

ENTREVISTA

Fina Puigdevall tiene en su haber dos estrellas Michelin y dos soles Repsol, reconocimientos que avalan su propuesta: una cocina de paisaje y de estacionalidad con productos de proximidad expresados con un lenguaje culinario contemporáneo. En estos momentos está de actualidad por tres motivos: acaba de celebrar el 25 aniversario de su restaurante Les Cols de Olot (Girona); el hotel de lujo Mas de Torrent –situado en la Costa Brava– la ha fichado para que se haga cargo de la dirección gastronómica, y ha entrado a formar parte de la recién creada marca Girona Territorio de Estrellas. Una chef que se define como intuitiva y con mucha energía, y que llegó a la cocina, según nos ha confesado, “por casualidad”. Texto: Laura Morales.

VyR: Cómo y cuándo decidió ser cocinera ¿vocación? ¿tradición familiar?

F.P.: La verdad es que ni yo misma lo sé. Soy cocinera casi por casualidad. En mi familia nadie se había dedicado a la cocina a nivel profesional –aunque mi madre ha cocinado siempre muy bien– y tampoco es que la mía fuera una vocación temprana. Simplemente me dejo llevar, soy intuitiva... cuando estaba estudiando en Girona algo que no tenía nada que ver con la hostelería decidí apuntarme a unas clases de cocina. Después me fui a Barcelona, a la entonces llamada Escuela Arnadí de Mey Hofmann y finalmente, con un poco de inconsciencia, decidí abrir mi propio restaurante. La verdad es que no lo pensé demasiado. Decidí montarlo en los bajos de la masía familiar de Olot (Girona), donde nací y donde todavía vive mi madre. La planta baja había pertenecido a una familia de jornaleros y llevaba seis o siete años cerrada. Siempre digo que planteamos que la entrada al restaurante estuviera situada en la parte trasera de la casa porque no tenía mucha fe en que funcionara, pero ya llevamos 25 años.

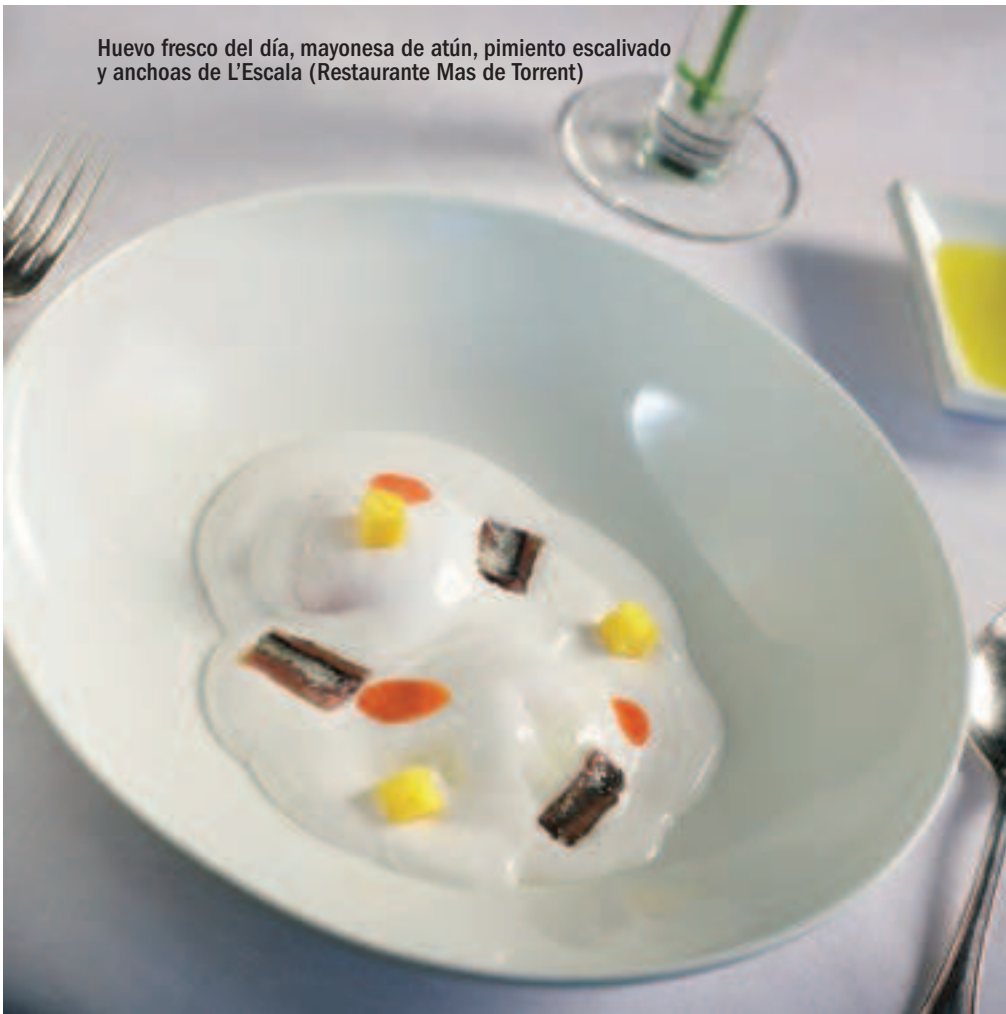
VyR: Hoy día, en pleno siglo XXI, ya no deberíamos hablar del papel de la mujer en el mundo laboral pero lo cierto es que en una profesión como la de chef las mujeres siguen siendo una minoría... ¿qué opinión tiene al

Fina Puigdevall

**“NUESTROS CLIENTES
DEGUSTAN TERRITORIO”**



Huevo fresco del día, mayonesa de atún, pimiento escalivado y anchoas de L'Escala (Restaurante Mas de Torrent)



Josep Oliva



Lo que nos diferencia es el uso de los productos de nuestra zona, productos de proximidad, de km. 0

respeto? ¿es difícil conciliar vida personal y laboral?

F.P.: Bueno, ahora ya hay muchas, cada día hay más. Pero pese a ese aumento es cierto que cuando vi la foto que nos hicimos hace poco todos los cocineros que tenemos estrella Michelin en la provincia de Girona –en total somos 13– me di cuenta de que jera la única mujer!

Para poder compaginar la vida familiar y la laboral necesitas poder apoyarte en el equipo. Además, yo contaba con la ayuda de mi madre y con la de una persona de confianza para cuidar de mis hijas cuando eran pequeñas. El hecho de tener el restaurante en los bajos de la casa de mis padres también ayudaba bastante. Aunque, para mí, compaginar trabajo y familia nunca ha sido un problema, tengo mucha energía. Mi primera hija nació a los dos años de tener el restaurante y al poco tiempo de dar a luz ya estaba trabajando.

VyR: Acaba de celebrar los 25 años de Les Cols ¿qué balance hace de su trayectoria hasta ahora?

F.P.: El balance es muy positivo, tanto para mí como para el equipo. Es importante saber rodear de gente que te apoya y te ayuda, como mi marido, Manuel Puigvert, y el jefe de cocina, Pere Planagumà. Agradezco a todos lo que me han ayudado a lo largo de estos 25 años, no solo a la familia y al equipo, también a los productores y proveedores locales.

Para mantenerse durante tanto tiempo se necesita no solo ofrecer buena comida, también es muy importante el ambiente en la sala, la forma de servir y el trato con el cliente, todo debe estar en equilibrio.

VyR: ¿Cómo es la cocina de Fina Puigdevall? ¿Qué la hace distintiva?

F.P.: Lo que nos diferencia es el uso de los productos de nuestra zona, productos de proximidad, de km. 0. Fuimos pioneros en apostar por ese tipo de cocina, cuando el concepto km. 0 hacía muy poco que se había inventado y casi nadie lo conocía, no estaba de moda. Así que solo utilizamos productos que se dan aquí, en la zona de la Garrotxa y no utilizamos algunos como

el pescado porque no estamos en la costa. Por ejemplo, los huevos son de las gallinas que se ven desde los ventanales del comedor del restaurante, la leche de vaca nos la sirven a diario proveedores de la zona, tenemos nuestro propio huerto y una granja muy cerca. También tenemos lechugas de cultivo hidropónico –un método que consiste en utilizar disoluciones minerales en vez de suelo agrícola– y propuestas en las que implicamos a los comensales para que vean con sus propios ojos la procedencia de lo que se van a comer. Por ejemplo, llevamos una maceta con fresas a la mesa para que sea el propio cliente quien las corte directamente. En definitiva, las personas que vienen a comer a Les Cols degustan territorio.

VyR: ¿Cuál es la propuesta gastronómica de Les Cols?

F.P.: En estos momentos ofrecemos dos menús degustación y un menú 25 aniversario que estará disponible durante todo este año. El Menú Degustación Huerto y Gallinero es una mirada contemplativa a nuestro



Celebrando los 25 años del restaurante Les Cols con todo el equipo

huerto y al gallinero, basado en los productos que nos ofrece, evocando la estima a la tierra, la cocina sostenible, el alimento no viajado. El Menú Degustación Primavera y Naturaleza está compuesto por platos elaborados con productos que acentúan la intimidad del paisaje rural de La Garrotxa y el ciclo de las estaciones. Finalmente, con motivo de los 25 años, hemos creado un menú de aniversario muy

UN APUNTE PERSONAL

Plato preferido: Los calamares rellenos de mi madre

Un tipo de cocina: Japonesa

Un vino: Castell d'Encús

Un olor: A hierba recién cortada

Un sabor: Salado

Una canción: Le métèque de Georges Moustaki

Una manía: El orden

Un hobby: Pilates

Un deseo por cumplir: Crear un jabón con mi olor favorito, a hierba recién cortada

“Agradezco a todos lo que me han ayudado a lo largo de estos 25 años, no solo a la familia y al equipo, también a los productores y proveedores locales”

económico (50 €), formado por platos emblemáticos de Les Cols que ya no se encuentran en la carta y que muchas personas nos demandaban. Es un menú totalmente nostálgico que irá cambiando con las estaciones.

VyR: Hace poco empezaron a ofertar una fórmula *low cost* ¿en qué consiste?

F.P.: Bueno, tenemos dos opciones económicas. Desde hace 5 años tenemos un espacio cedido por el Ayuntamiento de Olot, se llama Pabellón de Tossols, cerca del río Fluvià. Para disfrutar de ese espacio en plena naturaleza nosotros ofrecemos bolsas de pic-nic que cuestan 40 € para dos personas. Y el año pasado estrenamos una fórmula *low cost* que ofrecemos todos los jueves a un precio de 15 €. En verano se sirve en el Pabellón de Tossols y consiste en arroces y carnes a la brasa. En invierno este formato de bajo coste funciona en la Carpa del restau-

rante Les Cols y ofrecemos el Menú de escudella y carn d'olla.

Es una forma de que la gente se anime a ir a Les Cols, de ser un poco populares, que la gente pierda el miedo a ir a un restaurante gastronómico.

VyR: Nos gustaría que nos comentara qué importancia da al interiorismo. Les Cols está ubicado en una masía antigua pero impacta su interior, con una decoración minimalista y vanguardista ¿qué desean transmitir?

F.P.: La masía familiar data del s. XV y toda la estructura es de esa época pero a los diez años de tener el restaurante nos planteamos un cambio. Al principio, nuestra propuesta gastronómica incluía por ejemplo pescado que nos servían a diario desde la localidad de Rosas. Pero decidimos cambiar y centrarnos en el producto local. Nos dimos cuenta de que cuanto más radicalizábamos nuestra propuesta, excluyendo los productos que no

eran de la zona, más éxito tenía nuestra cocina. Ese cambio en la propuesta gastronómica vino acompañado de una reforma en el interior del restaurante porque damos tanta importancia a la cocina como a la atmósfera. Pedimos a los arquitectos que entrara luz natural en la cocina y en la sala. Antes no entraba luz en la cocina, que era el antiguo establo de los animales. El equipo de RCR Arquitectos consiguió que entrara dentro del restaurante no solo la luz sino la naturaleza, permitiendo que los comensales tengan contacto con el exterior, con el paisaje.

VyR: Otra gran novedad es su incorporación a Mas de Torrent Hotel & Spa para hacerse cargo de la dirección gastronómica integral del establecimiento. Ahora volverá a cocinar productos del mar, cosa que no hacía desde hace más de una década...

F.P.: Me ha hecho ilusión emprender este proyecto. Se trata de un hotel situado también en una masía, en este caso en el Empordà pero a solo una hora de la Garrotxa. Cuando me lo pidieron me extrañó pero luego pensé que podía ofrecer la cocina que desarrollo en Les Cols con productos del Empordà, incluyendo los de la huerta y los del mar, con los que, efectivamente, hacía más de una década que no trabajaba. Trasladar nuestra filosofía de km. 0 de la Garrotxa al Empordà me parece interesante. En el restaurante gastronómico de Mas de Torrent además de pescado y marisco fresco de la Costa Brava, utilizamos por ejemplo anchos de L'Escala, el quesón de Fonteta o el

Hablas a la menta (Les Cols)



arroz de Pals. Ofrecemos carta y un menú degustación. Eso sí, yo me planteo los retos a largo plazo, ya se ha empezado el cambio que se refleja en el nuevo menú, pero falta recorrer mucho camino.

VyR: Parece que la provincia de Girona en general y el Empordà en particular es una tierra especial a nivel gastronómico porque concentra a reconocidos chefs y reputados restaurantes. Hace poco se ha creado la marca Girona Territorio de Estrellas de la que usted forma parte. ¿En qué consiste?

F.P.: Se trata de una iniciativa de varias em-

presas gerundenses agrupadas bajo el nombre de Top Gastronomía que se han propuesto que nos juntáramos los 13 restaurantes con 17 estrellas Michelin de la provincia de Girona. En esta provincia hay aproximadamente una estrella por cada 44.000 habitantes, una cifra muy superior a la media, por delante de capitales como París, Roma o Londres. Esta iniciativa propone un pasaporte y la idea es hacer una ruta por todos los restaurantes Michelin de la provincia. En cada restaurante el cliente podrá sellar su pasaporte y obtendrá ventajas. Cuando complete la ruta obtendrá un premio. Esta iniciativa está muy bien porque es una forma de dar a conocer a la gente todos los restaurantes con estrella de la provincia. Creo que ni siquiera los gerundenses son conscientes de que hay tantos. ☺

Les Cols



¿DÓNDE ENCONTRARLA?

LES COLS

Ctra. La Canya, s/n
17800 Olot (Girona)
Tel.: 972 269 209
www.lescolds.com

MAS DE TORRENT HOTEL & SPA

Afuera de Torrent, s/n
17123 Torrent (Girona)
Tel.: 902 550 321
www.hotelmastorrent.com