

La cuina de Fina Puigdevall de Les Cols d'Olot, al MNAC

La xef, amb dues estrelles Michelin, ha elaborat la carta del restaurant Òleum del Museu Nacional d'Art de Catalunya

La carta està inspirada en les col·leccions romànica i modernista del museu



La xef Fina Puigdevall, ha elaborat la carta del MNAC. Una imatge de Puigdevall amb Barcelona al fons. Foto: ALBA DAN

La xef amb dues estrelles Michelin Fina Puigdevall, del restaurant Les Cols d'Olot, ha elaborat la carta del restaurant Òleum del Museu Nacional d'Art de Catalunya (MNAC), inspirada en les "col·leccions romànica i modernista del museu". L'execució i el desenvolupament de la carta anirà a càrrec de l'empresa Vilaplana, especialitzada en esdeveniments i càtering d'alta gamma d'Eurest Catalunya, per mitjà d'un equip de quinze persones "formades específicament en la filosofia del restaurant Les Cols, és a dir, en la selecció del producte, el procés d'elaboració i la cura en cadascun dels detalls de la presentació i del servei".

Amb la carta per al MNAC, Fina Puigdevall ha fet un exercici "d'interrelacions entre art i gastronomia" per mitjà del qual

interpreta diverses de les obres exposades al museu per crear aquests plats, "sent fidel a la sobrietat i l'autenticitat de la seva cuina, que combina la tradició amb l'avantguarda". La xef ha captat l'essència d'aquestes obres per traslladar-la a uns menús caracteritzats pel "producte no viatjat", arrelat al territori i al seu paisatge, de proximitat i d'estacionalitat. "L'art és present, tal com ho és el paisatge, a la meva cuina; visc entre dues esglésies romàniques de la Vall de Bianya que sempre han estat font d'inspiració per a mi, com també les pictòriques catifes blanques que dibuixen els camps de fajol a final d'estiu a la Garrotxa", va afirmar Puigdevall.

La carta del restaurant Òleum ofereix els menús romànic i modernista a un preu de 35 i 55 euros, respectivament (per persona i beguda a part). A més, hi ha la possibilitat de degustar els plats en ració complerta i de fer un vermut de caràcter més informal amb tapes que oscil·len entre els 9 i els 21 euros.

El MNAC valora positivament la col·laboració amb Puigdevall, "ja que representa un important valor afegit per al museu, que procura que les experiències complementàries a la visita siguin també enriquidores i creatives".

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 26-07-2016 Pàgina 12

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/990875-la-cuina-de-fina-puigdevall-de-les-cols-dolot-al-mnac.html>