**GASTRONOMIA** Es pot degustar de l'1 al 10 de març

# El restaurant Les Moles presenta 'Microclímax', el nou menú degustació

Ulldecona N. A.

Un any més el restaurant Les Moles d'Ulldecona ens presenta el nou menú degustació, que el podem tastar des del passat divendres 1 i fins al 10 de març. La setmana passada Jeroni Castell va visitar els estudis d'Imagina Ràdio i ens va parlar de *Microclímax*, el nou menú degustació. **"Quan parlem de microclima li volem donar dos vessants; per una part el microclima d'aquí, el de les Terres de l'Ebre, dels nostres productes, de la proximitat, dels sabors... per una altra part, el microclima que es crea a dins del restaurant les Moles, on passen moltes coses amb la gent que hi treballa. És una evolució constant, perquè soc inquiet, m'agrada anar sempre més enllà".** Un menú on s'ha volgut traslladar l'ambient de la cuina a la taula, el microclima de dins de la cuina fusionat amb el de les Terres de l'Ebre. I finalment **"afegim la X del clímax, que és el menjar gastronòmic, que busca el plaer, que agrada. És l'explosió del sabor, la part de potència... i amb tot això fem un joc, el menú degustació d'este any"**.

El restaurant Les Moles porta ja més de setze anys oferint el menú degustació, evolucionant moltíssim des del començament, apostant per la creativitat. **"Ja fa uns quants anys que des de finals de febrer principis de març presentem el menú degustació. És tornar a complir una expectativa cada any més alta. La gent espera cada vegada més de natros. És com un foli en blanc on cada any és tornar a començar"**. Jeroni ens explica que d'aquí a uns dies tornen a posar-se a treballar en el menú del pròxim any. Un treball que els ajuda a millorar i a evolucionar.

**NOVETATS** Les Moles ens presenta un menú que vol sorprendre amb algunes novetats. **"A les Terres de l'Ebre tenim un rebost brutal. Amb una diversitat de productes molt gran"**. Per això Jeroni ens explica que fan una aposta molt gran pels productes del nostre territori. Per això el menú es reinventa amb plats i productes que ja han treballat anteriorment, com poden ser les textures d'oli, les ostres del Delta... però sempre buscant una part de sorpresa **"buscant seqüències d'un mateix producte que estiguen presentades en formats diferents, buscant un punt d'originalitat"**. Una de les novetats d'enguany és que s'ha ampliat el menú, de les 20 degustacions s'han passat a 25. No és menjar més, sinó degustar més plats **"en què aquestes cinc degustacions tinguen pes, importància i sentit a tot el menú"**.

Aquest any també hi ha un cert matís internacional dintre el menú degustació fruit de dos visites de Jeroni a São Paulo i a Xangai que han servit per a apropar-lo a una altra cultura gastronòmica. Per això hi ha dos creacions que recorden en estos viatges "**un reconeixement"** a estes dos experiències de Jeroni Castell.

Font: biblioteca.tortosa.cat