



Encaramado en una colina -¿dónde, si no, podría estar un castillo como el protagonista de este "encuentro"?, que es como una nariz respingona en medio del camino que une las llanuras del Ampurdán y el Rosellón, está Peralada: una mezcla rara de penúltimo bastión carolingio y primer paraíso del siglo XXII para adoradores del sosiego, la despreocupación y la buena vida.

Peralada

UNA VILLA, UN FESTIVAL, UN CASTILLO

JESÚS ORTIZ

La situación de esta villa alto ampurdanesa, la hace ser una "perita en dulce": rodeada de llanuras fértiles y bien irrigadas, a tiro de piedra del mar y con su colina erigida en medio de pastos y cultivos para ver venir a los enemigos de turno desde una fácil fortificación. ¡Ah! Y muy importante: con un clima soleado que no se deja sobornar ni por el mismísimo Tramontana. Así no es de extrañar que se tenga noticia, partiendo de los vestigios más antiguos encontrados, del paso por Peralada de iberos, griegos, etruscos, fenicios, romanos, godos, árabes, francos y peraladenses, al cabo, que han de ser mezcla de todos los que un día también tuvieron

su corazón en lo alto de la colina.

ENTRE ADMIRACIONES

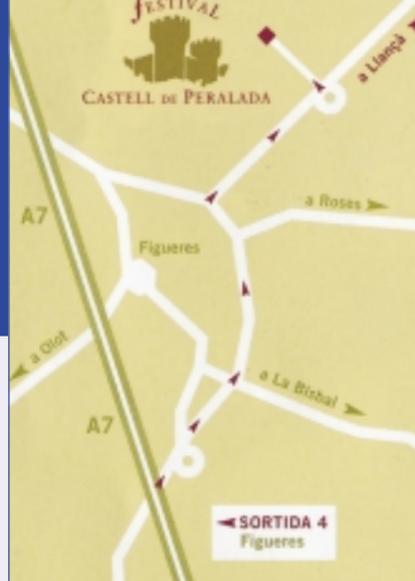
Girona, en general, y el Ampurdán, en particular, pueden presumir de tener de todo: las mejores galas azules y translúcidas del Mediterráneo rompiendo a veces contra vestigios históricos -que es un goce verlos juntos-, soles siempre primaverales reverberando en las hojas de las vides que -dicen- los romanos trajeron a estas tierras para satisfacer sus apetencias gustativas, riqueza histórico-artística que se materializa en auténticas joyas medievales rodeadas, como antaño, de pastos y cultivos... Entre ellas, entre las joyas, claro, pero también perfumada del mar de Ampurias y Rosas,

también verde de vides y roja de vinos, Peralada: la villa sobre una colina del Alto Ampurdán que hace poco menos de seiscientos años conoció el fuego irracional y arrasador de los hijos de la guerra y tuvo ánimo para seguir progresando. De este modo -nueva muralla, nuevo castillo, nuevas viviendas, nuevas iglesias- se vistió de siglo XIV y así se deja ver en la actualidad, en gran parte con el mismo aspecto, como si un mágico fotógrafo la hubiese inmortalizado en una instantánea viva.

TANTO EN TAN POCO

Y eso que los siglos XVIII y XIX sólo contaron al oído de Peralada historias de abandono, de dejadez, de olvido...

Cualquiera que pregunte por Peralada hoy,



Arriba izquierda, mapa de situación del Castillo de Peralada. Sobre estas líneas, claustro del antiguo monasterio de Santo Domingo. Derecha, Castillo de Peralada.

INFORMACIÓN GENERAL PERALADA

Plaza de Gran, 7
17491 - PERALADA
Tf.: 972 538 025
Fax: 972 538 268
www.peralada.org
petralata@ctv.es

Alojamiento HOSTAL DE LA FONT***

Calle de la Font, 15-19
17491 - PERALADA
Tf.: 972 53 85 07
Fax: 972 53 85 06
www.hostaldelafont.com

Restaurantes CAL SAGRISTÀ

Calle de la Rodona, 4
17491 - PERALADA
Tf.: 972 53 83 01
calsagrista@jct.es

CAFÉ DEL CENTRE

Avda. de La Principal de
Peralada, 1
17491 - PERALADA
972 53 82 07

CAN PALOL

Calle Requesens, 7
17491 - PERALADA
972 53 82 02

Picoteo BAR RESTAURANTE OBRA SOCIAL

(Pan con tomate, embutidos ampurdaneses, cava)
C. Sant Joan, 23
17491 - PERALADA
972 53 80 11

oirá decir que reúne muchas cosas en muy poco espacio. Así lo cuenta el primer peraladense, que es su alcalde Joan Padern: "en escasamente 47 kilómetros cuadrados, el visitante dispone de un importante patrimonio monumental, con el Castillo y el conjunto cultural del convento del Carme (con el Museo del Vino, el del Vidrio, la Biblioteca y la iglesia) y el claustro románico de Sant Domènec (con el recientemente inaugurado Centro de Turismo Cultural), como principales exponentes.

OFERTA LÚDICA

También ofrece Peralada una muy diversa oferta lúdica, que incluye el casino de juego, alojado en el Castillo y considerado el mejor del mundo en cuanto a la calidad de la decoración, y un campo de golf de dieciocho hoyos con un moderno complejo hotelero de cinco estrellas con *wine-spa*. Imposible resumirlo mejor. Y, por cierto:



El Castillo de Peralada pone sus jardines a disposición de uno de los festivales más importantes de nuestro país, el mismo que lleva su nombre

¿no sorprende al lector del *wine-spa*? A poquito anglófono que se sea, es fácil traducir que se trata de un "balneario de vino". En otras palabras, es utilizar como relajantes los derivados del vino... por fuera de momento, que ya llegará la hora de visitar las bodegas, con blancos, tintos y cavas de auténtico lujo, para "terminar el tratamiento" por todo lo alto. Es una tentación, volviendo al balneario de vino, reproducir el nombre de algunos programas de salud: "baño merlot", "baño muscat", "limpieza de cutis tinto reserva"...

La antaño residencia de los vizcondes de Rocabertí, es hoy un complejo artístico, cultural y lúdico de primera categoría

La cocina ampurdanesa, en general, pasa por ser tradicionalmente rica e imaginativa. Sabe mezclar sabores y texturas con un claro acento Mediterráneo, equilibrando y uniendo sabiamente lo que producen su huerta, su ganadería, su mar o sus humedales, representados estos últimos en Peralada por el Parc Natural de Aiguamolls de l'Empordà.

MUESTRA DE GASTRONOMÍA

Empaparse de estos estilos culinarios en esta villa, es asistir a la "Muestra de Gastronomía Ampurdanesa de Peralada", que este año cumplirá su décima edición y que se hace coincidir con la festividad del 12 de octubre. Preguntado el alcalde Joan Padern por las calidades gastronómicas de sus cocinas tradicionales, se ha atrevido hasta con un menú: "De primero, un pastel de escalivada ('asado al fuego de la brasa que se conserva bajo la ceniza') con langostinos y mouselina de pimiento rojo; para acompañar, un buen vino blanco de Peralada: de aguja, como el Blanco Pescador o el Cresta Azul, o, si lo prefieren Blanc de Blancs. De segundo, un platillo ampurdanés (originaria-

de primero, un pastel de escalivada ('asado al fuego de la brasa que se conserva bajo la ceniza') con langostinos y mouselina de pimiento rojo; para acompañar, un buen vino blanco de Peralada: de aguja, como el Blanco Pescador o el Cresta Azul, o, si lo prefieren Blanc de Blancs. De segundo, un platillo ampurdanés (originaria-



Carrer de L'oli (Peralada).

mente pensado para el aprovechamiento de los menudos de las matanzas, especialmente de las aves): platillo de costillar y carne magra de cerdo con setas y castañas, regado con un tinto Cabernet-Souvingon o el magnífico tinto Gran Claustro Cosecha 1998, ganador de la Nariz de Oro en una cata ciega nacional en el año 2001. Y, como postre, manza-

nas al horno con crema catalana, saboreadas con un buen cava, el mejor de Peralada, el Gran Claustro. Que lo disfruten". Sin comentarios.

**EN TORNO
AL CASTILLO**

La antaño residencia de los vizcondes, "ascendidos" a condes posteriormente, de Rocabertí, es hoy un complejo artístico, cultural y lúdico de

primera categoría. Comenzado a construir tras el incendio peraladense de 1285, para sustituir al arrasado Castro Tolón, anima hoy colecciones de libros, pintura y vidrio realmente espectaculares, algunas trasladadas al llamado Museo del Castillo en el Convento del Carmen, además de constituir un marco de lujo para albergar al Casino, dar sopor-

te a un Museo del Vino y poner sus jardines a disposición de uno de los festivales más importantes de nuestro país, el mismo que lleva su nombre: Castillo de Peralada.

El día en que las instituciones correspondientes decidan la creación de la capital europea de la buena vida, habrá que poner a Peralada entre las primeras candidatas. ■

**Peralada
ofrecerá este
año siete noches
de ópera, tres
espectáculos de
ballet y danza,
dos conciertos
sinfónicos y tres
recitales vocales**



Compañía de Ópera "Teatro Helikon" de Moscú, con el montaje "Los Cuentos de Hoffman".

XVI Festival Castell de Peralada

Del 6 de julio al 24 de agosto de 2002

Fruto de la iniciativa privada, este festival se hizo mundialmente famoso por ser el elegido por José Carreras para regresar a los escenarios, una vez superada su grave enfermedad. Y no sólo porque la expectación levantada motivó que el concierto fuese retransmitido a medio mundo por más de cuarenta canales de televisión, sino también porque la presencia de personalidades de la realeza europea, como la Reina Doña Sofía o la malograda Lady Di, se dieron cita en una villa ampurdanesa, la medieval Peralada, con poco más de mil habitantes.

"El resumen de este año es sencillo: siete no-

ches de ópera, con cinco títulos (pocos teatros líricos y festivales de este país pueden realizar tantos títulos), tres espectáculos de ballet y danza en cuatro noches, dos conciertos sinfónicos, uno de coro y orquesta y tres recitales vocales; en total, unos veinticuatro conciertos", en palabras del director del festival, Luis López de Lamadrid.

Ahondando un poco más en el programa, y sin menosprecio de ninguno de los espectáculos, que todos y cada uno de ellos son magníficos, hay cuatro que son destacables:

● **La ópera-zarzuela "Marina", de Arrieta,** quizás la más famosa y representada del reper-

torio nacional, estrenada en el Teatro Real en 1871. "Es la primera vez que hacemos una zarzuela -dice López de Lamadrid- y lo hacemos con el mismo criterio de nuestras producciones operísticas, parecido presupuesto, dos meses de ensayos, grandes cantantes españoles y un joven director de teatro, Xavier Albertí" (26 y 28 de julio, a las 22'00 horas).

● La orquesta residente del Festival, la Orquesta de Cadaqués, será dirigida por **Jesús López Cobos**, al que López de Lamadrid calificó de "deseado" porque "en este momento lo requieren todas las orquestas de España. Se hablaba de que viene aquí, a la Orquesta Nacional, pero nosotros lo traemos para una ópera, Orfeo y Eurídice de Gluck, a la que aportará una seguridad total de calidad musical" (5 y 7 de agosto, a las 22'00 horas).

● En tercer lugar están dos de los espectáculos de danza: el **ballet de la Scala de Milán**, que



Este festival se hizo mundialmente famoso por ser el elegido por José Carreras para regresar a los escenarios, una vez superada su grave enfermedad

vendrá al completo a Peralada, con Giselle, de Adam, dirigido y coreografiado por Sylvie Guillem (19 y 20 de agosto, a las 22'00 horas); y la actuación de la reciente ganadora del Premio Nacional de danza, **Eva Yerbabuena** (10 de agosto, a las 22'00 horas).

● Una novedad, a la vez que una apuesta de estilo del Festival Castell

JOAN PADERN CASANOVAS
ALCALDE DE PERALADA

"El Festival me da muchas alegrías y algún problema"

Joan Padern es ejemplo del carácter abierto de todo buen ampurdanés. Ninguna pregunta le es incómoda y explica qué vinos de Peralada pueden acompañar a un buen menú de la espléndida cocina local, con la misma naturalidad que habla de su proyecto más querido: el Centro Cultural y de Turismo de Sant Domènec, que es un "espacio dedicado a acercar de manera moderna e interactiva, adecuada a los nuevos tiempos, el le-

gado histórico peraladense", además de "ser un centro de acogida turística dirigido y vinculado a todo el Alto Ampurdán".

Su figura histórica de referencia es Ramón Muntaner, "nuestro peraladense más universal". Relata cómo conoció éste a personajes reales y de qué manera fue testigo de los más importantes hitos de la historia medieval de Peralada, un hombre que "ocupó diversos cargos públicos, viajó por todo el Mediterráneo, tomó parte

en numerosas batallas y, ya mayor, escribió la Crónica, uno de los clásicos medievales de la literatura catalana y un libro de viajes apasionante. ¿Se puede pedir más?"

Más escueto se muestra el alcalde cuando se habla de una iniciativa turística privada que se ha dado en llamar "Peralada, vila resort de l'Empordà". De ella dice que "el Ayuntamiento de Peralada no puede hacer otra cosa que aplaudir la iniciativa: una apuesta de la empresa



privada por la calidad turística que es compartida por la corporación que presido".

Sant Domènec es también su rincón para las confidencias: "bajo la sombra del título del claustro del antiguo monasterio, en el mismo corazón del centro histórico de Peralada, se respira la paz que demanda una buena conversación; también aquí les podría invitar a una copa de buen vino". Sea.



de Peralada, serán las **canciones de cabaret literario**. "Quizás a las doce de la noche, y en el nuevo espacio del pabellón de Peralada, se ofrecerán dos o tres noches de este espectáculo. Hemos encargado las partituras a Xavier Albertí, Albert García Demestres y Alfonso Vilallonga, que musicarán textos expresamente escritos por Félix de Azúa, Albert Boadella, Narcís Comadira, Quin Monzó, José Sanchis Sinisterra, Javier Tomeo, David Trueba, Enrique Vila-Matas y Manolo Vázquez Montalbán. Todo bajo la dirección de Mario Gas", explica el Di-

Información

INFORMACIÓN
Y VENTA DE ENTRADAS
CASTELL DE PERALADA
17491 - PERALADA (Girona)
Tf.: 972 538 292
www.festivalperalada.com
info@festivalperalada.com
Venta en Servicaixa
Tf.: 902 33 22 11

rector del Festival (16 y 17 de agosto).

El resto de los espectáculos de esta edición del Festival, que en su conjunto se conforma como un homenaje a Ferric Mompou, se alternarán con las actividades del los "Veranos Musicales", por donde pasarán artistas como Rosario Flores o Miguel Bosé.



Orquesta Pablo Sarasate, de Pamplona.

La XVI edición del Festival Castell de Peralada, coincide con el VII Cicle "Claustre de Sant Domènec". Las diferencias con su "hermano mayor" son signi-

ficativas: se dedica a los intérpretes catalanes, se hace por las tardes, en el Claustro de Santo Domingo, y la entrada es de carácter gratuito. ■



LUIS LÓPEZ DE LAMADRID

DIRECTOR DEL FESTIVAL INTERNACIONAL CASTILLO DE PERALADA

"Dependemos del apoyo de los patrocinadores y del éxito tangible"

Una figura que llena la escena y una voz potente y rica en armónicos que ocupa el ámbito gaseoso de un auditorio: podría ser la descripción de cualquiera de los buenos actores o intérpretes que pueblan el Festival del Castillo de Peralada, pero la referencia atañe a su Director: Luis López de Lamadrid. Es entusiasta al ha-

blar de lo que ha sido el festival y concreto al resumir el programa de su décimo sexta edición, de la que "aunque no me gusta nunca decir que prefiero una cosa que otra, si yo tuviera que elegir, este año, me quedaría la Marina".

Siempre tiene una palabra de agradecimiento para los patrocinadores del Festival, principalmente Casinos de Catalunya. Y una explicación un tanto ácida: "En Pera-

lada no podemos bajar la guardia en ningún momento, a diferencia de los festivales y teatros financiados por instituciones públicas. Nuestra continuidad depende del apoyo de los patrocinadores y del éxito tangible de cada edición anterior".

La apuesta este año son las canciones de cabaret literario: "Casi con toda seguridad se verán en Liceo en el año 2004. Creo que la calidad de los escri-

tores hará que sea uno de los acontecimientos, pero sobre todo será una prueba: no sabemos como va a ser aceptado por el público porque es una cosa bastante nueva".

"Somos innovadores en el sentido de traer a gente española muy joven, directores de escena y de plástica, a los que luego, con gran satisfacción para nosotros, cogen los grandes teatros". Eso se llama orgullo de padre.