

El restaurant Les Cols d'Olot celebra 25 anys

Fina Puigdevall i Manel Puigvert comparteixen l'efemèride amb l'equip



Puigdevall i Puigvert, a la dreta, celebrant ahir els 25 anys de Les Cols.

OLOT | ALFONS PETIT

"Ha canviat tot i no ha canviat res". Amb aquestes paraules resumeix la cuinera Fina Puigdevall l'evolució que ha experimentat el restaurant Les Cols d'Olot des que ella i el seu marit, Manel Puigvert, el van obrir, ahir va fer justament 25 anys. "L'11 de maig del 1990 era un divendres, i va ser el nostre primer dia", recordava Puigvert davant d'un grup de periodistes i altres persones relacionades amb la gastronomia que van ser convidades ahir a Les Cols per celebrar l'aniversari del restaurant, en un acte en el qual l'equip de l'establiment va ser el gran protagonista. Aquell 11 de

maig del 1990, l'aspecte de Les Cols tenia poc a veure amb l'actual, però sí que ja hi estaven posades les bases de la cuina que li ha acabat proporcionant dues estrelles Michelin i molts altres reconeixements: una aposta decidida i el màxim respecte possible pel producte de proximitat i per l'estacionaitat.

Les Cols va néixer com a restaurant a la planta baixa del mas familiar de Fina Puigdevall, aprofitant espais que havien estat destinats al bestiar, i que van ser reformats per transformar-los en menjadors. L'èxit de la proposta gastronòmica de l'establiment va fer créixer l'afluència de clients, la qual cosa va obligar a habilitar nous espais per atendre la deman?da, cada cop més elevada.

Fins que l'any 2002, després d'una transformació radical projectada per l'equip de RCR Arquitectes d'Olot (Rafael Aranda, Carme Pigem i Ramon Vilalta), Les Cols va obrir les portes amb un aspecte totalment renovat: la seva nova imatge va cridar l'atenció d'especialistes en arquitectura i decoració de tot el món, i va servir al mateix temps per radicalitzar encara més l'aposta gastronòmica de Fina Puigdevall i el seu equip en la recerca de l'essencialitat, l'austeritat i l'emoció. L'any 2005, aquest esforç es va veure recompensat amb una primera estrella a la prestigiosa Guia Michelin, i cinc anys després, la mateixa publicació francesa concediria la segona estrella a l'establiment olotí, l'únic de les comarques gironines, amb el Miramar de Llançà, que ha aconseguit aquest reconeixement (al marge de les tres estrelles que té El Cellar de Can Roca de Girona).

Més enllà de les estrelles de la guia francesa, la proposta de Fina Puigdevall ha rebut altres distincions, i la cuinera olotina ha estat convidada a explicar la seva manera de treballar en fòrums diversos, com ara la Universitat de Harvard o alguns dels congressos gastronòmics més importants que se celebren a l'Estat espanyol.

Recentment, a més, Fina Puigdevall i el seu equip han acceptat fer-se càrrec de l'oferta gastronòmica de l'Hotel-Spa Mas de Torrent, de cinc estrelles, una activitat que combinaran amb la continuïtat al restaurant d'Olot de la recerca per aprofundir en la millor manera de tractar els productes més característics de la Garrotxa.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/cultura/2015/05/12/restaurant-cols-dolot-celebra-25/723794.html?utm_source=rss