

GASTRONOMIA Les Moles, l'Antic Molí i Villa Retiro mantenen el distintiu

L'Ebre manté les estrelles Michelin i el restaurant Les Moles guanya l'estrella verda

Ulldecona A. P.

Els tres restaurants de les Terres de l'Ebre amb estrella Michelin han mantingut el seu distintiu de cara al proper any 2023. Tant el restaurant Villa Retiro, de Fran López -a Xerta-, com Les Moles, de Jeroni Castells, i l'Antic Molí, de Vicent Guimerà -tots dos, a Ulldecona- mantenen l'estrella que els acredita com una referència en l'àmbit de la gastronomia internacional. La gala de les estrelles Michelin es va celebrar este passat dimarts -dia 23- amb una vetllada culinària a Toledo.

La novetat ebrenc a d'esta edició ha estat, però, el guardó de l'estrella verda per al restaurant Les Moles. El distintiu acredita el restaurant Les Moles, d'Ulldecona, amb l'estrella verda que certifica els establiments amb una pràctica culinària compromesa amb la sostenibilitat i el medi ambient i també basada en el producte i l'economia de l'entorn. L'Antic Molí d'Ulldecona ja comptava amb el



Jeroni Castells, en el moment de recollir el reconeixement al compromís de la cuina sostenible.

guardó de l'estrella verda, i l'ha renovat de cara al proper any

En un comunicat a les xarxes socials, des del restaurant Les Moles asseguraven que estan "molt contents i satisfets" per haver assolit l'estrella verda enguany, quan es complixen 10 anys des que van rebre l'estrella Michelin. "És el reconeixement a la constància i l'esforç, per

ser un restaurant que aposta per la sostenibilitat", han destacat en un breu comunicat.

Des de l'Antic Molí també han destacat, a les xarxes, que, tant l'estrella Michelin com l'estrella verda "són un reconeixement a la cuina de proximitat, ecològica i d'agricultura sostenible". "Gràcies a tots els artesans de les Terres de l'Ebre", destaquen. ■