

Societat | Actualitzat el 25/02/2020 a les 10:24

La Guia Repsol 2020 reconeix amb 3 sols Fina Puigdevall de Les Cols d'Olot

Junt amb Javier Olleros, xef galleg de Culler de Pau, són els únics cuiners de l'Estat a aconseguir aquesta distinció



Fina Puigdevall i la seva filla Martina Puigverd amb el guardó de la Guia Repsol 2020. | @GuiaRepsol.

La Guia Repsol 2020 (<https://www.guiarepsol.com/>) ha distingit enguany amb el seu màxim reconeixement, 3 Sols, dos restaurants amb inquietud per a preservar la identitat de l'entorn i furgar en les arrels: Les Cols, de Fina Puigdevall, a Olot, i Culler de Pau, de Javier Olleros, a O Grove (Pontevedra).

L'acte de lliurament d'aquests guardons es va celebrar aquests dilluns al Museu de San Telmo de Sant Sebastià (Donosti) amb la Gala de lliurament dels Sols Guia Repsol 2020, que ha reunit més de 400 persones, entre cuineres, cuiners i convidats del món gastronòmic i institucional. En l'esdeveniment han intervingut la consellera de Turisme, Comerç i Consum del Govern Basc, Sonia Pérez, i el conseller delegat de Repsol, Josu Jon Imaz.

¡Enhorabuena a @les_cols (https://twitter.com/les_cols?ref_src=twsrc%5Etfw) y a todo su equipo! El trabajo bien hecho hace que Tres #SolesGuiaRepsol (https://twitter.com/hashtag/SolesGuiaRepsol?src=hash&ref_src=twsrc%5Etfw) iluminen #Olot (https://twitter.com/hashtag/Olot?src=hash&ref_src=twsrc%5Etfw) ?????? #SolesRepsolDonostia20

(https://twitter.com/hashtag/SolesRepsolDonostia20?src=hash&ref_src=twsrc%5Etfw)
[pic.twitter.com/v0rtYYEgVL](https://t.co/v0rtYYEgVL) (<https://t.co/v0rtYYEgVL>)

? Guia Repsol (@GuiaRepsol) February 24, 2020

(https://twitter.com/GuiaRepsol/status/1232032852709122048?ref_src=twsrc%5Etfw)

Els nous 3 Sols Guia Repsol -Fina Puigdevall de Les Cols i Javier Olleros de Culler de Pau- són convençuts defensors d'una cuina sostenible en què el territori reflecteix la idiosincràsia i els principis dels qui l'habiten. Des de la Garrotxa, en el restaurant dissenyat per RCR Arquitectes, Puigdevall reivindica a Les Cols el caràcter culinari del lloc on ha nascut i desenvolupat el seu personal projecte, que ara comparteix a la cuina amb la seva filla Martina.

Recordem que la xef i propietària del restaurant Les Cols d'Olot, (<http://lescolds.com/restaurant/>) Fina Puigdevall, va ser guardonada amb el Premi Nacional de Gastronomia 2019 (<https://www.naciodigital.cat/garrotxa/noticia/20683/fina/puigdevall/xef/restaurant/cols/olot/premi/nacional/gastronomia>), una distinció que va lliurar el passat 5 de juny l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (<https://www.acgn.cat/>) (ACGN) en una gala a la Casa Llotja de Mar de Barcelona.

Entre els 23 nous 2 Sols, Guia Repsol destaca la voluntat de cinc cuineres per posar en valor l'essència de les hortes, boscos o el mar que les envolta: Esther Manzano (La Salgar), a Gijón; Elena Lucas (La Lobita), a Navaleno; María Gómez 'Magoga', a Cartagena; Lucía Freitas (A Tafona), a Santiago; i Rosa Llum Ruisánchez (La Huertona'), a Ribadesella.

Guia Repsol aposta decididament pels nous talents que evidencien que del planter de la cuina espanyola segueixen sorgint generacions molt formades i amb idees fresques. Aquest any, 77 restaurants a tot Espanya estrenen el seu primer Sol. Els nous 1 sol comparteixen l'entusiasme per a crear una cuina autòctona a la seva mida, com ara fa Edorta Lamo (Arrea!) En Campezo, Ferran Turó a Reus, Celia Jimenez a Còrdova, Hugo Ruíz (Bugao) a Ceuta, Juan Aceituno (Dama Juana) a Jaén o Amaia Ortuzar (Ganbara) a Sant Sebastià.

Nou sistema de qualificació

El llistat de Sols Guia Repsol 2020, que compta amb 545 restaurants, és fruit d'un renovat sistema de qualificació que s'ha implementat durant l'any passat -desenvolupat amb l'assessorament de l'Basque Culinary Center-, i amb el qual Guia Repsol vol reflectir la experiència global de client, des del moment en què realitza la reserva fins que surt per la porta després d'haver tingut una experiència gastronòmica i fa seves les recomanacions.

Com a part de el nou sistema de qualificació, s'han incorporat paràmetres com la sostenibilitat, el quilòmetre zero, la integració, l'economia circular o la essencial coherència dels projectes, que es reflecteix tant en les seves cuines com en la posada en escena i celler.

Conscients de la gran quantitat de restaurants interessants dispersos per la geografia espanyola, s'ha conformat un equip de 50 inspectores i inspectors que busquen arribar fins a cada racó de totes les comunitats autònomes. Al llarg de l'any s'han realitzat més de 1.300 visites, revisant la llista completa de Sols Guia Repsol, a més de descobrir nous projectes. El procés d'avaluació es nodreix també amb altres fonts. Així, compta amb el suport de l'Associació d'Amics de la Real Acadèmia de Gastronomia i de el Comitè Assessor Sols Guia Repsol, en què professionals de diversos àmbits, amb profund coneixement del territori gastronòmic, aporten una visió panoràmica des del punt de vista de l' comensal.

Si voleu més informació sobre els Sols Guia Repsol 2020 i sobre tot el que ha passat a la Gala no dubeu a consultar-lo en aquest web (<https://www.guiarepsol.com/es/soles-repsol/>) .

Llistat de Sols Guia Repsol 2020

3 SOLS

Les Cols, Catalunya
Culler de Pau, Galícia

2 SOLS

A Tafona, Galícia
Àbac, Navarra
Angle, Catalunya
Bagà, Andalusia
Bardal, Andalusia,
Beat, Comunitat Valenciana
Cinc Sentis, Catalunya
El Nou Molí, Cantàbria
Gofio, Comunitat de Madrid
La Aquarela, Illes Canàries
La Boscana, Catalunya
La Costa, Andalusia
La Gaia, Illes Balears
La Huertona, Astúries
La Lobita, Castella i Lleó
La Salgar, Astúries
Les Moles, Catalunya
Lú Cuina i Ànima, Andalusia
Magoga, Múrcia
Moments, Catalunya
Refetor, Castella i Lleó
Regueiro, Astúries
99 ko Sushi Bar, Comunitat de Madrid

1 SOL

Absinthium, Aragó
A l'Kostat, Catalunya
Almocadén, Andalusia
Ambivium, Castella i Lleó
Arima, Comunitat de Madrid
Arrea !, País Basc
Arriaga, Andalusia
Aürt, Catalunya
Baialara, País Basc
Celler Katxiña, País Basc
Bugao, Ciutat Autònoma de Ceuta
Cancook, Aragó
Cañabota, Andalusia
Casa Elena, Castella-la Manxa
Casa Arpes, País Basc
Casa Julián - Matías Gorrotxategi, País Basc
Casa Comandament, Castella i Lleó
Casa Masip, la Rioja
Casa Pilar, Astúries
Castell Peralada, Catalunya
Celia Jiménez, Andalusia
Daica, Illes Balears
Dama Juana, Andalusia
Dos Pebrots, Catalunya
Dspeakeasy, Comunitat de Madrid
Eirado dóna Llenya, Galícia

El Bressol, Comunitat Valenciana
El Celler de l'Arbocet, Catalunya
El Senyor Martín, Comunitat de Madrid
És Ventall, Illes Balears
Estimar, Comunitat de Madrid
Ètim, Comunitat de Madrid
Farala, Andalusia
Félix Manso Ibarla, País Basc
Ferran Turó, Catalunya
Galerna Jan-Edan, País Basc
Ganbara, País Basc
Godoy, Andalusia
Gunea, Astúries
Habitual, Comunitat Valenciana
Ikaro, la Rioja
Iraeta, País Basc
Illa de Llops, Illes Canàries
Ispal, Andalusia
Javier Martín, Galícia
Kirkilla Enea, País Basc
La Biblioteca, Navarra
La Sandunga, Illes Canàries
Luke Restaurant, Comunitat de Madrid
Malena, Catalunya
Màntua, Andalusia
Membibre, Comunitat de Madrid
Mixtura, Navarra
Nola, Castella-la Manxa
O'Pazo, Galícia
Oria, Catalunya
Orobianco, Comunitat Valenciana
Pau, Castella i Lleó
Petit Comitè, Catalunya
Porrue, País Basc
Quimera, Illes Balears
Rausell, Comunitat Valenciana
Rios O Freixo, Galícia
Salitre, Galícia
Sil-labari, Galícia
Sofia Be Só, Catalunya
Sol Blanc, Catalunya
Sóc Kitchen, Comunitat de Madrid
Succeix, Comunitat Valenciana
Suite 22, Castella i Lleó
Taverna de Miguel, Andalusia
Taller Arzuaga, Castella i Lleó
Tula, Comunitat Valenciana
Umiko, Comunitat de Madrid
Verduarte, Navarra
Voro, Illes Balears
Xavier Pellicer, Catalunya