

# El restaurant Les Cols d'Olot, a "Històries de taula i llit" de La 2



La cuina del restaurant Les Cols d'Olot.

GIRONA | DDG

En una comarca de gran bellesa com és la Garrotxa es troba un lloc on l'estètica és també molt important. El restaurant Les Cols és una referència en diferents àmbits: gastronòmic, en primer lloc, i arquitectònic, en segon. La història va començar aviat farà vint-i-cinc anys, quan Fina Puigdevall, filla del mas anomenat Les Cols, va obrir un restaurant als baixos de la masia. L'establiment funcionava prou bé, però al cap d'uns anys, la Fina va voler fer un

pas endavant i va encarregar una remodelació a RCR Arquitectes. Volia llum a la cuina i unificar els espais dedicats a menjador.

El resultat va ser trencador i radical, i va dur el restaurant a la portada de llibres i revistes d'arquitectura. Per a RCR, segons explica Carme Pigem, la C del grup, fer Les Cols va comportar actuar en un lloc on l'arquitectura es viu i no només es mira. Els propietaris, la Fina i el seu marit, Manel Puigverd, cap de sala, van pensar que havien d'adaptar la seva cuina al nou espai. I així van arribar a les dues estrelles Michelin i a una proposta sempre ajustada a l'estacionalitat i al territori, als productes que són realment i exclusivament de quilòmetre zero. El programa Històries de taula i llit (19.30 h, La 2) repassa avui la història d'aquest emblemàtic establiment.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/televisio/2015/04/06/restaurant-cols-dolot-histories-taula/717960.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/televisio/2015/04/06/restaurant-cols-dolot-histories-taula/717960.html?utm_source=rss)