

# Fina Puigdevall porta la seva cuina al Museu Nacional d'Art de Catalunya

La xef amb dues estrelles Michelin trasllada l'essència de la masia del restaurant Les Cols d'Olot a una carta basada en l'art romànic



Taula amb comensals, al restaurant del MNAC.

GIRONA | DDG

Fina Puigdevall, xef amb dues estrelles Michelin del restaurant Les Cols d'Olot, ha dissenyat una carta inspirada en les col·leccions romànica i modernista per al restaurant del Museu Nacional d'Art

de Catalunya (MNAC).

L'execució i desenvolupament de la nova proposta gastronòmica la desenvoluparà Vilaplana, la marca especialitzada en esdeveniments i restauració d'alta gamma d'Eurest Catalunya, a través d'un equip de 15 persones formades, específicament, en la filosofia del Restaurant Les Cols d'Olot, és a dir, en la selecció del producte, el procés d'elaboració i en la cura de cadascun dels detalls de la presentació i servei.

Puigdevall ha realitzat un exercici d'interrelacions entre art i gastronomia a través del qual interpreta diverses de les obres exposades al Museu Nacional per crear aquests plats, essent fidel a la sobrietat i 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, ha informat el MNAC en un comunicat.

D'aquesta manera, els colors, les formes i les línies del frontal de l'altar de la Seu d'Urgell, les pintures de l'absis de Santa Maria d'Àneu o una naveta de Besalú, entre d'altres, així com interiors sumptuosos de Josep Puig i Cadafalch i Antoni Gaudí, són la font d'inspiració d'aquesta proposta.

"L'art és present, tal i 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, així com les pictòriques catifes blanques que dibuixen els camps de fajol a finals d'estiu a la Garrotxa", ha comentat Puigdevall.

Amb una carta singular, creativa i d'alta qualitat, Vilaplana vol diferenciar la proposta gastronòmica del restaurant Òleum del Museu Nacional per tal d'incorporar-la a l'oferta d'indrets peculiars -també miradors- des dels quals gaudir de Barcelona i la seva gastronomia.

"Barcelona compta amb una àmplia oferta de restaurants d'alt nivell, també en hotels, i pensem que els museus són un lloc idoni on complementar l'oferta cultural i artística de la ciutat amb una proposta gastronòmica interessant. Que la xef sigui Fina Puigdevall va sorgir d'immediat, havien de ser ella i la seva cuina arrelada al paisatge i a la terra", explica Francesco Ferretti, director de Vilaplana.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/cultura/2016/07/26/fina-puigdevall-porta-seva-cuina/795887.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/cultura/2016/07/26/fina-puigdevall-porta-seva-cuina/795887.html?utm_source=rss)