

GASTRONOMIA A les estrelles de Les Moles i Villa Retiro cal sumar-ne ara una per a l'Antic Molí d'Ulldecona i una altra per al restaurant Xerta de Barcelona

La cuina de les Terres de l'Ebre, reconeguda amb quatre estrelles Michelin

→ El xef Fran López obté una altra estrella per al restaurant Xerta de Barcelona i manté la de Villa Retiro

→ L'Antic Molí, del xef Vicent Guimerà, aconsegueix la primera estrella Michelin i es manté la de Les Moles

ULLDECONA / XERTA L.B. / Redacció

La cuina de les Terres de l'Ebre compta amb dos noves estrelles Michelin, segons recull la *Guia Michelin España-Portugal 2017* que es presentava el passat dimecres al celler de Can Roca, a Girona. El xef Vicent Guimerà, de l'Antic Molí d'Ulldecona, ha aconseguit una estrella després de ser reconegut com a millor cuiner de l'any en el darrer Fòrum Gastronòmic de Barcelona. A més a més, el xef Fran López no només ha conservat l'estrella Michelin del restaurant Villa Retiro, sinó que n'ha obtingut una per al restaurant Xerta, que va obrir fa només uns mesos a l'hotel Ohla Eixample de

Barcelona. Jeroni Castell també ha conservat, per quart any consecutiu, l'estrella per al restaurant Les Moles.

"És un premi al bon fer i al producte de les Terres de l'Ebre, així com l'aposta per 'slow-food'", va comentar Vicent Guimerà la mateixa nit dels premis en declaracions a l'ACN. El reconeixement li ha arribat tornant de vacances (passava uns dies a Londres) i amb el restaurant tancat. Obrirà el dia 1 de desembre després d'uns dies en què ha aprofitat per fer reformes. "Aquesta nit, a la gala, la meua dona estava tremolant a la cadira quan han anunciat l'estrella; estem molt orgullosos i això ens esperona a continuar treballant amb esforç i



FRAN LÓPEZ



VICENT GUIMERÀ



JERONI CASTELL

rigor", ha valorat.

"Finalment, la cuina d'autor de les Terres de l'Ebre té un lloc destacat al cor de Barcelona de la mà del xef Fran López". Amb aquesta frase, el bloc de Xerta Restaurant es felicitava per l'estrella obtinguda, i és que el xef Fran López no només ha renovat la seua estrella Michelin amb Villa Retiro, sinó que en un temps rècord n'ha

aconseguit una de nova per Xerta Restaurant.

Des de Les Moles, han rebut també amb molta satisfacció "entrar al quart any consecutiu amb estrella Michelin". "L'esforç i la constància ens continuen sent recompensats", anuncien des de la pàgina de Facebook, on també es feliciten perquè "Ulldecona tinga dos restaurants amb Estrella"

[en referència a l'obtinguda per l'Antic Molí]. Aquests dies, Les Moles celebra les II Jornades Gastronòmiques de carn de cabra hispànica salvatge; una proposta culinària que pretén donar a conèixer aquest producte distribuït per l'empresa de Bot Donum Deus, principal distribuïdora de carn de cabra hispànica del Port a l'Estat espanyol. ■