

De l'hort a la taula del restaurant Les Cols d'Olot

L'establiment cultiva varietats tradicionals al centre I+D que té a la Vall de Bianya



De l'hort a la taula del restaurant Les Cols d'Olot

centre I+D que tenen a La Vall de Bianya.

El fajol, el blat de moro, la patata són alguns dels productes que es troben a la carta del restaurant Les Cols [\[http://www.diaridegirona.cat/tags/les-cols.html\]](http://www.diaridegirona.cat/tags/les-cols.html) d'Olot, regentat per la xef Fina Puigdevall [\[http://www.diaridegirona.cat/tags/fina-puigdevall.html\]](http://www.diaridegirona.cat/tags/fina-puigdevall.html) i el seu equip. Formen part de l'essència de la seva cuina, reconeguda amb dues estrelles Michelin.

Fa uns quatre anys van començar a cultivar blat de moro i fajol, dos cereals tradicionals a la comarca, en els terrenys que envolten el

Ara han fet un pas més enllà i han incorporat un hort des d'on cultiven de forma ecològica hortalisses i verdures (algunes de varietats tradicionals de la Garrotxa) que després cuinen al restaurant. També tenen un corral mòbil amb gallines per obtenir els ous amb els que elaboren els seus plats i en uns mesos incorporaran xais. "Volem tancar el cercle i tenir controlada tota la traçabilitat del que utilitzem", destaca Puigdevall. D'altra banda, la xef acaba de treure el seu primer llibre, *Ànima* (Montagud Editores), on recull la filosofia i l'essència del seu univers gastronòmic.

Les propostes culinàries que se serveixen a Les Cols d'Olot es basen en el paisatge volcànic de la Garrotxa i l'estacionalitat del producte, en el que anomenen el "producte no viatjat". Segons explica Fina Puigdevall en una entrevista a l'ACN, aquest arrelament és l'essència de la seva cuina on es proposa al comensal "sentir la terra i el territori".

Fa uns quatre anys, van començar a cultivar blat de moro i fajol, dos cultius tradicionals de la zona, als camps que envolten Casa Horitzó, el centre I+D de Les Cols situat a La Vall de Bianya. I l'any passat, van decidir fer un pas més i incorporar una zona d'hort per cultivar vegetals frescos i ecològics, flors i herbes aromàtiques que se serveixen després al restaurant. A més a més, també s'ha perfeccionat la gestió de residus i les restes orgàniques del restaurant s'utilitzen per fer compost i fertilitzar l'hort. També hi ha un corral mòbil amb gallines, que els dona els ous, i en uns mesos incorporaran xais. "Volem tancar el cercle i tenir controlada tota la traçabilitat del que utilitzem", explica Puigdevall.

Al capdavant de l'hort hi ha David Castañer i Guillem Coromina (enginyer agrònom), dos joves apassionats de la terra que, gràcies a l'experiència prèvia en restauració, combinen el treball a l'hort amb la feina de servei i cuina al restaurant. Les seves mans cultiven i recullen els espinacs, pastanagues i patates que unes hores més tard se serviran al restaurant.

A vegades fins i tot ells mateixos expliquen al comensal l'origen i forma amb què s'ha cultivat el producte del plat. "Acabem tenint converses molt interessants amb els clients que realment tenen un interès per saber d'on ha sortit el producte i per a mi també és un punt de motivació important", explica Coromina. També s'ofereix als comensals la possibilitat de visitar l'hort abans de dinar al restaurant per veure de prop d'on ve el producte.

El que es cultiva a l'hort de la Vall de Bianya es decideix tenint en compte el clima de la zona, la sostenibilitat i molt especialment les varietats garrotxines. Algunes han sobreviscut gràcies a la perseverança dels pagesos que durant anys han preservat i cultivat les llavors. Un cas emblemàtic és el fajol, un cereal característic de la Garrotxa (se'n feien farinetes) que va estar a punt d'extingir-se per la baixa demanda que tenia. Malgrat això, una pagesa de Batet de la Serra, va preservar les llavors i en va seguir conreant durant anys. Gràcies a la seva perseverança, Les Cols l'ha pogut servir als seus plats i ara també el conrea, fins al punt que s'ha convertit en un dels productes estrella. La farina de fajol és la base de tots els aperitius de la carta del restaurant a partir de diferents formes i textures.

Seguint la filosofia de recuperar antigues varietats i amb l'ajut d'entitats com el SIGMA o el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, l'hort de Les Cols també conrea dues varietats de blat de moro (per fer el farro amb la seva farina); l'albergínia blanca, diferents varietats de tomata i el pèsol floreta, entre d'altres.

Fina Puigdevall acaba de publicar el seu primer llibre on recull l'essència i la filosofia del restaurant. Sota el títol *Ànima* (Montagut Editores), el llibre resumeix una vuitantena de receptes destacades on es detallen característiques dels aliments però també sobre el paisatge, l'art, la natura i tot el que configura el seu univers culinari.

És una creació artística, amb fotografia de Mikel Ponce, i escrits d'una desena de col·laboradors d'àmbits com la poesia, la filosofia, la cultura o l'art contemporani. Entre ells hi ha Isabel Coixet, Jordi Pigem, Antoni Puigvert o RCR Arquitectes.

També hi ha un text de Miquel Martí i Pol de quan va visitar el restaurant on recull aquella experiència. La xef reconeix que la seva parella, Manel Puigvert, ha aportat la part més filosòfica d'aquest projecte i admet que hi ha treballat en els últims tres anys perquè "els feia molt respecte i volien que sortís bé".

Puigdevall avisa que "no és un llibre de receptes" sinó per "tenir-lo a la tauleta, per reflexionar, per llegir i rellegir". Les fotografies inclouen les mans d'alguns dels seus proveïdors (flequers, pagesos, caçadors), còmplices indispensables per poder tenir els productes de cada estació. És el seu particular homenatge, en agraïment a tots aquests anys de feina plegats.

'Ànima' s'ha publicat en català i castellà i inclou la traducció a l'anglès. De fet, la idea va començar quan el restaurant va complir 25 anys. L'any 1990, Puigdevall i Puigvert van obrir el restaurant a la masia on la xef havia nascut, un edifici del segle XV a l'entrada d'Olot. El seu espai està dissenyat per RCR Arquitectes i ha rebut nombrosos premis, entre ells el FAD d'Arquitectura l'any 2003.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2018/03/16/lhort-taula-del-restaurant-cols/901685.html?utm_source=rss