

Costa bravo



◀ **Arkinatur.** Trær, vulkansand og himmel er vanskelig å skille fra hodepute og dyne på soverommene til Les Cols Hotel i Olot.

▶ **Mektig, men alene.** Selv om Costa Brava halvveis er navnebror med enkelte rølpete områder sørøver i Spania, er denne kyststrekningen, som stranden Illa Roja, meget fjong. Pussig at dette var masseturismens fødested på 1950-tallet.

Reise

Ville småstrender, designhoteller med naturen inn på soverommet og flust av Michelin-restauranter. Costa Brava er Spanias glemte gullkyst.

TEKST *Line Tiller*
FOTO *Sigurd Fandango*
Costa Brava, Spania





↪ **Sukkerkulekunst.** Kokkene på El Cellar de Can Roca jobber i kjøkkenet på andre siden av en nær usynlig skyvedør bak restaurantens resepsjon.

↑ **Lakriserter.** El Cellar serverer kreative grønne ertyer med lakris, sitron og *jamón ibérico*.

➤ **2095 år gammel.** Teamet bak tv-serien «Game of Thrones» har spilt inn scener i Girona by, den ofte oversette lillebroren til Barcelona.

↳ **Morgenstemning.** Girona har nylig åpnet sitt første sykkelkaffefrokost-sted, La Fábrica. Drevet av et ung tysk-amerikansk ektepar.

↓ **Tålmod.** Verdens nest beste restaurant er fullbooket 13 måneder frem i tid og ligger i et plantekledd hus i et boligområde i Girona.

✓ **Knust dessert.** Den «glassblåste» sukkerkuleen fylt med mangoiskrem og håndplukkede blomster gir en følelse av å spise en sommerfugl.



Landskapet er avslappende og ikke overkommersialisert. Folk har vært forsiktige med å skrike for høyt her – og servicen i området er upåklagelig

OSCAR GÓRRIZ – EIER AV RESTAURANTEN SA RASCASSA

– UNNSKYLD, MEN DERE lager vel ikke en reise-reportasje?

Under en parasoll i hagen til en bortgjemt restaurant på Spanias nordøstkyst sitter noen nervøse svensker og stirrer. En helgrillet, nytrukken piggvar har akkurat glidd ned, og selv om ettermiddagsregnet faller forsiktig, «precis som hemma», vil svenskene ha den lokale sjømatrestauranten Sa Rascassa for seg selv. Restauranten nevnes i samme åndedrag som El Cellar de Can Roca, verdens nest beste restaurant ifølge San Pellegrino-kåringen, og holder til bare noen kilometer fra disse ugjestmilde, grønne klippene ved landsbyen Sa Tuna midt i Costa Brava: Et vilt og glemt eldorado slik gjenoppgangerne ønsker at den skal forbli.

– Ja ja, sier Lotta Widell.
– Så lenge dere nordmenn ikke kommer med sokker i sandalene og vanntermoser på siden av ryggsekken, så.

DALÍS KYST. Selv om Costa Brava halvveis er navnebror med rølpete områder sørover i Spania, har den 200 kilometer lange kyststrekningen fra Barcelona opp til den franske grensen en annen atmosfære. Derfor er det pussig å tenke på at da charterfly ble billig nok på 1950-tallet og reiseselskapenes plakater reklamerte med «flores y fiestas», startet Costa Brava en turistboom langs de katalanske buktene.

Men omringet av gjengrodde vulkaner, kaktuser og eukalyptustrær, ble ikke turister garantert daglig solskinn. Utover 1950- og 1960-tallet ble imidlertid Hollywood-regissører trukket mot mer utemmede utsnitt av Middelhavet, og etter at stjerner som Elizabeth Taylor og Katharine Hepburn spilte inn filmer som «Plutselig, ifjor sommer» på Costa Brava, dro en rekke skuespillere og regissører – i tillegg til rike spanjoler og franskmenn – hit på sommerferie.

Det er her Frank Sinatra skal ha forsøkt å gjenvinne skuespiller Ava Gardners kjærlighet, og forfatter Truman Capote skrev siste del av «Med kaldt blod». Kunstneren Salvador Dalí bodde mesteparten av sitt liv i Cadaqués, en kalkhvit flekk ved havet på tampen av en bratt og kronglete fjellvei, en havn surrealisten har kalt «jordens vakreste sted», med et pastellfarget kveldslys som har inspirert flere av hans malerier.

EN UREGJERLIG MAGNET. – Historisk har Costa Brava vært et luksussted for vensterradikale hippie-barn av millionærfamilier i Catalonia. Noe som ble en magnet for folk som ville leve i nærheten av «vip-er», sier Oscar Górriz (54), eier av Sa Rascassa.

Han er en dongerikledd mann med krøllete, grått skjegg, som for 14 år siden ikke lenger orket reklame-

bransjen i Barcelona og London og kjøpte et lite, gammelt hotell med tilhørende restaurant og et dykkesenter fra en sveitsisk doktor.

– Du har strender langs hele Spanias kyst, men disse er spesielle, sier han.

– Små, og omringet av fjell og stener. Landskapet er avslappende og ikke overkommersialisert. Folk har vært forsiktige med å skrike for høyt her – og servicen i området er upåklagelig, fortsetter Górriz som selv serverer blekksprut og kokte sjøskjell i sauser man vil slikke av fatet.

Men stedet er i endring, ifølge Górriz:

– Nå kommer mange franskmenn fra en overpriset Riviera og kjøper eiendom her. Og jeg skal si deg: Alle som noen gang har vært av betydning i Barcelona, har eid eller eier et hjem i dette området. Men når turistene kommer, forsvinner de fancy folkene. Mer plass til nordmenn. Og dem har jeg sett en god del flere av i det siste.

100 KVADRAT BOBLEFEST. Et av stedene som tviholder på sin glamour er femstjernershotellet Vistabella ved marina-byen Roses – en lekeplass for celebriteter, komplett med plastputer i sølv og svære suiter med badekar midt på gulvet. Eieren Rene Veitl (29) har skrytebilder av Lionel Messi, Kylie Minogue, David Guetta og kongen av Saudi-Arabia i fotoalbumet.

– En gang sjekket en kvinne ut naken, midt på natten, forteller han.

– Sannsynligvis et kjærestepar som hadde kranglet, og så springer de rundt nakne, da. Hun var sur og bare forsvant uten klær. Kom aldri tilbake, ler Veitl.

Han og broren Marlon (31) har arvet sin tyske bestefars Spania-drøm fra 1960-tallet, et sted hvor Salvador Dalí skal ha hatt fast kaffebord hver torsdag, men hvor det nå er våte champagnefester på en sementbrygge hver søndag hele sommeren.

– På tre timer selger vi mellom 600 og 700 flasker champagne, på rundt 100 kvadratmeter. Det kan være verdensrekord, det. Vi er også sannsynligvis omringet av det største antallet privateide yachter i Europa. Opp mot 30.000 båter raser rundt her, sier Marlon Veitl, som legger til at mange lokale ungdommer som kjøper en diger yatch, «bare bruker den én gang per sommer».

– Hvert år er det noen som skåler i bassenget før de plutselig ser båten gli av sted. Vi har et eget team som henter inn savnede båter.

MOTSTAND. Flere eiendomsutbyggere ønsker å bygge høyhoteller på Costa Brava, men har møtt motstand fra lokalbefolkningen og naturen selv. →

Restauranter

El Celler de Can Roca

Verdens nest beste restaurant.

📍 1. Calle Can Sunyer 48, Girona
cellercanroca.com

Sa Rascassa

Sjarmerende eier og sjømat i koselig grushage.

📍 2. Cala d'Aiguafreda 3, Sa Tuna
hostalsarascassa.com

La Tapa

Timeferske kamskjell og blekksprut i skikkelig tapasbule. Tilhører Hotel Vistabella.

📍 3. Av. Diaz Pacheco 26, Roses
hotelvistabella.com

Compartir

Avslappet lunsjsted i verdensklasse.

📍 4. Riera Sant Vicenç, Cadaqués
en.compartircadaques.com

Les Cols

Tostjerners Michelin-restaurant i naturnær arkitektur.

📍 5. Ctra. de la Canya, Olot
lescols.com

Bo-Tic

Hjemmekoselig og hvite duker samtidig. Én Michelin-stjerne.

📍 6. Ctra. C-66 Girona, Palamós
bo-tic.com

Toc al Mar

Grillet fisk ved en av Costa Bravas beste strender.

📍 7. Carrer de Platja d'Aiguablava 6, Aiguablava
tocalmar.cat

Annet

La Fàbrica

Sykkelfrokoststed med grønne juicer og glade egg.

📍 1. Carrer de la Llibre, Girona
lafabrica.cc

Espresso Mafia

Eierne har perfektionert «café con leche» i et lokale i hvitt og gull.

📍 1. Plaça de les Voltes d'en Rosés, Girona

Rocambolesc

Verdens beste iskrem, fra den yngste Roca-broren.

📍 1. Carrer de Santa Clara 50, Girona
rocambolesc.com

Barer

Aeroclub Empordà

Kul liten bar på en flystripe.

📍 8. Ctra. de Pals, Torroella de Montgrí
flycostabrava.com

Mas Sorrer Jazzbar

Jazzkonserter i en hage hvor man sitter i badekar.

📍 9. GI-643, Gualta
massorrer.cat

Museum

Casa-Museu Salvador Dalí

Et mindre, men bedre Dalí-museum som tidligere var kunstnerens hjem.

📍 4. Platja Portlligat, Port Lligat Cadaqués
salvador-dali.org

Hotell

Les Cols Hotel

Surrealistiske turkise glasskuber hvor gjestene nesten sover ute.

📍 5. Ctra. de la Canya, Olot
lescols.pavellons.com

Hostal Spa Empúries

Kysthotell med søte rom og spa mellom palmer og trær.

📍 10. Platja Portitxol, L'Escala
hostalempuries.com

Mil Estrelles

Runde oppblåsbare luksustelt med utsikt til stjernene.

📍 11. Lugar Veinat Borgonà, Borgonya
milstrelles.com

📍 2. Sa Rascassa Hotel

Lite bortgjemt hotell ved en spennende strand.

📍 2. Cala d'Aiguafreda 3, Sa Tuna
hostalsarascassa.com

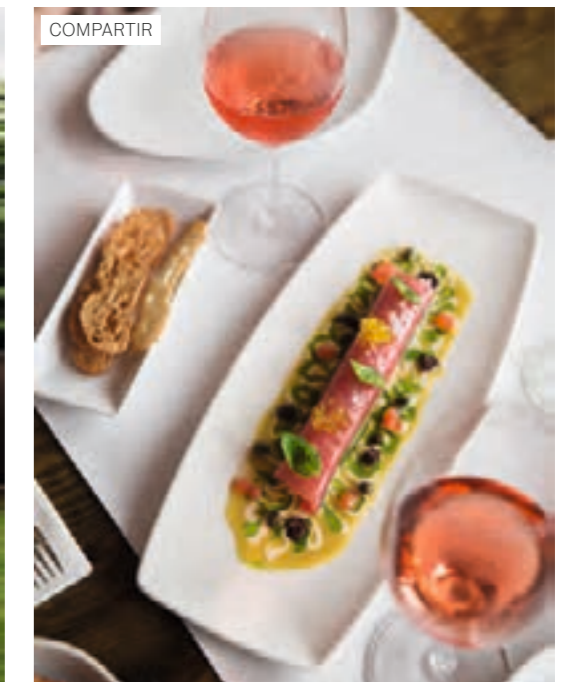
📍 3. Hotel Vistabella

Hotell med høy celebritetsfaktor og champagneføring.

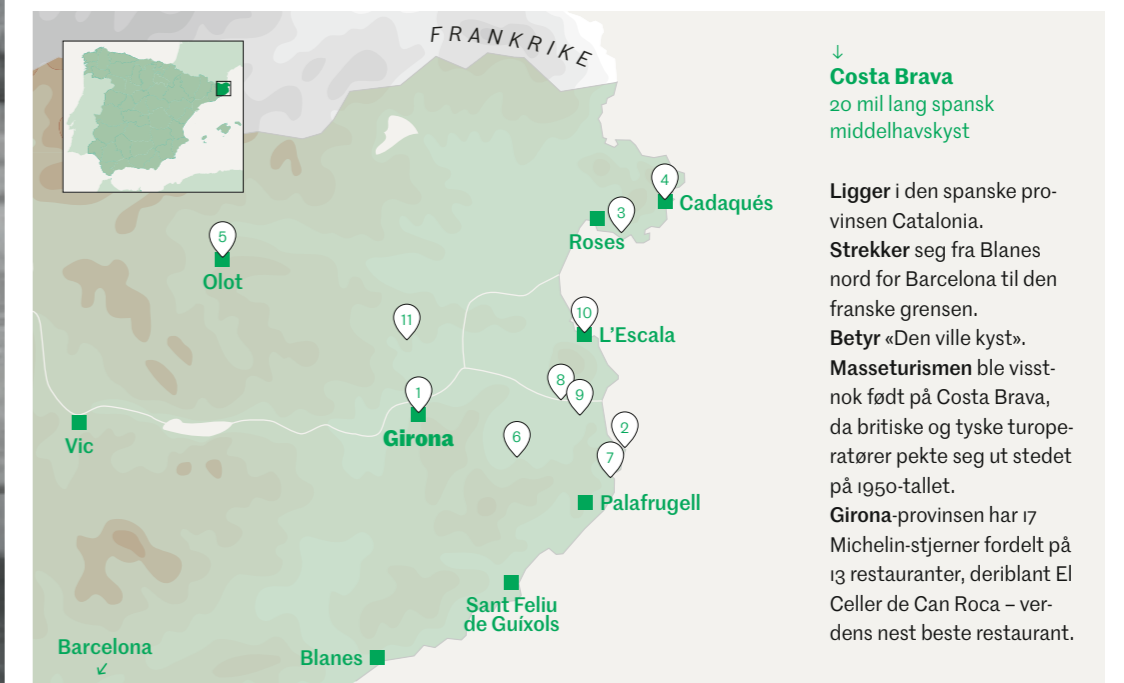
📍 3. Avenida Diaz Pacheco 26, Roses
hotelvistabella.com



MIL ESTRELLES



COMPARTIR

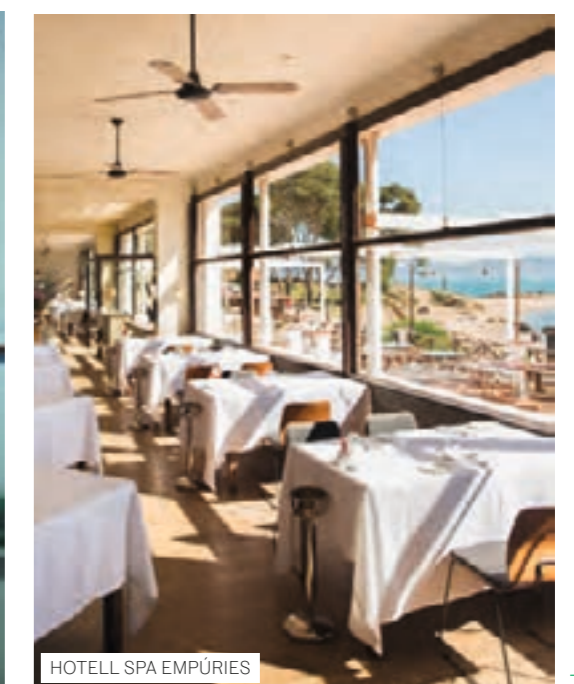


↓
Costa Brava
20 mil lang spansk
middelhavskyst

Ligger i den spanske provinsen Catalonia. Strekker seg fra Blanes nord for Barcelona til den franske grensen. Betyr «Den ville kyst». Masseturismen ble visstnok født på Costa Brava, da britiske og tyske turoperatører pekte seg ut stedet på 1950-tallet. Girona-provinsen har 17 Michelin-stjerner fordelt på 13 restauranter, deriblant El Celler de Can Roca – verdens nest beste restaurant.



ROCAMBOLESC



HOTELL SPA EMPÚRIES



➤ **På gullstol.** – Arkitekter liker ofte minimalisme, jern og kalde farger. Men jeg ville gjøre noe annet. Så Les Cols ble veldig gylden, sier sjefkock Fina Puigdevall.

↑ **Olot-ost.** Servitørene på Les Cols lar gjestene selv få velge tre av de lokale ostene fra et trillebrett.

➤ **Old fashioned.** Hostal Spa Empúries ble bygget i 1907 som et «mathjem» for arbeiderne ved de romerske ruinene og museet vegg i vegg.

➤ **Filmvennlig.** I «Tasting Meny», en katalansk-amerikansk film fra 2013 om den siste kvelden på verdens beste restaurant, var Hostal Spa Empúries kulisser.

↓ **Flottesen.** – Historisk sett har Costa Brava vært et sted for venstretradikele hippiesønner av rike familier i Catalonia, sier eier av restauranten Sa Rascassa, Oscar Górriz.

✓ **Mat før maten.** Før den kraftige 15-retterslunsjen på Les Cols får man servert fritert hylleblomst og grisesvor



Her driver fortsatt femte generasjon sauebønder og bakere. Vill sopp, bringebær og bokhvete kan plukkes for hånd. Jeg går selv ut og plukker hyllebær for å lage syltetøy

FINA PUIGDEVALL – SJEFKOKK VED RESTAURANTEN LES COLS

→ Det er bare på de langstrakte, gyldne strendene som dukker opp innimellom klippene og det stenharde jordsmonnet, at turistgryter som Lloret de Mar og Empuriabrava har kunnet etablere seg med erotiske leketøysbutikker og karaokebarer – ellers har Costa Brava fått være i fred for masseturismen.

Her ruver heller restaurantene i landskapet. Costa Brava og Girona-regionen har hele 17 Michelin-stjerner fordelt på 13 restauranter – og altså den nest beste i verden.

I et plantekledd murhus i Girona mellom en lekeplass og et boligområde, ligger El Celler de Can Roca. På innsiden løftes dype brett med skjøre sukkerkuler i verdensklasse inn i et skap. En av kokkene tar på seg plasthansker og plukker mørkelilla blomsterblader forsiktig fra toppen av en fikenkaktus.

– Dette er en invaderende plante, men – som vi ofte sier her på huset – «if you can't beat them, eat them», ler pr-kvinnen Cristina Ramirez på El Celler de Can Roca.

Bak en benk står en konsentrert kokk og blander en kaviarfarget saus.

– Smaken ligger ikke i kjøttet, all smak i en reke finner du i hjernen. Det er der havet ligger, sier Nacho Bauccells.

Søte erter med skinke og lakris kommer på bordet, samt en underlig parfymedessert som må knuses med skje. Inne i den sukkerblåste kulen ligger porøs mangois, håndplukkede villblomster og luftig sitronkrem. Det føles som å spise en sommerfugl.

ØRRETSTEDET. Sjefkock Fina Puigdevall (53) ved restaurant Les Cols med to stjerner i Michelin-guiden, tror levende tradisjoner er en av grunnene til at området er blitt så anerkjent for mat.

– Her driver fortsatt femte generasjon sauebønder og bakere. Vill sopp, bringebær og bokhvete kan plukkes for hånd. Jeg går selv ut og plukker hyllebær for å lage syltetøy. Melken kjøpes fersk, vi vet hvor i elven den beste ørreten svømmer, slike ting, sier hun.

I 26 år har Fina Puigdevall drevet restauranten i familiens herskapelige generasjonsbolig i landsbyen Olot, et stykke inn i landet, omringet av 44 sovende vulkaner. I starten hadde familien en tradisjonell, liten restaurant uten det største ambisjonsnivået.

– Men da vi feiret tiårsjubileum i år 2000, sammenfalt det med at spansk mat ble populært internasjonalt, og jeg bestemte meg for å gjøre noe skikkelig, sier Puigdevall.

Inspirert av et stort vindu på kjøkkenet til den katalanske kokken Carme Ruscalledas, den eneste

kvinnelige kokken med fem Michelin-stjerner, hyret Puigdevall et lokalt arkitektfirma og ba dem gi kokkene naturlig lys, og «gjøre noe med spisesalen».

– Å være nær naturen er viktig for meg. Derfor bragte arkitektene inn lys og luft. Vi har en nesten usynlig uterestaurant bygget under bakken og rundt trestammene. Likevel er favorittkonseptet mitt å lage en avslappet piknik ved elven hver torsdag, sier Fina Puigdevall.

Hun begynner hver lunsjservering ute, en 15-retters meny med tunge, lokale smaker kalt «Spring and Nature».

ARKINATUR. Både kvalitetsrestauranter og topphoteller langs Costa Brava synes å ha en ting felles: at det er vanskelig å se hvor naturen slutter og arkitekturen begynner.

Enten det er på Les Cols Hotel, eid av Fina Puigdevalls bror, hvor en madrass ligger alene på gulvet i en gjennomsliktig, turkis glasskub, centimeter over ljosomrenner fra vulkanutbrudd. Eller hotellet Mil Estrelles, hvor man sover i gjennomsliktige, oppblåsbare telt verdt 150.000 kroner med innebygd bad og utsikt til Melkeveien. Eller – det er sjøhotellet Hostal Spa Empúries, hvor bølgene nærmest slår inn i resepsjonen.

– Ideen var å blande bygningen med omgivelsene, sier hotellsjef, Albert Marín (40).

– Vi har planter på taket, nesten alt ligger på ett plan, vi bruker solceller, tradisjonelt jern, og alle farger er valgt med utgangspunkt i naturen og historien rundt oss, fortsetter han.

De beste strendene må gjestene på Costa Brava klatre ned til. Her vil 1000 år gamle slott plutselig dukke opp bak fjellveiens sving. Romerske byggverk ligger strødd på åskammene – gjerne uten skilt og billettluke. Scener fra den seneste sesongen av tv-serien «Game of Thrones» ble innspilt i middelalderdelen av Girona by, den ofte oversette lillebroren til Barcelona med en over 2000 år gammel historie.

SEMENT OG BØLGER. På restauranten og hotellet Sa Rascassa har det svenske ekteparet forlatt bordet. Restauranteieren Górriz legger hendene på ryggen og går ut av en knirkende port for å vise vei til stranden som ligger rett nedenfor. En av «verdens beste strender», ifølge britisk presse, noe Górriz ikke helt kan forstå selv, for stranden er en røff, liten sementvik. Men han er glad til, folk fra hele verden banker på sommeren gjennom.

– Vi har et høyt nivå på det meste, sier han tilfreds nede på stranden med blikket ut i de turkise bølgene. – Costa Brava er for folk med god smak. **D2**