

Les Cols d'Olot, a Harvard



Puigdevall i Planagumà, a Harvard.

El restaurant Les Cols d'Olot ha participat en els cursos de ciència i cuina de la Universitat de Harvard amb tres ponències sota el títol de Viscosity. Fina Puigdevall i Pere Planagumà han parlat del món dels espessidors, les seves propietats, aplicacions i altres elaboracions amb oli d'oliva. El projecte s'emmarca en el conveni per 5 anys entre la Fundació Alicia i la universitat School of Engineering and Applied Sciences, i consisteix en la programació d'un seguit de cursos de ciència i cuina impartits per un grup representatiu de cuiners catalans i americans. Les classes de Les Cols han estat seguides per 400 professors i científics en la seva

primera ponència i 300 alumnes. en la segona i per un grup més reduït en la tercera, ja que ha consistit en pràctiques al laboratori. Durant les dues primeres ponències del restaurant Les Cols, es va projectar una filmació realitzada expressament per a l'ocasió per la reconeguda cineasta catalana Isabel Coixet, on es reflecteixen diferents fragments de paisatge de la Garrotxa, imatges de Fina Puigdevall i del restaurant, així com del nou espai de celebracions, i de les sensacions i emocions que pretén transmetre a través de la seva cuina.

J.C.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 05-10-2011 Pàgina 7

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/460531-les-cols-dolot-a-harvard.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss