



**El nostre menú.** Marduix, sajolida i tarongina. Són les tres herbes aromàtiques que la xef d'El Fort d'Ullastret, Lola Puig (a la foto), ha escollit per preparar un menú olorós per als lectors de **Descobrir CUINA**. N'hauria pogut escollir moltes d'altres, perquè avui la Lola és una de les cuineres del país que coneix més bé les plantes silvestres i el seu ús als fogons. Al seu restaurant del Baix Empordà aquests productes –molts dels quals recol·lecta directament als boscos de les Gavarres– hi tenen un paper rellevantíssim. La xef n'ha après els secrets gràcies al record de la seva àvia i al contacte amb la gent gran del poble. El mes passat va ser nominada com a Cuinera de l'Any al Fòrum de Girona.



