

L'ACADÈMIA

Joan Font i Torrent, **President**
 Carme Ruscalleda i Serra, **vicepresidenta**
 Rosa Mayordomo i García, **vicepresidenta**
 Cristina Cabañas i Rodríguez, **Secretària General**
 Ramon Agenjo i Bosch, **Tresorer**
 Marc Cerón i Castelló, **Vocal**
 Paco de la Rosa i Torelló, **Vocal**
 Montse Folch i Munuera, **Vocal**
 Ignacio García-Nieto i Portabella, **Vocal**
 Toni Massanés i Sánchez, **Vocal**
 Ferran Rodés i Vilà, **Vocal**
 Valentí Roqueta i Guillaumet, **Vocal**
 Jordi Vilaseca i Brugueras, **Vocal**
 Elena Yepes i Evangelista, **Vocal**

Ferrán Adrià i Acosta
 Ramon Agenjo i Bosch
 Ricard Aixelà i Campanales
 Alejandro Alcaraz i Sanz
 Oriol Balaguer i Mestres
 Raül Bobet i Almenara
 Miquel Brossa i Real
 Cristina Cabañas Rodríguez
 Josep Capdevila i Nogué
 Magda Carlas i Angelats
 Artur Carulla i Font
 Josep Casas i Febrer
 Sara Castellví i de Simón
 Marc Cerón i Castelló
 Ramón Cierco i Noguer
 Comte De Sert
 Pere Cornellà i Valls
 Jordi Cortada i Passola
 Francesc Dabán i Hijazo
 Josep M^a de Hita i Planella
 Paco de la Rosa i Torelló
 Javier de las Muelas i Fernández
 Eugeni Fabregat i Mora
 Luis Ignacio Ferrer i Figueras
 Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni
 Montse Folch i Munuera

Joan Font i Torrent
 Carles Gaig i Framis
 Ignacio García-Nieto i Portabella
 Gerardo García-Ventosa i López
 Silvia Hofmann i Parés
 Jaume Masana i Ribalta
 Montse Mascaró i Alemany
 Toni Massanés i Sánchez
 Rosa Mayordomo i García
 Enric Medina i Delmonte
 Josep Monje i Canut
 Jordi Montaña i Matosas
 Glòria Noguer i de Ferrer
 Lluís Planas i Martínez
 Fina Puigdevall i Noguareda
 Enric Ribera i Gabandé
 Joan Roca i Fontané
 Pasqual Roca i Riera
 Ferran Rodés i Vilà
 Valentí Roqueta i Guillaumet
 Alexandre Rosell i Feliu
 Mario Rotllant i Sola
 Carme Ruscalleda i Serra
 Josep M^a Sanclimens i Genescà
 Jon Sarabia i Barrutia
 Ramón Serra i Agut
 Albert Sumarroca i Claverol
 Joan Tàpia i Nieto
 Jaume Torras i Mulet
 Francesc Torrente i Costa
 Miquel Torres i Maczassek
 Joaquim Uriach i Torelló
 Quim Vila i Betriu
 Jordi Vilà i Badia
 Jordi Vilaseca i Brugueras
 Josep Vilella i Llinós
 Lluís Vinyes i Jordà
 Maria Vives i R. de Hinojosa
 Elena Yepes i Evangelista

— TROBADA — GASTRONÒMICA — A OLOT —



Dimecres,
 4 de març de 2026

CLUB D'EMPRESES

AITONA GOURMET
SINCE 1987

 Santander

INEDIT
 Damm

ROYAL
 BLISS
PREMIUM

Grupo  Planeta

GB
GROUP

OPTIO
NEXT LAW

RESTAURANT
LES COLS
 FINA PUIGDEVALL NOGAREDA
 MARTINA PUIGVERT PUIGDEVALL



Acadèmia
 Catalana
 de Gastronomia
 i Nutrició

...els sons, els colors, les olors. La quietud, el silenci i el misteri. La llum suau i 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; sobria 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
Acadèmica

Fina Puigdevall és xef guardonada amb dues estrelles Michelin i una estrella Verda Michelin, reconeixements que posen en valor tant l'excel·lència culinària com el seu compromís amb la sostenibilitat. Ha estat distingida amb el Premi Nacional de Gastronomia i és acadèmica de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. El seu restaurant compta amb Tres Sols a la Guia Repsol i el Sol Sostenible Repsol, i ha estat reconegut internacionalment per La Liste – The World's Best Restaurant Selection 2025, The Best Chef Awards 2025 i la We're Smart® Green Guide, entre d'altres. També ha rebut el Premi a l'Excel·lència Empresarial i el Discovery Awards 2025.

Al capdavant de la cuina l'acompanya Martina Puigvert Puigdevall, cap de cuina i reconeguda amb el Michelin Young Chef Award 2024, i Carlota Puigvert Puigdevall, cap de pastisseria. A la sala, Clara Puigvert Puigdevall exerceix com a cap de sala i sommelier, amb el Diploma WSET 3 i guardonada amb el Premi Juli Soler al Talent i Futur del Vi (Spanish Wine Academy).

L'espai que acull el projecte porta el segell de RCR Arquitectes, guardonats amb el Pritzker Architecture Prize, i contribueix a reforçar la connexió íntima entre paisatge, arquitectura i experiència gastronòmica.

horitzó natura viva & mística

del nostre hort;
fulla de llorer
pa de pessic d'herbes
flor de neu, cotó fluix de coliflor
sobrassada vegetal amb mel de mil·lors
col i tòfona
patates amb suc

amb sopa de pa i menta;
quallada de carxofa

elaborats amb
una farina ancestral;
arròs de fajol
lionesa de fajol i farro
blat de moro

com a signe d'hospitalitat;
brou volcànic de benvinguda,
la terra, l'aigua

les millors del moment;
fulles, herbes, flors,
olives de tres colors

el caviar de la Garrotxa;
fesols de Santa Pau – d.o.p. –,
peus de porc, naps, oli de cirereta

d'una subtil dolçor;
royale de ceba,
tortell d'Olot, engrunes de pa, flor de ceba

d'aigua dolça;
salpicó de cranc de riu,
pebrot escalivat, safrà
mil·lors de truita de riu i pernil de gla,
consomé

del galliner al plat;
ou fresc del dia,
tòfona de la Garrotxa

fets a la brasa;
pèsols,
botifarra negra, cansalada, cargols, menta

amb la intenció de tancar el cercle;
espatlla i lletada de xai,
llet d'ovella, llana, farigola, romaní

un peix salat sempre present
a la cuina de muntanya;
llom, brandada i tripa de bacallà,
espinacs, flor de carbassa

criat per nosaltres;
ànec amb peres,
magret, tatin, chantilly de pera, gla

de les primeres a florir;
flor de mimosa,
herbes silvestres, te verd

servits com a postres;
ceps en diferents textures,
garrofa

amb llenguatge d'avui;
flor de mel i mató,
nous, ratafia

per a compartir;
rajola de xocolata,
una evocació a l'espai del restaurant