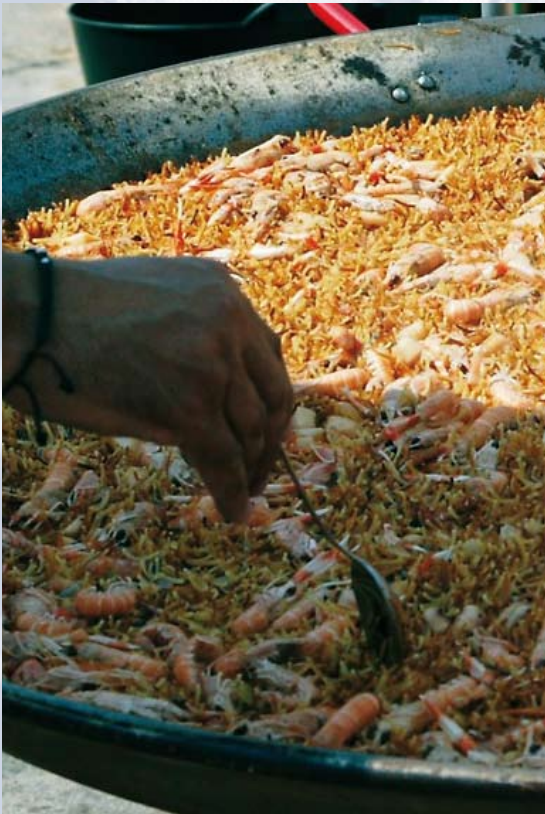
Diumenge, 16 de setembre

A les 10:00 i a les 12:00 h

Rutes marineres fins a la Cova de la Sal amb el vaixell de vela llatina *Rafael*

L'ESCALA, GUIA DE SERVEIS

14



L'Escala ha estat des de temps immemorial un lloc acollidor i hospitalari. Des de les antigues tavernes del port fins a les primeres fondes, que amb el temps es convertirien en hotels, la saviesa transmesa de generació en generació ha conservat tant la tradició mil·lenària de la salaó d'anxoves, com les saboroses receptes dels plats mariners. Esperem que en gaudiu!

ON DORMIR

Hotels, hostals i càmpings
de l'Escala



HOTEL NIEVES MAR
(RESTAURANT CA LA NEUS)

Passeig Marítim, 8
Tel. 972 77 03 00 - Fax 972 77 36 05
mail@hotelnievesmar.com
www.hotelnievesmar.com
17130 L'ESCALA
(Girona)



Can Català

Plaça de les Escoles | Tel. 972 77 04 43 | 17130 L'ESCALA (Costa Brava)

15



PENSIO-HOSTAL MEDITERRÀ

Carrer Riera, 24
Tel. (34) 972 77 00 28
17130 L'ESCALA
(Girona - Costa Brava)

Tel. 34 972 77 00 28
Fax 34 972 77 45 93
phm@oem.es
www.hostalmediterrera.com



hotel restaurant
canmiquel

Platja de Montgó, s/n
17130 - L'Escala (Girona)

Hotel 972 77 14 52
Restaurant 972 77 10 02

Càmping & Bungalow Park
PARADIS

illa **Mateua**
CAMPING RESORT

Avda. de Montgò, 260 - Apartat de Correus 216
Tel. (34) 972 77 02 00 - Fax (34) 972 77 20 31
17130 L'Escala - Costa Brava
info@campingillamateua.com - www.illamateua.com

16



www.campinglescala.com



Cami Ample, 21
Apt. Correus, 23
17130 - L'Escala
Tel 972 770 084
Fax 972 770 008
info@campinglescala.com



CERCAVILA DE CANÇONS pels bars i tavernes de la platja



Cor Indika

ON MENJAR

Bars, tavernes i restaurants
on es fa la cercavila de cançons

DEGUSTACIÓ DE PLATS MARINERS A LES TAVERNES DE LA FESTA

Pa amb tomata i anxoves,
sardines a la brasa,
sardines escabetxades,
fideuà, sépia amb pèssols,
sépia amb mandonguilles...

17



Café de la Riba

Del Port, 5 - L'ESCALA
972 77 30 87

CAFÈ - BAR

El Port

PIZZERIA - RESTAURANT

Del Port, 9 - L'ESCALA
972 77 03 34

TAPES - FLAUTES
BAR - RESTAURANT

1869

Del Port, 11 - L'ESCALA
972 77 68 88
OBERT TOT L'ANY

Gelateria artesanal
ZUCCHERO

Carrer del Port, 13
Avinguda de Riells, 46

Tel. 872 201 572
17130 - L'Escala

BAR - RESTAURANT
CAL GALAN
1966

Corriol de l'Usach
L'ESCALA - 972 77 01 40
Cuina Casolana



Tel. 972 77 41 79
C./ del Port, 2 (La Platja)
17130 - L'Escala

Cafè del Mar

Alfolí, 2 - L'ESCALA
972 77 26 11

La Caravel·la
Taverna ^{1.963} Bar



ESKENAPELATS

Platja de les Barques, s/n
972 77 40 43 - L'ESCALA

Eivissa
CAFÈ

És diferent...

Mob: (+34) 657-140-361

C/ Del Pintor Joan Massanet, 2
17130, L'Escala (Girona)



restaurant-grill
C/. Sta. Màxima, 7 - 17130 L'ESCALA
Tel. 972 77 62 78

OBERT TOT L'ANY

TAVERNA TÍPICA, CUINA CATALANA, CARNS A LA BRASA

GELADERIA ARTESANA

La Fijonenca



L'ESCALA
972 770 238

Santa Màxima, 2
Passeig de la Riba, 1
Avinguda de Riells, 62-64

Casa Blanca Bar

ON MENJAR

Bars, tavernes i restaurants de l'Escala

Restaurant
El Golf Isabel
Bar obert al públic amb música en viu
Carta de vins i cerves
Menú Pica-Pica amb degustació
Gambalada de Peix
Sugnat de Pescadors
Arrossos i Paells
Restaurant
c/ General Poch, 3 - Tel. 972 77 00 06
17130 L'ESCALA

La gruta
Bistronomia de mercat a l'Escala
C/ Enric Serra, 15 - C/ Santa Màxina, 18
Tel. 972 77 62 11 - 17130 L'ESCALA (Girona)
restaurantlagruta@gmail.com
www.restaurantlagruta.com

**Restaurant - Pizzeria VOLANTÍ**
GELATERIA - CAFETERIA - CREPERIA
Terrassa sobre el mar
Menús especials per a grups i reunions
Ronda de l'Olla - Tel./Fax 972 77 51 91
17130 L'ESCALA (Alt Empordà) GIRONA

RESTAURANT - MARISQUERIA
Els Pescadors
PORT D'EN PERRIS, 3 (INICI L'ANTIC) - Tel. i Fax 972 77 07 28
COSTA BRAVA - 17130 L'ESCALA (Alt Empordà) GIRONA
http://www.pescadors.com E-mail: els@pescadors.com

L'AVI FREU
restaurant - arrosseria - marisqueria

Especialitat en peix, marisc fresc i arrossos
Pg. Lluís Albert, 7 (Pg. del Mar) 17130
L'Escala (Costa Brava) Tel. 972 771 241

RESTAURANT  PIZZERIA
SOTAVENT
Camí Ample, 13 - 17130 L'ESCALA (Girona)
☎ 972 77 30 53 - Fax 972 77 26 02
www.restaurantsotavent.com • restsotavent@gmail.com

BODEGA • ENOTECA

ELS BARRILS
Carrer Alfolí, 8 - Tel. 972 77 01 98
17130 L'ESCALA (Costa Brava)
www.elsbarrils.com

el roser
hostal
restaurant

HOSTAL EL ROSER
Passatge Església, 6
17130 L'ESCALA (Girona)

Tel. 972 77 02 19 · Fax 972 77 40 33
www.elroserhostal.com · restaurant@elroserhostal.com

la lluna

terrassa jardí billar restaurant parking privat
jardí 200m² parking 40 places

c/ camí ample 50 L'ESCALA tel. 972 773 052

Cal Pep
La Cala
ROSTISSERIA · RESTAURANT

Passeig Platja s/n Tel. 77 24 87 17130 Cala Montgó

BAR-RESTAURANT
PEIX i MARISC
Especialitat en Tapes
ROS MAR

Platja de Montgó - 17130 L'ESCALA (Girona) Tel. 972 77 20 71

pizze  **ibaris**

PIZZES I PLATS PER EMPORTAR
a 100m. de la platja de Montgó

C/ Travesser 1 (Dolçada platja Montgó)
17130 L'ESCALA
Tel. 610 562 405

LA GAROTA
Restaurant
Restaurant
LA GAROTA
PLATJA MONTGÓ 17130 L'Escala Tel. 972 77 20 20


Marròcco

BEACH CLUB

Platja de Montgó, s/n
17130 - L'Escala (Girona)
Tel. 972 771 168

BAR RESTAURANT
Ca la Chari

BAR RESTAURANT
Ca la Chari

C. Puig Sec, 1
17130 L'ESCALA (Girona) **Tel. 972 77 30 26**




MESÓN DEL CONDE
mariscades restaurant banquets

Plaça Major 4
17130 SANT MARTÍ D'EMPÚRIES - L'ESCALA - Girona
Tel. 972 77 03 06 Tel. i Fax 972 77 32 35

www.mesondelconde.com



L'ESCULAPI
Restaurant - Pizzeria

Plaça Major, 1
St. Martí d'Empúries
17130 l'Escala (Girona)
Tlf.: 972.77.00.53
www.esculapi.com
info@esculapi.com



molí
de l'Escala
RESTAURANT

Camp dels Pilans
Camí de les Corts, s/n
17130 L'ESCALA (Girona)
T +34 972 77 47 27
www.molidelescala.com



Nàutic
Restaurant

Tel. 972 77 26 62
restaurantnauticlescala@gmail.com
Port de la Clota, s/n (Club Nàutic)
17130 l'Escala (Girona)



Can Joan

la clota 17130
L'ESCALA (Girona) - La Llar dels Pescadors - 972 77 42 61




restaurant
La Clota

Racó del Port s/n
17130 L'ESCALA (Costa Brava)
Tel. 972 770 827 / 972 774 641

QUÈ FER

Guia d'activitats
culturals i lúdiques



SORTIDES DIÀRIES - VISIÓ SUBMARINA

PARC NATURAL DE LES ILLES MEDES (2H.):

14 - 09 - 2012: 11H

15 - 09 - 2012: 11H - 16'30H

16 - 09 - 2012: 11H



INFORMACIÓ I RESERVES: 972773797
creuers@creuers-marenostrum.com
WWW.CREUERS-MARENOSTRUM.COM



Centre d'interpretació del peix

8459251056268 ©

Info@maram.cat / www.maram.cat
 Tel.: 972 771 666 / Fax: 972 772 403
 Horari d'obertura: Consultar la nostra web

Port pesquer s/n - 17130 L'Escala

Ajuntament de l'Escala



Port La Clota, s/n
 17130 L'Escala (Girona)

Oficina Central
 Tel: 972 77 00 16
club@nauficescala.com

Oficina Esportiva
 Tel: 972 77 69 49
esport@nauficescala.com



DIVE PARADIS
 DIVING CENTER

(+34)972 77 31 87
www.diveparadis.com

Port de la Clota, s/n (L'Escala)



orca diving

www.orcadiving.net

Av. Riells, 71 b - 17130 l'Escala (Girona)
 Tel./Fax: +34 972 77 21 93 Mòvil: 639 30 95 97
eva@orcadiving.net

23



RUTA MARINERA FINS A LA COVA DE LA SAL, AMB EL VAIXELL DE VELA LLATINA RAFAEL, PER REVIURE L'EXPERIÈNCIA DE LA NAVEGACIÓ TRADICIONAL A VELA

SORTIDES
 Veure la localització a la pàg. 11

Divendres 14
 a les 10:00 h, a les 12:00 h i a les 17:00 h

Dissabte 15
 a les 12:00 h

Diumenge 16
 a les 10:00 h i a les 12:00 h.

RESERVES
 Museu de l'Anxova i de la Sal
 Tel. 972 77 68 15

Tela Marinera
 tel. 609 307 623



Avinguda Francesc Macià, 1

17130 - L'Escala

Tel. 972 77 68 15

info@anxova-sal.cat

www.anxova-sal.cat



XV FESTA DE LA SAL

LA FESTA DEL PATRIMONI IMMATERIAL

15 de setembre de 2012
PLATJA DE L'ESCALA (Alt Empordà - Catalunya)

PATROCINEN



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació
**Centre de Promoció
de la Cultura Popular
i Tradicional Catalana**



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural
**Departament General de Pesca
i Acció Marítima**

COL-LABOREN

mmb MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

