

El firmamento tiene una nueva estrella



FRANCISCO
ZAPATER
Abogado

Jeroni Castell no ha dormido mucho estos últimos días. Y Carmen, su mujer, tampoco. La causa del insomnio era la fundada esperanza de que Les Moles, su restaurante de Ulldes, consiguiera una de las estrellas que la Guía Michelin daba el pasado día 20 en el Guggenheim de Bilbao. Y tras la buena noticia, el insomnio ha continuado. Y no es para menos, pues subir al monte Olimpo de la restauración es una responsabilidad y una presión que quitan el sueño. ¡Enhorabuena pareja!

Pero llegar hasta aquí no ha sido fácil. La aventura culinaria de Jeroni comenzó en Les Moles hace veintidós años. Él como chef de cocina, Carmen como responsable del comedor. Montaron un restaurante porque a Jeroni, impulsivo y versátil (simultaneaba los fogones con el papel de Jesús en la Passió) le dio por ahí. Como podían haber montado una administración de fincas o una agencia de viajes. Eso sí, negocios propios, pues el carácter de Jeroni casa mal con el trabajo por cuenta ajena.

Fueron cuatro lustros de trabajo y sacrificio. Y de fe, con el GPS programado desde

el principio hacia la estrella Michelin. Y hasta tal punto era así que parte de sus vacaciones las consumía en otros lares culinarios —el País Vasco sobre todo— para aprender de chefs afamados.

Otras veces metía la familia en el coche y se iban a probar la cocina de restaurantes punteros, aunque estuvieran muy alejados (San Sebastián, Madrid...). Lo importante era progresar en el arte de los fogones.

La propuesta culinaria de Jeroni pivota sobre cuatro elementos: productos de calidad y de la zona, recuperación de viejas recetas de los ancestros, in-

La de Les Moles es la
cuarta estrella Michelin
de la provincia de
Tarragona

novación y, sobre todo, imaginación. Y en un campo, la cocina de autor, que puede dar prestigio pero difícilmente dinero, pues exige mucha mano de obra y eso tiene una incidencia notable sobre el precio final del producto.

La de Les Moles es la cuarta estrella Michelin de la provincia de Tarragona. Antes la recibían Can Bosch y El Rincón de Diego, de Cambrils, y El Torreó de l'Indià, de Xerta. Estos tres restaurantes participan cada año en una cena solidaria que se hace en la antigua Universidad Laboral de Tarragona, en beneficio

de la lucha contra el cáncer y contra la leucemia. Estamos seguros de que Jeroni no faltará a la próxima cita. Le esperamos en la capi el año que viene.

Situado en una vieja cantera en el kilómetro 2 de la carretera de la Sénia, Les Moles queda a cinco minutos en coche del Arión, el epicentro de la mayor concentración de olivos milenarios del mundo. Allí, junto a la Vía Augusta, hay 400 ejemplares, y a su alrededor, en un radio de pocos kilómetros, cuatro mil más. Y a otros diez minutos está el tercer signo de excelencia de Ulldes: las pinturas rupestres existentes junto a la ermita de la Pietat, que son Patrimonio de la Humanidad.

Pese a tenerlos tan cerca, Jeroni vivía de espaldas a los olivos milenarios. Apenas si había reparado en ellos. Fue gente de fuera (forasteros vendrán...) quien le abrió los ojos a esa eclosión de la naturaleza. Pero cuando tomó conciencia, se asoció con los olivos, y sacó algún que otro plato basado en su aceite, con un olor y un sabor que transportan a las almazaras de la infancia.

Ahora son compañeros de excelencia y aliados, una situación de simbiosis positiva que puede dar nuevas alegrías en el futuro. ¿La segunda estrella para Jeroni y la declaración de Patrimonio de la Humanidad para los olivos milenarios?

