

festival vallviva

...els sons, els colors, les olors. La quietud, el silenci i el misteri. La llum suau, acollidora. El cel i la terra. El joc virtuós de l'ombra i l'aigua. La greda, les herbes i les flors. La intimitat d'un paisatge. El cicle immutable de les estacions.


Intento relacionar cada instant amb la bellesa i viure amb intensitat cada moment. Són les petites coses les que m'omplen de felicitat i m'apropen a l'essencialitat i a una vida en plenitud.

Tot aquest entorn ha de fer possible una cuina de l'estacionalitat i del paisatge rural de la Garrotxa; sòbria però essencial; austera i humil però intuïtiva, íntima i autèntica. Una cuina que ha d'aconseguir ser el reflex de la nostra manera de ser.

Des d'aquí però amb la capacitat d'obrir-nos al món, amb l'aspiració d'assolir l'universal a través de l'espai d'allò tan íntim. L'esplendor de la natura. La plenitud de la vida.

Fina Puigdevall Nogareda

cuina:

Fina Puigdevall Nogareda, xef ** Michelin
Estrella Verda Michelin 
Premi Nacional de Gastronomia 2019
Martina Puigvert Puigdevall, cap de cuina

amb l'aroma del sotabosc;
royale de vaquetes,
tortell d'Olot

del galliner al plat,;
ou fresc del dia de diferents colors,
patata, mongeta verda, pastanaga, pebrot vermell

un peix salat, present a la cuina de muntanya;
bacallà en brandada,
pilpil, panses, pinyons

amb una cocció d'onze hores a 70°C;
espatlla de xai,
gratin de patata

àcid i làctic;
cítrics,
diferents textures

inspirat en la natura que ens envolta;
paisatge volcànic,
xocolata, ratafia, fajol

natura les cols
mont-ferrant
d.o.cava

Les Cols, 15 de juliol de 2021