



Pau Castell i Jeroni Castell, amb el Sol Sostenible Alimentos d'Espanya 2026. FOTO: REPSOL

Ulldecona

El restaurant Les Moles rep el premi Sol Sostenible per la seua aposta pel territori

El Ministeri d'Agricultura i la Guia Repsol reconeixen quatre cuines d'arreu de l'Estat amb un saber fer respectuós amb el seu entorn

M. M.
ULLDECONA

El Ministeri d'Agricultura i Repsol van fer públics ahir els Premis Sol Sostenible Alimentos d'Espanya 2026, amb els quals reconeix l'excel·lència gastronòmica i el compromís mediambiental de quatre restaurants de l'Estat. En aquesta edició, els guardonats han estat Les Moles d'Ulldecona, Ricard Camarena (València), Ansils (Anciles, Ossa) i Tram (Madrid).

Els premis, impulsats conjuntament pel ministeri i la Guia Repsol per sisè any consecutiu, distingeixen a cuines que destaquen pel seu ús responsable del producte, la seva aposta per la sostenibilitat i la seva resposta als desafiaments del canvi climàtic. L'anunci es va fer en una gala celebrada a València, amb la presència del director general d'Alimentació, José Luis Herrero, i María Ritter, directora de la Guia Repsol.

Les Moles, restaurant amb una estrella Michelin i 2 Sols Guia Repsol a Ulldecona, ha rebut el Sol Sostenible #AlimentosdEspanya per ser un dels referents en l'àmbit nacional de la sostenibili-

tat rural, segons destaquen els impulsors del premi. Però per a Jeroni Castell i Carmen Sauch, xef i cap de sala, aquest enfocament consisteix, sobretot, a treballar des de la lògica.

Hort biodinàmic

Per consciència, però també per sostenibilitat econòmica, al restaurant familiar on també treballen els seus fills Pau i Roger Castell, van instal·lar plaques fotovoltaïques l'any 2021 i compren verda l'energia que no els cobreix la llum del sol.

Les Moles compta, a més, amb una Estrella Michelin i dos Sols Repsol

«Aquests només són els primers passos que ens portaran fins on creiem que hem d'arribar», afirma Jeroni Castell, que fa ja 15 anys va començar a conrear verdures i hortalisses en ecològic a l'entrada del restaurant, situat als afores d'Ulldecona, com a declaració d'intencions.

Avui, a Les Moles compten amb una horta de gairebé 1.000 metres quadrats treballada amb agricultura biodinàmica sota l'assessoria de l'expert Jordi Querol i la resta de membres d'Equip Triskel, situats també a Ulldecona.

En el camí per a ser més autosuficients i més respectuosos també han començat a elaborar el seu propi oli d'oliva, AOVE Sant Lluç. «De moment ho utilitzem per a un parell de plats concrets, la resta el comprem a la cooperativa Lacrima Olea» de Godall, explica, deixant veure una altra de les potes en les quals es fonamenta la seva responsabilitat: l'ús gairebé exclusiu de productes de l'entorn.

«Tenim a prop tots els productes de la mar, però a més podem tenir els peixos dolços del Ebre i les espècies de la desembocadura, què pinta un salmó en la meua carta?», reflexiona Castell. El restaurant destaca també per les seves propostes vegetals, amb un menú exclusivament vegetarià, que conviu amb altres opcions en les quals es treballa de la mà de proveïdors de Terres de l'Ebre: ocells de Granja Louisiana, o cabra salvatge de Donum Deus, entre molts d'altres.