«Mallorca és molt més turística, aquí en canvi tot és local»



«Mallorca és molt més turística, aquí en canvi tot és local»

L' Oliver i la Becky, una parella procedent de la ciutat anglesa de Reading, passa per primera vegada les seves vacances amb els seus fills a Empuriabrava, a casa d'uns amics. Els trobem mentre passegen entre les botigues de Roses [http://www.diaridegirona.cat/girona/alt-emporda/roses/].

Què els ha portat fins a Empuriabrava de vacances?

Ens agrada passar l'estiu al Mediterrani. Hem estat a Mallorca, Grècia, Creta, Màlaga, Lloret de Mar... aquest any, uns amics que tenen una casa a Empuriabrava ens han convidat i per això hem vingut cap aquí. Ens hi quedarem deu dies.

Què fan durant aquests dies?

Tenim dos nens petits, d'un i tres anys, de manera que els portem a la platja i a donar volts en barca pels canals d'Empuriabrava. Ahir vam anar a Girona i també tenim previst anar al museu Dalí i al parc aquàtic. A part d'això, bàsicament nedem, mengem i prenem el sol.

Han tastat la gastronomia gironina?

Sí, i està molt bé. Ens ha agradat especialment la paella i els calamars a la romana. I avui tenim previst sopar tapes.

Què és el millor de la Costa Brava?

És un lloc tranquil i molt adequat per venir amb criatures. Les platges estan bé, hi ha parcs, al mercat hi ha

productes frescos que estan molt bé... I també ens va agradar molt la ciutat de Girona, ens va fer pensar en Itàlia.

I el pitjor?

No et sabria dir, perquè realment està molt bé. L'any que vam anar a Mallorca ens va semblar tot molt més turístic, la primera línia de mar estava plena d'hotels... en canvi, aquí hi ha molts menys turistes, tot és més local. L'arquitectura és molt bonica, hi ha molts espais oberts. Dona sensació de quietud. A més, és fàcil aparcar i està prou net.

Són unes vacances cares?

És cert que, amb la caiguda de la lliura esterlina, és una mica més car que en el passat. Però tot i això els preus són correctes.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/estiu/2017/07/28/mallorca-mes-turistica-canvi-local/859060.html?utm_source=rss