

La xef de Les Cols porta la cuina del Mas de Torrent

Fina Puigdevall, la cuinera del restaurant Les Cols d'Olot (amb dues estrelles Michelin), des d'aquesta setmana porta també la cuina de l'hotel Mas de Torrent. El seu director, Xavier Rocas, explica que buscaven “un cuiner reconegut, amb molta personalitat i una filosofia clara, i que fos de les comarques gironines, que conegués la terra i que s'identifiqués amb la zona”. De la seva banda, Puigdevall ha manifestat que “acceptar l'oferiment de Mas de Torrent era un autèntic repte, el de traslladar la filosofia de Les Cols a l'Empordà, tornar a utilitzar ingredients com el peix, prioritzar el producte de qualitat de la zona i crear plats de sabors”. Puigdevall defineix la seva cuina com a “sòbria però essencial; austera i humil però intuïtiva, íntima i autèntica”, una cuina de paisatge, d'estacionalitat, d'aliments “no viatjats” i sostenible i amb un llenguatge d'avui. “Des d'aquí però amb la capacitat d'obrir-nos al món, amb l'aspiració d'assolir l'universal a través de l'espai d'allò tan íntim”, hi afegeix.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 01-04-2015 Pàgina 48

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/838319-la-xef-de-les-cols-porta-la-cuina-del-mas-de-torrent.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mecSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mecSocietat&utm_campaign=rss