

Eulàlia Corball
Fotografies J. Lluís Banús

Lola Puig Cuina i olors de paisatge

el plaer de viure

Lola Puig
Cocina y olores de paisaje



Lola Puig, empordanesa de soca-rel, és una de les poques dones en el paisatge de la cuina professional catalana, nomenada enguany com a millor cuinera de l'any.

La seva és una cuina carregada d'olors, feta amb els productes del seu entorn, que traspuia subtileza i autenticitat, potser per la seva condició femenina, però sobretot pel mestratge de l'avi que la va apropar a l'hort i al bosc i li va fer descobrir les olors com un element essencial de la natura, o el de l'àvia Nita, cuinera de professió, que li va ensenyar tots els secrets de la cuina més tradicional.

Mestra per vocació i després d'una llarga estada a Mèxic, per contribuir a l'escolarització del país, la Lola i en Ferran (el seu marit) van tornar per fer-se càrrec del restaurant familiar situat dins la muralla del petit poble d'Ullastret en plena plana empordanesa.

- De les aules als fogons, per què?

- Jo sempre havia tingut gust i afició per la cuina. L'estada a Mèxic va enriquir els meus coneixements i a la tornada, molt més per gust que pensant en el negoci, vàrem decidir que aquesta podia ser una feina on sentir-nos a gust i un espai que ens deixava lloc a la creativitat, a la recuperació de productes i, per què no, a fer una certa pedagogia sobre la cuina i l'alimentació.

- Entre els inicis i ara, la seva proposta s'ha anat transformant?

- Sí, en un primer moment vàrem voler aprofitar el coneixement de la cuina mexicana, però ràpidament vàrem tornar cap a la cuina tradicional de l'Empordà. Vàrem centrar l'esforç en la recerca dels millors productes, en els més naturals, els que no rebien cap mena de tractaments químics.

Lola Puig, ampurdanesa de pura cepa, es una de las pocas mujeres en el panorama de la cocina profesional catalana, nominada en 2009 como Mejor Cocinera del Año.

La suya es una cocina llena de olores, hecha con productos de su entorno, que transmite sutileza y autenticidad, quizás por su condición femenina, pero sobre todo por las enseñanzas del abuelo que la familiarizó con el huerto y el bosque y le hizo descubrir los olores como un elemento esencial de la naturaleza, o las de la abuela Nita, cocinera de profesión, que le enseñó todos los secretos de la cocina más tradicional.

Maestra por vocación y después de una larga estancia en Méjico, para contribuir a la escolarización del país, Lola y Ferran (su marido) regresaron para hacerse cargo del restaurante familiar situado dentro de la muralla del pequeño pueblo de Ullastret, en pleno Empordà.

- De las aulas a los fogones ¿por qué?

- Yo siempre habia sentido afición por la cocina. La estancia en Méjico enriqueció mis conocimientos y al regresar, mucho más por vocación que pensando en el negocio, decidimos que éste era un trabajo donde sentirse a gusto y un lugar que nos dejaba espacio a la creatividad, a la recuperación de los productos y por què no, a realizar una cierta pedagogia sobre la cocina y la alimentación.

- Entre los inicios y ahora, ¿su propuesta se ha ido transformando?

- Sí, en un primer momento quisimos aprovechar el conocimiento de la cocina mejicana, pero rápidamente volvimos a la cocina tradicional del Empordà. Centramos el esfuerzo en la búsqueda de los mejores productos, en los más naturales, los que no recibían ningún tipo de tratamientos químicos.



Lola Puig. Cooking and the smell of the countryside

- I ara aquesta proposta cap on va?

- A poc a poc hem volgut que aquests productes fossin de ben a prop i hem anat desestimant els que es produeixen en altres indrets. M'agrada treballar amb productes de qualitat i poc coneguts o utilitzats a la restauració. Peixos blaus com el verat o la maire. Herbes i productes del camp i del bosc.

- En un entorn culinari tan tecnificat, la seva cuina és una cuina arcaitzada?

- En absolut. M'ha agradat cercar en les arrels de la cuina. En la cuina dels ibers que van poblar l'Empordà fa molts segles, però procuro fer una cuina compatible amb les tendències i els gustos actuals, fent ús quan cal de les noves tecnologies, però amb una estricta cura de l'essència i qualitat dels productes.

És la meva aportació al localisme i la identitat en un entorn tan global com l'actual.

- Y ahora, esta propuesta ¿hacia dónde va?

- Poco a poco hemos querido que estos productos fueran autóctonos y hemos ido desestimando los que se producen en otros lugares. Me gusta trabajar con productos de calidad y poco conocidos o utilizados en la restauración. Pescado azul como la caballa o la bacaladilla. Hierbas y productos del campo y del bosque.

- En un entorno culinario tan tecnificado, la suya ¿es una cocina arcaizada?

- En absoluto. Me ha gustado buscar en las raíces de la cocina. En la cocina de los iberos que poblaron el Empordà hace muchos siglos, pero procuro hacer una cocina compatible con las tendencias y los gustos actuales, haciendo uso cuando es necesario de las nuevas tecnologías, pero con una estricta observación de la esencia y la calidad de los productos.

Es mi aportación al localismo y la identidad en un entorno tan global como el actual.

Lola Puig, Ampurdanesa to the core, is one of the few women in the professional world of Catalan cooking to be nominated in 2009 as the Best Cook of the Year.

Her cooking is charged with aromas, made with products from her surrounding, that transmit subtlety and authenticity, perhaps for her feminine condition, but over all for the teachings of her grandfather who familiarised her with the kitchen garden and the forest and helped her to discover the aromas as an essential element of nature, or those of her grandmother Nita, a cook by profession, who taught her all the secrets of traditional cooking.

A teacher by vocation, who after a long stay in Mexico, to contribute to the literacy in that country, Lola and Ferran (her husband) returned to take charge of the family restaurant situated within the walled village of Ullastret, in the heart of Empordà.

- From the classroom to the kitchen, why?

- I have always been keen on cooking. My stay in Mexico enriched my knowledge and on returning, more from vocation than the business side, we decided that this was a job to our liking and a place that gave us the possibility to be creative and the recuperation of products and, why not?, to carry out pedagogy with food in the kitchen.

- Between when you started, and now, has your purpose changed?

- Yes, at first we wanted to take advantage of our knowledge of Mexican cooking, but we very quickly returned to traditional Empordà cooking. We concentrate on finding the best products and the most natural, those that have not been treated chemically.



- What is your purpose now, in which direction are you going?

- Little by little we have wanted the products to come from here and we have put on one side the products from other parts. I like to work with quality products that are not very well known or used in cooking, such as blue fish like mackerel or blue whiting or herbs and products from the fields and woods.

- In such a technical culinary setting, is your cooking archaic?

- Certainly not. I like to search among the roots of cooking in the cooking of the Iberians who populated the Empordà many centuries ago, but I try to make the food compatible with modern tendencies and tastes, making use when necessary of modern technology, but with strict observance to the essence and quality of the products. It is my contribution to the locality and identity in such a global actuality.

Restaurant El Fort

Presó, 2 • 17114 - Ullastret (Baix Empordà)

Tel.: 972 757 773

info@hotelefort.com • www.hotelefort.com

• Cap de cuina | Jefe de cocina | In charge of the kitchen: Lola Puig

Cap de sala | Jefe de sala | In charge of the restaurant: Ferran Frigola

• Horari | Horario | Timetable: de 13 a 16 h i de 21 a 23 h | de 13 a 16 h. y de 21 a 23 h. | From 13,00 h to 16,00 h and from 21,00 h to 23,00 h.

• Tancat | Cerrado | Closed: dimarts i dimecres | martes y miércoles | Closed Tuesdays and Wednesdays.

• Plats i postres recomanats | Platos y postres recomendados | Recommended dishes and sweets:

Amanida de l'hort amb flors i germinats

Verat amb maduixes

Peus de porc rostits amb espadenyas

Recuit de cabra fet amb herba col

Ensalada del huerto con flores y germinados

Caballa con fresas

Pies de cerdo rustidos con cohomros

Requesón de cabra hecho con alcaucil silvestre

Fresh salad with flowers and germinated seeds

Mackerel with strawberries

Roasted pigs trotters with royal cucumber

Fresh goat cheese made with wild artichoke

• Vins i caves | Vinos y cavas | Wine and champagne:

Masía Serra. Ctnia Blanco. D.O. Empordà

Castell de Perelada. Finca Malaveina D.O. Empordà

Cavas Nadal. Nadal Brut Rosado. D.O. Cava

• Preu mitjà a la carta | Precio medio a la carta | Average price "A la Carte": 30 € (sense vins)

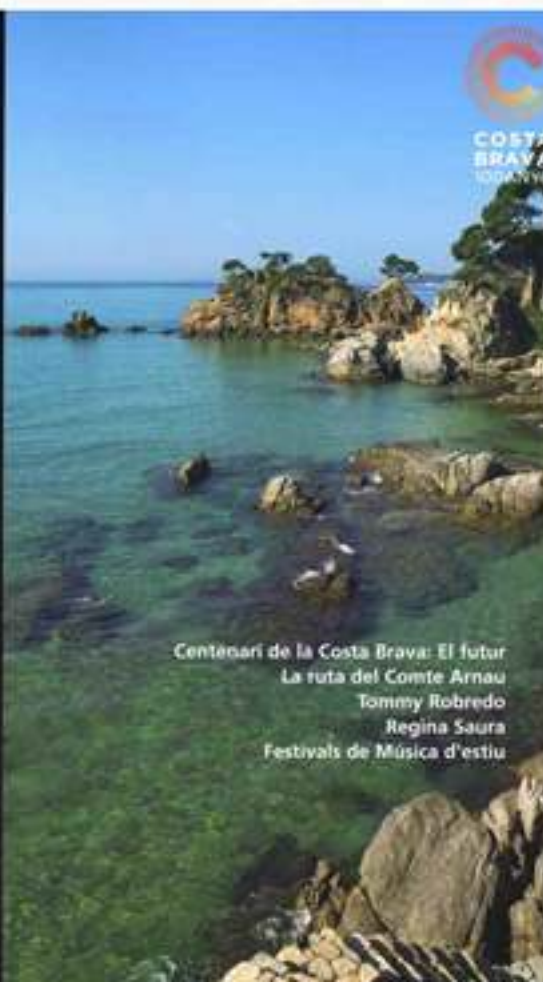
• Menú degustació | Menú degustación | Average price Menu: 40 € (sense vins)



topgirona

De la Costa Brava als Pirineus

www.topgirona.com



Centenari de la Costa Brava: El futur
La ruta del Comte Arnau
Tommy Robredo
Regina Saura
Festivals de Música d'estiu

