

MAGAZINE

NÚM. 49



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

“ Sentir-se realitzat va molt més enllà de ser feliç ”

JORDI CRUZ
ABaC

“ Tranquil·litat, desconnexió, relaxació, naturalesa, amabilitat... és el nostre petit tresor ”

MATEO CARBONELL
Hotel Sant Jordi

“ Per a mi, el concepte de tapa està associat a agafar-la amb les mans i a la diversió ”

JOAN LLABERIA
L'Original

Salou, Capital de la Cultura Catalana 2025



La Torre Vella, un dels punts emblemàtics del patrimoni cultural salouenc

El 2025, es viurà la identitat de Salou a través de la Cultura



Ajuntament de Salou



Capital de la Cultura Catalana

www.salou.cat

Editorial

SUMARI

03. EDITORIAL

CATALUNYA: REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA

04. TERRITORI AEHT

BAIX GAIÀ

06. AGENDA GASTRONÒMICA

08. OPINIÓ

10. ENTREVISTA HOTELERA

MATEO CARBONELL CUXART

12. ESPAI SOCI

SOPAR ANUAL
CONCURS PROVINCIAL DE TAPES
NOUS SOCIS
FES-TE SOCI
FORMACIÓ
NORMATIVA

22. CREUERS

NOVA TERMINAL DE CREUERS DE TARRAGONA

24. UN TERRITORI DE SOLS I ESTRELLES

DUEL GASTRONÒMIC: JOAN PÀMIES I FERRAN CERRO

25. CONSELL D'EXPERTS

DIRECTORI DE RESTAURANTS AMB ESTRELLA MICHELIN I SOL REPSOL

26. PARTNERS CORNER

BALFEGÓ

28. ENTREVISTA D'ALÇADA

JORDI CRUZ

30. TERRITORI AEHT

VILA-SECA, LA PINEDA PLATJA

Catalunya: Regió Mundial de la gastronomia

El 2025 marcarà un moment històric per a Catalunya, que serà reconeguda com a Regió Mundial de la Gastronomia i es convertirà així en la primera regió europea en rebre aquest prestigiós reconeixement. Aquesta distinció no només celebra la qualitat de la nostra cuina sinó que ens obre un ventall d'oportunitats per posicionar-nos com a referents gastronòmics a nivell global. En aquest context, l'Altra Costa Daurada es destaca com un destí emergent, i es consolida amb força en els darrers anys. La presència de 13 Estrelles Michelin i Sols Repsol avala la nostra oferta culinària i l'excel·lència dels nostres xefs, membres del Consell d'Experts de l'AEHT.

Afrontem aquesta nova etapa amb optimisme i amb el compromís de mostrar tot el potencial que l'Altra Costa Daurada pot oferir. Les jornades gastronòmiques que organitzem al llarg de l'any són un reflex de l'esforç conjunt de restauradors, productors i institucions per enriquir la nostra proposta culinària. Cada cop més visitants descobreixen que aquest racó del Mediterrani és un paradís no només pel sol i les platges, sinó també per als foodies que busquen autèntiques experiències gastronòmiques.

El camí cap al 2025 ens inspira i ens omple d'energia. L'Altra Costa Daurada, amb discreció però amb determinació, es posiciona com una destinació gastronòmica de primer ordre. La cuina és una expressió de la nostra història i cultura, un reflex del compromís amb el territori que ens nodreix. Aquest reconeixement internacional és un mirall de qui som i del que podem oferir. És l'oportunitat ideal per afirmar amb orgull que l'Altra Costa Daurada viu un dels seus millors moments, i el món està preparat per descobrir-ho. ■

“ Aquest reconeixement internacional és un mirall de qui som i del que podem oferir.”



FRANCESC PINTADO

President de l'AEHT

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 Jordi Cruz, ABaC

redacció Monné Comunicació

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

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

dipòsit legal L-866-09



Territori AEHT

Baix Gaià

Ranxets, la cuina a Torredembarra

“Si haguéssim de triar un plat que fos representatiu de la cuina torrenca segurament ens decantaríem pel bull”



Aquesta frase està extreta del llibre de receptes autòctones “Ranxets, la cuina a Torredembarra”, un recull de plats que han estat sempre presents en la dieta dels torrencs durant moltíssimes generacions, fets amb ingredients i productes bàsics del mar i del camp, que tothom tenia a l'abast a casa seva: alls, tomàquets, fruits secs, oli, vi, vi ranci, verdures i peixos de temporada. Una generosa varietat de plats que van des dels escabetxos als musclos marinats passant pels esmaris, alls cremats, fideuejats, romescos variats amb sípia, pop, truita amb suc, bacallà amb tomàquet, rossellones amb all i ceba, bull a l'all i pebre...

Es coneix com a “ranxo” el menjar fet perquè el degustin un grup més o menys nombrós de persones i que generalment es compon d'un sol plat.

Ranxets, doncs, ha esdevingut la manera singular d'anomenar aquests àpats de cuina modesta.

Es coneix com a “ranxo” el menjar fet perquè el degustin un grup més o menys nombrós de persones i que generalment es compon d'un sol plat, com els que feien els pescadors a bord de les seves barques per donar menjar a tota la barcada, o l'àpat que els pagesos menjaven al tros... Ranxets, doncs,



ha esdevingut la manera singular d'anomenar aquests àpats de cuina modesta.

La cuina a Torredembarra ofereix un recull de plats de cuina modesta, compostos amb ingredients de poc preu. Receptes de pescadors que cuinaven a bord i de dones que ho feien i ho fan a casa. Una cuina encara ben viva, però sovint desconeguda i

arraconada per plats més internacionals o de moda.

Molts són els negocis dedicats al món de la restauració i de la gastronomia a Torredembarra. Les receptes dels plats típics s'han mantingut al llarg del temps i també se n'han reinventat d'altres que han sabut mantenir l'essència d'una cuina marinera, de camp i de mercat. ■

Territori AEHT

Baix Gaià

Entrevista

JORGE PIERA
president de l'AEH Baix Gaià

“La varietat és un dels nostres grans atractius, i el nostre objectiu és convertir-nos en un referent en aquest sentit”



Quins reptes tens com a president?

El principal repte és consolidar la unió de tots els empresaris del Baix Gaià i que ens reconeguin com un destí que va més enllà de les platges: oferim també un interior ric i una proposta gastronòmica que pot atraure visitants durant tot l'any. L'objectiu és desestacionalitzar el Baix Gaià.

Quins canvis has notat els darrers anys en els establiments del sector? Cap a on creus que es dirigeixen?

Un dels canvis més impactants és la manca de personal. Per primera vegada he vist restaurants tancar durant el mes d'agost per aquest motiu. Crec que el sector s'encamina en dues direccions: cap als grans grups de restauració i cap a l'autoocupació. En zones com el Baix Gaià, l'autoocupació sembla més viable, però en altres regions, potser no tant. Hi ha una tendència cap a la conciliació laboral i la recerca de qualitat de vida, i aquí també anem en aquesta direcció.

“ Tenim tant platja com interior, amb una oferta que va des de tapes i bon peix fins a carns i calçotades.”

Quins avantatges té formar part d'una associació com la que presideixes?

Els serveis que oferim són essencials per als empresaris. Si fa trenta anys hagués estat associat, ho hauria agraït, sobretot per l'assessorament fiscal i laboral i la xarxa amb altres professionals del sector. Crec que qualsevol empresari amb voluntat de créixer hauria d'associar-se, i els animo a participar en les juntes que tenim arreu del territori.

Què ofereix la gastronomia del Baix Gaià que la diferencia d'al-

“ M'agradaria que se'ns reconegés com el que som: un motor econòmic que genera ocupació directa i indirecta.”

tres zones de la província?

Tenim tant platja com interior, una oferta que va des de tapes i bon peix fins a carns i calçotades. La varietat és un dels nostres grans atractius i el nostre objectiu és convertir-nos en un referent en aquest sentit.

Quin plat o producte insígnia destacaries de la zona?

No és fàcil triar-ne només un. Els calçots són emblemàtics de Valls i de l'interior del Baix Gaià, però com que tenim molta costa també destacaria els arrossos

i el calamar. Més que un plat concret, crec que la riquesa del Baix Gaià rau en la seva diversitat.

Quin desig tens per al sector de l'hostaleria?

M'agradaria que se'ns reconegés com el que som: un motor econòmic que genera ocupació directa i indirecta. El meu desig és veure un major suport institucional per fomentar l'atracció turística. Crec que els restauradors ens sentim una mica desprotegitos en comparació amb altres sectors. També espero que els empresaris valorin el personal i dignifiquin la nostra professió, per aconseguir que la gent vulgui treballar en la restauració per les condicions laborals, els sous i la conciliació.

Recomana'ns un racó del territori on acostumis a perdre't quan surts del teu restaurant.

M'agrada molt caminar i un dels meus llocs preferits és el bosc de la Marquesa. És un indret perfecte per desconnectar i gaudir de la natura. ■

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

CONCA DE BARBERÀ
Juliol-Agost
DIMECRES TAPA CONCA DE BARBERÀ

SALOU
Cada dijous al vespre
TASTA SALOU
Setembre
DEL MAR A TAULA, PEIX BLAU

Novembre i desembre
DEL MAR A LA TAULA: JORNADES DEL CALAMAR

Desembre
VERMUTS NADALENCES

TARRAGONA
Cada dijous al vespre
TASTETS DE TARRAGONA

Octubre
ROMESCVS & MACABEVS

REUS
Cada dijous al vespre
TAPA REUS

VILA-SECA, LA PINEDA
Cada dijous al vespre
DGUSTA VILA-SECA

BAIX GAIÀ
Cada divendres al vespre
TASTEM TORREDEMBARRA

Novembre
RUTES BAIX GAIÀ EXPERIENCES: ARRÒS, CARGOLS I CALAMARS
Cada dissabte i diumenge al vespre
VERMUT AL BAIX GAIÀ

BAIX Penedès
Setembre i octubre
ARRÒS I TASTOS DE MAR

Des de novembre
RUTA DEL XATÓ

CAMBRILS
Cada dijous al vespre
TASTUM CAMBRILS

LES QUE VINDRAN O JA SÓN AQUÍ

VILA-SECA, LA PINEDA
Cada dijous al vespre
RUTA GASTRONÒMICA DGUSTA VILA-SECA

Abril
JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS

TARRAGONA
Maig
ARRÒS MARINER DE TARRAGONA

REUS
Cada dijous al vespre
RUTA GASTRONÒMICA TAPA REUS

Abril
ARRÒS GANXET

SALOU
Cada dijous al vespre
RUTA GASTRONÒMICA TASTA SALOU

Abril
ARRÒS DE SALOU

CAMBRILS
Maig
ROMESCO FOOD & DRINKS JORNADES DEL ROMESCO DE CAMBRILS

Cada dijous al vespre
TASTUM CAMBRILS

BAIX GAIÀ
Cada dissabte i diumenge al vespre

VERMUT AL BAIX GAIÀ
Gener
TASTEM TORREDEMBARRA

Febrer
CALÇOTS I CARXOFES AL BAIX GAIÀ

Juny
ARRÒS AL BAIX GAIÀ

BAIX Penedès
Juny
L'ARRÒS I ELS TASTOS DE MAR

Fins al maig de 2025
RUTA DEL XATÓ



Opinió



LAIA
BENAIGES

Cap de Comunicació
AEHT

“ Un perfil de turista que acostuma a ser curiós, respectuós, inquiet i transformador.”

La cultura transforma i posiciona l'Altra Costa Daurada

El turisme cultural engloba una àmplia varietat de significats i d'atractius que el distingeixen d'altres formes de turisme, principalment, per l'experiència de connexió i aprenentatge. Això és així perquè el desig de cultura és una motivació que pot establir la diferència entre l'elecció d'un destí o d'un altre. Aquest tipus de turisme, que no només es redueix al patrimonial, sinó que també comprèn, per exemple, el turisme creatiu o artístic, contribueix a diversificar l'oferta i reforça la identitat i el valor de territoris com el Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre.

Mentre el turisme de sol i platja concentra la seva activitat principalment a l'estiu i es basa en la relaxació i l'entreteniment; esdeveniments culturals com Tarraco Viva o Trapezi Reus, tenen la capacitat d'atraure visitants de proximitat en altres períodes i, encara millor, fer que repeteixin l'experiència any rere any. Són festivals que no només generen un impacte econòmic, social i cultural directe sobre la ciutat, sinó que projecten una imatge de qualitat del destí i contribueixen a la seva diferenciació i posicionament.

Aquests són alguns exemples de propostes culturals estacionals que tenim a casa, però no podem oblidar les permanents. Museus i centres culturals com Mas Miró, el Museu Terra o el Centre d'Art Lo Pati són espais que construeixen noves narratives sobre el món rural contemporani i que al mateix temps, fomenten la reflexió i generen una convivència enriquidora entre habitants i visitants. Les seves propostes ajuden a enfortir la cultura local, a promoure la sostenibilitat i a empoderar la seva gent, explicant, per exemple, que Miró viatjava amb una garrofa de Mont-roig, reflexionant sobre l'ús que fem de l'aigua en clau de dona o recorrent els Ports a través d'intervencions artístiques.

Un aspecte fonamental d'aquesta riquesa cultural que tenim a casa és el seu potencial per construir una marca territori única. Festivals com l'Eufònic a les Terres de l'Ebre o espais com el Convent de les Arts a Alcover atrauen un públic assistent (però també participant) que busca una experiència més íntima i autèntica i que, de retruc, acaba coneixent l'entorn o la gastronomia de la zona a través de les activitats que programa. I és que turisme cultural també és això.

Un altre exemple és el Festival Terror, al Priorat, el qual vincula arquitectura, música, vi i paisatge en una proposta que diversifica el perfil de públic enoturista que habitualment escull la comarca i que reforça el posicionament de marca d'aquest territori delicat i amb caràcter.

Alguns d'aquests atractius que menciono, segurament són interessants per un perfil que l'Agència Catalana de Turisme cataloga com a "turista pur" (en contraposició o complement al perfil de "turista col·leccionista" o "omnívor cultural"), pel seu interès cultural intencionat i intensiu. En aquest sentit, conèixer els matisos que defineixen els diversos perfils de turista cultural és clau a l'hora de dissenyar accions de comunicació que connectin amb el comportament de viatge d'un visitant que trenca amb el turisme de sol i platja i amb els motius habituals d'elecció del nostre destí. Un perfil de turista que acostuma a ser curiós, respectuós, inquiet i transformador, ja que els souvenirs que s'emporta a casa no s'omplen de pols ni s'encongeixen; sinó que es tradueixen en coneixements, descobriments i experiències que ajuden a trencar estereotips i que fomenten la generació d'un nou relat territorial.

Així doncs, potenciar el turisme cultural al Camp de Tarragona i a les Terres de l'Ebre, potser a través d'una marca conjunta, ens servirà per atraure a un viatger de qualitat que genera ocupació els 365 dies de l'any als allotjaments de l'Associació Hotelera de l'AEHT. Així doncs, posicionar la cultura com a atractiu alternatiu o complementari, ens ajudarà a conservar i enriquir la nostra identitat, però també a qüestionar-la i a capgirar-la per promoure una altra percepció del destí. ■

UNA COSA NOVA
et mou



Nous
combustibles
100% renovables
de Repsol



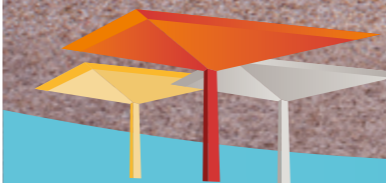
La qualitat de Repsol,
ara, 100% renovable



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

Entrevista hotelera

MATEO
CARBONELL CUXART

“Tranquil·litat, desconnexió, relaxació, naturalesa, amabilitat... és el nostre petit tresor”

L'Hotel Sant Jordi de Montbrí del Camp ha estat guardonat, aquest 2024, amb els premis Booking AEHT com el millor hotel de la província de Tarragona. No podíem trobar una millor excusa per conèixer, de ben a prop, aquest hotel familiar que entrevistarem al seu propietari i director executiu, Mateo Carbonell Cuxart.

Com va néixer l'Hotel Sant Jordi i quins han estat els moments més importants en la seva evolució?

Jo era propietari de l'edifici original i tenia un familiar amb gran experiència al sector hotelier. Vàrem unir esforços i començarem a creure en aquest projecte. Va ser molt important la transformació d'un edifici d'habitatges a l'hotel. Als baixos hi havia una botiga-taller de marroquineria. També es va haver de fer una remunta per ampliar les plantes. Un altre moment molt destacat va ser quan ens van atorgar la tercera estrella, per nosaltres un petit gran pas en la bona direcció. Finalment, el fet que aquest 2024 celebrem 25 anys en un negoci tan competitiu mantenint la nostra essència.

Com us definiu? Quin és el

vostre tret diferencial i valor afegit?

Som un hotel familiar, el que ara es coneix com a "hotel boutique". Per nosaltres el tracte personalitzat i la cura dels detalls no són meres etiquetes publicitàries. És una manera de fer que ens acompanya des dels nostres inicis i al qual no volem renunciar. No sabem fer-ho d'altra manera.

Com ha canviat el perfil del client en els darrers anys i com s'ha adaptat l'hotel a aquestes noves demandes?

Els primers anys rebíem clients de perfil més professional: viatjants de comerç, tècnics, gent de pas... Amb el temps hem acollit un turisme molt familiar, amants de la natura o la gastronomia, que gaudeixen d'aquest entorn i la seva tranquil·litat. Hem anat fidelitzant



Propietari i director executiu de l'Hotel Sant Jordi.

“A diferència d'altres llocs, el turisme d'interior ofereix poca massificació i això cada cop és més valorat.”

clients que repeteixen la seva visita i que ens recomanen als seus coneguts.

Nosaltres sempre parlem de l'Altra Costa Daurada, d'aquella que obre els 365 dies i no s'associa només a turisme de sol i platja durant la temporada d'estiu. Us hi sentiu identificats? En aquest sentit, per què creus que us tria el client?

Totalment identificats, hi ha molt per descobrir més enllà de la platja. Per les reaccions que rebem dels nostres clients sempre apareixen paraules com tranquil·litat, desconnexió, relaxació, naturalesa, amabili-

tat... és el nostre petit tresor. I també una ubicació excel·lent que permet fer visites a zones urbanes, a platges o parcs temàtics, sabent que després d'un dia intens, tornaràs a un lloc on descansar sense problemes.

Quines innovacions ha implementat recentment l'hotel per millorar l'experiència dels seus hostes?

Aquests darrers anys hem ampliat les nostres instal·lacions amb la zona de piscina i jardí, també hem adequat un espai molt complet per a cicloturisme que inclou pàrquing per a bicicletes, eines per reparar-les, armariets i una pràctica zona de neteja per deixar-les a punt abans de tornar a casa. I, com a exclusiva, us podem dir que aviat disposarem també d'un petit restaurant, Can Cuxart, que serà regentat per un restaurador local, coneixedor dels excel·lents productes gastronòmics de la regió.

Quins són els plans de futur per a l'Hotel Sant Jordi? Hi ha canvis o millores en camí?

Sempre hi ha marge de millora i de vegades són els mateixos clients els que les suggereixen, tenim el compromís d'escoltar-los; al capdavant, ells són els veritables protagonistes d'aquesta dedicació. A més del nou restaurant Can Cuxart abans comentat, estem a punt d'incorporar dues noves suites a l'edifici annex situat al costat de la piscina.

Com veus l'evolució del turisme a la regió i què creus que ens espera en els pròxims anys?

Hi ha molta competència, no només local sinó també amb altres grans zones turístiques: la Costa Brava, les Illes Balears... l'avantatge és que hi ha opcions per a tots els gustos. A diferència d'altres llocs, el turisme d'interior ofereix poca massificació i això cada cop és més valorat. Es busquen experiències que trenquin la rutina diària i un tracte directe i personalitzat.

Quins beneficis creus que pot aportar la Federació AEHT als hotels membres com vosaltres?

La seva gran diversitat i experiència al sector hostaler. L'oportunitat de posar en comú



Hotel Sant Jordi.

“Al feedback que rebem dels nostres clients sempre apareixen paraules com tranquil·litat, desconnexió, relax, naturalesa, amabilitat... és el nostre petit tresor.”

problemes i trobar solucions factibles. La promoció d'aquesta meravellosa regió i tota la seva riquesa cultural i gastronòmica. Ser una veu única i potent davant de les administracions.

Heu estat guanyadors dels premis Booking de l'AEHT. Us ho esperàveu? Què representa per vosaltres?

La veritat és que ha estat una sorpresa molt agradable. És un gran orgull i, també cal dir-ho, gaudim d'aquesta petita vanitat que els éssers humans tenen quan la seva feina és reconeguda. Però el més important és que ens motiva per no abaixar el llistó de la nostra exigència davant dels nostres clients i amb nosaltres mateixos, cal cercar nous objectius per superar-nos.

Quan surts de l'hotel, on et perds? Ens recomanes un racó del territori?

Faig passejades per Montbrí del Camp fent una mica de *flâneur*, hi ha molts racons preciosos. Recomanaria també el Parc Samà, les delícies culinàries al Passeig Marítim de Cambrils, el Castell d'Escornalbou o la Ruta del Cister.

I finalment, un desig per al sector?

Que entre tots posem la província de Tarragona al lloc preferent que li pertany per la seva brillant història i pel seu futur

“És un gran orgull, i també, cal dir-ho, gaudim d'aquesta petita vanitat que els éssers humans tenen quan la seva feina és reconeguda.”

ple d'oportunitats. Aquest territori i la seva gent ofereixen experiències turístiques, culturals i naturals úniques. De nosaltres depèn fer-les visibles i ser els primers a donar-los el valor que tenen. ■

Entrevista hotelera

Espai soci

Sopar anual

L'AEHT es consolida com el gran referent del sector turístic amb 400 persones al sopar del seu 47è aniversari



Al mes de setembre, l'AEHT va celebrar el sopar anual de la Federació d'Hostaleria a La Boella, que va acollir prop de 400 persones, entre socis, partners, col·laboradors, institucions i personalitats destacades.

El sopar anual by San Miguel va tornar a posar de manifest la fortalesa i el sentiment de pertinença dels membres de la Federació d'Associacions d'Empreses d'Hostaleria de la Província de Tarragona (AEHT), que ja té més de 800 associats d'arreu del territori.

L'acte va comptar amb l'assistència, un any més, de nombroses personalitats, com la delegada del Govern de la Generalitat de Catalunya, el subdelegat del Govern d'Espanya, el president del Port, la nova directora de turisme de Cata-

“L'AEHT ha viscut un any de feina intensa i nous projectes; un any trepidant.”

lunya o els alcaldes i alcaldesses de gairebé totes les capitals de comarca de la província de Tarragona.

L'acte va començar amb un aperitiu als jardins de La Boella, on també es va situar una àmplia representació de les més de 80 empreses col·laboradores de la Federació amb estands expositius dels seus productes i serveis.

I va continuar al saló, amb els parlaments del Sr. Francesc Pintado, president de la Federació, que va remarcar que l'AEHT ha viscut “un any de feina intensa i nous projectes; un

any trepidant”. La Sra. Cristina Lagé, nova directora general de Turisme de Catalunya, va rebre la jaqueta de l'AEHT com a símbol de benvinguda i acollida.

Després del segon plat, l'AEHT va homenatjar els associats amb més de 25 anys a l'entitat, entre els quals van pujar a l'escenari a recollir el premi: Casa Barceló d'Horta de Sant Joan; Hotel NH Ciutat de Reus; Geladeries Sirvent i La Caseta de les Tres Bessones de Tarragona.

Per segon any consecutiu, l'Associació Hotelera de l'AEHT, presidida per Magí Mallorquí,

Sopar anual AEHT.

Espai soci

Sopar anual



Guanyadors premis Cartavi.

va entregar els premis anuals als millors hotels de la província de Tarragona de la mà de Booking. El tercer premi al millor hotel de la província va ser per a l'Hotel l'Algadir del Delta de Poblenou del Delta; el segon premi va ser per a l'Hotel Boutique Akquaaa de Calafell, i el primer premi, per a l'Hotel Sant Jordi de Montbrió del Camp.

Com a primera novetat de la nit, i gràcies a la col·laboració entre l'Associació Vinícola Catalana i l'AEHT, es va guardonar els vuit semifinalistes dels premis Cartavi que van anar a la final catalana. Una iniciativa sorgida del Consell del Vi de l'AEHT, el qual aglutina totes les DO de la província de Tarragona.

Els quatre semifinalistes de la categoria “Premi menú sense vi de menys de 35 €” van ser: restaurant Coll de Nulles, restaurant La Sardineta de Tarragona, Hotel-Hostal Sport de Falset i restaurant L'Original Experiències Gastronòmiques de Cambrils.

Els quatre semifinalistes de la categoria “Premi menú sense vi de més de 35 €” van ser: hotel restaurant l'Algadir del Delta de Poble Nou del Delta; restaurant Lo Típic de l'Ampolla, restaurant Villa Retiro de Xerta i

restaurant Brichs de Falset.

Finalment, i com a cirereta del pastís, es van donar a conèixer les tres millors tapes de la província de Tarragona, les quals van ser preseleccionades aquest estiu per un jurat format pels membres del Consell d'Experts de l'AEHT. El tercer premi va ser per al xef Juan Hervás del restaurant Rampers de Vila-seca, per la tapa “Taco de gamba vermella”. El segon premi va ser per al xef Pep Moreno del restaurant Cook & Travel de Salou



Guanyadors i finalistes concurs de tapes.



Guanyadors premis Booking-AEHT.

per la tapa “Viatge per Tarragona: amb calamar Deliranto, panipurri d'espina, romesquet negre, còctel de mamadeta i espuma d'algues”. El primer premi a la millor tapa de la província de Tarragona i que va anar a la final del Campeonato Oficial Hosteleria de España-Tapas y Pinchos a Madrid Fusión, gràcies al patrocini de Makro, se'l va emportar el xef Joan Llaiberia del restaurant L'Original Experiències Gastronòmiques de Cambrils, per la tapa “Gam-

ba Dog by l'Original”.

Com sempre, la vetllada va comptar amb molt bon ambient i com va destacar el Sr. Francesc Pintado: “Ara sí que podem dir ben alt que aquest sopar és la cita anual per excel·lència del nostre territori, no només pel sector hostaler. La raó és que l'AEHT és més forta que mai. Continuarem treballant amb responsabilitat, amb il·lusió i amb passió per seguir fent créixer el nostre sector i el nostre destí”. ■

Espai soci

Concurs provincial de tapes

Entrevista

JOAN LLABERIA

“Per a mi, el concepte de tapa està associat a agafar-la amb les mans i a la diversió”

Què representa per a tu haver guanyat aquest premi?

Simbolitza l'esforç conjunt de tot l'equip de l'Original per enfrontar-nos a nous reptes. Aquest guardó és un reconeixement a la nostra dedicació i creativitat i no podríem estar més orgullosos d'haver-lo assolit!

T'ho esperaves?

El nivell era molt alt i, tot i que tenia confiança en la qualitat de la meva proposta, guanyar ha estat una sorpresa molt positiva i emocionant.

Per què vas presentar aquesta proposta?

Per a mi, el concepte de tapa està associat a agafar-la amb les mans i a la diversió. Vaig voler mostrar que un menjar tan popular com el hot dog podia transformar-se en una proposta de menjar ràpid de proximitat, amb ingredients de qualitat. Vaig escollir dos productes emblemàtics de Cambrils, la gamba blanca i la gamba vermella, per crear una tapa original: gambes marcades a la planxa, servides amb un pa de briox negre de carbó. A més, hi vaig afegir un fals quètxup fet amb els caps de les gambes, una maionesa de gambes amb allada i flor de pèsols per arrodonir el conjunt.

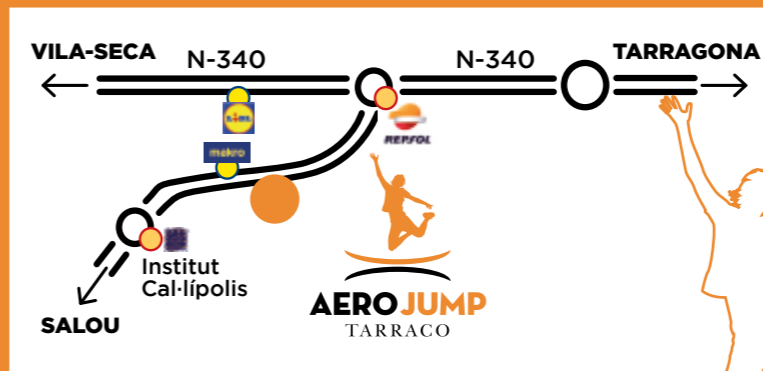
Ganes de Madrid?

Moltes! És una gran oportunitat per deixar el pavelló de Cambrils i la província de Tarragona ben alt! ■

“ Vaig escollir dos productes emblemàtics de Cambrils, la gamba blanca i la gamba vermella, per crear una tapa original.”



Joan Llaberia, del restaurant L'Original de Cambrils, guanyador del concurs de tapes de la província de Tarragona.



VINE A SALTAR
QUAN VILQUIS
SENSE RESERVES

30 min. 8€
1 hora 14€

VEN A SALTAR
CUANDO QUIERAS
SIN RESERVAS

CELEBRA EL TEU ANIVERSARI
DILLUNS, DIMARTS, DIMECRES I DIOUS

20%
DESCOMPT

CELEBRA TU ANIVERSARIO
LUNES, MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES

RESERVES
Tel. 682 92 55 34

C. Autovia de Salou, 7
Nau 2 · TARRAGONA



Espai soci

Nous socis

Benvinguts i benvingudes a la família AEHT!

EL PÒSIT DE LA PINEDA	VILA-SECA - LA PINEDA
SOHO BY TARRACO	REUS
LARA RESTAURANTE	SALOU
SANTORINI COMIDA GRIEGA	VILA-SECA
RESTAURANT BLAU MARÍ	EL VENDRELL - COMA-RUGA
RESTAURANT EL TRULL	TARRAGONA
RESTAURANT HOLA PLAYA	TARRAGONA
TARRAKO CONOS	TARRAGONA
GAIA	TARRAGONA
SAVASH BEACH	CAMBRILS
RESET RESTAURANTE	CAMBRILS

GASTROBAR ANCAR	CAMBRILS
EL CAFÈ DE LA TERTÚLIA	CAMBRILS
GARITO BRISTRO	SALOU
CENTRU CAFÈ	VILA-SECA
EL DIVINO	CAMBRILS
LES CAPÇADES HOTEL RURAL	HORTA DE SANT JOAN
EL RACÓ DE NICO	SALOU
HOTEL SANT JORDI	MONTBRIÓ DEL CAMP
RESTAURANT L'ANTIC CASINO 1904	LAMETLLA DE MAR
HUT LLURIA 11	TARRAGONA

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



Rambla Nova 114, 2n 1a · 43001 Tarragona
Tel: 977 239 600 · aeht@aeht.es
www.aeht.es



Especialistes en finestres d'alumini i PVC, domòtica, vidres, mosqueters i persianes

APROFITA **NEXT GEN** LES AJUDES DELS FONS **EU**

COVAL, VALLS
Ctra. del Pla Sta. Maria, 287
vallensealuminio@coval-sa.es
977 604 104 · 661 851 092

COVAL, REUS
Avda. Dr. Vila-seca, 14. Bxs.
comercial@coval-sa.es
977 323 300

SUBVENCIO
FONS EUROPEU

del **40%**

fins a **3.000€**
FINANÇAMENT A MIDA

PF Plana Fàbrega

Detecció d'incendis

- Sistemes Analògics
- Sistemes Convencionals



Protecció contra incendis

Extinció d'incendis

Sistemes manuals i automàtics

- Extintors de pols ABC, automàtics i CO2
- BIEs i proves hidràuliques
- Extinció automàtica de cuines
- Ruixadors
- Lloc de control
- Grup de pressió
- Columna seca
- Dipòsit escumògen
- Exutori control i evacuació fums
- Hidrants
- Cilindre extinció automàtica (campanes)
- Extinció automàtica de gasos
- Recàrregues i retimbratges d'extintor
- Tubs i accessoris sistemes d'extinció
- Senyalització
- Protecció passiva RF

Plana Fàbrega Tarragona
977 219 854
pftarragona@planafabrega.com

Plana Fàbrega Reus
977 787 967
pfreus@planafabrega.com

Plana Fàbrega Vilafranca
931 130 324
pfvilafranca@planafabrega.com

Plana Fàbrega Tortosa
977 510 721
pftortosa@planafabrega.com

Espai soci

Formació

A l'AEHT hem programat diverses formacions durant el primer semestre de 2025 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.

Curs de governanta

Sessions per organitzar el servei de pisos i millorar la comunicació i l'atenció al client.

• EXCLUSIVA

Presentem les noves formacions que hem programat en exclusiva a partir del mes de gener de 2025.

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

Màrqueting visual amb Noe del Barrio

Taller de postres per a restaurants

La cuina del nostre peix amb Xavier Veciana, del Restaurant Xaloc

Petites creacions amb Àlex Segur, del Restaurant l'Hort de la Riera

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.



garrido

immobiliària
arrabassada



api Col·legi i associació d'agents immobiliaris

Registre aicat 2265



Des de 1965 oferint servei immobiliari professional

Oficina Arrabassada: Salvador Espriu, 24 • Tarragona • Tel. +34699197598

Oficina Centre: Lleida, 20 • Tarragona • Tel. +34667692691

Espai soci

Normativa

Si la teva empresa té més de 50 empleats hauràs de tenir un pla LGTBI abans del 10 d'abril del 2025

Les empreses que tinguin més de 50 treballadors hauran de disposar, abans del 10 d'abril de 2025, d'un pla per a la igualtat laboral i contra l'assetjament i la violència a la feina de les persones del col·lectiu LGTBI, segons es recull al Reial Decret 1026/2024.

El Pla LGTBI haurà de formar part dels protocols de l'empresa abans de la data establerta, tant si aquest ha estat consensuat amb el Comitè d'Empresa com si no. Si no s'arriba a un acord, les empreses hauran d'aplicar les mesures que estableix el text del Reial Decret.

Els convenis o acords col·lectius han de recollir clàusules que contribueixin a crear un context favorable a la diversitat i fer una referència expressa no només a l'orientació sexual i la identitat de gènere, sinó també a l'expressió de gènere i a la diversitat familiar.

A més, hauran d'integrar als seus plans de formació mòduls específics sobre els drets de les persones LGTBI i mesures que atenguin la realitat de les famílies diverses, cònjuges i parelles de fet LGTBI.

D'altra banda, els convenis han d'incloure com a sancions molt greus els atacs a la llibertat sexual dels treballadors. La Inspecció de Treball estarà dotada per vigilar-ne el compliment i sancionar en els casos pertinents.

Així mateix, han de garantir els permisos i beneficis socials, reconèixer els diferents tipus de famílies i tenir un règim d'infraccions i sancions per comportaments que atemptin contra la llibertat sexual, l'orientació o la manera d'expressar-se.



El protocol contra l'assetjament no només s'aplicarà a les persones que treballen a l'empresa, també als que sol·liciten un lloc de treball, al personal de posada a disposició (és a dir, l'acordat entre una empresa de treball temporal i una empresa usuària), proveïdors, clients i visites.

Les empreses de 50 treballadors o menys podran negociar aquestes mesures de manera voluntària. Al marge de la mida de la companyia, la norma s'aplicarà a tota la plantilla, incloent-hi els empleats posats a disposició.

Els plans LGTBI han de contenir clàusules d'igualtat de tracte i no discriminació, mesures perquè les empreses contribueixin a la seva contractació, garantia

per al desenvolupament de la carrera professional i promoció, a més de formació per als empleats de l'empresa sobre sensibilització amb el col·lectiu i utilitzar un llenguatge correcte i respectuós.

Així mateix, han de garantir els permisos i beneficis socials, reconèixer els diferents tipus de famílies i tenir un règim d'infraccions i sancions per comportaments que atemptin contra la llibertat sexual, l'orientació o la manera d'expressar-se.

També és obligatori un protocol de prevenció i actuació contra l'assetjament i la violència.

Si necessites més informació no dubtis a contactar amb l'AEHT. ■



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

Creuers

Nova terminal de creuers de Tarragona



El Moll de Balears: un motor de dinamització turística i econòmica amb projecció internacional

Abans de la construcció de la terminal de creuers, el port de Tarragona era conegut principalment pel seu ús industrial i comercial. No obstant això, la creixent demanda de creuers al Mediterrani i l'atractiu turístic de la Costa Daurada van fer evident la necessitat de crear noves infraestructures per aprofitar aquest potencial.

El Moll de Balears va ser construït amb l'objectiu de millorar la infraestructura portuària que hi havia, amb la finalitat d'atraure un tipus de turisme amb un alt impacte econòmic positiu per a la regió. L'any 2021, la gestió de la nova terminal va ser concedida a Global Ports Holding (GPH), l'operadora independent de terminals de creuers més gran del món. Amb una àmplia experiència en la gestió de terminals a Europa, Amèrica i Àsia, GPH aporta a Tarragona la seva expertesa global en el sector, garantint serveis de qualitat i posicionant el port com un referent dins del Mediterrani.



Els beneficis per a Tarragona són significatius. La ciutat guanya projecció internacional, ja que atreu milers de visitants que dinamitzen sectors com el comerç, la restauració i els serveis turístics. A més, s'han generat llocs de treball tant en la construcció com en la gestió i serveis associats a la terminal. ■

Els membres de la Junta de l'AEHT van visitar la nova Terminal de Creuers de Tarragona en la darrera Junta General de l'any. La terminal de creuers destaca pel seu compromís amb la sostenibilitat i l'ecoeficiència, amb capacitat per rebre vaixells de tot tipus i oferir una experiència còmoda i eficient als passatgers, connectant-los fàcilment amb la ciutat i els seus atractius turístics.



SALSSES FRUITS
DES DE 1994

PATROCINADOR GRAN FESTA DE LA CALÇOTADA DE VALLS

www.salssefruits.com

Formats professionals per **RESTAURACIÓ**

momiranda@fruitssp.com
mòbil: 669 877 411

Un territori de sols i estrelles

Duel gastronòmic: Joan Pàmies i Ferran Cerro

De Reus i Riudoms. Enfrontem els xefs de dues poblacions marcades per la figura de Gaudí: Joan Pàmies, del Cellar Joan Pàmies de Riudoms, i Ferran Cerro, del restaurant Ferran Cerro de Reus, ambdós guardonats amb Sols Repsol, confrontaran visions per enriquir, encara més, la diversitat d'estils i personalitats que caracteritzen un territori gastronòmic amb rerefons modernista.

JOAN PÀMIES

Cellar Joan Pàmies



FERRAN CERRO

Restaurant Ferran Cerro

S'aprèn a cuinar o es porta a dins?

Cuinar és una combinació de talent innat, però l'art en la cuina requereix pràctica.

El pas de voler ser-ho es porta a dins, però això va de pensar cada dia.

El teu principal referent culinari és?

La meua àvia, Santi Santamaria i Bittor Arginzoniz.

L'Eduard Xatruch em motiva al 100%. És la definició de la filosofia del restaurant.

Innovació o tradició?

Innovació constant sense renunciar a les arrels tradicionals.

Diria que utilitzar al màxim possible el producte de mercat.

L'ingredient que més utilitzes a la cuina

La sal.

All i cibulet. Sempre.

El teu plat preferit

Uns bons canelons.

Difícil triar-ne un, però el fricandó em té el cor robat.

El millor restaurant del món és...

El meu preferit està a Les Cases d'Alcanar.

Disfrutar i Eleven Madison Park.

Quan surts de la cuina et perds...

Viatjo amb la meua bicicleta de muntanya per tot el món i ho combino amb una bona gastronomia.

A la muntanya.

Per què hi ha poques dones amb Estrella Michelin?

Una històrica falta de representació, expectatives socials i estereotips, tot i que tenim una bona representació femenina amb Estrella Michelin.

No tinc clar el motiu. Només sé que sobren cuiners i falten cuineres.

A quin destí gastronòmic aniries de vacances?

Recorriera tot el Mediterrani, i també sento curiositat pel Japó.

Al Perú, sens dubte.

Els tres valors que ha de tenir una bona cuina

Passió artística, disciplina i molta humilitat.

Respecte, disciplina i gaudir!

Què escoltes mentre cuines?

Tota mena de música i les paraules del meu equip de treball.

Tot, tret dels autotunes nous, això no em va.

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

El sector gastronòmic travessa un moment difícil per l'elevada càrrega fiscal i la manca de suport governamental, cosa que eleva la manca de mà d'obra qualificada i horaris justos.

Suportar la pressió que ens cau a sobre, en part, per decisions polítiques.

I el nostre territori?

Hi ha una gran mancança de turisme gastronòmic de qualitat.

Aconseguir que ens escoltin per poder seguir remant.

Si no tinguessis un restaurant, què faries?

Sempre he dit que la biologia marina seria una bona opció.

Uf... podria dir mil coses, algunes massa sinceres. Potser diria que viuria feliç, però aquesta dosi de masoquisme és part del joc.

El Consell d'Experts

Directori de restaurants amb Estrella Michelin i Sol Repsol

Les Estrelles Michelin i Sols Repsol de la província de Tarragona encapçalen el Consell d'Experts de l'AEHT com a referents que aporten els seus coneixements i expertesa a la Federació. Tretze professionals de primera que representen i avalen la qualitat gastronòmica del nostre territori. Els coneixes?



Arнау Bosch
Can Bosch
Cambrils
☀️☀️☀️



Diego Campos
El Rincón de Diego
Cambrils
☀️☀️



Jeroni Castell
Les Moles
Ulldecona
☀️☀️☀️☀️



Vicent Guimerà
L'Antic Moli
Ulldecona
☀️☀️☀️



Fran López
Villa Retiro
Xerta
☀️☀️



Pep Moreno
Deliranto
Salou
☀️☀️



Joan Gómez
Miramar
Cambrils
☀️



Ferran Cerro
Ferran Cerro
Reus
☀️



Joan Pàmies
Cellar de Joan Pàmies
Riudoms
☀️



Rafel Muria
Quatre Molins
Cornudella de Montsant
☀️☀️



Moha Quach
El Terrat
Tarragona
☀️



Aitor López
Citrus del Tancat
Alcanar
☀️☀️



Joan Capilla
L'Algadir del Delta
Poble Nou del Delta
☀️

LEGAL
dades i serveis

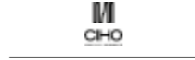
NEIX
DADES I SERVEIS LEGAL

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 | | | |

Partners Corner



Partners Corner



Balfegó

Chef Balfegó 2025: preinscripcions obertes

Ja estan obertes les inscripcions per a Chef Balfegó 2025, un dels concursos gastronòmics més prestigiosos d'Europa.

Un any més, Chef Balfegó internacionalitza el seu concurs gastronòmic, buscant el millor xef de tonyina roja entre candidats d'Espanya, Itàlia, Alemanya, Portugal i la regió de Benelux.

Chef Balfegó posa en valor el talent de joves promeses, xefs desconeguts o caps de cuina de restaurants amb Estrella Michelin, la La prestigiosa guia de la qual Balfegó n'és partner oficial.

Al costat de Paula Cutiérrez, xef del restaurant Víctor Gutiérrez* i primera dona en guanyar el títol de Chef Balfegó, han sigut guardonats Alberto Montes (ATRIO**), el xef italià Gianluca Monni, que va representar La Dispensa dei Balocchi (Piacenza); Alejandro Pérez Polo, del restaurant Bardal** (Ronda - Màlaga) que va ser proclamat guanyador de la quarta edició del concurs gastronòmic professional; Alejandro Serrano, Chef Balfegó 2019; Rafel Muria, guanyador del 2018, i Juan Carlos Reyes, guanyador de la primera edició, celebrada el 2017 representant al restaurant ABaC***.

Els atractius premis són una motivació més per a la participació en el concurs: 14.000 € en premis, un viatge al Japó per a dues persones, ganivets japonesos i molt més. ■



Els atractius premis són una motivació més per a la participació en el concurs: 14.000 € en premis.



Si tu també vols formar part de la vuitena edició de Chef Balfegó, ja t'hi pots preinscriure escanejant aquest codi QR.



Entrevista d'alçada

JORDI CRUZ

“Cal trobar l'equilibri entre una generació que no tolera l'esforç i gent com jo, que som uns animals de la feina”

Feia temps que volia parlar amb Jordi Cruz, potser un dels xefs més mediàtics del país. Amb tres Estrelles Michelin i una trajectòria marcada per l'equilibri entre tradició i creativitat, Cruz és una persona propera, treballadora i compromesa amb el futur del sector. Un espartà de l'ofici amb qui vaig tenir la sort de compartir els vint minuts que tenia entre el servei de migdia a l'ABaC i l'hora d'anar a buscar el seu fill a la llar d'infants.

// Laia Benaiges Monné

Ets xef, empresari, cara coneguda a les xarxes... Com et defineixes, Jordi?

Soc cuiner; és la meua essència i el meu ofici. La vida m'ha portat a altres llocs, però no m'agrada gastar energia és a la cuina.

De fet, Jordi Cruz és cuiner des dels vuit anys i mai no ha canviat de meta. “Soc una persona realitzada. Soc el que volia ser”, afirma amb fermesa.

I si no haguessis estat cuiner, què hauries sigut?

M'hauria agradat ser arqueòleg o dedicar-me a alguna professió relacionada amb la història. Una cosa així, una mena d'Indiana Jones.

Tot i això, reconeix que triar la seva professió va ser fàcil, perquè en tenia traça. Indiana Jones es va quedar pel camí, però

l'esperit aventurer de Cruz s'ha traduït en una cuina que defineix com a “singular, d'ànima creativa, però arrelada en la tradició i el producte” i que incorpora tres valors imprescindibles: “la seriositat, la tenacitat i els principis”.

Com que aquesta entrevista s'emmarca dins la nostra federació, que agrupa més de sis-cents restaurants, m'interessa saber més sobre el seu punt de vista professional. I malgrat que internet és ple d'entrevistes a Jordi Cruz, poques parlen de la seva vinculació al món associatiu i de la seva visió del sector hostaler.

Jordi, toca mullar-se: cap on creus que va el futur de la restauració?

Crec que hi ha moltes variables, però la més determinant és la crisi econòmica. Si la gent no té res a celebrar, què hi pintem nosaltres? Quan alguna



Jordi Cruz, amb tres Estrelles Michelin, dirigeix el restaurant ABaC.

“ Per mi hi ha un plaer en treballar i en els camins de pedres. Sentir-se realitzat va molt més enllà de ser feliç.”

cosa va malament, el primer que sacrificques són els capricis. La por és molt dolenta per al nostre ofici: a la guerra, a Putin, a la crisi energètica, als Estats Units... Crec que hi haurà un cribratge natural, perquè, en un context difícil, no hi caben tants restaurants. Però sempre hi haurà lloc per a un model singular, on la nostra disciplina es pugui lluir, i també per aquells establiments que co-

breixen una necessitat fisiològica.

Li plantejo una altra qüestió, un repte que sempre compartim amb els membres de l'AEHT: com fer front a la manca de personal qualificat. M'interessa saber si l'alta gastronomia també se'n ressent i, segons ell, què és essencial per fer el sector més atractiu per als professionals.

Aquest és un gran repte. Hi ha una generació que no troba sentit a les feines de realització personal que, a més, acostumen a ser les més dures. Però per mi hi ha un plaer en treballar i en els camins de pedres. Sentir-se realitzat va molt més enllà de ser feliç. En poques generacions hem passat de ser uns espartans que pringàvem tot el dia, perquè formava part del nostre ofici, a tot el contrari. Cal trobar un equilibri entre una generació que no tolera l'esforç i gent com jo, que som uns animals de la feina.

I ara Jordi, imagina't que compartim una sobretaula en algun dels nostres restaurants associats. Quins reptes ens plantejaries per abordar com a entitat?

Si puc fer la carta als Reis, us plantejaria dues coses. La primera, eliminar intermediaris. Sempre es parla que els productors del camp no es guanyen la vida. Caldria crear alguna plataforma col·laborativa per posar en contacte productors i elaboradors amb nosaltres, que som qui gestionem el producte. Seria un win-win, perquè ara només hi guanyen els intermediaris. L'altra proposta és crear un lloc de trobada especialitzat entre oferta i demanda. Avui dia, el preu que cobra una agència per buscar personal és molt elevat i potser es podria crear una plataforma com LinkedIn on els professionals del sector puguin connectar directament amb nosaltres.

Ara sí, deixem la seriositat aparcada i escobrem cap a casa: parla'm de nosaltres. Hi ha algun plat o producte del nostre territori que consideris representatiu o inspirador per a la teua cuina?

Crec que, sobretot al Delta de

Entrevista d'alçada



“ Sentir-se realitzat va molt més enllà de ser feliç.”

L'Ebre, hi ha un microclima que permet elaboracions, productes i fins i tot cuiners singulars. Hi ha gent molt motivada que té la sort de comptar amb un producte molt divers: de terra, d'aigua dolça, halòfil... A l'Ebre hi ha gent amb inquietuds i crec que aquesta zona viu un dels seus millors moments.

Té tota la raó, perquè amb tretze restaurants guardonats amb Estrella Michelin i Sols Repsol, i amb vuit DO vitivinícoles, la província de Tarragona es posiciona cada cop més com un destí gastronòmic de referència.

Jordi, creus que aquesta proposta de valor pot allunyar-nos del turisme de sol i platja i atraure un públic diferent? Quina percepció tens del territori?

És com comparar el cabrit i el xai; tots dos són l'hòstia. El que hauríem de fer és no compar-los, perquè cadascun és sin-



gular. Per exemple, per a mi la Costa Brava és agresta i d'aigua freda, incòmoda però romàntica. I de Barcelona en avall hi ha una proposta més consumible, que també té atractius d'interior i meravelles com el delta de l'Ebre. Crec que cal conèixer el territori, veure les seves virtuts

i aprofitar-les en comptes de veure-hi defectes.

I per acabar, quin és el teu lloc preferit de l'Altra Costa Daurada?

A mi m'apassiona la història, ja ho saps, i per això diria que Tarragona. Els romans ja van veure clar el seu potencial i hem d'aprofitar-lo! ■

Territori AEHT

Vila-seca, La Pineda Platja



Vila-seca, la Pineda Platja: punt de partida per als paladars més exigents

Des de fa uns anys, Vila-seca ha fet una clara aposta pel turisme gastronòmic per satisfer els paladars més exigents a través de la cuina mediterrània de proximitat. Aquesta aposta està directament relacionada amb la visió estratègica del model de futur del municipi i l'objectiu d'esdevenir una destinació de prestigi a la Costa Daurada, tal com establí el Pla Estratègic de Vila-seca i que ara evoluciona amb la continuïtat del Pla Estratègic (2023-2026).

Això es posa de manifest a cada àpat i a cada restaurant del nostre territori, que aposta per la filosofia del *slow food*: gaudir del plaer de menjar amb els cinc sentits a través d'una cuina de mercat i de temporada, amb plats elaborats amb matèries primeres de qualitat i de proximitat.

Un bon exemple d'aquesta aposta gastronòmica es re-

flecteix en les propostes que preparen curosament els restaurants cada dijous al DGusta Vila-seca, una iniciativa que té com a objectiu potenciar la restauració i el comerç local i donar vida al municipi entre setmana i fora de temporada.

L'oferta gastronòmica de Vila-seca, la Pineda Platja ofereix un ventall per a tots els gustos i públics, sense oblidar el públic més fidel de la destinació: les famílies. Vila-seca, la Pineda Platja compta amb diversos restaurants adherits al segell Platja en Família, és a dir, que ofereixen propostes pensades per als més petits de la casa, així com instal·lacions i equipaments per a la comoditat de les famílies.

A Vila-seca, la Pineda Platja descobriràs l'autèntic plaer d'assaborir els productes més arrelats a la nostra terra: plats mariners com arrossos, su-

A Vila-seca, la Pineda Platja descobriràs l'autèntic plaer d'assaborir els productes més arrelats a la nostra terra.



quets de peix o fideus rossos; productes de l'hort... cadascun d'ells maridat amb els vins d'alguna de les sis Denominacions d'Origen de Tarragona: DOQ Priorat, DO Montsant, DO Penedès, DO Tarragona, DO Conca de Barberà i DO Terra Alta.

I, si parlem de vins, no podem oblidar el Celler de Vila-seca, un espai innovador dedicat al món del vi, multifuncional i museístic, on s'ofereixen experiències i emocions per gaudir d'activitats culturals i de promoció turística. ■

Entrevista

JUAN HERVÁS
president de l'AEH Vila-seca,
La Pineda Platja

“Tinc un únic desig: fer que aquest ofici sigui excel·lent i molt pròsper”

Quins reptes tens com a president?

Unir i professionalitzar l'hostaleria al nostre municipi. També aconseguir celebrar dues o tres jornades gastronòmiques anuals amb la màxima participació dels restaurants, i fer que els restaurants i la gastronomia de Vila-seca, La Pineda es posicionin en el mapa gastronòmic.

Quins canvis has detectat en els últims anys en els establiments del sector?

El primer canvi és una bona oferta gastronòmica i la incorporació de nous conceptes de restaurants. Hem passat de tenir bars de barri al municipi a disposar de restaurants amb una temàtica i una narrativa concretes.

Cap a on creus que es dirigeix el sector?

Aquesta és una bona pregunta, ja que hi ha molta incertesa, tant pel que fa a la matèria primera, que cada cop serà més escassa i cara, com a la mà d'obra professional. Penso que cada vegada hi ha menys professionals en el mercat, i es va perdent l'interès per les professions, un fet que es nota especialment en el nostre sector.

Per tant, tenim un sector en creixement constant, una ma-

tèria primera cada cop més escassa i cara, i una professió amb manca de mà d'obra. Ens esperen reptes importants, i crec que, com més professionalitzats estiguem els empresaris, millor els podrem superar.

Quins avantatges té formar part d'una associació com la que presideixes?

Pertanyer a l'AEHT ens proporciona més coneixements del sector, assessorament de primera mà i la possibilitat d'unir-nos per crear més sinergies de valor.

Les petites i mitjanes empreses no tenim representants; la patronal representa les grans empreses, i nosaltres ens quedem deseparats. Necessitem les associacions per poder tenir força en el sector, i la veritat és que l'AEHT, a més de tenir bastant pes, compta amb els millors restauradors de la província.

Què té la gastronomia de Vila-seca, La Pineda que no tenen altres territoris de la província?

Vila-seca, La Pineda és, primer de tot, un municipi molt ben situat, amb una bona connexió de carreteres, una població neta i molt ordenada, a més d'una gran oferta gastronòmica amb una excel·lent relació qualitat-preu. Això ens ha permès aconseguir un mercat estable durant tot l'any, especialment a

Territori AEHT

Vila-seca, La Pineda Platja



“ Vila-seca, La Pineda ofereix una excel·lent relació qualitat-preu i un mercat estable tot l'any.”

Vila-seca, on treballar a un bon nivell tot l'any és molt interessant per als restauradors. Pel que fa a l'àmbit gastronòmic, tenim de tot: restaurants mariners a La Pineda, restaurants de tapes mediterrànies, restaurants de fusió asiàtica-mediterrània, pizzerries de qualitat, etc.

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

Bé, tenim el nostre oli d'oliva verge, dins de la DOP Siurana, de qualitat excel·lent, i els plats que més destaquen són les tapes mediterrànies.

Un desig per al sector de l'hostaleria?

Em considero un cuiner de vocació, que estima la llibertat i la propietat, i tinc un únic desig: fer que aquest ofici sigui excel·lent i molt pròsper.

Recomana'ns un racó del territori on t'agrada perdre't quan surts del teu restaurant.

Ho tinc clar: el Parc de la Torre d'en Dolça, un gran pulmó verd de 37 hectàrees amb força desnivells, on es poden fer molt bones rutes a peu o amb bicicleta. ■

Cultura mediterrània a la vora del mar

MOLL DE COSTA

PORT DE TARRAGONA - BARRI MARINER DEL SERRALLO

MUSEU DEL PORT

Història · Didàctica · Experiència
OBERT TOT L'ANY

TEATRET DEL SERRALLO

Teatre · Titelles · Contes
PÚBLIC FAMILIAR

TINGLADOS

Cultura · Exposicions · Jornades
ACTIVITATS TOT L'ANY

SERRALLO

Port de Pesca · Gastronomia marinera
A PRIMERA LÍNIA DE MAR

