

Postres amb cítrics de Les Cols d'Olot, a Vila Real

La xef i ànima del restaurant d'Olot Les Cols –amb dues estrelles Michelin–, Fina Puigdevall, acompanyada del seu cap de pastisseria, Albert Lorenzo, han fet una demostració de cuina en viu (show cooking) a l'auditori municipal de Vila-real. En concret, aquesta demostració ha consistit en la creació de postres amb cítrics. Fina Puigdevall i Albert Lorenzo han dut a terme aquesta classe magistral en el marc de la II Fira Citrícola Internacional, celebrada a aquesta ciutat de la Plana Baixa, al País Valencià. D'altra banda, Puigdevall ha estat una de les protagonistes del programa Caràcter, de TV3. Cal recordar que recentment la cuina de Les Cols ha estat objecte d'un documental de la directora de cinema Isabel Coixet presentat a l'última edició del festival de cinema i gastronomia Film & Cook de Madrid i Barcelona. Amb el títol d'A restaurant, a dream, Coixet reflecteix la successió de sensacions i emocions que inspiren la cuina de Les Cols.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/731477-postres-amb-citrics-de-les-cols-dolot-a-vila-real.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mecSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mecSocietat&utm_campaign=rss