

La xef de Les Cols dirigeix la cuina de Mas de Torrent

TORRENT | DDG

Mas de Torrent ha fitxat la xef Fina Puigdevall per dirigir la proposta gastronòmica de l'hotel. La cuinera del restaurant Les Cols, amb dues estrelles Michelin, trasllada la seva filosofia quilòmetre zero de la Garrotxa a l'Empordà. Això significa que torna a utilitzar el peix, el marisc, les anxoves de l'Escala, el recuit de Fonteta o l'arròs de Pals, ingredients que no entren a la seva cuina des que, fa més de 12 anys, va fer una arriscada aposta pel quilòmetre zero, per centrar la seva proposta en productes de la comarca de la Garrotxa, "no viatjats". Puigdevall, que va obrir el seu restaurant d'Olot fa quasi 25 anys, assegura que "acceptar l'ofertament 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". La xef servirà ja els nous plats a l'Empordà.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2015/04/01/xef-cols-dirigeix-cuina-mas/717376.html?utm_source=rss