

# Biografía

FINA PUIGDEVALL



Fina Puigdevall regenta desde el mes de mayo del año 1990, el Restaurante Les Cols de Olot, del que es propietaria y cocinera y que se ubica en la Masía donde nació. Su cocina transmite mucho con pocos elementos. Le gusta desnudar los platos hasta que quede lo más esencial, pero sin perderse la poesía. Es una cocina sobria pero esencial; depurada pero generosa. Transmite sinceridad, equilibrio, austeridad, naturalidad, de una manera auténtica y emotiva, con ilusión, intuición y sensibilidad. Es una cocina del paisaje y de la estacionalidad, del alimento no viajado. Una cocina sostenible, en un mundo globalizado y cada día más carente de autenticidad. Su cocina es el reflejo de su manera de ser.

Las propuestas que ofrece están arraigadas a la tierra y el paisaje que la rodea. Por ello, ha empezado un trabajo de investigación y recuperación de la huerta tradicional de la comarca. Trabaja, con una visión particular, los productos propios de La Garrotxa: el alforfón, la patata de La Vall d'en Bas, el maíz, el averío de payés – patos y pollos de corral, – las judías de Santa Pau, la ratafía, el roscón de Olot, el cerdo y los embutidos, la trucha de río, la trufa, la castaña, el nabo, las setas, las hierbas y las flores...

Quiere dar lo más íntimo y familiar pero con un lenguaje actual. Le gusta enaltecer los productos humildes; tener la naturaleza y el paisaje como fuente de inspiración; reinterpretar y adaptar los productos de la tierra y de su entorno; que la presentación juegue con el vacío o el espacio



IBEROSTAR

Let it shine

del plato; el contraste tradición/vanguardia. La misma filosofía que ha inspirado la reforma arquitectónica del restaurante es la que inspira su cocina.

Fina considera a su equipo como una prolongación de la familia, por el juego de complicidades que se crean. Considera que el objetivo de su restaurante es dar felicidad. Por eso da mucha importancia al ritual y a que se disfrute de cada uno de los placeres que rodean la mesa: el lujo de la luz y del silencio; la importancia del gesto y la mirada; la serenidad en el ambiente; la hospitalidad. En Les Cols se proyecta bajo conceptos sostenibles es por esto que desde el I+D del restaurante situado en Casa Horitzó (Vall de Bianya) se cultiva un huerto ecológico que permite abastecer de producto fresco y cerrar el ciclo del alimento, llevándolo de la tierra a la cocina i de vuelta a la tierra con una buena gestión de los desechos.

En 2015, Fina Puigdevall decidió trasladar su filosofía de La Garrotxa al Empordà, concretamente en Mas de Torrent, donde asesora la cocina del restaurante y vuelve a trabajar productos como el pescado y el marisco. Desde 2016 Puigdevall asesora gastronómicamente el restaurant Òleum del Museu Nacional d'Art de Catalunya, con una apuesta de dos menús relacionados con el románico y el modernismo, dos movimientos artísticos muy arraigados a la tierra de Fina Puigdevall.

[www.lescolds.com](http://www.lescolds.com)

[lescolds@lescolds.com](mailto:lescolds@lescolds.com)

[twitter@les\\_col](https://twitter.com/les_col)

[instagram @lescolds\\_finapuigdevall](https://www.instagram.com/lescolds_finapuigdevall)

[www.facebook.com/LesColsRestaurant](https://www.facebook.com/LesColsRestaurant)

[www.facebook.com/LesColsFinaPuigdevall](https://www.facebook.com/LesColsFinaPuigdevall)



IBEROSTAR

Let it shine