

## Les arrels i les fulles de les Cols

Descobrim la Casa Horitzó, l'hort i el molí de les Cols, l'univers de Fina Puigdevall, en una jornada organitzada per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició



Joan Safont Plumed

560 Articles



**L**es ovelles de raça ripollesa pasturen sota la mirada d'una obra que forma part de la història arquitectònica catalana. A tocar, l'hort, pensat i executat per ser un ecosistema vivent. A quatre passes, una llinda data una casa el 1521. Som, en plena Vall de Bianya, en un espai que arrela i fa volar un dels restaurants més reconeguts del país. Hem estat convocats per a un acte especial, per

a una experiència que promet. L'any passat, la xef Fina Puigdevall Nogareda va ser elegida membre de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, presidida llavors pel desaparegut Carles Vilarrubí i avui per l'advocat i bibliòfil Joan Font. Per formalitzar el seu ingrés, tradicionalment, els acadèmics presentaven un treball o una ponència sobre un tema vinculat als objectius de la corporació. Puigdevall, poc amant de pontificar, es va estimar més d'oferir als acadèmics –i als qui vam tenir la sort de poder-los acompanyar– un viatge al seu entorn d'influències, de creació, de relació amb la natura.



### Entre la Vall de Bianya i Olot

Comencem pel començament. L'any 1990, Fina Puigdevall i el seu marit **Manel Puigvert** obren un restaurant als baixos de l'imponent mas les Cols, a la carretera de la Canya d'Olot. "Aquestes cases sempre diuen que no es compren ni es venen. S'estimen. Aquí on som ara eren les masoveries. En concret, hi havia una masoveria i totes les corts de la casa", ens explicava Puigdevall, nascuda al primer pis del casal, fa uns anys, quan la vam entrevistar. "Amb el *boom* de la construcció, els masovers van marxar a fer de paletes i de manobres, i va quedar l'espai buit. Com que a mi m'agradava molt cuinar, el meu home insistia que hi poséssim un restaurant. I on fins llavors hi havia hagut les vaques, ara hi ha la cuina." Feia deu anys que funcionaven, i la família Puigvert Puigdevall va voler donar-li un impuls, caminant cap al restaurant dels seus somnis. Els arquitectes **Rafael Aranda, Carme Pigem i Ramon Vilalta (RCR)**, amics d'institut d'en Manel i uns joves que començaven a traçar la seva filosofia, van entomar l'envit, i no es van quedar amb el primer encàrrec, que era senzillament obrir un finestral com el que tenia el Sant Pau de **Carme Ruscalleda**, a la cuina de les Cols. Llavors, el restaurant no ocupava tot l'espai dels baixos –avui, un espai diàfan amb una llarga taula daurada que homenatja l'hospitalitat de la sala de les masies– ni la cuina era un espai ple de llum, d'aigua, un dels espais més màgics del restaurant. Tot això va

començar a canviar el 2001.



Volcànica i humida, perfilada per paisatgistes i escultors, dels **Vayreda** a **Miquel Blay** o **Josep Clarà**, la Garrotxa ja no és una comarca aïllada i rural, sinó també un pol industrial i un dels nuclis d'atracció turística més destacats del país, amb una oferta gastronòmica àmpliament reconeguda. De tota manera, per entendre on venim, hem de mirar de fer abstracció de tot el que sabem. Hem de recular fins abans de l'obertura dels túnels i la carlinada. Hem d'oblidar els sants d'Olot i la fageda d'en Jordà de **Joan Maragall**. Hem de situar-nos al segle XIV, quan hi ha els darrers grans terratrèmols que ensorren masies i masos, derrueixen ermites i campanars, arrasen cultius i cabanes. La terra tremola, com anunciant el canvi d'època, l'inici de l'edat moderna, capritx historiogràfic que no fa ni que s'immutin els faigs de la comarca, i l'endemà toca reconstruir. S'alcen masos com la Boada, a Sant Pere del Puig, molt a la vora de l'església de Sant Martí de Solamal. Amb el pas dels segles, s'anirà engrandint i ampliant. Aquell univers autosuficient i autoreferencial compta amb les seves masoveries i el seu molí. Aquest molí de baix de parets massisses de pedra, amb l'espai adjacent del pastor, que va servir durant anys per a moldre el farro, és la casa del segle XVI que els Puigvert Puigdevall van tornar a proposar als RCR que reformessin. Aquests es van negar en rodó a tocar ni una pedra, però en canvi van començar a cavi·lar l'anomenada **Casa Horitzó**, una obra que els acabaria de situar a l'Olimp, amb el reconeixement més destacat internacional, el Pritzker, conegut com el Nobel dels arquitectes.



### El molí del farro i un banc per a reflexionar a l'hort

L'inefable **Josep Pla**, al seu text "Mieres i la Garrotxa", inclòs en el volum *Un petit món del Pirineu*, se sorprèn d'haver sentit parlar profusament i amb afecció d'hereus i pubilles durant la seva estada a la comarca. El pare de Puigdevall era l'hereu del mas les Cols, i la mare, de la família que va heretar la Boada. Les arrels, doncs, es reparteixen indistintament en tots dos espais, entre la zona volcànica i l'alta Garrotxa. Avui, a cal moliner, el cosí de Fina Puigdevall, **Carles Nogareda**, fa funcionar un molí de gra, on l'aigua fa moure les moles de pedra, restaurat fa gairebé una vintena d'anys. Un retorn a la funció primerenca d'aquest rodal. El blat de moro ha estat un cultiu tradicional de la Vall de Bianya de fa segles. Provenint d'aquella Amèrica que tot just s'intuïa quan es va alçar la casa, resistent i humil, agraït amb les condicions climàtiques i molt nutritiu, se n'han alimentat famílies i bèsties. El farro, la farina de blat de moro, s'ha recuperat darrerament com a símbol d'identitat i, alhora, ha estat enaltit per xefs com Puigdevall i la seva filla, la cap de cuina **Martina Puigvert Puigdevall**, que apareixerà a l'era amb uns aperitius d'aquest farro cultivat en aquesta vall, combinat amb el fajol, un altre cultiu tradicional d'insòlites possibilitats gastronòmiques.

L'hort, amb la reserva genètica del ramat d'ovelles ripolleses, no és una operació de màrqueting ni una manera d'apuntalar el relat gastronòmic. Tal com ha reflexionat el naturalista Miquel Macias, es tracta de crear un ecosistema vivent, que integri les possibilitats productives, ambientals i existencials de l'espai. Així, a banda de produir una part destacada de les hortalisses, verdures, llegums i fruites que necessita el restaurant, es relaciona amb l'entorn d'una manera orgànica. Un banc estratègicament disposat permet de connectar amb la part més horaciana de l'ofici d'hortolà: *Beatus ille*. És després de trepitjar l'hort que descobrim la Casa Horitzó, a mig camí entre la casa familiar i l'espai de recerca i desenvolupament. L'arquitecta i divulgadora **Núria Moliner** hi va dormir durant l'elaboració de *Deu cases deu nits*: "Aquesta casa va ser una de les obres iniciàtiques de RCR abans que la fama els catapultés internacionalment. Aquí van arriscar i jugar; assentar les bases del seu llenguatge, molt propi. Una mirada que entén l'arquitectura com a art i natura. Més enllà de la funcionalitat, defensen ardentment que els espais que habitem o que travessen la nostra vida han d'emocionar-nos i inspirar-nos, mai deixar-nos indiferents. Són arquitectes que, deliberadament, han eliminat la paraula edifici del seu diccionari. Les construccions, per a ells, són peces, com una peça d'art, com una escultura. Certament ho són. Escultures per a ser contemplades i que et conviden a contemplar el que t'envolta."



"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, 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'univers a través de l'espai d'allò tan íntim. L'esplendor de la natura. La plenitud de la vida." Són paraules de Fina Puigdevall, llegides pel seu marit i còmplice, abans d'un àpat que és també un homenatge a ella i a les seves arrels de segles, continuades, com fulles que verdegem esponerosament, per les tres filles, Clara, Martina i Carlota.

Ens entaulem. El menú es diu Horitzó: Natura Viva i Mística. És hora d'assumir, amb els sentits, les idees de tradició i avantguarda que hem anat assimilant durant la jornada.