

Cinc lustres duent felicitat a la taula

El restaurant Les Cols, d'Olot, celebra el vint-i-cinquè aniversari
Amb dues estrelles Michelin, és un referent de la cuina del paisatge



Fina Puigdevall, amb Manel Puigvert i dues de les seves tres filles, ahir a les Cols, celebrant el vint-i-cinquè aniversari del restaurant. Foto: J.C.

Sense cap mena de dubte, que Olot tingui un restaurant com Les Cols, amb dues estrelles Michelin, és un actiu per a la ciutat, perquè la posiciona en un lloc capdavanter en el món de la gastronomia. I més si el restaurant és una peça arquitectònica d'un disseny reconegut i premiat, obra de l'equip RCR Arquitectes d'Olot. El mèrit més rellevant, no obstant això, és haver trobat l'excel·lència a partir dels productes propis de la terra i de la reinterpretació de la cuina de sempre d'aquests productes. És una cuina sòbria, és a dir, essencial, depurada i sobretot generosa, molt generosa. Fina Puigdevall, la propietària i ànima de la cuina de Les Cols, i el seu marit, Manel Puigvert, han sabut crear poesia amb la cuina, amb l'espai físic de Les Cols, amb el seu equip, amb el qual hi ha una complicitat més que evident –són una prolongació de la família, diu sovint Puigdevall.

No en va ahir, i amb motiu de la celebració del vint-i-cinquè aniversari de Les Cols, Puigdevall, entre els molts agraïments que

va formular –el cuiner Pere Planagumà, la seva família, l'equip de Les Cols, etc.–, en va repartir als seus proveïdors. En va anomenar molts juntament amb els productes que la servien, tots de la terra, tots de la Garrotxa. Va remarcar en Pep de la Muntada per cuidar l'hort i del galliner del mas Les Cols i, emocionada, la seva mare. Va dir que, entre altres coses, té cura que al mas hi hagi flors als balcons. “Aquest any toquen petúnies blanques”, va indicar. I és que tothom i tots els detalls són importants, a Les Cols. Aquesta filosofia és la que impregna també el pavelló de bany del Tossols, que durant la temporada d'estiu té a càrrec seu Les Cols i, ara, més recentment, al mas Torrent. Tot pensat al Centre I+D, Molí de Dalt de la Vall de Bianya, on resideix la família.

Tot plegat, allò que pretén la Fina essencialment és donar felicitat i, a Les Cols, tot respira autenticitat, tot reflecteix la seva manera de ser.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 12-05-2015 Pàgina 62

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/853548-cinc-lustres-duent-felicitat-a-la-taula.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mesSocietat&utm_campaign=rss