BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

**REPORTATGE** | Les Moles torna a la feina aquest dissabte

# La bona cuina del sud

## L'estrella Michelin al restaurant Les Moles d'Ulldecona és la segona de les Terres de l'Ebre, després del Torreó de l'Indià de Xerta, i la quarta de Tarragona

**M. MILLAN**

El restaurant Les Moles d'Ulldecona torna aquest cap de setmana a la feina després de les vacances amb el millor dels incentius: l'assoliment de la preuada estrella Michelin. L'establiment situat al que va ser la primera pedrera als afores d'Ulldecona feia temps que treballava per aconseguir aquesta fita que finalment ha arribat.

El xef del restaurant, Jeroni Castell, és autodidacta i ha anat creixent com a cuiner al llarg dels poc més de vint anys que fa que està al capdavant del restaurant.

Defineix la seva cuina com a arrelada a les Terres de l'Ebre, amb productes de la terra elaborats de forma diferent, amb una tècnica acurada i amb molta imaginació. «Amb tot, allò fonamental en la cuina creativa és tenir sentit comú». Segons apunta el mateix xef, «es tracta d'una cuina diferent, però en cap cas estranya».

**El xef Jeroni Castell, al seu restaurant, ahir a Ulldecona.** FOTO: JOAN REVILLAS

Després d'una nit de dimecres de celebracions amb els treballadors i la família, ahir va ser un dia d'autèntica bogeria per als responsables d'aquest restaurant familiar: la cap de sala és l'esposa de Castell, Carme Sauch.

«Hem rebut moltes felicitacions i també moltes reserves que volien venir avui mateix... i els hem hagut de dir que estem tancats fins a aquest dissabte», explicava el xef ulldeconenc ahir, després d'una jornada intensa plena d'entrevistes, reportatges i fotografies.

Castell ja té ganes de tornar a la feina, amb la mateixa exigència i forma de treballar que l'ha portat fins aquí. «Aquesta ha estat la clau del nostre èxit i l'hem de potenciar, perquè aquest és un reconeixement que es guanya any rere any», comenta.

Les Moles és el segon restaurant de l'Ebre i el quart de la demarcació de Tarragona en aconseguir la preuada estrella. El van precedir el Rincón de Diego i Can Bosch de Cambrils, i el Torreó de l'Indià de Xerta. En el cas del Torreó de l'Indià, aquest és el cinquè any consecutiu amb estrella Michelin.

El seu xef, Fran López, destaca la necessitat de treballar molt dur dia a dia per tal de mantenir el nivell d'exigència i qualitat. Segons el cuiner, el fet que el ja siguin dos els restaurants ebrencs amb estrella demostra el treball per «l'excel·lència culinària» que s'està fent al territori.

Font: biblioteca.tortosa.cat