

GASTRONOMIA La pròxima cita serà el 23 de març a Alcanar, amb l'entrega dels 'soletes' de primavera

Els cuiners de l'Ebre homenatgen el territori a la gala dels sols de la Guia Repsol 2026

Tarragona Redacció

El diumenge 15 i el dilluns 16 de febrer, se van citar a Tarragona els nous sols de 2026 per a rebre el seu guardó, juntament amb les cuineres i cuiners més destacats de l'Estat espanyol. Així, els 11 restaurants amb un sol i els 2 amb dos sols de Tarragona i les Terres de l'Ebre van preparar menús que homenatjaven el territori.

Els productes del delta de l'Ebre i del Camp de Tarragona van ser fonamentals per a elaborar els tres menús que els cuiners convidats a la gala de la Guia Repsol podien provar el diumenge 15 i el dilluns 16 de febrer a Reus i Tarragona, respectivament. No podia haver-hi millors amfitrions que els mateixos sols de la província per a mostrar un territori d'una enorme riquesa gastronòmica i enològica, amb vuit denominacions d'origen i molts cellers de petits productors.

Les celebracions entorn de la gala van començar el passat diumenge 15 de febrer amb una festa de benvinguda a Reus. Els onze restaurants amb un sol Repsol de la província van preparar un menú coral ideat perquè el territori fos protagonista i la personalitat de cada restaurant deixés la seua empremta. Així, hi van participar tres restauradors ebrencs amb un sol: Aitor López, de Citrus del



Jeroni Castells i Fran López van cuinar per a tots els restaurants que tenen tres sols Repsol.



Tancat, a Alcanar, que va proposar tonyina vermella Balfegó en escabetx de titaina, pinyons i rovell d'ou curat; el perellonenc Rafael Muria, de Quatre Molins, a Cornudella de Montsant, que va versionar la truita amb suc, un plat típic del Priorat; i Vincent Gimera, de l'Antic Molí d'Ulldecona, que va preparar un biquini de gamba blanca amb el seu brou.

El dilluns 16, en la trobada dels tres sols que va acollir l'amfiteatre de Tàrraco, van cuinar els dos únics restaurants de la província amb dos sols de la Guia Repsol, els xefs ebrencs Fran López de Villa Retiro (Xerta), i Jeroni Castells, de Les Moles (Ulldecona). **"Hem fet piruletes d'oli de la nostra collita amb nitrogen lí-**

quid, hot dog de tonyina Balfegó, una truita superesponjosa de borrarxets, que són els primers brots de faves tendres, reservats només als qui en tenen al seu hort; o l'anova de 'casco', un record del meu avi, que li encantaven les sardines de casc o en salaó amb ous ferrats i tomàquets de penjar rostits", explicava Jeroni, de Les Moles.

Fran López, de Villa Retiro, va voler que els seus companys xefs, que venien de diferents zones d'Espanya, se mengessin el territori a través dels productors. **"Hi ha tàrtar de tonyina de l'Ametlla de Mar, arròs d'ànec del delta de l'Ebre, bacallà de Sorolla —una botiga centenària del mercat de Tortosa—, carxofes**

de temporada, llagostí i escamarlà de les llotges de Tarragona, un show cooking de bivalves i brases per a la carn, que en este cas he seleccionat de diferents zones del país", va dir el cuiner.

La nit del dilluns 16 de febrer, el còctel de gala va ser a càrrec de Nandu Jubany, xef de Can Jubany (tres sols Repsol) a Calldetenes, que també va utilitzar producte de les Terres de l'Ebre com la tonyina, galeres, arròs del Delta o canyuts.

El dia 23 de març, el Teatre Auditori José Antonio Valls d'Alcanar agafarà el relleu per a acollir la gala dels *soletes* de primavera, un esdeveniment que reforçarà el municipi com a referent gastronòmic estatal.

LES TERRES DE L'EBRE REVALIDEN SOLS El Palau Firal i de Congressos de Tarragona va celebrar este dilluns la g dels sols de la Guia Repsol 2026. En l'acte es va dur a terme el lliurament dels sols sostenibles #AlimentosdEspana 2026, on el cuiner Jeroni Castells, de Les Moles d'Ulldecona, va pujar a l'escenari per a recollir este guardó.

Els restaurants de l'Ebre mantenen un any més els seus sols. Villa Retiro de Xerta i Les Moles d'Ulldecona continuen amb els seus dos sols. I amb un sol, el Citrus d'Alcanar, l'Antic Molí d'Ulldecona i Quatre Molins de Cornudella de Montsant, amb el xef perellonenc al davant. ■