

Gastronomía

Ulldecona

El nuevo menú de Les Moles: un espectáculo para los sentidos

El chef Jeroni Castell elabora 'Espectacle', una combinación exquisita y sorprendente

MARINA PALLÁS
ULLDECONA

Espectáculo: representación o función que se presenta ante un público con el fin de entretener. Menú: conjunto de platos que constituyen una comida. Menú espectáculo: conjunto de platos que van a hacer gozar de una experiencia inolvidable y sorprendente al comensal. Así es el nuevo menú degustación del restaurante Les Moles de Ulldecona (una estrella Michelin) que, tras cinco meses de trabajo, se ha estrenado esta semana.

El menú cambia cada año, pero quizá son tres los elementos que se repiten en la firma de Les Moles: técnica, creatividad y unos productos propios y muy arraigados en el territorio. «Pero damos un paso más allá del hecho de ser

un menú, del hecho de comer: queremos escenificarlo, hacer que la gente se lo pase bien», explica el chef Jeroni Castell.

El menú contiene joyas como el carpaccio de Cabra Hispánica, una secuencia de arroces, ceviche de langostinos, ostra del Delta del Ebro, blini de remolacha con caviar, cangrejo azul del Delta y un largo etcétera. En su presentación del pasado viernes, además, se disfrutó del maridaje con los extraordinarios vinos de Bodegas Emilio Hidalgo (DO Jerez), un referente en los caldos de larga crianza que sorprendió a todos los comensales con unos vinos muy distintos a los catados en el territorio.

Los productos de proximidad son fundamentales para Les Moles. «Nos hemos hecho talibanes de estos productos. Creo que te-



El chef Jeroni Castell (Estrella Michelin) y algunos de los platos del nuevo menú, como el 'suquet de peix' o Ajo blanco, salazones y ahumados. FOTO: M. PALLÁS



nemos unos grandes productos y una gran diversidad y debemos ponerlo en valor», expone el chef. «Si salimos fuera, yo lo que querré probar es algo propio del lugar. De forma que las personas que vienen aquí querrán disfrutar de nuestros productos. Es algo irrenunciable para nosotros».

Productos del territorio, sí, pero la forma de presentarlos en los platos de Les Moles siempre es distinta. Hay algunos productos que a menudo se repiten entre los menús de cada año: las ostras del delta, por ejemplo, el atún rojo de l'Ametlla de Mar o el foie, pero sus formas adquieren un resultado diferente y siempre fresco, re-

novado, nuevo. «A veces encontrar la manera de cocinar de forma distinta un producto con el que llevamos trabajando diez años es difícil. Pero trabajamos de octubre a marzo en el nuevo menú, dándole vueltas y vueltas a la cabeza», detalla Castell.

Para el chef, todos los restaurantes deben tener su ADN y ser reconocibles para el público. «El nuestro es el del territorio, sin duda, pero siempre dándole un punto de creatividad y de diversión».

De aquí el espectáculo, el menú degustación Espectacle, donde todo es posible, donde los sentidos se cruzan en un viaje sinestésico, nada es lo que parece y don-

de el comensal pierde la virginidad frente a platos y sabores jamás probados. Es el caso por ejemplo del plato que contiene atún rojo, ya que el restaurante ha sido el primero en trabajar la costilla.

Para Castell, lo mejor de Les Moles aún está por llegar. «Me parece que la cocina ebreña ha dado un salto descomunal en los últimos diez años. Pero considero que siempre tenemos que trabajar con el objetivo de que mañana todavía tenemos que ser mejores. La cocina ebreña se encuentra en un momento excelente pero le espera un futuro escandalosamente bueno».