

# La Cream Empordà: gelats, copes i alguna cosa més

*Un espai amb dues terrasses per gaudir dels dies d'estiu a Begur.*



Durant l'estiu el podeu trobar servint-vos un gelat o una copa a Begur, això dependrà de l'hora del dia. Però el cert és que també és molt probable que el conegueu pel seu enigmàtic perfil d'instagram on des de fa anys connecta amb el públic compartint fotos de carrers, àpats o esdeveniments acompanyades de frases que probablement tinguin poc a veure amb la imatge que estem veient. Ell és en **Carles Almagro**, @carlesalmagro a Instagram, un noi de l'Empordà, concretament de Pals, que mai deixa de reinventar-se.

El seu últim projecte el trobem a Begur, a **La Cream Empordà**, un espai un espai idíl·lic a prop de la mar, a pocs metres de la popular cala Illa Roja i a tocar de la platja de Pals, on gaudir d'una copa o un gelat després d'una jornada de sol i platja. El moment el triem nosaltres i és que La Cream Empordà té dues terrasses amb dos ambients ben diferenciats: la gelateria a peu de carrer i la terrassa chill out a la part de dalt, l'espai perfecte per fer gaudir d'un cocktail o d'un pica-pica a la fresca.

Seguint el mateix nom que indica la carta ?A baix' trobem la gelateria, on un dels gustos estrella és el de nata amb galetes Oreo, tot i que aquest estiu també està despuntant molt el gelat de red velvet. També podem gaudir de granissats, orxates i d'altres begudes o entrepans.



*Mojito de La Cream Empordà. Foto: Jairon García.*

Si la vostra opció és més aviat fer una copa o un pica-pica informal, aneu directament a la terrassa de dalt. En aquest espai hi ha un canvi de carta protagonitzats per les copes, però també pels vins. Entre els vins de la carta també hi trobem vi català, concretament l'Amic Blanc del celler Clos d'Agon (DO Empordà), l'Espelt Coralí del celler Espelt Viticultors (DO Empordà) i el Josep Foraster del celler Mas Foraster (DO Conca de Barberà) - respectivament, un blanc, un rosat i un negre-. Entre les opcions de pica-pica hi trobem taules de formatges, pernil ibèric, pa amb tomàquet o la clàssica ensaladilla russa.



*Pica-pica de La Cream Empordà. Foto: Jairon García.*

Si les jornades d'estiu a la Costa Brava són inoblidables, és probable que gran part d'aquesta màgia la devem a establiments com La Cream Empordà. I és que a més de ser un espai idíl·lic a prop de la mar on gaudir d'una copa o un gelat després d'una jornada de platja, de forma puntual també ofereix música en directe per amenitzar les tardes al cor de la Costa Brava. Però com sabeu, a Gastrotalkers, més enllà de lloc també ens agrada fixar-nos en les persones que els fan possible.

La Cream Empordà acaba de fer un any, així que és un projecte nascut del primer confinament. En Carles Almagro ens explica que "durant el confinament els negocis de la restauració van haver de tancar de forma inesperada i amb ells tots els que d'alguna manera o altra hi treballam. Jo tenia clients del món de la restauració als quals els gestionava les xarxes socials i igual que ells de la nit al dia vaig veure com la meva feina també queia en picat". Quan li preguntem per com va sorgir la idea ens explica que "em sentia frustrat per no poder treballar, en aquell moment vivia a Barcelona i em vaig traslladar una temporada a Pals, un tornar a viure a casa dels pares. Va ser en aquests moments quan vaig decidir canviar una mica el rumb. Estem situats en una zona molt ambientada de Begur, amb molta oferta de restauració però amb menys propostes de copes i de pica-pica informal, així que mirant possibles espais aquest era ideal per combinar les copes, el pica-pica informal i la gelateria a la planta baixa". L'experiència del primer any va ser satisfactòria i ara combina el projecte La Cream Empordà en temporada d'estiu amb la seva professió de social media manager durant la resta de l'any.



*Carles Almagro, propietari. Foto: Jairon García.*

En la seva faceta de social media manager destaca la feina que fa per restaurants com el Carbó (Begur) o el Solimar (Begur) i també la feina feta en un passat per altres marques i restaurants. Però si inicialment dèiem que en Carles Almagro mai deixa de reinventar-se és perquè en aquest sector de la comunicació digital enfocada a la gastronomia i la restauració també hi va sorgir d'un moment de reinvençió. Per entendre-ho ens hem de situar a la crisi econòmica de l'any 2008. En aquell moment en Carles treballava al sector de la construcció, ?era aparatista de topografia, fins que es va produir la punxada del totxo i l'empresa on treballava va començar a acomiadar gent. Jo vaig ser un d'ells i, a sobre, em va agafar embarcat en una hipoteca i en plena ruptura sentimental. La solució va ser reinventar-se. Les xarxes socials i instagram començàvem a despuntar i vaig enfocar-me en aquest sector en el que encara segueixo'.

"Mai sabem quan ens haurem de tornar a reinventar, però actualment l'aposta és clara: La Cream Empordà i també la tasca de social media manager. El que vindrà després no ho sabem", ens explica.

Si entre les vostres destinacions estiuenques hi ha Begur, Pals o la Costa Brava, aquests és un dels llocs on passar una tarda o un vespre ben amenitzat. Mentrestant també podeu donar una ullada a les xarxes socials de La Cream Empordà i anar obrint boca.

[lloc]111[/lloc]