

Pep Palau



Lola Puig, de l'hort a l'olla

L'Empordanet és un bocí de Catalunya que Pla va ascendir als firmaments de la literatura i que la gent de la cuina han sabut esculpir magistralment a fi de vendre bon país. Aquest tros de terra tocat per la tramuntana, obert a mar per cales essencialment mediterrànies salvades pels pèls de la maregassa del tobxo d'or, tancat a ponent per una serralada costanera que alberga boscos frondosos com els de Les Gavarres, té de tot. Hi ha peix de costa a la llotja de Palamós que encara duen les barques que sobreviuen al petroli global, i pagesos que pasturen ovelles de raça autòctona i en munyen la millor llet, i d'altres que crien el millor aviram i menen terra fèrtil on encara hi planten hortalisses de mena local, a l'empara d'un clima tan benigne com hi fa. D'aquí ve que al cor de l'Empordanet hi encaixin -com anell al dit- restaurants com el de Lola Puig.

El Fort d'Ullastret és el restaurant que somniava la Lola. Ho tenien tot de cara: la casa de menjars de la família i el fet d'haver-s'hi criat, heretant-ne de l'àvia la saviesa atresorada als fogons diaris, i



l'experiència viatgera adquirida rodant el món -amb parada fonda a Mèxic-, eren base sòlida per l'etapa professional i humana endegada ara fa 11 anys al costat de Ferran, el seu marit. Eren idees molt clares, de filosofia tan fàcil d'entendre com difícil d'explicar; una cuina fonamentada en productes de proveïdors locals, eixits preferentment d'agricultura ecològica, sovint de l'hort de casa; valors en alça, vent de cara i molta empena, pregonats fins i tot amb força, i èxit portes enfora del restaurant, com és ara a les cuines d'un seguit d'escoles gironines que, assessorats per la Lola, preparen els menús comprant bo i ecològic.

Aprofiteu la visita al Fort per menjar verdura sana i ufana -tan escassa a moltes cartes- i deixar-vos emocionar pel color del rovell d'ou o el de la carn rosada i amorosa del xai que tot just ha mamat llet i brotat les millors herbes flairoses. I, si us vaga, aprofiteu-ne l'hotellet per fer-hi un son i així no heu de mirar prim a l'hora d'avinar l'àpat, que de vins de l'Empordà n'hi ha un bé de déu per triar.

GastronomiaOci
REVISTA GASTRONÒMICA DE CATALUNYA

Un tast gastronòmic mensual

Subscripcions: gastronomiaoci@gmail.com

Tempietto
ristorante

Menu diari- Menu infantil
Qualitat i servei
al millor preu



Centre Comercial Espai Gironès
SALT - Girona -
Tel. 972.43.94.20