BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

Gastronomia. L'Algadir del Delta rep una estrella verda a la Guia Michelin del 2024 pel seu important compromís amb la sostenibilitat

La cuina del restaurant Algadir està elaborada amb productes del Delta de l'Ebre. FOTO: JOAN REVILLAS

Cuina innovadora amb consciència deltaica

NEREA SERRA
EL POBLE NOU DEL DELTA

La cuina d'avantguarda no està renyida amb la sostenibilitat. És possible oferir una oferta gastronòmica d'alta qualitat basada en productes de quilòmetre zero i així ho demostra el restaurant l'Algadir del Delta, que rebut recentment un nou reconeixement a la Guia Michelin del 2024.

Si bé fa uns dies sabíem que tant les Moles d'Ulldecona com l'Antic Molí i Villa Retiro mantenen les seves estrelles en la guia, també vam conèixer que el restaurant del Poble Nou, amb el cuiner Joan Capilla al capdavant, suma un nou reconeixement, una Estrella Verda.

Capilla, celebra el reconeixement que se suma al de Bib Gourmand que ja havia aconseguit anteriorment, una menció que atorga també la mateixa guia a la millor relació qualitat-preu. «No ens ho esperàvem, estem molt contents. No tenim paraules per descriure-ho». Aquesta menció va ser creada per distingir aquelles propostes d'excel·lència compromeses amb la sostenibilitat. Precisament, aquesta ecoresponsabilitat és un factor imprescindible en la cuina de l'establiment, que busca combinar la tradició amb aquest toc modern sense oblidar d'on és i en les quals predomina el sabor. L'oferta de l'Algadir està basa en més d'una desena d'arrossos del delta, i altres plats com les ortigues, les croquetes d'ànec, el carpaccio de peix de la Ràpita o les anguiles, tots ells conformen «una reinterpretació del que menjaven els meus avis i els meus pares», segons explica el cuiner, qui guarda una important consciència per l'entorn. «El tema de la sostenibilitat l'hem estat treballant des de l'any 2007 i l'hem tingut sempre molt present», explica el cuiner destacant que «aquesta és una forma de reivindicar sobre l'estat del Delta». En aquest sentit, ofereixen una «cuina en consciència, de km 0 de màxima proximitat, del Delta i a poc a poc ens anem conscienciant».

En aquest sentit, anima a provar la proposta i «reivindicar l'ofici, però també que el Delta té un problema que té molt a veure ambientalment. Hem de ser conscients i venir i veure com està el Delta. Si no hi ha aigua dolça, no pararan les aus i desapareixerà també la resta de la fauna i la flora. I quanta gent viu del camp? Tot això es menjarà el Delta».

Pel que fa a la sostenibilitat, el restaurant rebrà pròximament un altre reconeixement, en aquest cas amb l'EMAS ambiental de l'administració pública.

Font: biblioteca.tortosa.cat