

GASTRONOMIA Es pot degustar de l'1 al 10 de març

El restaurant Les Moles presenta 'Microclímax', el nou menú degustació

Ulldecona N. A.

Un any més el restaurant Les Moles d'Ulldecona ens presenta el nou menú degustació, que el podem tastar des del passat divendres 1 i fins al 10 de març. La setmana passada Jeroni Castell va visitar els estudis d'Imagina Ràdio i ens va parlar de *Microclímax*, el nou menú degustació. "Quan parlem de microclima li volem donar dos vessants; per una part el microclima d'aquí, el de les Terres de l'Ebre, dels nostres productes, de la proximitat, dels sabors... per una altra part, el microclima que es crea a dins del restaurant les Moles, on passen moltes coses amb la gent que hi treballa. És una evolució constant, perquè soc inquiet, m'agrada anar sempre més enllà". Un menú on s'ha vol-

gut traslladar l'ambient de la cuina a la taula, el microclima de dins de la cuina fusionat amb el de les Terres de l'Ebre. I finalment "afegim la X del clímax, que és el menjar gastronòmic, que busca el plaer, que agrada. És l'explosió del sabor, la part de potència... i amb tot això fem un joc, el menú degustació d'este any".

El restaurant Les Moles porta ja més de setze anys oferint el menú degustació, evolucionant moltíssim des del començament, apostant per la creativitat. "Ja fa uns quants anys que des de finals de febrer principis de març presentem el menú degustació. És tornar a complir una expectativa cada any més alta. La gent espera cada vegada més de nosaltres. És com un foli en blanc on cada any és tornar a començar". Jeroni ens explica que



d'aquí a uns dies tornen a posar-se a treballar en el menú del pròxim any. Un treball que els ajuda a millorar i a evolucionar.

NOVETATS Les Moles ens pre-

senta un menú que vol sorprendre amb algunes novetats. "A les Terres de l'Ebre tenim un rebost brutal. Amb una diversitat de productes molt gran". Per això Jeroni ens explica que fan una aposta

molt gran pels productes del nostre territori. Per això el menú es reinventa amb plats i productes que ja han treballat anteriorment, com poden ser les textures d'oli, les ostres del Delta... però sempre buscant una part de sorpresa "buscant seqüències d'un mateix producte que estiguen presentades en formats diferents, buscant un punt d'originalitat". Una de les novetats d'enguany és que s'ha ampliat el menú, de les 20 degustacions s'han passat a 25. No és menjar més, sinó degustar més plats "en què aquestes cinc degustacions tinguen pes, importància i sentit a tot el menú".

Aquest any també hi ha un cert matís internacional dintre el menú degustació fruit de dos visites de Jeroni a São Paulo i a Xangai que han servit per a apropar-lo a una altra cultura gastronòmica. Per això hi ha dos creacions que recorden en estos viatges "un reconeixement" a estes dos experiències de Jeroni Castell. ■

ESPECIAL

Augute-SomInternet: Xarxa de Comuns d'Internet al Mobile Week

Quan som petits ens inculquen el concepte i valor de compartir, siguin joguets entre germans o llibres d'estudi entre companys. Quan ens fem grans i tenim fills, intentem també transmetre'ls aquest valor, ja que pensem que ha de formar part de l'ADN d'una persona que viu en societat.

Llavors per què se'ns oblidava d'aplicar-ho quan ens fem grans??

Concretament en el tema de les telecomunicacions: el "pare estat" fa anys va obligar a compartir entre les companyies de telèfon els cables de coure que ens arribaven a cada casa, en canvi ara ens trobem que en el cas de la distribució de fibra òptica, es permet que cada operadora pugui

desplegar la seva pròpia xarxa!

El fet de no compartir és un malbaratament de recursos i comporta un perjudici econòmic per a les companyies que tenen més costos i per als usuaris que els veuran repercutits en la quota que acabaran pagant. Augute-SomInternet és una operadora de telecomunicacions (aquest mes celebrem el 7è aniversari) que mira de connectar als seus socis mitjançant recursos que són compartits en altres operadors tot seguint el model català Guifi.net.

Considerem la xarxa com un bé co-



mú, no volem que sigui un bé privat per evitar que s'especuli amb el seu ús, i és que el fet de compartir beneficis a tots els actors que hi partici-

pen: operadores que arriben als usuaris amb menys costos, usuaris que pagaran una quota més baixa i ajuntaments que tindran menys cables per façana.

A la xarrada del passat 18 de febrer al consell comarcal de Ribera d'Ebre, vam exposar aquest model de creació de xarxa amb experiències explicades per representants d'ajuntaments com Masdenverge i Santa Bàrbara, i vam poder debatre-ho amb representants del Consell Comarcal de Ribera d'Ebre i diversos alcaldes i veïns de poblacions de la comarca.

Creiem que per aconseguir un bon accés a Internet s'han de promoure iniciatives ciutadanes com #enstoquenlafibra que reclama a la generalitat que faci més inversió per obrir més punts de la Xarxa Oberta de Catalunya, després ja mirarem d'interconnectar aquests punts amb tots els altres on no s'arribarà mitjançant la creació d'una bona xarxa de comuns que pugui ser utilitzada per diversos operadors.

Amb aquest escenari es pot crear un ecosistema d'empreses del territori (operadors, instal·ladors, informàtics, ...) que a banda de millorar el servei als ciutadans, també crearà llocs de treball al territori.



TERRITORI·COOPERACIÓ·SOSTENIBILITAT·ECONOMIA SOCIAL

- ☺ Fibra òptica
- ☺ Internet d'alta velocitat
- ☺ Telefonia fixa
- ☺ Telefonia mòbil
- ☺ Tecnologia educativa
- ☺ Reciclatge
- ☺ Formació
- ☺ Assessorament
- ☺ Equips informàtics i auxiliars