

Jeroni Castells

Les Moles (Ulldecona)

«Sostenibilidad, sí... porque es nuestra forma de ser»

Marc C. Griso

Ulldecona



FOTO: CEDIDA

Tarragona fue escenario hace unas semanas de una gala que marcó un punto de inflexión en la Guía Repsol: el reconocimiento explícito a una manera de cocinar alineada con el territorio, la conciencia, la responsabilidad y el futuro del oficio.

Entre los protagonistas de esta edición de 2026 destacó Jeroni Castells, alma y propietario de Les Moles (Ulldecona), distinguido con el nuevo Sol Sostenible Repsol y tras tener también una estrella Michelin y dos SOLES Repsol. Horas antes de un evento en la capital a principios de esta semana, Castells no atiende y hablamos con él sobre convicción, coherencia y el reto de sostener — en todos los sentidos — una forma de entender la cocina de forma alineada y de la mano con el territorio. Una simbiosis necesaria y deseada.

Varios premios a lo largo de tu carrera, pero el Sol Sostenible llega en un momento clave. ¿Cómo lo recibes?

Con mucha serenidad. Nosotros hablamos de sostenibilidad porque nos gusta hacer las cosas con la máxima neutralidad posible. No es un discurso construido para fuera; es algo que forma parte de cómo somos y de cómo trabajamos y que hemos querido compartir y expresar de puertas para fuera. De aquello que queremos ser y

el legado que queremos dejar con el paso de los años en nuestro territorio.

Vuestro entorno juega un papel esencial.

Totalmente. Tenemos un entorno natural y único. El producto de la tierra a apenas unos metros, todo lo que nos brinda el mar, el río Ebro a su paso por la zona y los campos llenos de arroz a escasos metros. Pocos restaurantes pueden decir eso con tanta literalidad. Tanto Les Moles como muchos otros restaurantes de la zona, somos unos absolutos privilegiados de nuestro territorio y hay que saber vivir con él y en el buen sentido de la palabra, aprovecharnos de todo aquello que nos brinda.

¿Se nos olvida cuidar y proteger este espacio natural único en Catalunya?

Más de lo que tocaría. Sin todo lo que ofrece, todo sería diferente.

¿Eso condiciona vuestra cocina?

No la condiciona. Todo al contrario ya que nos ayuda a definirla y mejorarla. No se puede cocinar de espaldas a lo que tienes delante y más cuando es de tanta calidad como la que tenemos nosotros.

El Sol reconoce una apuesta clara por la sostenibilidad.

Nuestra apuesta da respuesta a una forma de ser y de entender

la cocina que hacemos. Lo hacemos por filosofía, por creencia personal mía y de todo el equipo. En ningún caso lo hemos hecho por el premio, aunque ahora haya una alineación clara entre lo que reconoce la Guía Repsol y lo que nosotros llevamos trabajando desde hace más de una década.

A veces se olvida la parte económica del discurso sostenible.

Y es clave. La sostenibilidad económica permite la continuidad del restaurante a largo plazo. Placas solares en nuestras instalaciones para reducir gasto energético, producto cercano, menos intermediarios. Todo eso no solo reduce impacto ambiental, también hace viable el proyecto a largo plazo. Si no es sostenible económicamente, no es sostenible de verdad más allá de los términos habituales en los que se mueve la moda actual.

¿Este reconocimiento cambia algo internamente?

Refuerza las decisiones tomadas años atrás. Aunque tenga este Sol, no voy a hacer nada con lo que no crea de verdad. Tampoco lo hacía antes. Este premio te obliga a mirarte al espejo y ser aún más coherente porque sabes que, a partir de ahora, también nos exigirán más en cada uno de los elementos que forman parte de un restaurante y no pasan úni-



Esperarán más de nosotros. No podemos perder lo que nos ha costado tanto construir. Lo hacemos por filosofía, no por premios

camente por la cocina, los productos o los platos.

¿Habéis notado más repercusión que con otros reconocimientos?

Muchísima más. El impacto del Sol Sostenible ha sido más alto que el de reconocimientos anteriores. La Guía Repsol ha hecho una evolución muy importante en los últimos años y eso se nota. Hay más visibilidad, más conversación y más interés real tanto a nivel mediático como a nivel económico por lo que hacemos. No tuve tanto impacto con los primeros reconocimientos por lo

que me alegro que la dirección de la Guía haya hecho un esfuerzo importante en posicionarnos estos premios.

¿Qué viene después del Sol Sostenible?

Lo que ya estamos haciendo aunque con una dosis más de reconocimiento, más expectativa y, sobre todo, más exigencia. Ahora esperan más de nosotros. El gran reto es no perder lo que hemos trabajado durante años: la identidad, la coherencia y el respeto por el territorio. Quiero destacar también la evolución que ha hecho la Guía Repsol en los últimos años. Es un antes y un después.

En Les Moles, la sostenibilidad no es una etiqueta ni una estrategia de marketing. Es una convicción profunda, construida a base de paisaje, sentido común y decisiones firmes. El Sol Sostenible Repsol no cambia el rumbo de Jeroni Castells; simplemente ilumina y refuerza un camino que ya estaba trazado.

El chef Jeroni Castells participó en la Gira Gastronómica del Diari de Tarragona 2025 celebrada en Amposta el pasado mes de junio. En ese encuentro con varios representantes turísticos y gastronómicos del territorio puso en valor esta fuerte convicción de trabajar siempre unido a los productos naturales que regala el entorno del Ebro.