

espolla

fira

21·01·2024

oli

27^a

olivera

Organitza



Col·labora



Amb el suport



El preu (o el valor) de l'oli de l'oliva

La crisi associada a l'etapa postcovid, la guerra a Ucraïna i un marc geoestratègic complex han provocat que durant els darrers mesos un dels temes més recurrents hagi estat la pujada generalitzada de preus.

En el cas de l'oli d'oliva, i segons dades oficials, des del març del 2021 el preu ha augmentat un 150% és a dir s'ha multiplicat per 2,5.

Malgrat tot, la causa principal d'aquest augment tan brusc no ha estat el context econòmic desfavorable sinó 3 anyades consecutives molt escasses degut sobretot a una sequera històrica.

El preu de l'oli d'oliva el determina bàsicament la producció de l'Estat Espanyol (principalment d'Andalusia) donat que d'aquí surten 1 de cada 2 litres de l'oli d'oliva a nivell mundial.

Aquesta escassetat d'oferta ha propiciat que l'expressió "or líquid" s'ajusti prou a la realitat i que l'oli d'oliva esdevingui quasi un article de luxe per a moltes butxaques. No obstant això, a nivell professional, aquests preus històrics no compensen la manca de matèria primera i en conseqüència això repercuteix greument en la rendibilitat del sector.

El gran perjudicat de la complicada conjuntura és el conreu de l'olivar tradicional o de secà que es veu incapaç de compensar via preu l'acusada manca de producció. Els costos fixes no desapareixen i es continua requerint treball dur, constant i sacrificat, hi hagi bona collita o hi hagi una anyada minsa.

La Denominació d'Origen Protegida d'Oli d'Oliva Empordà es fonamenta en olivars familiars de secà, on el conreu de l'olivera no és el conreu principal, sinó més aviat un conreu complementari a d'altres. Paradoxalment, aquesta particularitat "sentimental" ajuda al manteniment d'aquests olivars i fa més complicat l'abandonament de finques per baixa rendibilitat.

Fins aquí hem parlat bàsicament del preu de l'oli d'oliva entès com els diners que es paguen per litre d'oli en un mercat determinat. Ara cal introduir el concepte del valor de l'oli d'oliva, concepte subjectiu i que s'associa amb necessitats, satisfaccions, desitjos o emocions en base a la seva utilitat particular.

Quin valor nutricional, aromàtic o de gust té l'oli d'Espolla?

Quin valor té la gestió del paisatge de segles d'activitat humana al peu de l'Albera?

Quin valor té conservar i protegir el conreu de varietats autòctones com l'argudell o la corivell?

Quin valor potencial pot tenir en un futur pròxim l'expansió de l'Oleo-turisme ?

O bé, quin valor ha generat durant aquests anys la Fira de l'Oli i l'Olivera per la promoció econòmica del poble d'Espolla?

Són reflexions pertinents per quan un comprador qualsevol "posi el crit al cel" quan adquireixi una garrafa de 5 litres d'oli d'oliva d'Espolla per 50 o 60 €.

Resulta evident la diferència entre el preu de l'oli d'oliva i el seu valor. I és per això que voldria acabar amb una cita que s'escau per acabar-ho d'entendre:

"Quan el preu de res sigui tot,
llavors serà quan donarem valor
a tot allò que abans res valia"

Lluís Insa Guirado

programa

27a Fira de l'Oli i l'Olivera d'Espolla

dissabte 20 de gener de 2024

a les 11 del matí, a la Sala de la Fraternal

TAST D'OLIS D'OLIVA DE L'EMPORDÀ
amb **Laura Masramon**

L'oli d'oliva és un ingredient imprescindible a la cuina catalana, però en sabem prou d'olis? En aquest taller aprendrem a distingir un oli d'oliva verge extra de la resta d'olis d'oliva a través del tast sensorial, però també a través de la seva etiqueta. Descobrirem alguns dels millors olis locals i les principals varietats d'oliva, per esdevenir autèntics experts en l'oli d'oliva.

Durada aproximada: 1h 30 min. Apte per a menors d'edat

Preu: 25€ (Places limitades)

Cal reserva prèvia a: sommelier@lauramasramon.com

(Les activitats són gratuïtes excepte si s'indica el contrari)

a les 11 del matí,

TALLERET DE DIBUIX I PINTURA NATURALISTA

Olivars: llums, textures i vida

amb **Toni Llobet**

Petit taller per conèixer i copsar els olivars mitjançant l'art naturalista, amb sessió pràctica en uns olivars vells del terme d'Espolla. Cal dur material per poder dibuixar i, si voleu, pintar al camp. Obert a tots els públics, infants acompanyats.

Durada aproximada: 2h.

Preu: 5€ (menors acompanyats, gratuït)

Informació i inscripcions: firaoli.espolla@gmail.com

a 2/4 de 3 de la tarda,

SESSIÓ OBERTA DE PINTURA EN VIU

amb **Toni Llobet**

En Toni dibuixarà a l'olivar i tothom hi serà benvingut per acompanyar-lo.

Activitat gratuïta sense inscripció.

Lloc de trobada: 14.20h al pàrquing davant del Portal de l'Albera

a les 4 de la tarda, al Celler Cooperatiu d'Espolla

VISITA GUIADA TEATRALITZADA

amb **la Sra. Maria**

Farem un recorregut per les instal·lacions explicant la història de la Cooperativa, les anècdotes i com s'elaboren els vins, i acabarem amb un tast de vins i oli de la Cooperativa.

Durada aproximada: 1h.

Preu: 15€ (menors gratuït)

Cal reserva prèvia a: enoturisme@cellerespolla.com

a les 5 de la tarda, a la Sala de tast, veïnat de Vilartolí, St. Climent Sescibes

MARIDATGE: VINS INTERNACIONALS, OLIS I XOCOLATES

amb **Laura Masramon**

Jugarem a maridar xocolates premium amb vins i olis d'oliva. Un tast gourmet que serà un regal pels vostres sentits. Tastar xocolata es pot fer de moltes maneres però si aprens a combinar-les adequadament... has begut oli!

Durada aproximada: 2h. Adaptació dels maridatges als abstemis i als menors.

Preu: 36€ (Places limitades)

Cal reserva prèvia a: sommelier@lauramasramon.com

a les 7 de la tarda, al Sindicat

TALLER BALL DE L'OLI

Tens ganes d'aprendre a ballar el "Ball de l'Oli"? Tant si vols participar en la ballada de diumenge com si no, pots venir a passar una estona aprenent la coreografia. Activitat per a totes les edats.

a les 10 de la nit, a la Sala de la Fraternal

TEATRE: "SOTA LA CATIFA", de WC Teatre

A la majoria de llars, a sota la catifa, s'hi poden trobar tot de restes que amb el temps s'hi han anat acumulant. WC Teatre presenta una comèdia satírica on les misèries d'uns veïns «peculiaris» surten a la llum. Estereotips, vergonyes, prejudicis i pudor són retratats en aquesta interessant trobada de veïns. I tu? Hi amagues alguna cosa sota la catifa?

Direcció: **Neus Rubio**. Actors: **Pep Obiols, Neus Malagelada, Carles Andreu i Sara Granados**.

Preu: 3€ (venda el mateix dia a taquilla).

diumenge 21 de gener de 2024

durant tot el dia, a l'inici de la Fira

INFLABLES i JOCS INFANTILS

durant tot el dia, a la plaça de Sant Jaume

ESCAPE BOX: "El joc de l'oli"

durant tot el dia, pels carrers d'Espolla

FIRA COMERCIAL amb els trullaires de la comarca

EXPOSICIÓ I VENDA DE PLANTER,

productes, eines i maquinària referents a l'oli i l'olivera

FIRA D'ARTESANS I ELABORADORS

de productes de la zona de l'Albera

durant tot el dia, a la plaça del Marquès de Camps,

a la parada de l'Organització

ENTREPÀ DE SUSSISSA AMB OLI O ALLIOLI

ENTREPÀ DE FORMATGE AMB OLI O ALLIOLI

La parada de l'Associació Cultural Espollenca, coorganitzadora de la Fira, ofereix **productes de qualitat, de proximitat i de km 0** per fer un àpat bo i barat:

- Sussissa de la carnisseria espollenca **Can Salvi**
- Formatge de **Làctics Peralada**
- Oli, vi i garnatxa del **Celler Cooperatiu d'Espolla**
- Pa cuit al forn de llenya del **Forn El Llonguet** de Peralada

VENDA DE LA VERNA, REVISTA D'ESPOLLA

I d'altres publicacions relacionades amb Espolla



a les 10 del matí,
amb inici al pàrquing i concert final a la plaça del Marquès de Camps

Música en viu: **MINI-STRESS**

a 2/4 d'11 del matí, sortida de la Fraternal

INAUGURACIÓ DE LA FIRA

Processó de Sant Sebastià amb els **Grallers d'Espolla**

a les 11 del matí, a l'Església

MISSA SOLEMNE CANTADA, amb la **Coral d'Espolla**

a les 12 del migdia, a la plaça del Marquès de Camps

CASTELLERS DE FIGUERES

a la 1 de la tarda, a la plaça del Marquès de Camps

Música en viu: **LA LUDWIG BAND**

a 2/4 de 4 de la tarda, davant de l'Església

CONCURS DE LLANÇAMENT DE PINYOL D'OLIVA

a 2/4 de 5 de la tarda, davant de l'Església

BALL DE L'OLI comiat de germanor de la Fira de l'Oli

a les 6 de la tarda, a la Sala de la Fraternal

BALL DE FESTA MAJOR, amb el Duo Costa Brava

BASES CONCURS LLANÇAMENT DE PINYOL D'OLIVA

24a edició

Hi pot participar qualsevol persona. Les inscripcions es podran fer durant tot el dia a la parada de l'Organització a la Plaça del Marquès de Camps. L'Organització proporcionarà les olives de les quals els participants, sense manipular-les, n'extrauran els pinyols que s'hauran de llançar amb la boca, sobre una superfície delimitada.

Guanyarà la persona que aconseguixi la distància més llarga. En cas d'empat es podran fer noves rondes entre els empatats. També es premiarà el millor llançament de categoria infantil, fins a 12 anys. Un membre de l'Organització actuarà d'àrbitre amb decisions inapel·lables.

El diumenge 21 de gener, en acabar el concurs, es procedirà al lliurament dels premis. El/la guanyador/a de la categoria d'adults rebrà com

a premi una **excursió en caiac** per a dues persones amb l'empresa **SK Kaiak** de Llançà, i els dos finalistes un **lot de productes del Celler Cooperatiu d'Espolla**. El/la guanyador/a de categoria infantil rebrà com a premi 2 entrades per a un **espectacle de teatre familiar** a Figueres.



I Cicle de tastos de vins i olis al Celler Cooperatiu d'Espolla

El cicle començarà el mes de març i finalitzarà el mes de novembre amb la 2a edició de la Festa del Vi Novell. Podreu gaudir de la degustació de vi i oli acompanyada d'actuacions musicals i descoberta del celler.

Organitza



Col·labora



Més informació: cultura@espolla.org



OLI DE VENTALLÓ
OLIVE

c/ de la Bassa, 20
17473 Ventalló
Alt Empordà
Girona

VISITA'NS

ARA, TAMBÉ TE L'ENVIEM A CASA. CONTACTA'NS!

972 793 076
www.oliventallo.com

Girona Excel·lent.

@olideventallo

empordàlia

Oli i vi de l'Empordà
Arrelats a la terra

A Empordàlia elaborem oli d'oliva verge i vi des de fa moltes generacions amb la filosofia de donar suport al petit productor. És per això que t'ofereim una gran varietat de productes de proximitat.

Vine a les nostres agrobotigues o accedeix a la nostra pàgina web, compra en línia i t'ho portem a casa.

Botiga online
www.empordalia.com

Agrobotiga de Vilajuïga
972 530 043
Ctra. de Roses, 3
17493 VILAJUÏGA (Girona)

Agrobotiga de Pau
972 530 140
Ctra. de Roses s/n
17494 PAU (Girona)

AMBI EL SUPORT DE LA Generalitat de Catalunya

La venda de proximitat està regulada i permet identificar als suposats cotaires, que venen els productes als seus productors al públic, segons el Decret 24/2011.

CAN LLOBET
CAN LLOBET

629 36 74 06

oliscanlobet.cat

info@oliscanlobet.cat

Capmany, Alt Empordà

Oli d'oliva obtingut directament d'olives i només per procediments mecànics.

OLI DE CAN BASSONET
Oli d'Oliva Verge

Tel. 639 010 893
NEUS CORCOLL SERRA
c/ Nou, 73 - 17495 PALAU SAVERDERA

CLOS DE LA TORRE

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
Oleícola de l'Empordà, S.L. www.closdelatorre.com

Molí d'Oli

Oli d'Oliva Verge Extra & Ecològic

Societat Agrícola Siurana

IAS BORDAS

El gust de la vida

IAS BORDAS
2,5L
Bico Oil
Societat Agrícola Siurana

OLI D'OLIVA VERGE

Oli d'oliva verge obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics

COOPERATIVA AGRÍCOLA PALAU SAVERDERA

Ctra. Roses a Vilajuïga s/n
Tel. 972 530 204

WWW.MASETPLANA.COM
 tradició · passió · curiositat



MASET

OLEOTURISME · ENOTURISME
 experiències i tastos

Paratge Pedreguers SN
 17780 Garriguella
 Alt Empordà - Girona
 972 530 090
 633 820 540

Maquinària agrícola i forestal
 dissenyada i fabricada a l'Empordà



GARDELL
 MAQUINÀRIA AGRÍCOLA

- Cultivadors · Xissels camp · Cultivinya · Subsuladors ·
- Desbrossadores · Grada de discos ·
- Recollidors de ceps · Pales · Intercepes ·

Carrer Sant Climent 37, 17750 Capmany (Girona)
 Telf: (+34) 972 54 91 55 Fax: (+34) 972 54 92 16
info@maquinariagardell.com www.maquinariagardell.com

BELL VERD

Oli d'Oliva Verge Extra
ECOLÒGIC
 100% Arbequina



C/ Mar, 48 · 17770 Borrassà (Girona) · 671 260 548
info@bellverd.com / www.bellverd.com

SERRALLERIA TOMÀS

VENDA I REPARACIÓ DE MAQUINÀRIA OLEÍCOLA

Tel. 678 452 775 MASARAC

ADOBS - LLAVORS - FITOSANITARIS - CEREALS



Crta. de Figueres a Cabanes
 c/ Aigueta, 4 a - 17761 CABANES (Girona)

www.mcazorla.com info@mcazorla.com

Tel. 0034 972 50 44 43

M. CAZORLA, S.L.



Especialistes del món agrícola al servei de l'agricultor

- Venda de màquines noves i d'ocasió
- Venda de recanvis
- Reparació de maquinària agrícola

Robert
 maquinària agrícola



Pol. Ind. La Coromina - C/ Ginesta, 2
 17771 Sta. Llogaia d'Alguema (Figueres)
 T. 972 50 25 55 - 609 53 18 73

www.robertmaq.com
info@robertmaq.com



info@agrosalvi.com 637 536 415

Venda i distribució de subministraments agrícoles, servei d'emparat i tancament de finques.



PELLENC

Distribuïdor oficial de Pellenc



MAS LLUNES

Visites guiades i tast de vins

Mas Llunes, Vinyes i Cellers - www.masllunes.es
Ctra. de Vilajuiga, s/n - info@masllunes.es
17780, Garriguella (Girona) - +34 972 552 684



CELLER CASTELLÓ MURPHY

Vi ecològic artesanal a Rabós d'Empordà

Experiències i venda:
www.cellercastellomurphy.com
+34 660665964, +34 695989446



Celler La Gutina
vins i paisatge

CELLER DE VINS ECOLÒGICS I NATURALS A L'ALBERA
ENOTURISME I TURISME RURAL

www.cellerlagutina.com

Mas Torres, 30 - Vilartoli (Sant Climent Sescebes)
info@cellerlagutina.com / 0034 671 191 956



cooperativa agrícola Garriquella

INICIATIU PER FORA. TRADICIÓ PER DINS

ENOTURISME VINS VINYES VISITES GUIADES
CELLER AGROBOTIGA ELABORACIÓ VENDA DE VINS ZONA DE RESTAURACIÓ

www.cooperativagarriquilla.com



Carriell dels Vilars
Vi natural

www.carrieldelsvilars.com

I Cicle de tastos de vins i olis al Celler Cooperatiu d'Espolla

Entre març i novembre podreu gaudir de la degustació de vi i oli amb actuacions musicals i descoberta del celler.

Més informació: cultura@espolla.org

Organitza: Ajuntament d'Espolla
Col·labora: Celler Cooperatiu d'Espolla



Visites guiades teatralitzades
www.cellerespolla.com

Sra. Maria

Visites Guiades Teatralitzades

Cal reserva prèvia
Tel. 667 766 855
enoturisme@cellerespolla.com

Preu 15€, inclou visita guiada i tast de vins

Vins de Postal
Essències del paisatge



Reserve collada de vins de terra dels vells del Celler Cooperatiu d'Espolla...
Celler Cooperatiu d'Espolla
17055 Espolla
2019 Vinyes
www.cellerespolla.com

EMPODRA

CELLER COOPERATIU D'ESPOLLA
Ctra. de Roses s/n · Tel. 972 563 049
www.cellerespolla.cat

RESTAURANTS COL-LABORADORS RECOMANATS PER LA FIRA



a Espolla...

- 1 CAFÈ-BAR
LA FRATERAL**
Cuina casolana, tapes
Plaça del Carme, 3
ESPOLLA
972 563 004
- 2 EL PORTAL
DE L'ALBERA**
Esmorzars de forquilla,
menú migdia i rotisseria
Carrer Rabós, 13
ESPOLLA
972 545 039

a 10 km. d'Espolla...

- 5 CAN MARICANES**
Cuina casolana
de l'Alt Empordà
Carrer Pompeu Fabra, 1
VILAJUÏGA
972 531 952

a 8 km. d'Espolla...

- 3 CAN BATLLE**
Cuina catalana
Plaça de baix, 9
GARRIGUELLA
972 530 598

a 14 km. d'Espolla...

- 7 CAN PAU**
Cuina casolana
Carretera GI-601
CANTALLOPS
972 554 881

a 9 km. d'Espolla...

- 4 EL FORT**
Plaça del Fort, 5
CAPMANY
639 44 81 30

a 17 km. d'Espolla...

- 8 HOTEL EMPORDÀ**
Av. Salvador Dalí, 170
FIGUERES
972 500 562

Restaurants

Alimentació

RESTAURANT Can Cassoletes

MENÚ · CARTA · ESMORZARS DE FORQUILLA

Obert tot l'any
Tancat diumenges i nits



c/Relliquer s/n · ESPOLLA · 972 56 33 68



Otra, Capmany a Vilajuïga
17751 St. Climent Sescebes (Girona)
(0034) 972 54 50 01
www.restaurantmasullastre.com

la casa del dolç
confiserie moinet Santé Vichy



SANT CLIMENT SESCEBES - Tel. 661 572 101

ESPECIALITATS

Xai de llet
Productes ecològics
i artesanals

CARNISSERIA
CAN SALVI

i ara també pots fer la teva comanda per internet
www.cansalvi.com

Tel. 972 53 06 24 VILAJUÏGA



Cafeteria, estanc, premsa, fleca i rostitseria

ESMORZARS DE FORQUILLA / MENÚ MIGDIA

Obert de 8.00h a 22.00h

Divendres i dissabte fins les 00.00h

Dilluns tancat



Tel. 972 545 039 - elportaldelalbera@gmail.com - c/ Rabós, 13 - ESPOLLA

MEL TERRITORI

productor Nº ES0804200377



Mel de paisatge

MEL 100% CRUA DE LES MUNTANYES
I BOSCOS DE CATALUNYA

mel crua sense filtrar

C/ Feixes, 4 Espolla

Tel. 603 853 328 - 687055346

MAREIA
Resto Bar

Sant Climent Sescebes
carrer del pont, 5

marearestobar@gmail.com

645524868-666616642

[@marea_restobar](https://www.instagram.com/marea_restobar)



Família Barris. Des de 1961

CUINA DE TEMPORADA I EMPORDANESA

Restaurant Ca la Maria de Mollet
c/ Unió nº5 - Mollet de Peralada
Tels 972 563 382 / 972 545 004

MEL DEL MASSÍS
DE L'ALBERA

Narcís Fariña Darnés
Apicultor professional
972 56 31 55
671 93 11 08
ESPOLLA



Pa artesà al
cor de
l'Empordà

el Llonguet
de Peralada
forn de llenya

Peralada
Plaça del Carme, 4,
972 53 89 89

Figueras
C/ Vilamaniscle, 3.9
872 01 91 03

www.llonguetperalada.cat @llonguetdeperalada



[@Garbet.s](https://www.instagram.com/garbet.s)

Garbet's
Restaurant

Carretera de Roses, 1 - VILAJUÏGA
Tels. 972 905 812 - 626 079 774
info.garbets@gmail.com

OUS ECOLÒGICS
GRANJA PUIGARRIGUER
ESPOLLA
687 526 052

Forn de Pa
cuit amb llenya
Josep Segura

c/ Espolla, 12
Tel. 972 56 30 39

17751 Sant Climent Sescebes
(Girona)

pelai
carnisseria xarcuteria

C./ Espolla, 14 - Sant Climent Sescebes
17751 | Alt Empordà (Girona)
T/F. 972 56 30 08 - info@pelai.com - www.pelai.com
Comandes: comandes@pelai.com - WhatsApp: 637 542 888

Mestres
Artesans

Guanyadors Girona Excel·lent 2021:
Botifarra negra
Botifarra de perol
Llonganissa de pagès
Gelatina d'all i oli

Pròxim
SUPERMERCATS

SALVI CAMPS
QUEVIURES - FRUITA - VERDURA - CONGELATS
Tel. 972 563 168
Sant Climent Sescebes

HCH

HOTEL CANALETA HERAS
Balmanya 24 - 17753 ESPOLLA
+34 972 563 101
hotel@canaletaheras.com
canaletaheras.com

Can Salas
CASA RURAL

Turisme Rural
CAN SALAS
Lloguer d'habitacions
i esmorzars

c/ Figueres, 13 - 17753 ESPOLLA
Tel. 660 154 747
cansalasespolla@gmail.com
www.cansalasespolla.com

Allotjament Rural LA PEDRERA
Lloguer de la casa
c/ Sant Climent, 5
ESPOLLA

Tel. 686 526 953
patidecansalas@gmail.com
lapedreradespolla

AURI & BERNI
EGOTURISME

Reserva la teva estada

Allotjaments amb Encant a Espolla
Cases de 2 i 3 habitacions totalment equipades

Visita la nostra web
www.espolla.eu
info@espolla.eu / 669 555 727

Membres de:
airbnb Booking

VILARS 10
ALLOTJAMENT RURAL

www.vilars10.com
ESPOLLA

ALLOTJA'T I GAUDEIX DEL NOSTRE
TURISME RURAL A L'ALBERA

CA LA CAROLINA
 CAL CABRER
 CAN CASANOVAS

Esmorzars rurals

628526394 - MARCEL
618276317 - ALBERT



Cal Ferrer del Castell
TURISME RURAL

c/ Figueres, 15 - ESPOLLA
www.calferrer.com - 972 510 369



FARMÀCIA
Núria Bech

C/ ESPOLLA, 20
SANT CLIMENT SESCEBES
972 563 336



Ens hem traslladat a la nova Seu!! a 20m

OPTIPUNT

C/Plaça de l'Escorxador, 1 Figueres

centre oftalmològic FIGUERES

Les tècniques més **avançades**

Les diagnosi més **fiables**

La proximitat i experiència del nostre equip professional

Dr. Jordi Juvanet
Dr. Miguel Angel Francisco
Dr. Sergi Prades

mirem pels teus ulls

Jacint Verdaguer, 30 ent.esq.
Tel. 972 514 223
cof@cof-figueres.com
www.cof-figueres.com



Clínica dental Peralada
972 53 88 88

Pili Gama
ESTÈTICA BELLESA

T 972 538 323 · M 626 406 558
pilligama.estetica@gmail.com
C/ Hospital, 11 · Peralada

Sylvia
PERRUQUERIA

HOME / DONA
HORES CONVINGUDES
Tel. 693 502 638

Carrer Figueres 10
Sant Climent Sescebes
17751 (Girona)

NAVARRA
PERRUQUERIA I DEPILACIÓ

☎ 972 563 964 📞 628 943 660
perruqieranavarra@espolla.org
Pl. St. Jaume, 11 baixos · 17753 Espolla



INSTITUT OFTALMO LÒGIC SANTA CREU

NOU CENTRE OFTALMOLÒGIC A FIGUERES

Demandar hora:
972 50 92 47

institutoftalmologic.clinicasantacreu.com - C. Pere III, 41 - 17600 Figueres (Girona)

PARATGES LITERARIS A ESPOLLA

L'Oliverar de Cal Coixa
acull una biblioteca permanent a l'aire lliure amb una acurada col·lecció de literatura i de coneixements.
La iniciativa s'adreça a tots els públics i pretén estimular la cohesió de l'entorn natural autòcton amb el gust per la lectura.
Us convidem a visitar-ho!
Situat al camí d'Espolla als Vilars
42.403649, 2.998489



Visita la nostra web!
<https://artiparaula.com/paratges-literaris>

Fundació **ART&PARAULA**

Patrocinat per:



Telecomunicacions que funcionen com OLI EN UN LLUM



Indaleccius www.indaleccius.com 972 576 074

SERVEI INTEGRAL DE TELECOMUNICACIONS
INTERNET - FIX - MÒBIL



Socratic Design Academy
Innovació per a particulars i empreses



SOCRATIC DESIGN ACADEMY

Innovació radical
Assesor estratègic
Humberto Schwab
Miguel Harbers
Tino Vlasman
Tel: 611 42 41 26
www.socraticdesignacademy.com

El món està en crisi, necessitem una altra manera de pensar i actuar. És difícil canviar el xip perquè tenim pensaments addictius. Amb el mètode Socratic design, pots transformar la teva empresa en un negoci sostenible i social. El futur és per a persones i empreses que saben millorar la nostra manera d'existir. Per a persones braves.

3carme33
taller d'art i arquitectura



RETOLACIÓ ADHESIUS
IMPRESSIÓ DIGITAL GRAN FORMAT

Tel. 972 509 515
c/ Pompeu Fabra, 14 - FIGUERES



TENNIS - PÀDEL
ESCOLA - PISCINA

☎ 622 500 666 WWW.CLUBGARBI.COM



GASPAR MORER
fotografia - Disseny - Video



www.gasparmorer.cat

AUTO TALLER GIBERT

REPARACIÓ D'AUTOMÒBILS I TRACTORS

Barri del Vic, 27 / telèfon 972 563 302
17751 Sant Climent Sescebes

J. PAGÈS
advocat



administrador de finques i comunitats de propietaris

c/ Cap Norfeu, 25 - 17480 ROSES
Tel. 972 15 45 35 / Fax 972 15 45 36
info@gestinpa.com



AGÈNCIA RICART
CENTRE DE GESTIONS

- GESTORIA D'EMPRESES I AUTÒNOMS
- ASSESSORIA DE NOUS PROJECTES EMPRESARIALS I EMPRENEDORS
- COMPTABILITAT LABORAL, FISCAL I MERCANTIL
- CORREDORIA D'ASSEGURANCES

Arquitecte Gaudí, 15 / Apt. 34
Tels. 972 253 923 - 972 154 502
Fax 972 152 158
17480 - ROSES (Girona)
www.agenciari cart.com

Peralada.com
Espais rústics

PERALADA.COM N°1 en VENDA i LLOGUER de finques rústiques a tot Girona i Costa Brava. A què esperes?...Viu-ho! Tel.972 53 84 64

ARMERIA PUNT DE MIRA

Elx, 4 - FIGUERES (lateral N-II direcció La Jonquera)
Tel. 972 500 339 - Fax 972 500 800

SERRALLERIA
David Camps

Tels. 972 56 33 98 / 629 18 86 79
c/ Plaça, 4
Mollet de Perelada

Serveis d'obres i manteniment



CONSTRUCCIONS
METÀL·LIQUES
espolla

Carles Carbonell

TREBALLS EN ACER
INOXIDABLE I FERRO

C/ Sant Climent, 7
17753 Espolla

Telf/Fax: 972 54 51 73
Mòbil: 696 62 12 80
E-mail: silcar07@hotmail.com



ESTEVE CARRERAS
PINTURA I DECORACIÓ
661 821 937 LLERS

Antoni Pagès

ELECTRICITAT AIGUA GAS
CALEFACCIÓ AIRE CONDICIONAT

c/ Les Feixes, 6
17753 ESPOLLA
Tel. 972 563 418
678 323 938

santi  **lagresa**

620 448 366

santilagresa@espolla.org

SERVEIS DE PINTURA

CARLUS

c/ Colon, 30
17761 CABANES
Tel. 699 26 80 42
972 67 50 42



EFGGESTIONA
GESTIÓ I DIRECCIÓ D'OBRES

Serveis d'obres i manteniment

construcció i reformes d'interior · falsos sostres
aïllaments tèrmics i acústics · tot en "pladur"



c/ Espolla, 13c - Sant Climent Sescebes
Tel. 607 608 794 - Fax 972 54 51 13
cataillaments@gmail.com

TREBALLS DE PALETA
LLUÍS JUANOLA

c/ les Feixes s/n
ESPOLLA
Mov. 690 872 286
Tel. 972 563 119



EXCAVACIONS, ANIVELLAMENTS
TREBALLS AGRÍCOLES I FORESTALS
TRANSPORTS AMB TRACTOR

☎ 972 54 50 62 📞 630 93 71 14 📱 617 09 57 94
✉ excavacionsimanteniment@gmail.com

17751 SANT CLIMENT SESCEBES - Alt Empordà



COMPRA
VENDA
DE
LLENYA i CARBÓ

SERVEI A DOMICILI

☎ 972 54 50 62
📞 696 94 88 53



PODA ARBRES - DESBROSSAMENTS DE BOSCOS - TALLAFOCS

SERRERIA: Camí de les Vinyes, s/n. - 17485 VILA-SACRA

Tel. 635 432 161

LLENYES I TREBALLS FORESTALS

EMPORDÀ

EMPRESA MULTISERVEIS

Treballs forestals i desbrossament - Manteniment de jardins i boscos
 Poda d'arbres i oliveres - Creació de murs prefabricats o de rocalla
 Manteniment de camins i renovació de camins forestals
 Tancaments perimetrals de finques amb tot tipus de tanques
 Venda d'oliveres centenàries



SERVEI DE LLENYES EN BIG-BAG A DOMICILI



Per a comoditat del client
 Nou magatzem a FIGUERES!
 Ronda Sud

Pl. de l'Església, s/n - 17752 MOLLET DE PERALADA
 Tel. Alfred 639 52 37 37 - Joan 972 56 32 15 - 661 98 33 86
 info@lleyenemporda.com / www.lleyenemporda.com



- Ajuntament
- Pàrquing
- Celler Cooperatiu
- El Sindicat
- La Fraternal (Sala, Bar-Restaurant)
- Inflables, jocs infantils
- Plaça Marquès de Camps
- Carrers amb parades

Edita



Imatge

Pep Canaleta

Fulleró

Mònica Bazán