

MAGAZINE

NÚM. 48



A LA CARTA

FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS D'EMPRESSES D'HOSTALERIA DE LA PROVÍNCIA DE TARRAGONA



AEHT



Associacions Empreses
Hostaleria Tarragona
Federació



ASSOCIACIÓ
HOTELERA
DE LA PROVÍNCIA
DE TARRAGONA

ENTREVISTA

“No faig distinció entre cuina femenina o masculina sinó segons la sensibilitat de la persona”

ELENA
ARZAK

ENTREVISTA

“Hem de buscar el turisme tranquil”

JESÚS
HERNÁNDEZ

Director
del Parador de Tortosa

REPORTATGE

Som la
Terra de
les 8 DO

Consell del Vi
de l'AEHT

SALOU

FOOD EXPERIENCE 2024



GASTROTOUR

Del 14 al 30 de juny



DEL MAR A LA TAULA: PEIX BLAU

Durant el mes d'octubre



DEL MAR A LA TAULA: CALAMAR

Del 25 d'octubre al 10 de novembre



SALOUWEEN STREET

1, 2 i 3 de novembre al Passeig Jaume I



VERMUTS NADALENCs

Del 5 al 22 de desembre



SALOU WINE EXPERIENCE

Tot l'any a diferents localitzacions



SUMARI

03. EDITORIAL

ELS JOVES: MEMBRES CLAU DE LES ASSOCIACIONS D'HOSTALERIA.
FRANCESC PINTADO

04. TERRITORI AEHT

MONTSIÀ

06. AGENDA GASTRONÒMICA

CALENDARI D'ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS

08. TERRITORI AEHT

ALT CAMP

10. OPINIÓ

EL COMPROMÍS DEL TURISME PER LA SOSTENIBILITAT
MARTA DOMÈNECH

12. ENTREVISTA D'ALÇADA

ELENA ARZAK

14. ESPAI SOCI

SOM LA TERRA DE LES 8 DO
FORMACIÓ
BORSA DE TREBALL
NOUS SOCIS
FES-TE SOCI

20. NORMATIVA

UNA SEGONA OPORTUNITAT PER A RESTAURADORS I HOTELERS

21. OPINIÓ

DEIXAREM DE FUMAR A LES TERRASSES?
RAFFA OLIVIER

22. UN TERRITORI DE SOLS I ESTRELLES

L'AEHT JA COMPTA AMB 15 MEMBRES AL CONSELL D'EXPERTS
DUEL GASTRONÒMIC: AITOR LÓPEZ VS JOAN CAPILLA

24. PARTNERS CORNER

BAYO: INNOVACIÓ I FORMACIÓ AL SERVEI DEL CANAL HORECA

26. ENTREVISTA HOTELERA

JESÚS HERNÁNDEZ, PARADOR DE TORTOSA

STAFF

edita AEHT Federació d'Associacions d'Empreses d'Hostaleria de la Província de Tarragona

disseny & maquetació Edimark07 S.L. · Rosy Rod Gon

foto de portada Sara Santos. Restaurante Arzak

redacció Monné Comunicació

publicitat Edimark07 S.L. · edimark@edimark.cat

contacte Tel.: 977 239 600 · aeht@aeht.es

dipòsit legal L-866-09



Editorial



Els joves: membres clau de les associacions d'hostaleria

Elena Arzak, protagonista d'aquesta revista que teniu a les mans, remarca a l'entrevista la importància que té per ella formar part de l'Associació d'Hostaleria de Guipúscoa. Ho diu un dels restaurants més destacats del panorama gastronòmic del país, però també ho validen els 800 associats que l'AEHT aglutina actualment. Tot i això, és cert que arribar a les noves generacions d'hostalers i hostaleres és més complicat que en dècades anteriors.

El ritme accelerat que no ens deixa temps per a res o la cerca de beneficis immediats en tot allò que fem en poden ser la causa. Potser, també, la imatge clàssica o més convencional que es té de les associacions d'hostaleria. Sigui com sigui, el sector ha de saber arribar a les noves generacions, malgrat el convenciment que, amb els anys, els joves entendran que és imprescindible formar part d'una entitat que els acompanya quan hi ha tempesta, que els connecta amb altres companys i que els potencia per créixer com a destí. Però, sobretot, que els acull i els fa sentir part d'una comunitat que comparteix dubtes, alegries, problemes, recursos o maneres de fer.

El 1943, Abraham Maslow va crear la piràmide de les necessitats i va situar, en el tercer esglaó, la pertinença. I és que l'ésser humà és social i, per tant, aquest valor és fonamental pel seu benestar. Pertànyer també vol dir fer pinya i respondre col·lectivament davant dels abusos o les injustícies. Pertànyer vol dir promoure el canvi i la transformació per construir un futur millor.

Els millennistes i la generació Z són clau per seguir dibuixant un sector respectuós, referent, innovador, modern i plural. Associar-se té sentit i retorn. Associar-se és una inversió de futur per a tothom! ■

“ El sector ha de saber arribar a les noves generacions.”



FRANCESC PINTADO

President de l'AEHT

www.visitsalou.es



Territori AEHT

AEH Montsià



Reneix la històrica AEH Montsià amb Vicent Guimerà com a president

L'Associació compta amb dues Estrelles Michelin, tres Estrelles Verdes Michelin i quatre Sols Repsol

La Federació d'Associacions d'Empreses d'Hostaleria de la província de Tarragona (AEHT) ha reactivat, aquesta primavera, la històrica AEH Montsià, una associació fundada fa 25 anys que agafa embranzida amb una junta formada pels allotjaments i restaurants més destacats de la comarca.

Encapçalada per Vicent Guimerà, del Restaurant L'Antic Molí, guardonat amb una Estrella Michelin, una Estrella Verda Michelin i un Sol Repsol; compta amb una junta formada per veus històriques i de primer nivell, com Joan Capilla, de l'Hotel l'Algadriu del Delta, guardonat amb una Estrella Verda Michelin; amb Aitor López, del restaurant Citrus del Tancat de Codorniu, guar-

donat amb un Sol Repsol i pels restaurants i hotels La Tancada Càmping i Restaurant, Hotel Restaurant Diego, Hotel Montsià i Restaurant Cal Faiges. A l'AEH Montsià també s'hi poden trobar referents gastronòmics del territori com Jeroni Castell, de Les Moles d'Ulldecona, guardonat amb una Estrella Michelin i dos Sols Repsol.

L'associació oferirà formació per augmentar el personal qualificat a la comarca, promocionarà als associats a través d'eines com la Guia Gourmet i organitzarà jornades gastronòmiques; a banda de representar i defensar els drets i inquietuds dels associats. Per altra banda, l'associació es planteja com a objectiu seguir incorporant nous socis per enfortir el sector i el territori.

El Montsià viu un moment daurat que reflecteix l'alt nivell de

El primer objectiu que es planteja l'associació és aportar valor i enfortir els vincles amb el sector primari.

la restauració de la comarca i és un model que genera riquesa i respecta l'entorn, fugint del turisme de masses i l'estacionalitat. Per aquest motiu, el primer objectiu que es planteja l'associació és aportar valor i enfortir els vincles amb el sector primari, el qual nodreix i diferencia la cuina del Montsià; així com canviar el costum de treballar de forma individual per fer créixer el territori, des de la costa fins a l'interior.

Aquesta és ja la dissetena associació que l'AEHT crea o reac-

tiva per donar veu als hotels i restaurants de tots els territoris de la província de Tarragona. Així doncs, a les associacions de Tarragona, Reus, Cambrils, Salou, Vila-seca, Terra Alta, Conca de Barberà, Alt Camp, Baix Penedès, Baix Gaià, Hotels de Tarragona, Associació d'Apartaments Turístics de Tarragona ciutat, Hotels de Reus, Associació hotelera de la província de Tarragona i l'AEH Priorat se li suma avui l'AEH Montsià, la penúltima per abarcar tot el territori. ■

VICENT
GUIMERÀ

“El meu desig per al sector és l'estabilitat i l'alegria”

Quins reptes tens com a nou president?

El repte principal és posar el nostre territori en valor, unint el sector primari amb el de l'hostaleria. I, un cop tinguem aquesta xarxa ben construïda, començar a créixer tots junts.

Quins canvis has detectat els darrers anys en els establiments del sector? Cap a on va?

Cada cop hi ha menys professionals que vulguin treballar en el sector de la restauració. S'està perdent la passió que fa moure un restaurant o qualsevol sector que es dedica al turisme. Es necessita molta dedicació i molta empatia amb la gent i és on estem trobant més dificultats. En aquest sentit, crec va cap al luxe: restaurants petits amb poca gent o establiments mitjanament grans que faran pagar preus elevats per poder arribar a tot.

Quins són els avantatges de formar part d'una associació com la que presideixes?

Crec que la unió fa la força. Ens hem d'unir totes les Terres de l'Ebre i, juntament amb la Federació, ser més forts.

Què té la gastronomia del Montsià que no tenen altres territoris de la província?

La gran diversitat de productes, productors i aliments sostenibles, ecològics i poc explotats. Jo crec que som una zona única i exclusiva.

Parla'ns d'algun plat o producte insígnia de la zona

Tenim una gran diversitat de productes que ens arriben del mar, com l'ostra, el musclo, la galera o el llagostí. Tampoc ens podem oblidar d'un bon corder o un bon cabrit com el de la Fardasqueta. Al final, són productes únics dels quals només en podem gaudir els mesos de maig i juny i fins l'any següent no podem tenir més producció. També tenen la seva identitat i pasturen enmig de la serra del Montsià.

Un desig per al sector hostaler?

Sortir de la crisi que arrosseguem a conseqüència de la covid. Hi ha hagut una pujada de preus de tota la matèria primera i, al final,

Territori AEHT

AEH Montsià



“El repte principal és posar el nostre territori en valor, unint el sector primari amb el de l'hostaleria.”

tot això afecta els nostres preus finals. Però no podem atribuir-ho al client i ho hem d'assumir els hostalers. El meu desig, doncs, és l'estabilitat i l'alegria.

Recomana'ns un racó del territori on desconnectes del dia a dia

Davant el mar. Passejar i mirar l'horitzó. Però tenim molts llocs. Un diilluns podem anar a la Foradada i relaxar-nos mirant tot el Delta de l'Ebre o passejar pels Ports i gaudir de tota la plana del Montsià. Però el que més m'agrada és anar a la finca, passejar per l'horta, respirar i observar totes les vistes que tenim. ■

Agenda gastronòmica

Calendari d'esdeveniments gastronòmics

Les jornades gastronòmiques són un motor de dinamització econòmica i una eina imprescindible per potenciar el producte insígnia de cada territori de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre. Amb elles donem a conèixer els restaurants i la seva cuina, els quals contribueixen a construir la identitat gastronòmica de la nostra terra i a seguir consolidant-nos com un destí de primera qualitat.

L'AEHT organitza i col·labora en nombroses jornades gastronòmiques durant l'any. Destaquem les que hem celebrat els darrers sis mesos i les que vindran perquè les apunteu a l'agenda i no us les perdeu! ■

Trobaràs tota la informació actualitzada a



LES QUE HEM VISCUT

VILA-SECA, LA PINEDA

Cada dijous al vespre

RUTA GASTRONÒMICA DGUSTA VILA-SECA

TARRAGONA

Cada dijous al vespre

RUTA GASTRONÒMICA TASTETS DE TARRAGONA

CAMBRILS Cada dijous al vespre

RUTA GASTRONÒMICA TASTUM CAMBRILS

REUS Cada dijous al vespre

RUTA GASTRONÒMICA TAPA REUS

SALOU Cada dijous al vespre

RUTA GASTRONÒMICA TASTA SALOU

BAIX GAIÀ Febrer

RUTES BAIX GAIÀ EXPERIENCES AMB CALÇOTS I CARXOFES

BAIX GAIÀ Abril

RUTA GASTRONÒMICA VERMUT AL BAIX GAIÀ

SALOU Abril

ARRÒS DE SALOU, JORNADES GASTRONÒMIQUES

REUS Abril

ARRÒS GANXET, JORNADES GASTRONÒMIQUES

TARRAGONA Maig

ARRÒS MARINER, JORNADES GASTRONÒMIQUES

CAMBRILS Maig

ROMESCO FOOD&DRINKS JORNADES DEL ROMESCO DE CAMBRILS

VILA-SECA, LA PINEDA Juny

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS DE MAR I MUNTANYA

LES QUE VINDRAN O JA SÓN AQUÍ

CONCA DE BARBERÀ

Cada dimecres de juliol i agost

DIMECRES TAPA

VILA-SECA, LA PINEDA

Cada dijous al vespre

RUTA GASTRONÒMICA DGUSTA VILA-SECA

TARRAGONA Cada dijous al vespre

RUTA GASTRONÒMICA TASTETS DE TARRAGONA

CAMBRILS

Cada dijous al vespre

RUTA GASTRONÒMICA TASTUM CAMBRILS

REUS Cada dijous al vespre

RUTA GASTRONÒMICA TAPA REUS

SALOU Cada dijous al vespre

RUTA GASTRONÒMICA TASTA SALOU

BAIX GAIÀ

Cada dissabte i diumenge al migdia

RUTA GASTRONÒMICA VERMUT AL BAIX GAIÀ

BAIX PENEDÈS Setembre

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS I ELS TASTETS DE MAR

SALOU Octubre

JORNADES DEL CALAMAR DE SALOU

TARRAGONA Octubre

ROMESCVS & MACABEVES JORNADES GASTRONÒMIQUES

BAIX GAIÀ Octubre

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE CARGOLS I CALAMARS

REUS Novembre

A REUS CUINEM BOLETS

BAIX PENEDÈS Novembre

RUTA DEL XATÓ

SALOU Desembre

VERMUTS NADALENCES



UNA COSA NOVA
et mou



Nous

combustibles 100% renovables

de Repsol



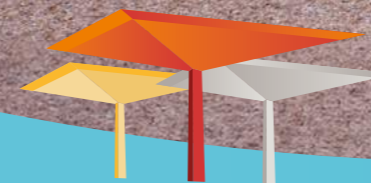
La qualitat de Repsol,
ara, 100% renovable



A partir de
residus orgànics



Fes-lo servir ja
al teu vehicle



Disponibles a més de 200 estacions
de servei i, a finals d'any, a 600



Descobreix més

Territori AEHT

Alt Camp

Xala a l'Alt Camp! Descobreix els encants que dona la terra

Parlar de l'Alt Camp significa entendre que no tots els indrets amb màgia estan descoberts. Per als exploradors captivats per la bellesa d'allò que és extraordinari i d'allò que és quotidià, per als amants de la bona gent i la proximitat, per als comensals a la recerca de bon beure i menjar de la terra, l'Alt Camp n'és l'exponent. Així doncs, la nostra comarca sempre ha anat lligada a la gastronomia vinculada als productes del camp, ja que en època romana érem el rebost de la ciutat de Tarraco. En època medieval i vinculats al monestir cistercenc de Santes Creus, les innovacions

en el món de l'agricultura que aquest orde religiós duia arreu també es van implementar a la nostra comarca.

I no podem oblidar que som els inventors de la menja per excel·lència de Catalunya, coneguda internacionalment i que ningú renuncia a fer-la any rere any: la calçotada. Si veniu durant els mesos de novembre a abril, sereu testimonis de la peregrinació de gent que ve a gaudir d'una bona calçotada als nostres restaurants; però que també ve a descobrir els nostres paisatges, museus, cellers monumentals i cellers familiars que ens ofereixen tota mena d'ex-



periències enoturístiques, i molts altres productes que tan minuciosament elaborem amb allò que es conrea a la plana de l'Alt Camp.

De fet, la nostra comarca té una vinculació amb el paisatge vitivinícola, on conviuen fins a quatre denominacions d'origen de vi i cava, com són la DO Tarragona, la DO Catalunya, la DO Penedès i la DO Cava.

En quin altre lloc es podria ce-

lebrar la fira del camp català, la Firagost? Doncs a la capital de la comarca, a Valls!

Però, compte, la nostra comarca no només es beu sinó que es viu i, sobretot, es XALA!

I sí, som conscients que no és el primer indret de Catalunya que a la gent li ve al cap, però, amb la discreció i proximitat que ens caracteritza, et preguntem: hi passaràs de llarg? De veritat? ■

SALSSES FRUITS
DES DE 1994

www.salssefruits.com

Formats professionals per
RESTAURACIÓ

momiranda@fruitssp.com
mòbil: 669 877 411

Territori AEHT

Entrevista a Judit Solé

JUDIT
SOLÉ

“Ser d’una associació que traspasa l’àmbit local és molt enriquidor”

Coneixem millor Judit Solé; cuinera, sommelier i nova presidenta de l'AEH Valls i Alt Camp. Una empresària coneguda i destacada que actualment porta la gerència del restaurant familiar Ca l'Àngel de Valls.

Quins reptes tens com a nova presidenta de l'AEH Alt Camp?

Aglutinar el màxim nombre de companys per potenciar la comarca com a destí enogastronòmic de referència. Tenim les calçotades, però també un ampli ventall de productes del camp que vinculen la nostra cuina a la proximitat i a la qualitat.

Quins són els avantatges de formar part d'una associació com la que presideixes?

El vincle amb totes les comarques de la província. Em permet veure què passa a altres poblacions, compartir inquietuds i, sobretot, solucions. Ser d'una associació que traspasa l'àmbit local és molt enriquidor.

Què té la gastronomia de Valls que no té la d'altres territoris de la província?

Cada cop hi ha restaurants més bons i més diversos i això estimula la gent de la comarca a quedar-se aquí. Els nostres establiments no tenen res a envejar als de poblacions properes, al contrari, cada cop s'està capgirant més la tendència de “marxar a sopar fora” i acollim més gent del territori que ve a Valls pels seus restaurants.

Parla'ns d'algun plat o producte insígnia de la zona, a banda dels calçots :-)

La salsa de calçot, serveix? XD Tots aquells que surten del camp que ens envolta: l'oli, la fruita seca, el vi... i que s'utilitzen com a base per a la cuina de qualsevol estil i procedència.

Un desig per al sector hostaler?

Estar units per aconseguir que el nostre destí sigui un referent



“Cada cop s'està capgirant més la tendència de “marxar a sopar fora” i acollim més gent del territori que ve a Valls pels seus restaurants.”

gastronòmic. Si som pol d'atracció turística, tots els restaurants i hotels en sortirem beneficiats!

Recomana'ns un racó del territori on desconnectes del dia a dia.

Miramar, un poble que tenim a 5 minuts de Valls i que és un indret molt estimat per tothom de la zona. Diuen que, quan fa bon temps, pots veure Montserrat i fins i tot Mallorca. Us ho recomano! ■

Opinió



MARTA
DOMÈNECH

Directora general de
Turisme

“ **Accelerar l'acció en benefici del clima és, per tant, summament important per garantir la resiliència del sector turístic.**”

El compromís del turisme per la sostenibilitat

El sector turístic és altament vulnerable al canvi climàtic. La majoria de les prediccions científiques indiquen que els episodis de calor extrema seran cada vegada més freqüents els mesos centrals de l'estiu, quan a la nostra destinació estem en plena temporada alta. Això, per una banda, ens ha de fer reflexionar i estudiar quins mecanismes tenim o hauríem d'implementar per no perdre quota de mercat; i, per l'altra, ens ha de fer conscients que plegats hem de fer un esforç per contribuir a la reducció de les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle i reforçar la capacitat d'adaptació als impactes induïts pel clima.

Accelerar l'acció en benefici del clima és, per tant, summament important per garantir la resiliència del sector turístic. Els professionals del nostre sector cada dia som més conscients de la importància que té utilitzar energia de manera eficient per aconseguir allotjaments turístics i destinacions més sostenibles. Per això, cal gestionar correctament l'energia, optimitzar els processos i contribuir al respecte del planeta alentint el canvi climàtic.

Malgrat que partim de la base que els allotjaments turístics necessiten una gran quantitat d'energia per oferir servei als seus clients, la clau és utilitzar els sistemes adequats per optimitzar el consum. A més, hem de tenir present que la imatge d'establiment eco-friendly és un plus afegit per a 6 de cada 10 turistes, i més del 30% pagaria més per allotjar-se en un espai d'aquestes característiques.

Aquest camí d'impuls cap a la sostenibilitat i la responsabilitat del sector està plenament alineat amb el nou model de turisme amb què estem treballant. Volem anar més enllà en la voluntat transformadora i no en tenim prou a no malmetre; volem millorar els nostres territoris també gràcies a l'activitat turística i estem convençuts que ho podem fer, que no és una paradoxa.

Per aquest motiu, el Govern català està implicat en un nou model turístic que doni respostes al context actual i futur. Volem un sector que contribueixi als objectius climàtics que tenim com a societat. Aquest és un aspecte que també recull el nostre Compromís Nacional per un Turisme Responsable, al qual s'han adherit 200 entitats i associacions d'àmbits diversos, més enllà dels considerats turístics.

Per assolir els reptes que ens marquem des de la Direcció General de Turisme de la Generalitat de Catalunya, posem a l'abast del sector ajuts econòmics i instruments financers. El més recent, una línia de finançament dotada amb 12,7 milions d'euros que té com a objectiu facilitar que els allotjaments turístics puguin disminuir el consum d'aigua, tal com marca el Compromís Nacional per un Turisme Responsable (CNTR).

Un altre exemple són els 26,3 milions d'euros oferts a les empreses d'allotjament turístic que necessitin finançar projectes d'eficiència energètica i economia circular que redueixin les despeses energètiques i la petjada de carboni.

També hem posat en marxa una línia de préstecs bonificats de 40 milions d'euros per finançar projectes de millora i modernització d'establiments turístics, que tinguin en compte, entre altres, millores d'eficiència energètica i, molt especialment, actuacions encaminades a la gestió de l'aigua.

Aquestes són dotacions econòmiques per empènyer la inversió en plans d'eficiència vinculats a l'estalvi d'energia i aigua que han de permetre fer els nostres negocis turístics més sostenibles.

La sostenibilitat és clau. Per això promovem els establiments que treballen per la sostenibilitat implementant pràctiques de gestió ambiental i responsabilitat social que redueixen l'impacte en el nostre entorn i salvaguarden el medi ambient. Em consta que des de la Federació d'Associacions d'Empreses d'Hostaleria de la província de Tarragona (AEHT) també treballen en aquest sentit i des d'aquí, encoratjo tots els establiments turístics a fer ús de les ajudes que posem a la seva disposició perquè són un impuls per prendre la direcció correcta en un moment decisiu.

El turisme serà sostenible o no serà i Catalunya ha de ser un referent arreu en sostenibilitat. ■

Quan la vius de veritat, t'adones de per què és única

@costadauradatur

#enogastronomia #somgastronomia #CatalunyaExperience
#winelovers #foodies

CATALUNYA KIDS FRIENDLY

COSTA DAURADA
Quan la vius tota, la veus tota

Patronat de Turisme Diputació Tarragona

Entrevista d'alçada

ELENA
ARZAK

“No faig distinció entre cuina femenina o masculina sinó segons la sensibilitat de la persona”

Elena Arzak és un dels noms més destacats i consolidats de la cuina del País Basc. S'hi ha fet un lloc per ella mateixa, tot i que compta amb una herència de pes. Els canvis que ha impulsat des que lidera el Restaurant Arzak els atribueix a la seva personalitat i no al seu gènere: “No faig distinció entre cuina femenina o masculina; sinó segons la sensibilitat de la persona”. De fet, al seu pare li agradava cuinar amb flors i tot-hom pensava que era cosa de l'Elena: “La cuina no és qüestió de gènere”.

// Laia Benaiges Monné

L'Arzak va néixer el 1897, quan els besavis de l'Elena van construir la casa on actualment està ubicat aquest restaurant emblemàtic amb tres Estrelles Michelin. L'espai va ser primer un celler de vins i taverna; més tard una casa de menjars de certa rellevància i refinament; el 1966 Juan Mari Arzak en va agafar les regnes i a la dècada dels 90 s'hi va incorporar l'Elena.

Le Gavroche, Vivarois o El Bulli són algunes de les experiències que complementen el currículum impecable d'una professional creativa, inquieta i amb caràcter. Al combinat s'hi suma

un ingredient únic: el fet d'haver compartit vida i cuina amb un referent com el seu pare. “Fèiem un tàndem molt interessant. Ell sempre ha sigut molt creatiu i jo també, però de manera diferent. Per exemple, jo faig els plats amb menys elements però amb més sofisticació, que és la tendència actual.” L'Elena treballa amb productes propers per “controlar la frescor i tenir un diàleg interessant amb els productors i proveïdors”. I recorda que “cal mirar la terra perquè és molt més interessant i necessària per promoure l'economia circular i per no perdre la identitat”.

El principal consell que s'ha emportat l'Elena del seu progenitor



Elena Arzak.
Foto: Sara Santos

“ És molt important seure a taula i cuinar tal com t'agradaria que ho fessin per tu”.

és que “és molt important seure a taula i cuinar tal com t'agradaria que ho fessin per tu”. Reconeix que el que més admira del seu pare és que sempre ha estat convençut del que fa: “és molt important creure en la teva pròpia causa”. Però els aprenentatges són verticals i el consell que l'Elena li transmet contínuament a ell és que “no li fa falta demostrar res perquè ja ha fet moltíssim per la cuina”.

Totes les generacions porten canvis i la seva, també. L'Elena és una persona a qui li agrada escoltar, perquè fer-ho li aporta informació valuosa per a la seva professió i passió. Té clar que cal rodejar-se de gent jove i enten-

dre'ls, ja que “ells et marcaran el camí”. “Els gustos han canviat i nosaltres sempre ens hem anat adaptant a ells. Per exemple, els joves mengen més vegetals i els agrada cuidar-se, i això cal tenir-ho en compte. També els agraden les mescles, com a mi. Per exemple, a casa, a la porrusalda li poso algues perquè sigui més gustosa”. I és que la cuina de l'Arzak sempre s'ha basat en el territori, però ha anat evolucionant i sent més innovadora, per adaptar-se, precisament, a aquests nous gustos.

Mentre converso amb l'Elena, no sé si tinc més ganes d'entrar a la sala del restaurant o al seu laboratori. Un espai on la creativitat, l'enginy i la inspiració flueixen amb total llibertat. “Abans fèiem les proves dels plats a la cuina, però molestàvem. Som afortunats i ara podem separar la producció de la creativitat i la investigació”. I és que al Laboratorio Arzak hi han nascut bogeries com la codificació amb codi QR de totes les característiques dels ingredients: “ens serveix, per exemple, per classificar la llimona, que pot pertànyer a la categoria àcida i dolça a la vegada” o un llamàntol de pastanaga creat amb una talladora làser.

I és que el País Basc ha estat sempre un referent. El 1976, va començar a Guipúscoa un moviment que va revolucionar la cuina i que va ser un precedent de la revolució gastronòmica que estem vivint ara. “Una de les principals aportacions de la Nueva Cocina Vasca va ser corregir les receptes del receptari tradicional, obrir el ventall gustatiu de productes i, finalment, socialitzar l'alta cuina per fer-la més accessible”.

No puc evitar preguntar-li pel futur del sector i per quin és, segons ella, el principal repte al qual s'enfronten els hostalers. L'Elena ho té clar: “l'adaptació a les noves necessitats dels treballadors”. “Per la meua àvia, anar a la perruqueria era fer vacances. Els meus pares van millorar i jo també. Vull que les condicions millorin perquè la gent jove vulgui tornar a l'hostaleria. Però ho estem fent bé i, en aquest procés, les associacions hi tenen un paper rellevant”.



Juan Mari i Elena.
Foto: Sara Santos

“ Vull que les condicions millorin perquè la gent jove vulgui tornar a l'hostaleria. Però ho estem fent bé i, en aquest procés, les associacions hi tenen un paper rellevant”.

El Restaurant Arzak forma part de l'Associació d'Hostaleria de Guipúscoa: “És meravellosa” i tant ella com el seu pare estan molt orgullosos de pertànyer a l'entitat i de sentir-se un més del sector. “et fa recordar que la teua feina és molt seriosa i interessant i això enforteix el respecte cap a la professió i els companys”.

Estava segura que l'Elena havia trepitjat el nostre territori, i així és: “Vaig estar al Delta de vacances per conèixer les plantacions d'arròs. És una zona meravellosa”. Però a banda del Delta, coneix el talent que acull, com un dels xefs de la nostra entitat: Jeroni Castell, del Restaurant Les Moles d'Ulldecona: “Sé que ho està fent molt bé.” També ens parla d'un producte molt nostre, els calçots, i els defineix com a “increïbles”. “Em fascina la cuina catalana; és molt saborosa. He fet algun plat amb calçots, però la versió original és allucinant”.

Tots els restaurants tenen un ingredient insígnia. La mel del Rafel Múria o la galera de Vicent Cuimerà, en són un exemple. El producte estrella del Restaurant Arzak és l'ou. La familiaritat d'aquest negoci és més que evident, perquè el seu plat estrella respon a la història i la nostàlgia: “La meua àvia vivia en un caserío i quan es va quedar vidua li regalaven ous, però els venia per poder tenir diners. Així que l'ou es va convertir en un luxe. Per això fem de l'ou una menja deliciosa. És un plat que funciona i tinc clar que mai s'ha de canviar un plat si no trobes un substitut

“ Mai s'ha de canviar un plat si no trobes un substitut que estigui igual de bo”.

que estigui igual de bo”. De fet, un dels plats preferits del seu pare és l'ou ferrat amb beprot vermell. El de l'Elena, s'apropa més al mar que al camp, però no deixa d'abraçar el territori: els calamarsets d'ham en la seva tinta. Mescla, mar, joventut, escolta activa, família, ous, tradició, innovació i sensibilitat conformen l'univers de l'Arzak; un referent gastronòmic que, tot i el pas del temps, es manté dempeus i a primera fila. Però acabem l'entrevista parlant, precisament, de finals. I després, què, Elena? “No hi ha successió. Els meus dos fills no es volen dedicar al negoci i jo prefereixo ser l'última que obligar-los a treballar en una professió que has d'estimar pel teu propi peu”. ■

Espai soci

Consell del vi

Som la terra de les vuit DO

La Villa Romana de Barenys, símbol del vincle històric del territori amb el vi, va ser l'escenari de constitució del Consell del vi de la província de Tarragona, el qual aglutina per primer cop les seves vuit denominacions d'origen vitivinícoles amb l'objectiu de promocionar el vi del territori vinculat a la gastronomia del destí i de potenciar el fet que Tarragona és la província d'Espanya amb més DO vitivinícoles.

El Consell del vi és una iniciativa impulsada per la Federació AEHT que promou les sinergies entre el sector de la gastronomia i el del vi, per potenciar el consum de referències de la província als seus restaurants i hotels, així com per posicionar la marca territori dins el mercat enogastronòmic català i convertir el destí en referent.

Així doncs, tal com ja va fer fa cinc anys creant el Consell d'Experts, l'AEHT ha impulsat la creació d'aquest nou consell format per 5 DO provincials i 3 DO interprovincials. Liderat per Vicenç Ferré, vicepresident del vi, el consell està format per Ricard Sebastià (DO Conca de Barberà), Pilar Just Trilles (DO Montsant), Joan Huguet (DO Penedès), Salustia Álvarez (DOQ Priorat), Maria Rosa Blanch Salexes (DO Tarragona), Pere Bové (DO Terra Alta), Xavier Pié (DO Catalunya), Javier Pagès (DO Cava).

Una de les primeres accions que ha dut a terme el consell és la distribució d'una carta de benvinguda per incloure en les cartes dels restaurants i hotels de la província, suggerint als clients que escullin vins del territori. El consell també ha començat a treballar conjuntament amb els Premis Cartavi, en la preselecció de les millors cartes de vins de la província de Tarragona. Amb totes aquestes actuacions i d'altres que anirà definint, el Consell del vi pretén aportar identitat de marca a la província amb més denominacions d'origen



Consell del vi de l'AEHT.

El Consell del vi pretén aportar identitat de marca a la província amb més denominacions d'origen d'Espanya.

LA TERRA DE LES 8 DO

Consell del vi de la província de Tarragona
Federació d'Associacions d'Empreses d'Hostaleria de Tarragona AEHT

d'Espanya; un títol que com va destacar Vicenç Ferré: "Cal aprofitar per potenciar els nostres vins i el nostre destí. Hem de treure pit!".

El delegat territorial del Govern a Tarragona, qui també va rebre la mítica jaqueta de cuina de l'AEHT, va apuntar que "possiblement som una de les regions mundials amb més varietat de vins. Tenim un valor afegit que hem de potenciar i hem d'aprofitar que el 2025 serem Regió Mundial de la Gastronomia per aconseguir-ho". ■



XARXA SANTA TECLA
Sanitària, Social i Docent
a Tarragona des de 1171

ATENCIÓ A DOMICILI



La Tecla
a casa

Tranquil·litat i confiança

Més de 1.500 famílies
ja confien en nosaltres

INFORMA-TE'N A:

977 259 908

680 494 060

www.lateclaacasa.cat

domicili@xarxatecla.cat

Entitat acreditada per la Generalitat de Catalunya

Espai soci

Formació

A l'AEHT hem programat diverses formacions durant el segon semestre de 2024 perquè creiem que l'excel·lència del nostre sector rau en la formació contínua i especialitzada. Totes han estat dissenyades per Jordi Jardí, vicepresident de Formació de l'AEHT i professor tècnic de Formació Professional de cuina-pastisseria de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils amb el suport de MAKRO, un dels *partners* principals de l'AEHT.

• A DOMICILI

Formacions amb professionals del sector que viatgen fins als restaurants i hotels dels associats per formar el seu personal.

Prepara els millors còctels amb Oriol Martí

Curs dirigit a empresaris i personal de sala que tingui interès a aprofundir en el món de la cocteleria amb un dels referents del sector.

Treu-li suc a la carta de vins, amb Sergi Montalà

Curs dirigit a empresaris i personal de sala que tingui interès a aprofundir en la formació específica dels vins que componen la seva carta i a millorar el servei i la seva comunicació al client.

Control de costos en hostaleria amb Antonio José García

Samaniego, CEO El Pòsit

Petit estudi per ajudar els empresaris en la gestió del seu negoci.

Experts baristes, amb Cafè Saula

Curs bàsic per preparar un bon cafè i treure el màxim profit a la màquina i al producte.

Restauració controlada amb al·lèrgens i bones pràctiques de manipulació dels aliments, amb Centac

Formació obligatòria per normativa sanitària.

• EXCLUSIVA

Formacions que hem programat en exclusiva a partir del mes de setembre.

La cuina del nostre peix amb Xavier

Veciana, del Restaurant Xaloc

Data i lloc per concretar

Petites creacions amb Àlex Segur, del

Restaurant l'Hort de la Riera

Data i lloc per concretar

Millora dels processos en el servei de bar: com augmentar el tiquet de venda amb Oriol Martí, del Restaurant

Sardineta

Data i lloc per concretar

També estem preparant diversos tallers amb **els xefs amb Sols Repsol i Estrelles Michelin de la província de Tarragona** i un monogràfic de postres per a bufet. Si hi esteu interessats i en voleu més informació, podeu consultar la web:

www.aeht.es/formacio/

o escriure un correu a formacio@aeht.es

No trobes la formació que busques? Tens propostes? T'escoltem! Escriu-nos a formacio@aeht.es per explicar-nos quina formació t'agradaria que programéssim.



Espai soci

Borsa de treball

NECESSITES PERSONAL?

NOVA BORSA DE TREBALL DE L'AEHT

Des de la Federació d'Associacions d'Empreses d'Hostaleria de la província de Tarragona potenciem el servei de captació de currículums de persones interessades a treballar en els establiments associats. Hem habilitat una secció a la web www.aeht.es des de la qual els interessats a treballar a l'hostaleria poden pujar el seu CV.



Si necessites personal pots escriure un correu electrònic a aeht@aeht.es i et farem arribar els currículums dels candidats/es inscrits/es.

LEGAL
dades i serveis

NEIX
DADES i SERVEIS LEGAL

Una marca que complementa i reforça les àrees estratègiques en assessorament Laboral, Fiscal, Jurídic, Comptable i Mercantil del Grup Dades i Serveis

977 238 112
www.dadesiserveis.com

in t f i

Espai soci

Nous socis

Benvinguts i benvingudes a la família AEHT!

| | | | |
|-------------------------|------------------|-----------------------------|------------------------|
| BAR CASAL | VILA-RODONA | BEURE'T | CAMBRILS |
| LA ESTRELLA DEL JAMÓN | LA RIERA DE GAIÀ | MARITIME BEACH CLUB | ALTAFULLA |
| GAUDÍ GOLF RESTAURANT | REUS | A LA PARRA | LA NOU DE GAIÀ |
| SIBRU APARTAMENTS | TARRAGONA | CIRCUS CITY | SALOU |
| MALAVIDA | VILA-SECA | CIRCUS BAR | SALOU |
| RTE MAR DE TIERRAS | CAMBRILS | ON TAP | CAMBRILS |
| EL MORRO | SALOU | RACÓ DE LA MORA | TARRAGONA |
| EL RACÓ IBÈRIC | CAMBRILS | REST LES BRUIXES DE BURRIAC | ALTAFULLA |
| RISTORANTE DALLITALIANO | CAMBRILS | BRICHS RESTAURANT | FALSET |
| LA CATALINA | VILA-SECA | HOTEL LA SIURANELLA | SIURANA |
| LAS MIL I UNA | VILA-SECA | CAL FAIGES | POBLENOU DEL DELTA |
| LA SELVASTREET FOOD | CAMBRILS | EL PALAUET DEL PRIORAT | CORNUDELLA DE MONTSANT |
| CAFÉ SOL | SALOU | | |



Espai soci

Fes-te soci



Més de 800 hotels, bars i restaurants ja són AEHT

Estalvia, fes contactes, promociona't, estigues segur i acompanyat. Ser de la Federació d'Associacions d'Empreses d'Hostaleria de la província de Tarragona és una inversió per al teu establiment.

Per què t'hi has d'associar?

- Avantatges de 80 empreses**
 - ✓ Descomptes, preus exclusius, consultories... t'ho posen encara més fàcil!
- Assessorament**
 - ✓ Administratiu
 - ✓ Energètic
 - ✓ Fiscal
 - ✓ Jurídic
 - ✓ Laboral
 - ✓ En seguretat alimentària
- Anunci del teu establiment a la Guia Gourmet**
 - ✓ Una nova edició cada any i 20.000 exemplars repartits per tot el territori
- Participació en jornades gastronòmiques**
 - ✓ N'organitzem més de 35 durant tot l'any a totes les poblacions on és present l'AEHT
- Descomptes en formacions**
 - ✓ A domicili, subvencionades, bonificades i exclusives amb experts. Valen la pena!
- Promoció i visibilitat**
 - ✓ A les xarxes socials, la web i la newsletter de l'AEHT
- Networking**
 - ✓ Sopar anual de socis, esdeveniments gastronòmics... i altres propostes per ajudar-te a fer contactes
- Informació de primera mà**
 - ✓ A través del grup de difusió i del telèfon d'atenció al soci 24/7 per Whatsapp

Normativa

Llei de la Segona Oportunitat

Una segona oportunitat per a restauradors i hotelers

Des de la pandèmia de la SARS-COV2 el sector de la restauració i l'hostaleria ha patit moments molt difícils. Molts negocis han pogut refer-se gràcies a una resistència pròpia de la genètica del sector, alguns per haver-se reinventat i altres gràcies a operacions de reestructuració o refinançament, però la veritat és que, tristament, molts van quedar pel camí.

Actualment, i malgrat una certa recuperació, molts restauradors i hotelers encara pateixen per afrontar puntualment les despeses corrents, i tot això independentment del que implica en l'àmbit estrictament personal el pagament de la hipoteca o lloguer de la seva pròpia casa i altres despeses familiars.

Això ha provocat que multitud de famílies, d'autònoms i petits empresaris del sector mantinguin la seva activitat, però hagin de viure personalment sobreendeutats per haver avalat pòlisses de crèdit o préstecs per salvar els seus negocis.

Afortunadament, aquesta situació d'insolvència o sobreendeutament té una via de sortida: la Llei de la Segona Oportunitat.

Es tracta d'un mecanisme legal amb el qual s'arriba a obtenir la cancel·lació de tots els deutes privats i que, d'altra banda, representa la interrupció de qualsevol embargament fins que finalitzi tot el procediment, al mateix temps que congela els interessos que es vagin generant. D'altra banda, permet estar en situació d'impagament enfront dels creditors mentre dura tot el procés -tret d'excepcions com les hipoteques *leasings* i *rentings*- i refer-se econòmicament mentre no arribi la decisió que posi fi al procés.

Els principals requisits per acollir-s'hi són els següents:

- Que el titular dels deutes sigui una persona física, bé en concepte de titular o d'avalador/fiador
- Que concorrin diversos deutes i, alhora, diversos deutors
- Que en els darrers 10 anys:
 - No s'hagi comès cap delictes contra el patrimoni
 - No s'hagi estat sancionat per infraccions tributàries o amb la Seguretat Social molt greus
 - No s'hagi estat objecte d'una derivació de responsabilitat per part de l'Administració

Pel que fa als deutes que són cancel·lables, ho són tots llevat dels següents:

- Crèdits de l'AEAT i TGSS, si bé s'accepta la seva exonera-ció fins a un màxim de 10.000 €
- Deutes derivats de responsabilitat civil extracontractual en casos de mort o danys personals
- Deutes en concepte de pensió alimentària
- Deutes corresponents als darrers 60 dies de treball, si s'ha estat ocupador
- Multes i sancions administratives molt greus
- Deutes amb garantia real, com és el cas d'hipoteques



Aquesta situació d'insolvència o sobreendeutament té una via de sortida: la Llei de la Segona Oportunitat.



Nil Hierro.
Advocat de l'AEHT.

Des de l'AEHT recomanem a tots aquells restauradors i hotelers que es troben en situació d'insolvència o sobreendeutament que no deixin passar l'oportunitat de refer la seva vida i no dubtin que sí que és possible quedar net per a tota la vida dels deutes existents.

Per a més informació, podeu contactar amb Nil Hierro, advocat de l'AEHT (a aeht@aeht.es), un excel·lent professional amb experiència en l'assessorament i acompanyament a professionals i famílies. ■

Deixarem de fumar a les terrasses?

El nou pla estatal antitabac preveu convertir les terrasses de bars i restaurants en espais lliures de fum, tant de les cigarretes convencionals com dels vapejadors. Un nou pla que no ha agradat alguns sectors i ha merescut aplaudiments en altres. En el cas del sector hostaler, ha causat certes reticències per la por a perdre clientela, però des de l'AEHT, tot i estar en desacord en alguns aspectes o témer les possibles conseqüències, creiem que la salut és cada cop més protagonista de les nostres vides i que com a sector hem de posar-nos-hi al costat i veure-la com una oportunitat: de negoci, sí; però també de benestar col·lectiu.

Fa trenta anys es fumava als hospitals i a les oficines. Si mirem qualsevol sèrie dels 90, ens sembla que ens arribi l'olor de fum que inunda el *setting*. O si ho recordeu, quan anàvem a un restaurant, tornàvem a casa amb la roba impregnada de fum. El que abans vàiem com a normal i habitual, ara ens sorprèn i ens sembla d'una època passada. Al final, ens hi hem acostumat, fumadors i no fumadors, ja que els humans tenim aquesta tendència a adaptar-nos als canvis. Per aquest motiu, no crec que el fet de prohibir el tabac a les terrasses ens faci perdre clients. El mateix es pensava quan es va prohibir fumar als interiors, i no va ser així. Les persones fumadores no escullen una casa en comptes d'un restaurant per poder fumar, sinó que habitualment prefereixen la segona opció perquè és un espai idoni per poder gaudir i compartir. Així que crec que, com a sector, ens hem de treure aquesta por del damunt.

L'important és que la Llei és per a tots, i entre tots, construirem un lloc més sa per viure i gaudir. Perquè si com a entitat parlem de productes de proximitat, de sostenibilitat i, en conseqüència, de vida; crec que hem de ser conseqüents i acceptar que les terrasses siguin zones lliures de fum. Amb això, des de l'AEHT, no volem anar en contra de la llibertat que té cadascú per fumar o no fumar, al contrari, tan sols volem veure el got mig ple, ser permeables als canvis i aprofitar les oportunitats.

No obstant aquest posicionament a favor de la proposta, sí que vull remarcar que, com ja ha passat en altres casos, es tracta d'una llei que no ha comptat amb l'opinió del sector i que implicarà alguns perjudicis als restaurants i hotels, per exemple, que els nostres cambrers, almenys inicialment, hauran d'assumir una tasca que no els hi pertoca, la de vigilants de seguretat.

Per últim, ens pot espantar el fet que cap país veí, excepte Suècia, té una normativa tan estricta. I aquesta diferència, ens pots generar por a perdre clientela, perquè potser els turistes triaran un altre destí on puguin fumar. Però creieu que la nova llei, si finalment s'aplica, serà més potent que la nostra gastronomia, els nostres paisatges o el nostre patrimoni? Jo, sincerament, no ho crec. Però si aquest argument no us serveix, us en proposo un altre: prohibir el tabac a les terrasses és una oportunitat per atraure a un tipus de client que busca espais més saludables i confortables. La gent cada cop es cuida més, sobretot els consumidors senyors i joves, els quals estan molt més preocupats per la seva salut que les generacions anteriors. I aquest canvi de tendència ens beneficia, com a empresa i com a país. ■

Opinió



RAFFA OLIVIER

Secretari de l'AEHT

“**Prohibir el tabac a les terrasses és una oportunitat per atraure a un tipus de client que busca espais més saludables i confortables.**”

Un territori de sols i estrelles

Consell d'Experts de l'AEHT



L'AEHT ja té quinze membres al Consell d'Experts

L'AEHT i Repsol han presentat, un any més, l'adhesió al Consell d'Experts de l'AEHT de dos nous xefs: Aitor López, del Restaurant Citrus del Tancat de Codorniu, guardonat amb la distinció Sol Repsol; i Joan Capilla, del Restaurant L'Algadir del Delta, guardonat amb la distinció Estrella Verda Michelin.

Durant l'acte, que va tenir lloc aquesta primavera a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, Francesc Pintado va expressar el seu agraïment a Repsol per fer possible aquest reconeixement anual a l'exigència, la passió i la qualitat gastronòmica de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre.

Javier Sancho, director del C.I. Tarragona de Repsol, i Francesc Pintado van entregar la ja mítica jaqueta de cuina de l'AEHT als

Actualment, el Consell d'Experts està integrat pels tretze xefs mencionats anteriorment i per dos representants del sector formatiu.

dos nous membres com a mostra de benvinguda al Consell d'Experts. I ho van fer acompanyats pels també integrants del Consell d'Experts: Pep Moreno, del Restaurant Deliranto; Moha Quach, d'El Terrat Tarragona; Arnau Bosch, de Restaurant Can Bosch; Diego Campos, d'El Rincón de Diego; Jeroni Castell, de Les Moles d'Ulldecona; Rafel Muria, del Restaurant Quatre Molins; Ferran Cerro, del Restaurant Ferran Cerro; Joan Gómez, de Restaurante Miramar, i Joan Pàmies, del Restaurant Celler Joan Pàmies. També formen part del Consell d'Experts Vicent Guimerà, del Restaurant Antic Molí, i Fran López, del Restaurant Villa Retiro.

Per la seva banda, Javier Sancho va reiterar la importància de la col·laboració i el talent: els ingre-

dients que donen valor a dues indústries complementàries i determinants per al futur del territori: química i turisme.

El Consell d'Experts es va constituir l'any 2018 amb l'objectiu d'aglutinar professionals del sector reconeguts per la seva trajectòria i experiència que, gràcies als seus coneixements, esdevinguessin un referent, un suport, un *know how* i un motiu d'orgull de pertinença a l'AEHT per als 800 socis que en formen part. Actualment, el Consell d'Experts està integrat pels tretze xefs mencionats anteriorment i per dos representants del sector formatiu: Òscar Saladié, degà de la Facultat de Turisme i Geografia de la URV, i Jorge Gómez, director de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils. ■

Un territori de sols i estrelles

Duel gastronòmic: Aitor López vs. Joan Capilla

Aitor López, del Restaurant Citrus del Tancat de Codorniu, i Joan Capilla, del Restaurant L'Algadir del Delta, són dos joves xefs de les Terres de l'Ebre que tenen molt clara la necessitat d'estar units per fer créixer la destinació. Tot i això, avui, confrontaran visions per enriquir, encara més, la diversitat de gustos i personalitats que caracteritza el nostre territori gastronòmic.

AITOR LÓPEZ

Restaurant Citrus del Tancat de Codorniu



JOAN CAPILLA

Restaurant L'Algadir del Delta



S'aprèn a cuinar o es porta a dins?

La formació a la cuina és molt important, però no és el mateix treballar de cuiner que ser cuiner. Ser cuiner és una cosa que es porta a dins.

S'aprèn a cuinar, però t'ha de sortir de dins.

El teu màxim referent culinari és...

Qualsevol persona que arrisca per dedicar-se a la professió que estima, tant si té tres Estrelles Michelin com si té un restaurant de barri de tota la vida.

En tinc més d'un i de tots he après moltíssimes coses. M'agrada observar i aprendre de tots ells; si començo a citar me'n deixaria molts.

Innovació o tradició?

Sense tradició no hi ha innovació. Per tant, tradició per davant de tot.

Sense tradició no hi ha innovació.

L'ingredient que més utilitzes a la cuina és...

Els vins oxidatius per elaborar salses: els rancis o els vins vells de Jerez els donen molta profunditat.

La ceba i l'all i el julivert.

El teu plat preferit

L'arròs al forn. Soc de Xàtiva i em recorda la meua família, la meua terra i tot el meu entorn.

Els mar i muntanya.

El millor restaurant del món és...

Qualsevol on el producte, la tradició i la cuina directa s'agafen de la mà amb una bona carta de vins naturals.

No m'agrada aquesta paraula, ja que hi ha molt bons restaurants al món.

Quan surts de la cuina et perds...

A qualsevol racó on gaudir de la meua família o amics al voltant d'una bona taula.

En una terrasseta a la vora del mar fent un vermut o una canya fresqueta.

Per què hi ha poques dones amb Estrella Michelin?

Perquè venim d'un sector masculista i jeràrquic. Ara a la cuina hi ha més pau i això propicia que cada cop hi hagi més dones al capdavant de les cuines del país.

No ho sé; però si fos per mi n'hi hauria moltes més.

A quin destí gastronòmic aniries de vacances?

A França. A qualsevol part d'Àsia. El Japó, per exemple, és un dels que tinc al cap.

Els tres valors que ha de tenir una bona cuina

Honesta, compromesa amb el producte i que es mengi el territori a cullerades.

Compromís, humilitat i coratge.

A què has hagut de renunciar per la teua passió?

A certes amistats que vas perdre, però és una professió que també en porta de noves i que potser acabes valorant més.

A practicar esport i a passar estones amb els amics de la infància.

Què escoltes mentre cuines?

Música en valencià que parla de la meua terra i la seva història.

El meu equip mana! Així que ells trien més que jo i posen música gambiana.

El repte més gran al qual s'enfronta el sector?

Professionalitzar-lo millorant la formació dels gestors. La gestió del personal també és un gran repte.

El personal i l'actitud de molts clients.

I el nostre territori?

La lluita conjunta de tots els professionals del territori per crear un destí gastronòmic i turístic sòlid. I, evidentment, la defensa del nostre entorn perquè no desaparegui; fet que ens obliga a buscar la màxima sostenibilitat en els nostres projectes.

El nostre territori està agafant cada cop més força. Necessitem aconseguir més ajuda, així com retenir talent perquè es quedi o torni al poble.

Si no tinguessis un restaurant, què faries?

Probablement, alguna cosa relacionada amb el món del vi o de la gastronomia, però aliena al dia a dia del restaurant.

Seguir amb el meu hotelet. Cuidaria l'hort i faria els esmorzars amb els clients.

Partners Corner



Partners Corner

Bayo

Innovació i formació al servei del Canal Horeca

A Bayo produïm el millor arròs del mercat i oferim formació contínua als nostres clients del sector Horeca. La nostra missió és crear experts en arrossos, proporcionant productes d'alta qualitat i el coeixement necessari per maximitzar-ne l'ús a les cuines professionals.

La diferència Bayo: qualitat i innovació

Des de fa quatre anys hem apostat per ser el referent en el mercat Horeca. Hem ampliat el nostre catàleg amb varietats úniques com l'arròs Carnaroli Premium i Reserva envellit, cultivats al nostre emblemàtic Mas Tramuntano. Oferim una àmplia gamma d'arrossos, com el bomba, rodó, llarg, ecològic, basmati i salvatge, seleccionats i processats amb cura per garantir uniformitat i excel·lència.

Distribuïdors: eix estratègic del nostre èxit

Per a Bayo, el distribuïdor és l'eix estratègic per arribar als restauradors i fer de l'arròs el rei dels plats a les cartes. Els nostres distribuïdors són socis estratègics que ens ajuden a portar la qualitat de Bayo a tot el país, assegurant que cada xef tingui accés a les nostres varietats d'arròs, permetent-los explorar la rica gastronomia de la nostra nació.

Formació contínua per a professionals

A Bayo, creiem que la formació constant és clau. Oferim tallers formatius, visites organitzades a les nostres instal·lacions i esdeveniments especials. A Mas Tramuntano, els professionals poden veure de primera mà les nostres tècniques de cultiu i producció, i participar en tallers i seminaris impartits per xefs de renom.

A Bayo, no només venem arròs; oferim una solució completa per als professionals de l'hostaleria.



Pep Moreno, ambaixador de Bayo.



Suport integral al Canal Horeca

El nostre equip comercial està en constant formació per oferir un servei de distribució impecable. Organitzem esdeveniments com La Festa de la Sega, on reunim els millors xefs per demostrar les infinites possibilitats dels nostres arrossos. Aquest esdeveniment anual celebra la qualitat dels nostres productes i reforça el sentit de comunitat i suport mutu al sector.

Un compromís amb l'excel·lència

La qualitat del nostre arròs comença al camp i segueix a través d'un rigorós procés de selecció i control. A Bayo no només venem arròs; oferim una solució completa per als professionals de l'hostaleria, combinant productes d'alta qualitat amb una formació i un suport excepcionals, assegurant que cada plat sigui una experiència culinària inigualable. ■

Entrevista hotelera

JESÚS
HERNÁNDEZ

“Els llocs de moda passen, però el patrimoni cultural continua vigent”

Jesús Hernández és el director del Parador de Tortosa, l'únic parador de la província de Tarragona. Ubicat al costat del Castell de la Suda, és un edifici amb vistes precioses al Delta de l'Ebre i al conjunt històric de la ciutat. Tenir-lo a l'AEHT és un privilegi que confirma la qualitat i diversitat hotelera del nostre territori. I és que la marca Paradores, amb 97 hotels a tot Espanya ubicats en edificis històrics, és una icona de l'aposta pública que es va fer als anys 60 per atraure turisme al mateix temps que es preservava el patrimoni del país.

Ets un clàssic de la marca Paradores, oi?

Sí! El meu germà treballava a la casa i jo vaig entrar a treballar al Parador d'Olite, després a Tenerife, Medinaceli, la Palma, Benavente... i un llarg etcètera de paradors fins a arribar a Tortosa.

Què té el Parador de Tortosa que no tenen altres paradors?

Tot i que pertanyen a la mateixa empresa, cada lloc té la seva singularitat i l'entorn turístic també. La ubicació de la majoria dels paradors és magnífica, però Tortosa té una posició privilegiada i el castell és un lloc molt singular.

Creus que els paradors atrauen turisme per ells mateixos?

I tant! Hi ha molts pobles que passarien desapercebuts si no fos pel parador que tenen.

Explica'ns com és el client de la marca Paradores?

És un client sènior, de poder adquisitiu mitjà-alt i d'origen estranger, però també nacional

que ja coneix la marca Paradores i que molts cops va d'un a un altre. També estem fent campanyes per arribar als més joves i, de fet, els millors prescriptors per a aquest públic són els pares, que també són clients de Paradores.

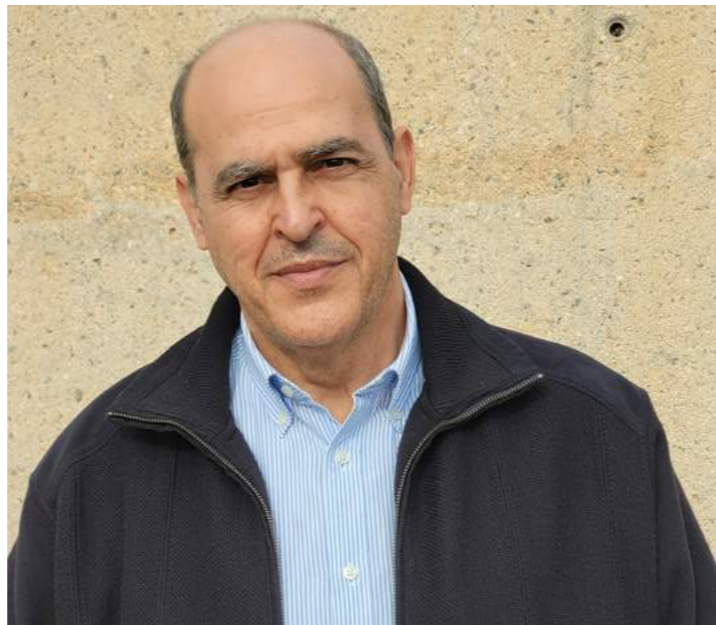
Quin és el teu parador preferit?

A banda del de Tortosa, diria que el de Mazagón, a Huelva, per l'entorn i pel tipus de client que atreu. Era un client poc comú perquè s'hi allotjava quinze dies cada any i s'acabava convertint en amic.

I el de Tortosa com és?

El perfil de Tortosa és diferent. L'estança mitjana és de dues o tres nits. Sol ser gent senzilla amb interessos culturals. De fet, és el perfil ideal per a un destí, perquè aporta valor al territori i a la seva gent. Els nostres clients busquen conèixer amb més profunditat el patrimoni de Tortosa.

El tenim tan a prop que a vegades no el valorem, veritat?



Jesús Hernández,
director del Parador de Tortosa.

“ Hem de buscar el turisme tranquil. I la zona de Tarragona, pel seu valor patrimonial, és fonamental per atraure'l.”

Doncs cal fer-ho! De fet, els pròxims anys està prevista la reforma de la ciutat que implicarà la connexió del Parador de Tortosa amb la catedral a través de galeries del segle X. A les galeries hi ha forns on antigament es feia pa. Són iglús de terra amb punts de llum a la part de dalt que serien magnífics per fer, per exemple, tasts de vins. Llocs com aquests són difícils de trobar. Només a Roma i Salamanca hi ha quantitats comparables de galeries. Els llocs de moda passen, però el patrimoni cultural continua vigent.

Què t'aporta ser de l'AEHT?

Tota organització que sumi, és important. Molts cops, en el nostre sector, cadascú es preocupa del seu negoci, però no ven la destinació, i en això s'equivoquen. La suma, en el nostre sector, fa que els associats creixin, però la destinació també.

Quin és el principal problema que afronta el sector?

La mala imatge que té el turisme en determinats destins. Crec que l'erosió i l'impacte que provoca el turisme és cada cop menor, perquè s'implementen mesures per minimitzar-ne els efectes. Tot i això, com a sector hem de buscar el turisme tranquil. I la zona de Tarragona, pel seu valor patrimonial, és fonamental per atraure'l. L'impacte del turisme contribueix també al desenvolupament sostenible.

Quin és el teu lloc preferit de la zona?

Quan surto del Parador, gairebé cada dia camino vorejant el riu. També vaig en bicicleta per les vies verdes.

I, per acabar, ens dius un desig per al sector?

Que tinguem un client tranquil, que vingui sobretot a relaxar-se i a conèixer el nostre patrimoni. Cal que continuem remant perquè l'hostaleria s'associï a aquesta imatge i tots hi guanyem! ■

makro ES MOU al teu restaurant

Informa't aquí



makro

10 ANIVERSARI

ANIVERSARIO / ANNIVERSAIRE / ANNIVERSARY



TARRAGONA CIUTAT DE CASTELLS

24/6 - 6/10/24

CIUDAD DE / VILLE DE / CITY OF CASTELLS

10 ANYS
COMPARTINT
LA PASSIÓ
PELS CASTELLS

10 AÑOS COMPARTIENDO LA PASIÓN POR LOS CASTELLS
10 ANNÉES EN PARTAGEANT LA PASSION POUR LES CASTELLS
10 YEARS SHARING THE PASSION FOR CASTELLS

 Tarragona
turisme

 AJUNTAMENT DE
TARRAGONA

tarragonaturisme.cat