



# AIGUABLAVA

## Ï EL SEU PARADOR

*“Cap a la part del Pirineu  
vora els serrats i arran del mar,  
s’obre una plana riallera,  
és l’Empordà...”*

**S**ol insistir-se a l’hora d’assenyalar els orígens de la genealogia catalana en els volums de la muntanya, en les seves valls fèrtils i en els seus rius esmunyedissos com la font primera. És ben cert, a més, que d’allí les gents descendiren cap al mar colonitzant el país en cicles successius. I que des de molt aviat, es decantà Catalunya pel paper d’intermediària entre la Península i Europa, com testifica la Via Augusta que comunicava Roma amb La Tarraconense i La Bètica. No obstant això, abans d’aleshores foren els grecs els qui per la via menys obstinada del Mediterrani desembarcaren i, amb la sagacitat que els era pròpia, s’assentaren en l’única plana existent de tot el Principat.

Allà alçaren les seves columnes els grecs de Fòcida. Establiren la seva colònia primer a l’illa que anomenaren Paleòpolis, a la desembocadura del riu Fluvià i el Ter, per traslladar-se immediatament a la Península. La geografia col·laborà posant els seus granets de sorra sedimentaris del Fluvià. L’illa, separada de terra ferma pel delta que en aquella època tot ho inundava, quedà definitivament unida a la península. D’aquella Emporion naixeria molt després el comtat d’Empúries, patrocinat per Carlemany, base territorial i cultural de l’actual Empordà. Empúries, que en grec significa mercat, sis segles abans de Crist era ja una ciutat influent, comercial, a la qual acudien habitants i comerciants de fora i dins de la plana. A aquestes dates es remunta la tradició ceràmica de La Bisbal. Les restes d’aquella prodigiosa metròpoli, que cinquanta anys d’excavacions han anat rescatant, estan al càrrec del Museu Arqueològic de Catalunya. A les ceràmiques s’uneixen mosaics, escultures, joies i sarcòfags.

Com ho volgué la història, Roma segueix, dos segles i mig a la saga, de Grècia fins a Emporion. La raó en aquest cas respon a una estratègia militar per a, ja que no eren capaços de detenir l’avanç dels elefants d’Annibal que eren ja a les portes de Roma, infringir-li la derrota per la reraguarda. Aquí fou com una tropa de legionaris desembarcats a Emporion aconseguí la victòria, salvà Roma i inicià la romanització de la Península Ibèrica. Després de les Guerres Púniques, l’Imperi Romà administrà, legislà, desenvolupà infraestructures i prenyà culturalment tot el territori. La major part de les ruïnes copioses de la seva metròpoli, sobre les bases gregues, aguaiten sobre les arenes del golf de Roses.

Els visigots allarguen uns quants segles el caire romà fins a ser abatuts per la invasió àrab. És Carlemany qui recupera els terrenys d’Urgell, Cerdanya, Besalú i Empordà, delimitant-los dins una frontera coneguda com la Marca Hispànica. Concretament el comtat d’Empúries fou una Marca marítima amb pretensions d’inexpugnabilitat de cara als musulmans. Però, si parem l’orella al que s’ha recollit en les llegendes, la Marca de l’Emperador fou molt més fonda, i fins i tot avui és apreciable en la geografia, allà per on discorren les aigües del Ter. Fou el mateix Carlemany qui amb un la seva espasa partí la cadena de muntanyes com a cop d’efecte per a intimidar els infidels.

En aquest temps Barcelona és destruïda, sotmesa i una altra vegada recuperada. Els ànims no acaben de calmar-se fins al segle X, amb



l'arrencada del cristianisme oficial, entre les primeres demostracions de força i vocació reguladora del qual s'ha d'incloure la fundació del monestir de Ripoll, l'any 1032, al qual segueixen Montserrat, Sant Miquel de Cuixà i Sant Pere de Rodes, a l'Alt Empordà.



reconquesta de València i fou, així ho recull El romancer Català, la medalla amb què El Conqueridor premià la gesta del Cavaller de Merola: rescatà a les mullers i filles dels cavallers que, sabedores de la victòria valenta de la cristiandat, sortiren a trobar-los per a celebrar-la, amb la mala sort que foren capturades pels infidels, i Merola les alliberà "de l'esclavitud, de la humiliació i fins i tot de la mort".

D'acord amb les exigències de les actives expedicions marítimes, milloren les tècniques de navegació i els coneixements cartogràfics a un costat i a l'altre del litoral. El llibre del Consolat del Mar, datat en 1484 recull la normativa que regulava càrrecs, obligacions, comportaments i relacions amb armadors de la tripulació al complet que solcava els mars a bord de mercants. Un segle després, quan ja Catalunya s'hagi retirat del camp de batalla mediterrani, la flota del Rei Sol i els mercants marsellesos que es disputen les aigües, s'hauran convertit en perverses presons flotants mogudes a rem per galiots reclutats entre la pitjor xusma de carrers i ravals.

És en aquest moment àlgid de riquesa territorial quan, per a tenir sota control tots aquests dominis, Catalunya crea un dels antecedents del parlament a Europa: La Generalitat. Fundada en els temps de Pere III, era un organisme de les Corts, (ideades ja per Jaume I, i en el qual es trobaven representats noblesa, església i poble), que exercia tasques jurídiques i financeres a partir del segle XV.

La recessió econòmica, fins al moment soterrada sota el sorollós salpar i atracar de les embarcacions, comença a donar els seus senyals d'alarma. Les coses empitjoren, la crisi s'aguditza arrasant comerços a la fallida i el camp a la fam de llop. L'Empordà es ressent econòmicament i socialment; senyors i llauradors s'enfronten. L'any 1447, aglutinats en un partit, els pagesos de la plana promouen la reforma agrària.

Els turcs han pres Constantinoble i l'expansió catalanoaragonesa és ja només un record dels bons temps. La Guerra dels Serfs de la Gleva (1462) engreixa la situació. El matrimoni dels Reis Catòlics mina l'aliança entre Catalunya i Aragó. Per si fossin poques les desgràcies la via d'intercanvi, el mitjà d'enriquiment dels últims dos-cents anys, deixa de ser el Mediterrani. Un nou mar, que comunica amb Amèrica, entra en servei. Les expedicions transatlàntiques acaparen tota l'atenció dels monarques i un considerable percentatge de les partides pressupostàries.



## PEIX CATALUNYA

**E**l vent creix, les onades adquireixen més volum, les cordes de la vela major es tesen, el drap s'estira. Les naus es tiren a la mar Mediterrània inflant el velam amb els vents propicis del matrimoni entre Petronila d'Aragó i Berenguer IV, comte de Barcelona. La frontera amb França és en aquells dies variable. Encara l'any 1258, data del Tractat de Corbeil, el Rosselló i la Cerdanya són part del regne de Catalunya. Després del fallit intent d'Alfons II el Cast, i del seu fill i successor Pere I el Catòlic per materialitzar la unitat del poble pirinenc, en les albers del segle XIII, i gràcies a l'empenta de Jaume I el Conqueridor, Catalunya emprèn un creixement que sembla inaturable. El comerç s'estén des d'Àfrica fins a Itàlia, sense oblidar l'apreciada provisió del mercat oriental.

No sols les bosses d'armadors i comerciants engrosseixen amb l'agitat trànsit ultramarí; la mateixa corona catalanoaragonesa es beneficia Nàpols, Sicília i Mallorca, a més de Còrsega i Sardenya, i aconsegueix Grècia l'any 1387. No falten les veus que afirmen que la identitat catalana no s'inicià fins que no trobà el símbol que la fixa i representa, l'escut. És en aquesta època de Jaume I en que l'esquàlid llebrer que simbolitza el país és reemplaçat per l'emblema de les quatre barres de sang, dibuixades amb la sang del valent Guifré el Piló. La cinquena barra de sang que completa la bandera s'incorporà quelcom després, amb la

A Catalunya, la Generalitat segueix el càrrec del govern del Principat fins a finals del segle XVI. Però el govern espanyol, absolutista, sembla un descontent al Principat que al cap de mig segle desemboca en conflicte: la Guerra dels Segadors, en què el poble català rep el suport de les tropes franceses. Serà l'última vegada. Immediatament, la Cerdanya i el Rosselló passen a formar part irreversible de França, conseqüència d'un pacte entre els dos grans Estats fronterers.

Lentament –el cop de la pèrdua del territori, sentida com una usurpació, fou molt dur– Catalunya es posà en marxa en solitari. Petites indústries s'obren camí, renoven les bases econòmiques. Una vegada més, la participació de la plana del camp de l'Empordà és decisiva. La vinya reemplaça el blat. És en aquest moment en què el comerç del blat se sacrifica en pro de la producció i exportació de grans remeses de vi i aiguardent a Holanda, Anglaterra i Alemanya, quan s'assenten les bases del futur mercat català. Políticament, el país català ha d'esperar fins a 1705 per a proclamar l'arxiduc Carles d'Àustria nou Rei de Catalunya, aspirant a la Corona espanyola que ostentava Felip d'Anjou. La guerra que enfronta les dues monarquies, coneguda com la Guerra de Successió, acaba amb el reconeixement de Felip V, que en aquest cas gaudia del suport francès, i la derrota de l'aliança d'Àustria i Holanda per la qual havia pres partit Catalunya, que continuà en guerra, una vegada més, sense un altre aliat que la seva vocació d'independència. Barcelona, últim bastió de la contesa, aconsegueix rebutjar l'atac a pesar de la seva inferioritat numèrica. La derrota, no obstant, és inevitable. Al setembre de 1714, el Duc de Berwick pren la ciutat. Amb el decret de Nova Planta de l'absolutista monarquia espanyola, en vigor dos anys més tard, queden abolides la Generalitat, les Corts i el Consell de Cent que atorgaven sobirania a Catalunya. Sense existència efectiva jurídica, política ni moral, el territori català és objecte, a continuació, de l'assalt cultural que imposa el castellà en els àmbits municipals i jurídics.

La invasió napoleònica demora la revolució industrial que ja havia fet brollar fàbriques i havia millorat un tant l'agricultura. Tanmateix, a mitjan segle XVIII, el país català es troba pel camí de liderar la indústria tèxtil de tot Espanya. La seva arma secreta?: la màquina de vapor, no



només al ferrocarril sinó també aplicada a la indústria. Creix la població, les ciutats; la burgesia viu el seu moment eufòric. La moderna Catalunya representa un model de desenvolupament futur enfront de l'Espanya ancorada en la història, massa rígida en les seves velles estructures per a adaptar-se al progrés. La indústria porta alhora un nou ordre social, el proletariat, en aquest país català, especialment combatiu, a través d'un sindicalisme que arriba a ser extrem en el segle XX.

Encara que Catalunya es declara independent d'Espanya el 8 de març de 1873, amb vista un model federal, l'any 1914 es forma la Mancomunitat de Catalunya amb la ferma intenció de promoure la seva llengua i la seva

sensibilitat cultural; però la dictadura espanyola de Primo de Rivera torna a col·locar-la sota el seu domini. Posteriorment, després del breu reconeixement durant la República de la Generalitat de Catalunya, la dictadura franquista la manté estrictament sotmesa fins a l'aparició de la democràcia l'any 1975. A partir d'aquest moment, Catalunya adquireix el reconeixement de la seva cultura i continua lluitant i guanyant terreny en l'adjudicació de la seva autodeterminació.

## PETIT EMPORDÀ: TERRA TREBALLADA I MAR AGRAÏT.

**A**liena a demarcacions polítiques, a llengües i a les cultures imperants, el territori natural que ve a conèixer l'hoste del Parador d'Aiguablava comprèn les comarques veïnes de La Selva, el Baix i l'Alt Empordà i el litoral francès del Rosselló, fins a les platges de Racó. Es tracta d'una geografia molt inspirada, variable, abrupta però amb recessions d'una dolçor que desarma. La seva història turística és molt recent, en part impulsada per la feliç idea d'un nom afortunat, si és que volem donar fe al poder instigador de la paraula. Devem el nom universal del territori al senyor Ferran Agulló, periodista, que a les postres d'un superb festí a Fornells es referí al litoral en qüestió com "La Costa Brava".

La Costa Brava del Baix Empordà té les seves peculiaritats, que, sense demèrit d'altres trams d'aquest mateix litoral, l'assenyalen com a molt rellevant. Comprèn les platges, cales, caps i calanques que vénen des de Sant Feliu de Guíxols fins a la Punta Salines per baix. De platja d'Aro a Palamós, és la costa un dibuix suau, lligades les roques als pins, a les arenes, i les arenes a les poblacions. L'ascens fins a Calella, un dels pobles pescadors millor conservats de la península, és un festival botànic al seu pas per les platges i cales de la Fosca, el Castell i del Cap de Planes. Però el major prestigi de tota la costa ha estat justament adjudicat a l'emplaçament que acull el viatger en aquest instant: des les cales d'Aiguablava i Fornells, a l'arc litoral de Begur, en raó del desbordant assalt natural que les rodeja, desbordant d'ametllers, de garrofers, d'oliveres...

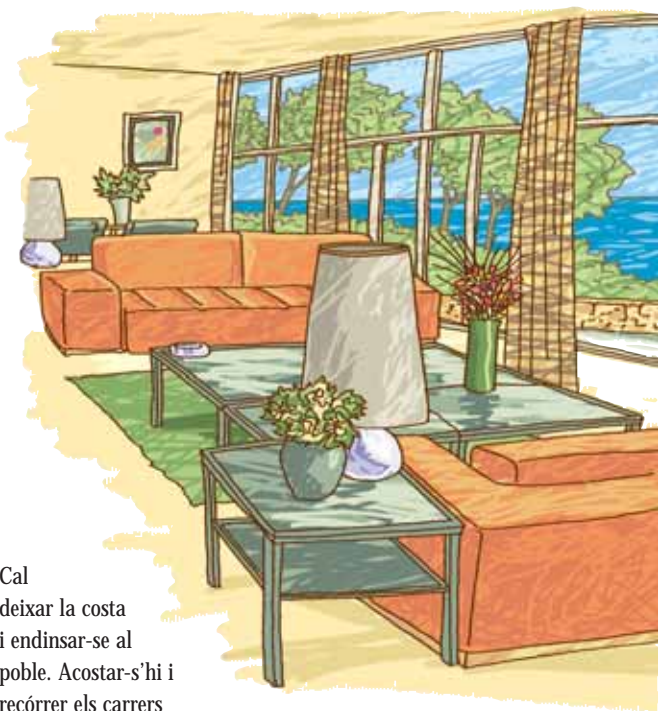
## BELLA COSTA ABRUPTA

**S**om aquí, a Aiguablava, atracats en un Parador Nacional que carrega els accents sobre la comoditat i el paisatge, que despenja les seves finestres per a ensenyar el mar i que desplega, des de si, tots els camins per a exhumar els íntims plaers que en geografies entranya el Baix Empordà.

En aquest paratge gironí de la Costa Brava, l'orografia abrupta de l'indomable litoral, al límit d'aquells dos móns, potser en la conjuntura d'ambdós, fa pensar molt. I realment el Mediterrani i la Costa Rabiosa donen de la seva relació un espectacle il·limitat. Aquí, té raó el viatger en adonar-se del seu gran tresor: disposa el mapa de cales encantadores on recollir-se, sol, en parella, amb la família o amb els amics. És un lloc per recrear-se, no com els ininterromputs arenals del baix Llevant, on cal caminar entre la societat estirada molt atent per a no xafar-la. Regeix en l'aforament limitat i discontinu de la Costa Brava un esperit íntim, lliure, degustable fins i tot en dies destemperats, quan bufa del Nord i les coses

es despullen. Invitem el viatger a separar-se d'aquest mar al qual és difícil i fins i tot sacrileg donar l'esquena; sí, però no de sobte; no sense haver-nos-hi amarats. Remem en cercle per les comarques principals de la terra pagesa per a desembarcar en la costa després d'haver-hi apreciat els vins on es cultiven i el pagès a la seva masia.

La ruta ens porta des d'Aiguablava a Pals i d'aquí, per carreteres a La Bisbal, per baixar cap a Sant Feliu i retornar costejant al Parador prèvia visita de Palafrugell. Tombant pel cap de Begur es troba Pals. Si el viatger tingués ocasió, faria bé de llogar una embarcació, o prendre prestats serveis d'un pobletà per veure per la borda la costa. Hi ha qui ho fa en globus, però esclareix menys i espanta més. A cavall del Mediterrani, sense perdre de vista la costa, és ja el cel d'una lluminositat indispensable. Amb aquestes poques milles d'aigua, ja faci un dia radiant o l'apaguin les boirines, és com es refresca la costa i es carrega de vitalitat. La població que segueix, també per la carretera GI-653 des de Begur, és, a l'altura de les illes Medes, Pals. La torre de l'homenatge s'albira des d'arreu. Neix d'una roca i realitza els treballs habitualment assignats als rellotges de les cases consistorials, és a dir, dona les hores des de fa una pila d'anys. Però la torre és defensiva, torre de l'homenatge que s'ha quedat sola, sense castell.



Cal deixar la costa i endinsar-se al poble. Acostar-s'hi i recórrer els carrers

empedrats per a apreciar i reconèixer l'esforç realitzat per restaurar-la, especialment el recinte gòtic. Qualsevol direcció que es prengui és oportuna. Aquí i allà finestres ogivals, arcs de mig punt i to medieval. Una mica enretirada del nucli urbà hi ha una barriada que respon al nom de Masos de Pals. Són cases de camp seculars, d'un catalanisme robust, arrelat. És opinió contrastada pels viatgers més il·lustres i més desperts al paisatge, exaltar com la més rotunda semblança empordanesa la vista dominada des de l'alt del mirador de la Torre de Pals. No deixi de mirar des de dalt el Baix Empordà en quasi tota la seva extensió.

Un es passaria a Pals més temps però cal continuar i prendre la direcció

que ha obert aquest primer glop substancial; per cert, que abans de deixar definitivament Pals és indispensable visitar el seu Museu d'Arqueologia, on, a més de les veritats ocultes per les algues, hi ha una molt explicativa exposició de vins i caves, en les seves distintes classes i elaboracions, d'aquest país català.

Des de Pals fins a La Bisbal. Què li sembla tal si avancem en direcció Nord cap a Torroella per girar a l'esquerra en la primera desviació? Es pot fer un tram semblant partint de Pals en direcció contrària però emprenent la ruta de forma que a més de reservar un major misteri al periple en la seva desembocadura a Palafrugell, admeti un incís a Torroella per a tot aquell que vulgui veure més coses o acostar-se cap a Figueres.

A Torroella, en els límits de la qual arrenca a caminar l'Alt Empordà, impressiona per la seva duresa d'una franquesa quasi despietada la seva costa, encara més desguarnida de suavitat que el Cap de Creus. Sense sobreixir els límits del Baix Empordà, Torroella atrinxera en els seus dominis palau, església gòtica, mirador i plaça porticada. I La Bisbal, amb el riu, la seva gran població de deu mil



habitants, la molta ceràmica que té i paga la pena detenir-se a comprar i els seus especials comerços d'antiguitats. Monumentalment, s'ha de veure el castell-palau romànic transformat en el segle XVIII, l'església de Santa Maria, d'estil barroc, el conjunt modernista-noucentista del nucli històric i, sobretot, el museu de ceràmica que explica la raó de ser d'aquesta població des de fa tres segles.

El viatge segueix, i no és possible ja sinó un frugal i injust inventari de les localitats que deixem a la carretera vorejant les serres de Les Gavarres cap a aquest centre espiritual i intel·lectual del Baix Empordà que és Palafrugell i les seves rodalies: Cassà de la Selva, amb un passat monumental copiosíssim que la remunta a l'època ibèrica; Castell d'Aro, equilibrat combinat de centre turístic i encant històric gràcies a les restes del castell que li donen nom; i Sant Feliu de Guíxols, en plena Costa Brava de penya-segats, cales i bosc mediterrani, i amb el que fou un colossal monestir benedictí. La prosperitat d'aquesta vertadera joia urbanística ve del segle XIX, quan s'impulsà un desenvolupament urbà que és objecte d'elogi de tothom qui passa per aquí. El casino dels Nois i les cases Patxot i Sibils són unes poques mostres molt destacades dels seus punts d'interès.

Afluïm el ritme, fem un interludi entre cims: monumental i industrial. Vegem el terra que trepitgem. Aquí perviu el llaurador encara, l'home de la seva terra. Conèixer el pagès és potser la satisfacció major i el colofó del recorregut d'aquests paratges. Calonge, poble riquíssim en la seva modèstia, arriscat i amic, és idoni al propòsit. Qualsevol taverna una mica buscada té entre les seves botelles vi elaborat al propi poble, i entre la clientela, els homes i dones del camp.

Després d'aquesta trobada íntima i humana, novament embravits pel to mediterrani, passem Palamós i arribem a Palafrugell. La importància de la població –sense detriment de la seva desplegada barriada costanera de

Calella, els museus, el teatre i la plaça, el festival de jazz, el jardí botànic, la platja diàfana i la cuina—procedeix, no obstant, d'haver vist néixer, créixer i envellir entre els seus efectes Josep Pla, màxim pensador d'aquesta terra i el seu insuperable poeta. Pla és una de les torxes mediterrànies més grans que han lluit mai, i en aquesta la seva ciutat natal el perfum del seu record és terriblement viu. La fundació que porta el seu nom és molt més que la casa museu d'un escriptor: allà, arreplegant els seus testimonis i les rutes en els fullets que se subministren, el viatger trobarà les claus de la sensibilitat del poble, multiplicant el goig del trànsit de l'estrany per aquesta terra.



## EL MILAGRO DE LOS PANES Y LOS PECES

**D**e segur que sabrà disculpar-nos el viatger de bon apetit; que al cap d'aquesta excursió que tant ha complimentat la terra interior, centrem el report gastronòmic, per contra, en els fruits del mar. Abans de tirar les xarxes, no obstant, és de justícia, almenys, esmentar les més universals especialitats de la zona; és a dir, l'Ànec amb Naps i l'anomenat Mar i Muntanya, magistral mixtura de cigales amb pollastre o bé de llagosta amb conill. Hauríem de parlar llargament de les verdures, el pa i els arrossos, i de la molt popular escudella i carn d'olla, però ja estan les barques atracant, la platja sembla un esvaniment de carmí: han obert els llums de la llotja. En una hora estarà tot el peix venut.

Si el viatger fa un tomb per Begur, Pals i els voltants, advertirà de seguida la posició que ocupa l'alta cuina, la nova avantguarda que sense necessitat de deconstruir els plats innova, pinta, subtilitza i mescla. El lideratge d'aquesta elit de la cuina professional, emplaçada sovint a edificis històrics, s'alça, ni més ni menys, que un parell de voltes de rosca sobre la base de la cuina tradicional, basada en els elements (perquè així ho vol el segle XXI).

No hi ha comensal que al seu pas per aquestes comarques deixi de tastar algun dels seus peixos de roca, que aquí són molt nombrosos, variats i exquisits. L'orada, l'oblada i el sarg en són només alguns, tots ells amb un peculiar gust de roca gràcies a la seva alimentació als esculls. L'aigua pura i indòmita estampa el sabor a les carns i textures d'aquests peixos. Quan aquests o els seus parents pròxims opten per l'alimentació al fang del fons, el sabor del seu cos perd la fúria; n'és un altre, la carn es percep desfeta, "formiguera", i passa a ser mos de segona o tercera categoria.

El moll n'és un cas a part: un robí de llum saborosa. Els dies de calma i aigua clara és possible veure la seva quietud prolongada sovint fins al capvespre, moment en què arrenca a nedar impel·lit per la llum que declina. El moll d'Illa Negra és un prodigi que es basta amb una mica de sal i la brasa de llenya de pi.

Dels altres peixos, el lluç de rosta de palangre escasseja fins a ser una raresa. El llenguado bo és el de l'Atlàntic. La sardina gran, en canvi, sucosa a la primavera, sobrepassa el tancat delit gastronòmic, convertint-se en acte fratern, en arenal i naturalisme. La sardina és, de fet, una festa que congrega.

La cigala, la llagosta, la cabra són, per descomptat, matèria primera de primera, millor com més robustes i colorades, sempre que estiguin al punt de cocció o bé enriquint els sabors d'arrossos. També és un plaer menjar-les amb verdura. Hi ha fogons per aquí que tenen en els seus menús delícies de mar, la creativa elaboració de les quals encara les exalta més: "caragols de mar amb formatge", "arròs cremós amb bolets i cigales", "escopinyes amb pastanagues" o "sardines amb poma".

Els vins, en són tants que les seves aromes i buquet escapen aquestes línies aquí emparaulades. Negres, blancs, rosats, caves, secs. El viatger ho ha comprovat; ho ha assaborit als cellers i ho ha comprès als museus. De manera que no el fatigarem. Encara així, ja que hi som, esmentarem amb entusiasme el vinet de l'Escala per la seva lleugeresa alegre, tant el blanc com el rosat de les varietals macabeu i carinyena.

### LA RECEPTE SECRETA

#### LLOBARRO DE TEMPORADA

Molt sovint el gaudi a la taula i fora d'aquesta és més intens com més senzill sigui. La recepta que descrivim, extreta de les profunditats de la tradició dels pobles costaners, proposa el goig de menjar planerament.

Ingredients:

Un parell de llobarros mitjans, un llimona, 3 tomàquets de mata, una fulla de llozer, sal, oli i un got de vi rosat.

Preparació:

Mentre el forn va entrant en calor, s'esclafa al morter el tomàquet que prèviament haurem pelat, i al qual afegirem el suc de la llima i el got de vi. Sobre un llit de sal col·loquem els llobarros a la safata ben greixada amb oli d'oliva. Ruixem els peixos amb la salsa i els introduïm en el forn a foc mitjà.

El plat redobla presència i sabor si s'acompanya d'unes faves saltades. En època de fred, la gent de l'Empordà hi sol afegir una cullerada d'allioli que aviva la set i tonifica el cos.

Una bona forma de posar fi a la vetllada és la mescla de cafè i licor tan repetida per la nostra geografia, que les gents que treballen al ras per aquí mesclen en el roquill, un porró en què es conjuguen amb la mateixa proporció cafè i conyac, afegint-hi una cullereta de llimona espremut i sucre al gust.



## PARADOR DE AIGUABLAVA

Platja d'Aiguablava. 17255 Begur (Girona)  
Tel.: 972 62 21 62 - Fax: 972 62 21 66  
e-mail: [aiguablava@parador.es](mailto:aiguablava@parador.es)

## Central de Reserves

Requena, 3. 28013 Madrid (España)  
Tel.: 902 54 79 79 - Fax: 902 52 54 32  
[www.parador.es](http://www.parador.es) / e-mail: [reservas@parador.es](mailto:reservas@parador.es)  
[wap.parador.es/wap/](http://wap.parador.es/wap/)

Textos: Juan G. D'Atri y Miguel García Sánchez Dibujos: Fernando Aznar