

MAGAZINE

NÚM. 50



# 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

“ La restauració  
no és un recurs  
fàcil, fantàstic i  
guai”

DAVID MARSAL

Xef, assessor i director  
gastronòmic de Masterchef

“ El futur passa  
per apostar  
pel turisme de  
qualitat”

JORDI  
FERRÉ  
ALZURIA

President de l'AHPT

“ Abans érem un  
lloc oblidat, però  
ara tenim una gran  
oportunitat”

FRAN LÓPEZ

Xef del Restaurant Villa Retiro



# Editorial

## SUMARI

### 03. EDITORIAL

CONSTRUÏM UN TURISME SOSTENIBLE I DIGNE

### 06. TERRITORI AEHT

TERRA ALTA. PARADÍS GASTRONÒMIC RURAL  
DUEL TERRITORIAL  
BAIX EBRE

### 12. OPINIÓ

DIGNIFIQUEM LA PROFESSIÓ DE CAMBRER/A

### 14. ENTREVISTA

DAVID MARSAL

### 16. ESPAI SOCI

GASTRONOMIA, QUÍMICA I ESPORT  
JORDI FERRÉ ALZURIA, NOU PRESIDENT DE  
L'ASSOCIACIÓ HOTELERA DE L'AEHT  
ENTREVISTA A JORDI FERRÉ ALZURIA  
NOUS SOCIS  
FES-TE SOCI  
FORMACIÓ EN HOSTALERIA  
BUFFETS, CUINA AL BUIT I CALÇOTS  
NOU REGLAMENT VERIFACTU

### 28. PORT

ENTREVISTA A SANTIAGO CASTELLÀ

### 30. UN TERRITORI DE SOLES I ESTRELLES

ENTREVISTA A FRAN LÓPEZ

### 32. PARTNERS CORNER

ENTREVISTA A SANTIAGO OLIVA

### 34. AGENDA GASTRONÒMICA

CALENDARI D'ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS

## 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** David Marsal

**redacció** Monné Comunicació

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

**encartament:** Diari de Tarragona

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

**dipòsit legal** L-866-09

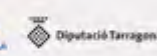
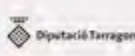
**AEH**  
Associacions Empreses  
Hostaleria Tarragona  
Federació

**edimark**  
EDICIONS · MARKETING · MERCHANDISING

**MONNÉ**

**Diari**  
de Tarragona

Amb el suport de:



## Construïm un turisme sostenible i digne

El turisme és el motor econòmic de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre, però encara avui ens trobem davant reptes estructurals que cal abordar amb fermesa. Parlar de desestacionalització, per exemple, no és només obrir establiments més mesos l'any, és garantir feina estable i digna, perquè ningú pot viure amb contractes de sis mesos. Les estadístiques ens diuen que les zones amb més volum i més tensionades en mesos molt concrets de l'any, lideren les localitats amb rendes més baixes de Catalunya i, per aquest motiu, és clar apostar per dos objectius estratègics de país: la desestacionalització i la descongestió; però també pel benestar del personal i per la convivència amb la població.

Els hotels i restaurants que aposten per obrir tot l'any no només ofereixen serveis; són pilars de les economies locals com a pols d'atracció que donen feina a treballadors i proveïdors, generant riquesa sostenible. Aquesta és una decisió valenta i necessària que hem de protegir i fomentar. Com? Amb un teixit empresarial que aposti per reduir els seus beneficis a curt termini en pro de conservar, cuidar i preservar el talent, un element clau per oferir un servei de qualitat i generar un turisme sostenible que repercuteixi en la comunitat local, però també en el propi negoci.

Al mateix temps, no podem ignorar els debats oberts que condicionaran el futur del sector. L'augment de la taxa turística, sovint poc justificat en el seu retorn a la promoció del territori, i la regulació dels allotjaments d'ús turístic són temes que requereixen consens. Cal trobar un equilibri entre garantir habitatge assequible per als residents i mantenir la competitivitat davant altres destinacions.

A més, el potencial turístic de l'interior és una gran oportunitat. Si bé el sol i platja continua sent el gran reclam, la riquesa cultural, gastronòmica i enoturística del nostre territori és inigualable. Monuments com el Monestir de Poblet, els vins del Priorat i els calçots de Valls són només alguns exemples d'un patrimoni ric i divers, però encara poc reconegut i potenciat. En aquest sentit, L'Altra Costa Daurada multiplica exponencialment el potencial de tot el territori com a destí turístic.

Des de l'AEHT tenim clar que el turisme ha de ser atractiu tant per als visitants com per als residents. I apostem per treballar junts i fer del nostre territori un model de sostenibilitat i de qualitat per a tothom. Perquè vivim en una terra privilegiada que mereix ser cuidada i valorada! ■

**“L'Altra Costa Daurada multiplica exponencialment el potencial de tot el territori com a destí turístic.”**



**FRANCESC PINTADO DE AIZPURU**

President de l'AEHT

# TARRAGONA CIUTAT DE CASTELLS

24/06-  
24/09/25



**Tarragona**  
turisme

AJUNTAMENT DE  
**TARRAGONA**

tarragonaturisme.cat





# Gira Gastronòmica

## Cada plat, una història del territori

De juny a desembre recorrerem Tarragona  
descobrint els nostres productes Km 0

Calafell  
Cambrils  
Amposta  
Reus  
Tarragona  
Falset  
Salou  
Valls  
Gala final

**Diari**  
de Tarragona



GIRA GASTRONÒMICA  
BY DIARI DE TARRAGONA



partner



patrocina



col·labora



amb el suport



# QUAN ES TRACTA *d'energies* COM MÉS, MILLOR



Per afrontar els reptes de la transició energètica  
continuem sumant energies. I per aconseguir-ho,  
impulsem el desenvolupament tecnològic a la  
recerca de solucions innovadores.



Descobreix-ne més



# Territori AEHT

Terra Alta

## Paradís gastronòmic rural

La Terra Alta és molt més que una comarca de productes excel·lents; és un paradís rural on el paisatge i el patrimoni es fusionen amb una oferta turística rica i variada. El producte local és la clau de tot, l'essència que sustenta una gastronomia autèntica i un turisme enogastronòmic que atrapa.

La cuina de la Terra Alta és la de les arrels, la del producte pur, la de la tradició, però també la de l'adaptació als nous temps. El porc, el corder, el conill i les aus de corral són productes que sempre han format part de la cuina familiar i del receptari de pagesos, pastors i productors que mantenen viva la tradició de la ra-

**Els vins de garnatxa blanca, reconeguts arreu del món, són només una mostra del potencial d'aquest territori.**



# Territori AEHT

Terra Alta

maderia. Però també dels restaurants que potencien i preserven aquesta cultura gastronòmica.

Però el producte no s'acaba aquí. Les ametlles i la mel, els casquets, les coquetes de sagí, el ametllats o capsetes, la coca de fruits secs o els mantegats. Noms bonics per definir delícies artesanals que ens parlen de la riquesa i diversitat gastronòmica de la comarca.

Els vins de garnatxa blanca, reconeguts arreu del món, són només una mostra del potencial d'aquest territori. Cadascuna de les copes reflecteix el caràcter del terrer, igual que l'oli de la Terra Alta, amb la seva varietat empeltre, que aporta sabors i aromes únics. A més, esdeveniments peculiars com la festa de l'aiguardent de Prat de Comte, són atractius tu-

rstics que rememoren una tradició viva.

El patrimoni de la Terra Alta no es limita a la taula, sinó que abraça l'art, la memòria i la natura. Picaso va trobar inspiració a Horta de Sant Joan. Cèsar Martinell va poder lluir el seu talent construint la Catedral del vi de Pinell de Brai i circuits únics com la via verda ofereixen l'escenari perfecte per descobrir el territori en bicicleta o a peu, enllaçant història i paisatge.

La Terra Alta dona per molt! Què millor que allargar-la en un allotjament amb encant? Des d'habitacions amb vistes a les vinyes fins a cases rurals plenes de calidesa, la comarca convida a quedar-se més temps per assaborir-la sense presses i descobrir un territori autèntic que encara conserva tota la seva riquesa i identitat. ■



LEGAL  
dades & 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

### ZENITH GREEN

#### El teu aliat en consultoria energètica sostenible i rendible

En un món on l'eficiència energètica i la sostenibilitat són més importants que mai, Zenith Green es posiciona com el teu aliat estratègic per optimitzar l'ús de l'energia en empreses i organitzacions. La consultoria energètica és una activitat clau que permet analitzar i millorar els sistemes energètics, reduint costos, augmentant l'eficiència i minimitzant l'impacte ambiental.

A Zenith Green, sabem que una de les principals preocupacions de les empreses és preveure i gestionar correctament els costos energètics. La nostra missió és ajudar-te a optimitzar i reduir aquests costos, evitant sorpreses provocades per la volatilitat dels mercats.

Oferim un estudi gratuït del subministrament, on analitzem els hàbits de consum, la situació contractual i, si cal, proposem solucions de millora personalitzades. A més, brindem serveis de consultoria energètica que inclouen gestió de contractes, seguiment, estratègies de compres energètiques individuals i conjuntes, així com assessorament legal energètic.



#### CONTACTA AMB NOSALTRES

**Lluís Altés**  
Tècnic / Operacions  
628 115 550 | laltés@zenith-green.com

**Ana Bautista**  
Gestió / Administració  
617 671 766 | abautista@zenith-green.com



WWW.ZENITH-GREEN.COM



# Territori AEHT

## Duel territorial: Anna Miralles vs Sílvia Márquez

Enfrontem les dues presidentes de l'AEH de les Terres de l'Ebre: Sílvia Márquez, presidenta de l'AEH Baix Ebre, i Anna Miralles, presidenta de l'AEH Terra Alta. La Sílvia, de l'Ampolla, i l'Anna, d'Horta. Mar i muntanya. Costa i interior.

Unides per un riu que marca la silueta i el caràcter del nostre territori més singular i meridional, avui, les enfrontem per conèixer més sobre aquestes dues líders del sector hostaler al territori.

### ANNA MIRALLES

Presidenta de l'AEH Terra Alta



Què fa únic el vostre territori? Sílvia, què té la costa que no té la muntanya? Anna, què té l'interior que no té la costa?

Jo, sobretot, voldria destacar la seva gent hospitalària. Realment estem vivint en un territori privilegiat, perquè estem entre dos parcs naturals separats per molt poca distància i amb uns paisatges tan potents que fa que siguin territoris únics. Que estiguem a prop un de l'altre és una sort!

La combinació de mar i natura salvatge, amb platges verges i el delta de l'Ebre com a joia natural. La brisa marina i les sortides de sol infinites.

Com definiríeu les Terres de l'Ebre amb tres trets de personalitat?

Autenticitat, singularitat i senzillesa.

Autenticitat, tranquil·litat i caràcter pròxim.

Un plat o producte que defineixi el vostre territori?

Garnatxa, vi DO Terra Alta, oli, fruits secs i xai.

L'arròs del Delta, versàtil i amb identitat pròpia.

Quin és el vostre secret per atraure clients al vostre establiment?

Estar al costat del client, acompanyar-lo en l'experiència i fer-lo sentir com a casa.

Tracte pròxim, experiències úniques i connexió amb l'entorn.

Quin és el repte més gran que afronta el sector hostaler a les Terres de l'Ebre?

Trobar personal qualificat, no només al nostre sector, que amb la pandèmia ha patit una fuga a altres sectors, sinó que és un tret generalitzat en tots els oficis.

La desestacionalització i la manca de personal format.

### SÍLVIA MÁRQUEZ

Presidenta de l'AEH Baix Ebre



Com es complementen la costa i l'interior per fer de les Terres de l'Ebre una destinació única?

Tenir tan poca distància entre els dos territoris fa que els visitants puguin allargar la seva estada més dies i gaudir d'aquests dos parcs naturals tan diferents entre sí i alhora tan singulars.

Oferim mar i muntanya en pocs quilòmetres

En què vols que es converteixin les Terres de l'Ebre en el futur en l'àmbit turístic? Hi ha algun país o territori referent?

Crec que és vital que regulem el turisme i no massifiquem aquests territoris. Si, a més a més, aconseguim desestacionalitzar, ja seria la canya! La comarca del Matarranya; m'agrada molt com ho estan gestionant.

Un destí sostenible i respectat, on la proximitat aporta valor.

Un racó favorit del vostre territori que voldríeu recomanar?

Soc una enamorada del meu poble... Caminar a primera hora del matí o córrer amb bici per la Via Verda sentint els moixonets, perdre't pels senders dels Ports, recórrer els carrers d'Horta, veure la posta de sol des del convent de Sant Salvador... En fi, no t'ho pots acabar!

La Punta del Fangar al capvespre. Màgica.

Sílvia, com t'imagines gestionant un hotel a l'interior? Anna, com seria portar un hotel a la costa?

Soc una enamorada del mar. Només veure'l em calma, però no canviaria per res del món el meu territori. Tot i això, crec que no ens caurien els anells a cap de les dues.

Amb més calma i silenci, apropant els clients a la natura i la cultura local.

# SALOU: VINE, GAUDEIX I EXPLICA-HO



Hi ha llocs que no només es visiten, se senten. Espais on cada racó guarda una història, on la natura abraça i la cultura bateja a cada pas. Descobrir la seva riquesa és obrir els sentits. Salou és així, deixa que et transformi.





# Territori AEHT

Baix Ebre

## Essència autèntica entre sabors i paisatges

La comarca del Baix Ebre, situada dins de la marca turística Terres de l'Ebre i reconeguda com a Reserva de la Biosfera, és un indret privilegiat per als qui valoren la natura i la gastronomia. Amb una cuina arrelada als productes locals i dues Vies Verdes destacades –la Val de Zafán i el Carrilet de la Cava– el Baix Ebre esdevé una destinació ideal per a aquells que volen viure experiències autèntiques i sostenibles.

**El Baix Ebre reafirma la seva posició com una destinació ideal per als amants del bon menjar i el turisme responsable.**



### Sabors autèntics del territori

El compromís del Baix Ebre amb la gastronomia de proximitat es manifesta a través de la iniciativa "12 mesos, 12 plats", que enalteix receptes tradicionals elaborades amb ingredients de la zona. Entre els plats més emblemàtics es troba el suquet d'anguila, un guisat mariner típic del Delta, les baldanes d'arròs amb ceba i tomàquet, un embotit que delecta locals i visitants, i els reconeguts arrossos, cuinats amb els millors productes de la regió. Aquesta diversitat culinària ofereix als visitants una immersió única en la cultura gastronòmica i els sabors genuïns del territori.

### Rutes sostenibles per la comarca

Els Camins Naturals-Vies Verdes del Baix Ebre proporcionen una forma tranquil·la i accessible de descobrir aquesta regió, com-

binant paisatges espectaculars amb turisme actiu. Aquests recorreguts, que segueixen antics traçats ferroviaris, són ideals tant per a ciclistes com per a senderistes. Les rutes travessen espais de gran bellesa, com el delta de l'Ebre, la serra de Cardó o les vores del riu Ebre, i connecten petits pobles amb encant, on es poden degustar els sabors autòctons en restaurants i mercats tradicionals.

Amb aquesta perfecta combinació de gastronomia autèntica i rutes naturals, el Baix Ebre reafirma la seva posició com una destinació ideal per als amants del bon menjar i el turisme responsable. Tant si es tracta de tastar un plat tradicional com de recórrer les seves vies verdes, aquesta comarca ofereix una experiència inoblidable que convida a ser viscuda una vegada i una altra. ■

# Territori AEHT

Baix Ebre



**SALSSES FRUITS**  
DES DE 1994

www.salsesfruits.com

Formats professionals per  
**RESTAURACIÓ**

momiranda@fruitssp.com  
mòbil: 669 877 411

**pont**

**L'art del bon cafè**

Excel·lència i tradició a cada tassa.

cafespont.com



# Opinió

## Dignifiquem la professió de cambrer/a



ANNA  
IBARS

Vicepresidenta  
d'esdeveniments i  
banquets de l'AEHT

“Treballar en sala no és només portar plats a taula. És una feina d'entrega, empatia i tècnica.”

El món de l'hostaleria està experimentant grans canvis. Cada cop és més difícil trobar personal de sala qualificat i amb vocació per fer front a les creixents exigències dels consumidors. El problema no és només la manca de personal, sinó també l'escassetat de persones que vulguin exercir aquesta professió com una opció professional i no com una sortida temporal.

Tradicionalment, la feina de cambrer s'ha vist com una alternativa ràpida per a aquells sense formació específica. Això ha creat un estigma que ha allunyat molts joves d'aquesta carrera. Avui dia, davant l'elevada demanda de professionals, molts saben que trobaran feina en el sector sense importar gaire la seva preparació. Aquesta dinàmica, lluny de beneficiar el sector, accentua la falta de vocació i de professionalitat.

Ens trobem davant una paradoxa: com més necessitat hi ha de personal, menys interès hi ha per l'ofici. En moments clau, com l'estiu, Setmana Santa o Nadal —quan el turisme i l'activitat econòmica són màxims—, resulta especialment complicat trobar persones disposades a treballar. Els horaris exigents i l'esforç que comporta aquesta professió són factors coneguts, però també ho és la satisfacció d'exercir-la amb passió i professionalitat.

Tot i els desafiaments, el sector de l'hostaleria està evolucionant cap a millor. Cada vegada hi ha més empresaris que ofereixen condicions dignes, estabilitat, formació i respecte pel seu personal. Aquesta tendència positiva reconeix que el capital humà és el principal actiu del sector.

Encara queda feina per fer. Persistim en un estigma que sovint demonitza l'empresari, etiquetant-lo com a explotador. Però la realitat és que més del 95% del teixit empresarial espanyol està format per autònoms, microempreses i petites empreses. Molts d'aquests hostalers sostenen negocis familiars amb gran esforç, generen ocupació local i contribueixen a la professionalització del sector.

El turisme és un dels pilars fonamentals del PIB espanyol i el servei d'hostaleria és una peça clau per oferir una bona experiència als visitants. En els darrers anys, hem celebrat l'excel·lència dels nostres xefs, grans ambaixadors de la gastronomia. Tanmateix, hem descuidat el reconeixement del personal de sala: els qui serveixen els plats, preparen l'espai, planifiquen el servei, reben els clients i converteixen una simple visita en una experiència memorable.

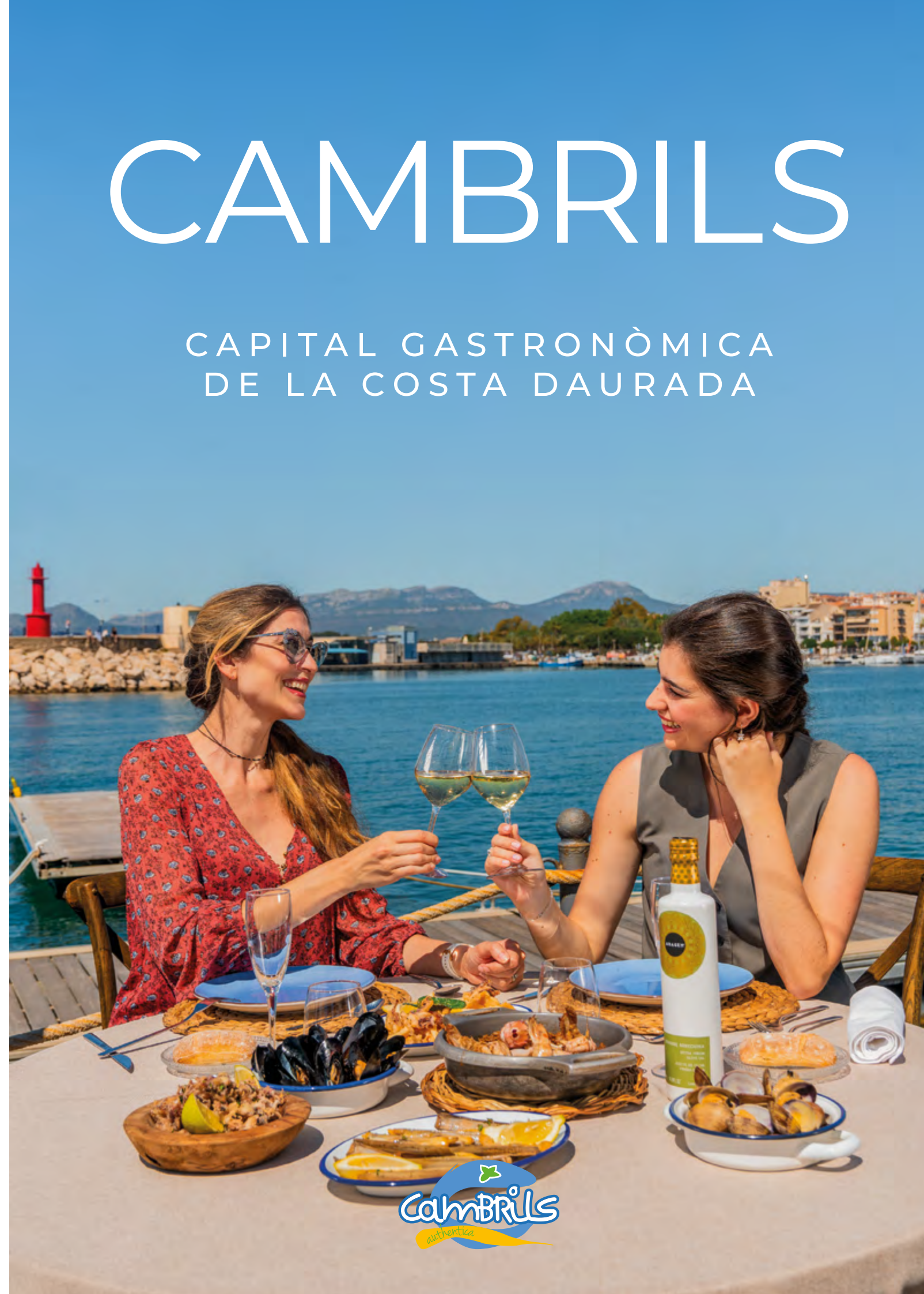
Treballar en sala no és només portar plats a taula. És una feina d'entrega, empatia i tècnica que requereix atenció als detalls, capacitat de connectar amb les persones i habilitat per explicar les històries que hi ha darrere de cada plat. Tots sabem què significa rebre un mal servei: ningú vol ser ignorat o mal atès en un restaurant. Per contra, valorem aquell cambrer que ens explica un plat amb passió, transmetent la història i la intenció del xef. Aquest professional no només porta un plat a taula, sinó que ofereix una experiència que connecta amb l'ànima del territori.

Dignificar la professió de cambrer implica un canvi de percepció social. Cal reconèixer-ne la duresa, però també el seu valor. Això passa per apostar per la formació, promoure campanyes que despertin vocació entre els joves i donar visibilitat al personal de sala com a peça essencial de l'engranatge gastronòmic.

Des de l'AEHT creiem fermament que és el moment de professionalitzar aquest ofici. Apos-tem per l'excel·lència en l'atenció i pel treball en equip com a motors del canvi. Tarragona, amb el seu ric patrimoni culinari i el seu potencial turístic, pot liderar aquesta transformació, però això exigeix la implicació de tots: empresaris, treballadors, institucions i societat. És hora de reconèixer el paper del personal de sala com a ànima de l'hostaleria. ■

# CAMBRILS

CAPITAL GASTRONÒMICA  
DE LA COSTA DAURADA





# Entrevista

DAVID  
MARSAL

## “La restauració no és un recurs fàcil, fantàstic i guai”

*David Marsal no és una cara coneguda del gran públic, però això no el preocupa. És l'ànima d'una de les produccions televisives més exitoses i polèmiques de l'Estat espanyol: Masterchef. Tarragoní de naixement, ha tingut una trajectòria fascinant, des de treballar a les cuines del Bulli, el Cellar de Can Roca, la Carme Ruscalleda o La Broche. Però si pogués demanar un desig, seria que li toqués la loteria per poder cuinar per a la seva família i amics a casa, amb àpats sense horari i llargues sobretaules.*

// Laia Benaiges Monné

Actualment, Marsal ha trobat el seu lloc com a director gastronòmic de Masterchef. El 3 de gener de 2013, Samantha Vallejo-Nágera el va trucar per preguntar-li si li interessava un projecte televisiu. Quan va començar a Masterchef l'equip era petit, només sis persones, i ell era l'únic cuiner. Avui, després de més d'una dècada, el programa compta amb més de 150 professionals. Marsal dirigeix dos equips, plató i exteriors; dissenya i crea les proves; coordina les necessitats amb cuiners convidats; supervisa els plats que es plantegen als concursants i defineix els temps de cuinat, gravació i materials. També organitza les classes de cuina per als participants, transmet els requeriments a atrezzo i guió, i participa en la logística alimentària. Tot això ho fa amb un horari que comença a les 7:30 h del matí i s'allarga fins a les 21 h. Malgrat el ritme frenètic del seu dia a dia, Marsal transmet calma. Potser li va bé tornar a Tarragona cada cap de setmana, per agafar aire de mar i connectar amb la terra.

A banda de dirigir Masterchef, també assessora a nous restauradors, i el

primer consell que els dona és contundent: “Queda't a casa i no muntis un restaurant”. Té clar que la restauració no és un “recurs fàcil, fantàstic i guai”. Però si algun dia obrís un restaurant a Madrid, apostaria per una combinació: “80% informal, 20% gastronòmic” amb una forta base catalana. Tot i així, l'estrès de la capital el desgasta, i cada vegada més sent l'atracció de tornar a Tarragona. La ciutat, diu, té un gran potencial gastronòmic que encara està per explotar, però “el client de Tarragona és molt punyetero. Quan vol gaudir, va a Barcelona i ho dona tot, però aquí no arrisca”.

Malgrat aquestes limitacions, Tarragona té ingredients incomparables: “Tenim deu vegades més que Barcelona i cinc vegades més que Girona, però no ens ho creiem”. A més, la proximitat i la dimensió reduïda de la ciutat faciliten el contacte personal amb els proveïdors. “Hi ha una relació directa amb el peixater, que parla amb el pescador... Això no passa a la gran ciutat”.

Marsal sent una estima profunda pels productes de la seva terra i sovint incorpora ingredients de la província de Tarragona al programa, com la llima de mar, un invertebrat amb gust d'ostra intensa i àcida que



**Xef, assessor i director gastronòmic de Masterchef.**

“**Teníem restaurants amb un servei molt elegant, però ens vam passar de moderns i ho vam perdre.**”

ell mateix havia vist menjar al seu avi. Si hagués de proposar un repte inspirat en Tarragona al programa, ho tindria clar: “Un suquet de peix amb la galera com a protagonista”.

Entre anècdotes de rodatge, explica que la Samantha arrossega l'equip al seu camerino per fer karaoke i que sempre es confirma que el que més domina és la cuina. Si hagués d'organitzar una sarau a Tarragona per al jurat del programa, seria menys artístic però més exitós: esmorzar de forquilla al Cortijo, un vermut al Tamboret, un passeig per la part alta de la ciutat, dinar a l'AQ i acabar el dia amb un passeig per la platja Llarga.

Diu que no participaria mai a Masterchef però li faria gràcia comptar amb Robert De Niro. I és que el David té molt clar que cal trobar un equilibri entre essència i espectacle: “Masterchef ha impulsat la gastronomia d'aquest país, ha entrat a les cases de tothom i ha fet que tant grans com petits s'interessin per la cuina.”

A mesura que s'acaba l'entrevista, comencem a entrar en matèria; en aquella proximitat que demanem al producte però també a les persones. “A Tarragona, surto de casa per anar a dinar a casa dels meus pares. A Madrid, sortiria amb la família al bar i a les tres aniríem junts a dinar a casa”. Els bars madrilenys són el centre de la vida social, plens de gent conversant, compartint i creant comunitat. “Hi regna el roce, la conversa, el col·lapse a la barra. Quan t'hi acostumes, és bonic i fa família”.

Aquesta vida de bar es reflecteix també en el servei: “El millor servei que he viscut a la meua vida és a Madrid”. Hi ha cambrers amb una vocació admirable. Això contrasta amb el que percep a Catalunya: “La Barcelona del 92 ens va desmuntar completament. Teníem restaurants amb un servei molt elegant, però ens vam passar de moderns i ho vam perdre”. Ara, intentar recuperar

“**Tenim deu vegades més que Barcelona i cinc vegades més que Girona, però no ens ho creiem.**”

aquest estil pot semblar antiquat. A Madrid, però, s'està vivint un retorn al servei clàssic, amb cambrers que preparen creps a la sala o tallen la fruita davant del client en establiments de gamma alta com el Lhardy.

Tant de bo acabi muntant aquest restaurant que li balla pel cap a la nostra terra i puguem gaudir més de prop d'una persona amb tant de talent, visió i creativitat! ■



## Aquest estiu, descobreix el Cava Reserva Imperial.

De vinyes seleccionades.  
Més de 24 mesos de repòs.

castelldor.com



WINEinMODERATION  
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

# Entrevista



# Espai soci

Gastronomia, química i esport

## Un triplet de luxe encapçalat per Danae Boronat reafirma el compromís de Repsol amb l'AEHT

L'AEHT i Repsol van celebrar recentment la tradicional trobada anual del Consell d'Experts de l'AEHT, format pels 13 millors restaurants del territori. Un acte que aquest any va tenir lloc en un escenari inèdit, el Nou Estadi Costa Daurada, símbol de la relació entre esport, hostaleria i indústria química com a motors econòmics del territori.

Danae Boronat va ser la conductora i ambaixadora de l'acte i, com a tarragonina vinculada al món de l'esport i de la comunicació, va donar la benvinguda al camp als 13 xefs, vestits amb la samarreta personalitzada del Nàstic, destacant que "l'esport és una metàfora perfecta dels valors compartits amb el sector hostaler i químic: esforç, treball en equip, constància i excel·lència".

Francesc Pintado va agrair el suport de Repsol perquè "any rere any ens ajuden a promoure la qualitat i l'excel·lència de la gastronomia de la província".

Javier Sancho, director del Complex Industrial de Tarragona de Repsol, va subratllar la simbiosi entre la indústria química i el turisme, destacant que "la química i l'hostaleria comparteixen una mateixa filosofia de treball en equip, innovació i aposta per la qualitat".

Finalment, Josep M. Andreu va destacar la importància de crear sinergies entre l'esport i la gastro-

**Quan la gastronomia, l'esport i la indústria química uneixen esforços, el territori es projecta amb més força cap a l'excel·lència i la innovació.**



nomia per potenciar la imatge del territori: "la connexió entre esport i gastronomia ens permet reforçar la marca Costa Daurada i posicionar-nos com a destinació d'excel·lència".

Una fotografia de família per a la història va tancar l'acte, reunint els 13 xefs guardonats amb Soles Repsol i Estrelles Michelin de la

província de Tarragona, tots ells membres del Consell d'Experts de l'AEHT.

Manel Ortiz va ressaltar la importància del Consell d'Experts com a pilar fonamental per a la projecció de la gastronomia tarragonina: "és l'eix vertebrador del nostre talent culinari i una plataforma que impulsa el coneixement i l'experièn-

cia dels grans xefs del territori".

Aquesta trobada històrica al Nou Estadi Costa Daurada va demostrar que, quan la gastronomia, l'esport i la indústria química uneixen esforços, el territori es projecta amb més força cap a l'excel·lència i la innovació. Un triplet de luxe que continua sumant per situar Tarragona al mapa de la qualitat i el talent. ■



  
**COSTA DAURADA**  
 ÉS EL LLOC, ÉS LA SEVA GENT

És la seva cuina  
 És la seva gent


**Diputació Tarragona**





# Espai soci

## Jordi Ferré Alzuria, nou president de l'Associació Hotelera de l'AEHT, amb 130 associats

El Gran Hotel Mas d'En Bruno va acollir recentment un acte emblemàtic que va marcar l'inici d'una nova etapa per a l'Associació Hotelera de l'AEHT, l'AHPT.

L'AHPT és l'única associació hotelera amb un perfil d'hotels urbans, d'interior i de luxe, presents a tots els racons del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre. Des del Vendrell fins a Xerta, des de Poblet fins a Reus i des de Tarragona fins al Priorat, aquesta àrea es va presentar com la costa menys massificada, l'interior més autèntic i la ciutat més activa. La seva proposta destaca pel luxe i la tradició i atrau tant empresaris com enoturistes, amb el compromís ferm de respectar l'entorn i la comunitat local.

Jordi Ferré Alzuria va assumir la presidència de l'associació, rellevant Magí Mallorquí, qui va deixar el càrrec després d'una trajectòria plena de dedicació i èxits. L'acte va incloure la presentació dels membres de la nova junta executiva, formada per establiments destacats de tot el territori que representen la diversitat d'hotels de l'associació: luxury, MICE, urbans, d'interior, entre altres.

Els membres de la nova junta executiva són:

- **Xavier Jornet**, Hotel Astari (Tarragona) i president de l'Associació Hotelera Tarragona Ciutat
- **Mag Pareja**, Hotel Reus Park (Reus) i president de l'Associació Hotelera de Reus
- **Mònica Massagué**, Mònica Group (Cambrils)
- **Sandra Salas**, Group SB Hotels (Tarragona)
- **Eduard Pérez**, Hostatgeria de Poblet (Poblet)
- **Domingo Blasco**, Hotel Villa Retiro (Xerta)
- **Magí Mallorquí**, president emèrit de l'AHPT
- **Conor Cushnahan**, Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa
- **Jordi Compte**, Gran Hotel Mas d'en Bruno

Un dels moments clau de la jornada



“**Estem en un sector que influeix en la felicitat. No podem reduir la demanda, perquè no podem reduir el benestar de la gent.**”

Consulta l'estudi de la URV

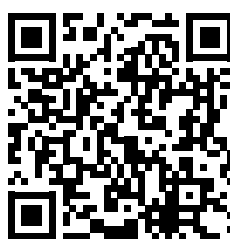


da va ser la presentació de l'estudi de representativitat turística de la URV, a càrrec del catedràtic Juan Antonio Duro. Aquest informe va destacar la importància del sector de la restauració i l'hoteleria sobre el sector turístic, així com en el desenvolupament econòmic i social del territori. Segons Duro, "Estem en un sector que influeix en la felicitat. No podem reduir la demanda, perquè no podem reduir el benestar de la gent".

L'estudi va posar de manifest que l'Associació Hotelera de l'AEHT aglutina un 33% dels hotels associats de tota la província. També va subratllar la necessitat d'apostar per la desestacionalització i la desconcentració, aspectes clau tant per a l'associació com per a les polítiques turístiques nacionals i estatals.

La influenciadora especialitzada en viatges de luxe sostenibles, Marina Comes, va presentar la campanya "De ruta per l'Altra Costa Daurada", en col·laboració amb Repsol. La iniciativa inclou un recorregut pels hotels més emblemàtics del territori, associats a l'AEHT, amb parades a les estaci-

Mira el vídeo de la presentació:



ons de servei de Repsol i dinars als restaurants amb Soles Repsol de la província de Tarragona.

La tarragonina Marina Comes va subratllar: "A Tarragona no ens falta de res. Hem de parlar amb més orgull i creient-nos que ho tenim tot. Les 8 DO's en són un exemple clar". Per la seva banda, Javier Sancho, director del CI Repsol a Tarragona, va afegir: "La gastronomia és una expressió viva del que som. I a través de l'AEHT, amb accions com aquesta i els 12 Soles Repsol, fem visible l'excel·lència de la cuina del nostre territori". ■

## Especialistes en tecnologia per hostaleria



### TPV REVO XEF

iPad per bars, cafeteries, restaurants, hotels, ...  
Control de caixa, stocks, ...  
Software adaptat a VeriFactu.

**cegid partner**

**premium**  
Cegid Revo



**COMPRA  
o LLOGA**  
els teus  
equips



### CALAIOS D'EFFECTIU INTEL·LIGENTS

Redueix l'exposició de l'efectiu i elimina les discrepàncies.

**GLORY**

**SERVEI  
TÈCNIC  
PROPI**  
365 dies  
a l'any

### COBOTS - ROBOTS COL·LABORATIUS

Ajuden als cambrers a portar plats d'un lloc a l'altre i transformen la neteja en una experiència impecable.

**PUDU**



**tarongeta**

C/ Flequers, 1  
Autovia Bellisens  
43204 Reus (Tarragona)  
**(+34) 877 018 931**  
info@tarongeta.net  
www.tarongeta.net



# Espai soci

## Entrevista

JORDI FERRÉ ALZURIA  
President de l'Associació Hotelera de l'AEHT

# “El futur passa per apostar pel turisme de qualitat”

Explica'ns breument la teva trajectòria professional i com has arribat a ser president de l'Associació Hotelera de l'AEHT.

Vaig estudiar a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Cambrils fa 25 anys i he treballat sempre en hotels, inicialment a recepció i, des de fa 15 anys, com a director en establiments com l'Hotel Gran Claustre, el Cava & Hotel Mastinell, l'Altafulla Mar Hotel i el May Altafulla Beach Boutique Hotel. Actualment, sóc Director d'Operacions a The Stein Group, empresa que gestiona hotels exclusius com el Gran Hotel Mas d'en Bruno al Priorat.

Heu creat una junta puntera. Per què heu escollit aquests hotels i què representen?

L'objectiu és relançar el territori amb una visió basada en la qualitat i la singularitat. Els membres de la nova junta dirigeixen hotels on es prioritza l'experiència del client i no només les estrelles. Parlem d'hotels vacacionals, urbans, rurals o de luxe, destacant el paper fonamental de les persones que hi treballen.

“Amb formació i condicions laborals creatives, es pot trencar la idea que treballar a hotels és sacrificat.”

Quin és el principal repte que tens com a president i quines actuacions teniu previstes?

Els principals reptes són la desestacionalització i la captació de personal qualificat. Busquem atraure tu-



Jordi Ferré Alzuria.  
Foto: Diari de Tarragona.

risme corporatiu i MICE, alhora que implementem iniciatives per connectar empreses amb treballadors i fomentar la professionalització del sector, clau per millorar el servei.

Juan Antonio Duro parla de de-

sestacionalització i desconcentració com a objectius turístics estratègics a nivell nacional però també local. Quins altres afegiries?

Un gran repte és fer atractiu el sec-

tor hotelier per a les noves generacions. Amb formació i condicions laborals creatives, es pot trencar la idea que treballar a hotels és sacrificat. Incentius, conciliació familiar i propostes innovadores poden revertir aquesta percepció.

Com valoren l'evolució del sector hotelier a casa nostra?

La província ha evolucionat positivament amb un canvi de paradigma cap a hotels urbans, d'interior i de natura. L'alta competència ha impulsat una millora generalitzada de la qualitat, elevant el destí provincial.

Quina és la clau per mantenir una ocupació sòlida?

Convèncer els visitants que Tarragona ofereix motius per repetir: des de vacances familiars fins a escapades romàntiques, enoturisme,

natura, negocis o rutes a peu. La varietat i riquesa del territori poden satisfer qualsevol demanda.

Com es pot equilibrar la promoció turística amb la qualitat de vida dels residents?

Cal assegurar que tots els establiments siguin regulats i segurs. Involucrar els residents en els beneficis del turisme és clau: aquest sector genera riquesa no només per als hotels, sinó també per a comerços, restaurants i proveïdors locals. El turisme és un motor econòmic de gran abast.

Com veus el futur del turisme a l'Altra Costa Daurada?

El futur passa per apostar pel turisme de qualitat. Això beneficia la regió econòmicament, culturalment i mediambientalment. L'autenticitat de zones com el Priorat, l'Alt Camp

# Espai soci

## Entrevista

“Si crec en aquesta Altra Costa Daurada és perquè és on hi visc el meu dia a dia.”

o la Conca de Barberà esdevindrà un luxe per als visitants.

Si poguessis demanar una cosa a les institucions, quina seria?

Treballar plegats per dignificar el sector laboralment. Administracions i empresaris hem de fer el sector més atractiu i recolzar-nos mútuament per aconseguir-ho.

Ets del Pla, vius a Tarragona, treballes al Priorat. Quins són els teus imprescindibles?

Si crec en aquesta Altra Costa Daurada és perquè és on hi visc el meu dia a dia. Recomano perdre's pel Priorat i el Montsant, descobrir la serralada pre-litoral del nord de la província, la Ruta del Cister i la infinitat de rutes que té a peu i en bicicleta. Son úniques a qualsevol moment de l'any! ■

## CANVIA LES TEVES FINESTRES

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

APROFITA  
LES AJUDES  
DELS FONS

**Next GEN 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

**expomat**  
materials per a una construcció sostenible

“Compromesos amb el futur”

MATERIALS PER A LA CONSTRUCCIO  
MATERIALS SOSTENIBLES  
DISSENY DE PROJECTE

Tel. 977 76 04 76

comercial@expomat.com  
expomatalcover.net

Carrer de la Tramuntana, 2-3  
Polígon Industrial Roques Roges  
43460 Alcover, Tarragona





# Espai soci

## Nous socis

## Benvinguts i benvingudes a la família AEHT!

|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| Cervus Restaurant     | Reus               |
| La Paradeta           | Salou              |
| Restaurant El Cirerer | Torredembarra      |
| Ristretto             | Torredembarra      |
| L'estació             | Salou              |
| Bar l'Estació         | Torredembarra      |
| Barra Y Mantel        | Cambrils           |
| Pizzeria Lamborghini  | Cambrils           |
| Werther Café          | Cambrils           |
| Malbe Asador          | Cambrils           |
| Puerto Madero         | Cambrils           |
| Cassoleta d'Arròs     | Pobla de Montornès |

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Cafeteria Guay      | Salou         |
| Tiquismiquis        | Salou         |
| Playa Viva          | Tarragona     |
| The Garden Café     | Salou         |
| Morabito            | Salou         |
| La Bodega del Fenix | Vila-seca     |
| Delicias de Clecy   | Vila-seca     |
| Betum               | Torredembarra |
| Pizzeria Lina       | Torredembarra |
| On Tap              | Cambrils      |
| Barà Bar            | Roda de Barà  |
| Hotel La Grava      | El Morell     |
| Mnudo Restaurant    | Salou         |

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Tapepear              | Tarragona             |
| Pepe's Beach Burguer  | El Vendrell-Coma-ruga |
| Restaurante Casa Pepe | El Vendrell-Coma-ruga |
| Pizzeria Modena       | El Vendrell-Coma-ruga |
| Rest. Panorama Salou  | Salou                 |
| Beach House La Mora   | Tarragona             |
| Làpety Hotel Boutique | Tarragona             |
| Hotel Yola            | Altafulla             |
| El Tiberi             | Altafulla             |
| Margarita Bruch       | Cambrils              |
| Rustiko               | Cambrils              |

## 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 digital + en paper**
  - ✓ 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



**Hotel**  
**Hostatgeria de Poblet**  
Restaurant - Esdeveniments - Monestir

### Rodeja't de silenci i natura

Viu l'essència del Monestir de Poblet, declarat Patrimoni de la Humanitat, des de l'únic establiment hotelier del recinte. Allotja't amb totes les comoditats al cor de l'entorn natural de les Muntanyes de Prades.

Obert tot l'any

### Rodéate de silencio y natura

Vive la esencia del Monasterio de Poblet, declarado Patrimonio de la Humanidad, desde el único establecimiento hotelero del recinto. Alójate con todas las comodidades en el corazón del entorno natural de las Montañas de Prades.

Abierto todo el año



# Espai soci

## Formació en hostaleria

A l'AEHT hem programat diverses formacions a domicili durant el segon 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.

Si hi esteu interessats i en voleu més informació, podeu consultar la web:

[www.aeht.es/formacio/](http://www.aeht.es/formacio/)  
o escriure un correu a [formacio@aeht.es](mailto:formacio@aeht.es)

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

### 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 tinguin 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 integren 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 aHèrgens 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.

## CURSOS D'ANGLÈS TÈCNIC PER L'HOTELERIA I TURISME ON-LINE O PRESENCIAL TRADUCCIONS

Learn English.  
Access the world.

**IN USE**  
Academy & Bookstore

C/ Carles Riba, 4 · Tarragona · Tel. 977290931 · [english@inusetgn.com](mailto:english@inusetgn.com) · [www.inusetgn.com](http://www.inusetgn.com)

# Espai soci

## Buffets, cuina al buit i calçots

## Formacions exclusives per a tots els gustos!

Aquesta primavera, l'aula de l'AEHT va acollir amb èxit tres noves formacions exclusives.

Per una banda, una trentena de professionals de la restauració es van formar en màrqueting de buffets d'hotel en la sessió impartida per la xef i experta en gastronomia visual Noe del Barrio. Per altra banda, el clàssic curs de cuina al buit i a baixa temperatura de Salvador Brugués, amb el patrocini de Makro, va compartir les tècniques més adequades per a la cocció utilitzant aquesta tècnica.

Però l'estrella de la temporada hivern-primavera 2025 va ser el I Simposi del calçot, un nou format de formació especialitzada amb productes insígnia dels territoris AEHT com a protagonistes. En aquest cas, la ceba d'or.

L'AEHT va organitzar per primer cop una jornada única dedicada al calçot i a la seva importància en la gastronomia i cultura del nostre territori, que va acollir a prop de 50 persones a l'Aula de Cuina de l'AEHT.

El simposi va estar presidit per Francesc Pintado, president de l'AEHT i va comptar amb la presència de Rosa Altisent, directora general d'Agricultura i Ramaderia del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

Dalmaci Clofent, president de la IGP Calçot de Valls, va protagonitzar la ponència inaugural, posant sobre la taula els reptes de futur de l'agricultura i la pagesia i també va destacar la importància de produir calçots de qualitat i respectuosos amb el medi ambient.

Mira les receptes del I Showcooking del calçot:



Salvador Brugués.

Noemí del Barrio.



L'AEHT va organitzar una jornada única dedicada al calçot i a la seva importància en la gastronomia i cultura del nostre territori.

mini teula de romesco amb crema de calçots, anguila fumada i ametlles.

Per últim, Pep Moreno, del Restaurant Deliranto de Salou, va compartir una seqüència de calçot, calamar i romesco que reuneix els productes insígnies dels seus dos municipis d'origen i destí: Valls i Salou.

El simposi es pot recuperar a la pàgina web [www.aeht.es](http://www.aeht.es) i al canal de Youtube de l'AEHT. ■

Rafel Muria, del Restaurant Quatre Molins de Cornudella, va obrir la ronda de showcooking cuinant un plat fred amb gelatina de calçots a la brasa, encurtits, pèsols a la brasa, tonyina, calçots confitats i herbes.

Joan Bosch, del Restaurant Can Bosch, va cuinar consomé de calçots amb calçot sec i un katsuobushi; vichyssoise de calçots, terrina de calçots, mole de romesco, cigala o galera, cruixent de calçots i calçots encurtits; i una



# Espai soci

## Normativa

### Nou reglament Verifactu: tot el que cal saber per complir la Llei Antifrau



Amb la implantació del nou reglament Verifactu, Espanya fa un pas ferm cap a la modernització dels processos fiscals, en un esforç per combatre el frau i fomentar la digitalització empresarial. Aquesta normativa, que deriva de la Llei Antifrau 11/2021, exigirà a empreses i autònoms l'actualització dels seus sistemes de facturació abans de l'1 de gener de 2026 per a les empreses i l'1 de juliol de 2026 per als autònoms. Verifactu es presenta com un sistema de facturació electrònica que garantirà la transparència amb l'AEAT a través d'enviaments automàtics o la preservació de registres digitalment certificats. Amb l'ús obligatori de codis QR i TPV adaptats, el nou marc busca eliminar opacitats i promoure una confiança renovada entre contribuents i Hisenda. Tot i que el camí pot presentar desafiaments tecnològics, aquesta transformació ofereix una oportunitat única per elevar els estàndards fiscals, enfortir la competitivitat i convertir la facturació en un reflex d'eficiència i compromís amb el futur. ■

Qui està afectat i quan entra en vigor?

- EMPRESSES**  
Obligades a adaptar-se abans de l'1 de gener de 2026.
- AUTÒNOMS I ALTRES CONTRIBUENTS**  
Tenen fins a l'1 de juliol de 2026 per complir amb la normativa.

Opcions de compliment

Hi ha dues modalitats per adoptar el sistema **Verifactu**:

**OPCIÓ VERIFACTU (enviament automàtic a l'AEAT)**

- AVANTATGES**
- Compliment automàtic amb la normativa tributària.
  - Reducció de la pressió del control fiscal.
  - Transparència i confiança en les factures certificables.
  - Obligacions reduïdes per a l'empresa.

- INCONVENIENTS**
- Requereix connexió permanent a Internet.
  - Enviament automàtic de tots els registres de facturació.

**OPCIÓ NO VERIFACTU (SENSE ENVIAMENT A L'AEAT)**

- AVANTATGES**
- No necessita connexió permanent a Internet.
  - Els registres només s'envien si l'AEAT ho sol·licita.

- INCONVENIENTS**
- Cal demostrar el compliment de la normativa en qualsevol moment.
  - Més requisits per garantir la conservació i seguretat dels registres.
  - No es poden accedir a ajudes i serveis fiscals addicionals.

Com afecta això els sistemes de facturació?

- CODIS QR**
- Les factures hauran d'incloure un codi QR que permeti verificar-ne l'autenticitat.

- SISTEMES TPV ADAPTATS**
- Serà necessari disposar d'un sistema de punt de venda (TPV) preparat per enviar les dades en temps real a l'AEAT.



CIDE INTELLIGENCE SOLUTIONS pot ajudar les empreses interessades a fer les gestions oportunes. Podeu demanar més informació a: [mangel.pollino@cide.biz](mailto:mangel.pollino@cide.biz) o a [aeht@aeht.es](mailto:aeht@aeht.es) si ets soci de l'AEHT.

# Espai soci

## Actualitat

### El Diari de Tarragona posa en marxa una gira gastronòmica

*La iniciativa posa en valor receptes i productes de quilòmetre zero que són símbol dels municipis que participen a les jornades.*

El Diari de Tarragona, el mitjà de comunicació líder i referent de les nostres comarques, ha posat en marxa una Gira Gastronòmica per tal de sumar-se a la distinció com a Regió Mundial de la Gastronomia que enguany ostenta Catalunya, primera regió europea que ha rebut aquest reconeixement.

L'objectiu de la iniciativa, que compta com a partner amb l'Associació d'Empreses d'Hostaleria de Tarragona, és donar a conèixer receptes que són símbol de les diferents localitats per on passa la gira i que al mateix temps mostren la seva història i vinculació al territori, així com promocionar productes de quilòmetre zero. Tot de la mà de coneguts xefs locals.

L'estrena va tenir lloc a Calafell el passat 16 de juny, amb l'arrossejat com a protagonista. Una recepta que té el seu origen en la tradició marinera d'aquesta localitat del Baix Penedès.

Els pescadors preparaven dalt de les barques, amb les captures que llavors no tenien sortida comercial, un plat amb fideus (el nom de arrossejat és perquè els fideus es posaven rossos) que acompanyaven amb patates.

Aquesta primera parada de la Gira Gastronòmica del Diari de Tarragona va tenir com a protagonista al cuiner David Vernet, del restaurant Vell Papiol i membre del col·lectiu Terra i Taula que conjumina a productors i restauradors del Baix Penedès, per a recuperar receptes, promocionar-les i fer-ho també amb els productes de proximitat.

Vernet va mostrar l'elaboració del millor arrossejat i va explicar com ha evolucionat el plat, detallant la versatilitat que pot arribar a oferir. Després d'aquesta demostració, una taula amb experts va aprofundir en aquestes receptes marineres i en la importància que tenen per a la dieta



D'esquerra a dreta, el xef David Vernet; l'alcalde de Calafell, Ramon Ferré; el director comercial del Diari de Tarragona, Carlos Amil; i el president de l'AEHT, Francesc Pintado.

mediterrània aquests peixos de les nostres costes. Van parlar també de la història de tradicions que es concentren en la taula perquè siguin molt més que un plat.

La segona parada es va traslladar, el 30 de juny, a Cambrils, la capital gastronòmica per excel·lència de la Costa Daurada.

En aquest cas va ser la xef executiva del Grup El Pòsit, Mercè Prado, qui va oferir un show cooking mostrant com es prepara l'anxova de Cambrils a la brasa amb adobats del Pòsit, regada amb oli ecològic de la Cooperativa de Cambrils.

Després de la demostració els participants van poder tastar el plat en una jornada que va comptar també amb la col·laboració de la Confraria de Pescadors de Cambrils.

La Gira Gastronòmica del Diari de Tarragona tindrà com a nou destí Amposta, al Delta de l'Ebre, i posteriorment passarà també per les ciutats de Tarragona, Falset, Salou, Reus i Valls, municipis que ja han confirmat també la seva participació. ■



Alguns dels assistents a la primera parada de la Gira Gastronòmica del Diari de Tarragona celebrada a Calafell.  
Fotos: Marc Bosch / Diari de Tarragona.



SANTIAGO CASTELLÀ  
President del Port de Tarragona

## “El 2030 serem un port més competitiu, més connectat i més sostenible”

Professor a la URV, subdelegat del Govern Espanyol a Tarragona... Què et va motivar a acceptar el càrrec de president del Port de Tarragona?

Era el pas natural. En tots aquests càrrecs vaig tenir l'oportunitat de conèixer el territori, identificar les seves potencialitats i veure que, malgrat tot, hi ha molts frens que no ens han permès enlairar-nos i explotar al màxim tot allò que tenim per a oferir. El Port, des de la seva posició de neutralitat política i gran capacitat tècnica, és el lloc idoni per generar consens territorial i impulsar el territori.

On veus el Port de Tarragona d'aquí a cinc anys?

El Port del 2030 serà un port més competitiu, més connectat i més sostenible. Un actor logístic decisiu no només al conjunt de l'Estat sinó a tota Europa.

Quin paper creus que jugarà en la transformació de Tarragona i de tota la província com a destí turístic i gastronòmic?

El paper serà doble. D'una banda, el Port és la porta d'entrada de milers de creueristes a l'any que tenen l'oportunitat de fer un primer tastet sobre tot el que els oferim com a territori: patrimoni, cultura, paisatge, una gastronomia excel·lent, bons vins, oci. De l'altra, el Port, i més concretament, el Moll de Costa és un dels grans atractius culturals de la ciutat i del territori, gràcies al Museu del Port, que enguany celebra el 25è aniversari, i a l'àmplia programació expositiva dels Tinglados i Refugi. Un hub cultural atractiu a nous visitants interessats en el tàndem cultura i gastronomia.

“ Apostem per atreure més vaixells, amb menys passatgers però d'un alt poder adquisitiu.”

“ Un hub cultural atractiu a nous visitants interessats en el tàndem cultura i gastronomia.”

Quins són els principals reptes a l'hora de gestionar l'arribada de creuers mantenint un equilibri entre turisme massiu i qualitat de vida per als residents?

El nostre creixement és sostenible i les nostres xifres estan molt lluny de les dels principals ports de creuers de la Mediterrània. Enguany, tindrem 65 escales i uns 120.000 passatgers, repartits en vuit mesos, d'abril a novembre. Estem apostant per atreure més vaixells, amb menys passatgers, però d'un alt poder adquisitiu. Creiem que aquesta és una bona fórmula per a continuar fent créixer aquest pro-



Santiago Castellà.



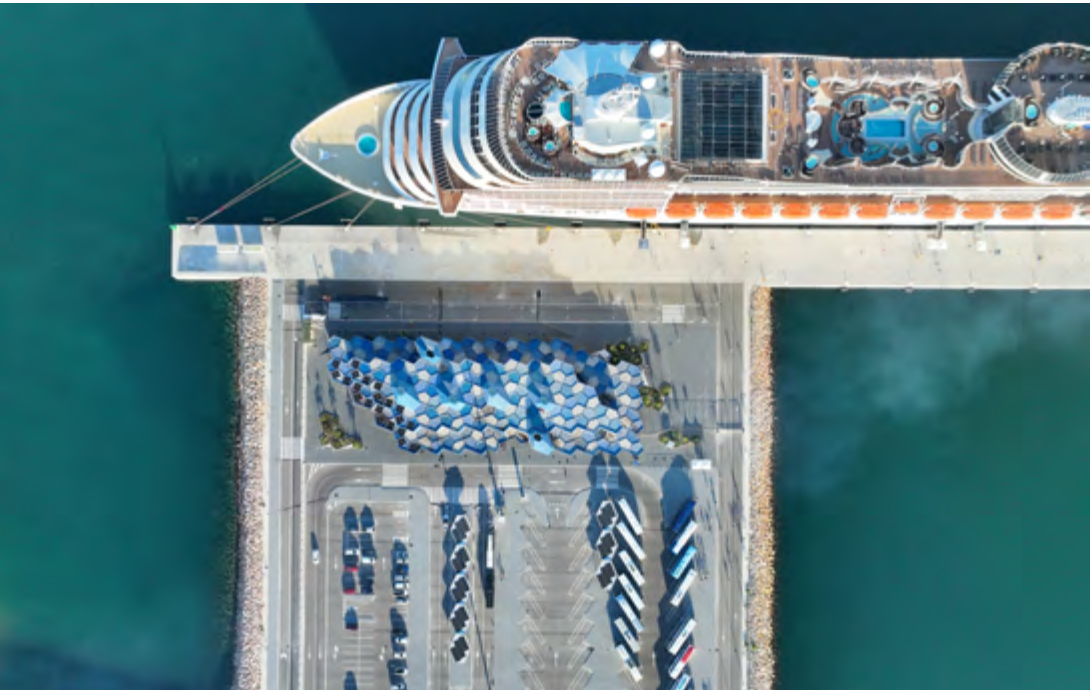
jecte territorial, però sense causar un impacte negatiu, pel que fa a la convivència amb els residents.

Sabem que t'agrada la gastronomia. Si haguessis de recomanar una experiència gastronòmica a un creuerista que arriba al Port, quina seria?

Els recomanaria que no es perdessin la cuina tradicional del Serrallo i que aprofitessin la seva estada al territori per a descobrir alguns els vins de les nostres 8 denominacions d'origen i els olis de les 3 denominacions d'origen de la província.

L'any passat vas formar part de la semifinal dels premis Cartavi de la província de Tarragona. Com deies, som la Terra de les 8 DO. Creus que el perfil de creueristes que arriba a casa nostra és prou conscient de la riquesa enogastronòmica que tenim? Què podem fer per millorar-ho?

Els creuers de les categories prèmium o luxe aposten per Tarragona i la Costa Daurada com una de les seves escales justament per la nostra riquesa enogastronòmica. El nostre objectiu com a destinació és continuar creixent dins d'aquest segment de mercat, ja que ens permet mostrar a un creuerista amb més nivell adquisitiu alguns dels



nostres atractius més destacats en propostes molt cuidades.

Quin esdeveniment gastronòmic de referència t'agradaria replicar al Port de Tarragona? Creus que és la ciutat i l'escenari ideal per fer-ho?

Una proposta com l'Espai del

Peix de Palamós. Crec que una iniciativa com aquesta encaixa totalment amb la ciutat i amb les propostes culturals del Port i, al mateix temps, seria un suport per al nostre sector primari.

Si compartissis amb la junta de l'AEHT una bona sobretaula, quin tema plantejaries per

debatre que tingui un impacte rellevant tant en el sector portuari com en el sector hostaler?

La digitalització i la innovació. Aquest és un repte comú, de tota la societat i, en particular, del teixit empresarial, a l'hora de desenvolupar noves eines de gestió i espais d'innovació i formació. ■

Segueix-nos a:

in Instagram X f

**Solucions Tecnològiques per Empreses**

Junts en el **creixement** i **desenvolupament** del teu negoci de,

Restauració; Hostaleria; Retail; Alimentació; Oci i Turisme; Serveis ...

- TPV **Hiopos**
- **CashDro**, calaixos d'efectiu
- ERP **Hioffice**
- **Hiobot**, solucions robòtiques
- Gestió de clients amb **CRM CAS**
- **Datainout**, integració de dades
- Software de facturació adaptats per **VERIFACTU**

📍 C/Mèxic, 35 - 43204 Reus ☎ 977 845 707 ☎ 936 559 801

comercial@cide.biz / [www.cide.cat](http://www.cide.cat)



# Un territori de Sols i Estrelles

FRAN LÓPEZ  
*Xef del Restaurant Villa Retiro*

“Quan fas una cosa ben feta, funciona. En el món del vi, en el de la restauració, en tots”

Entre el Baix Ebre i la Terra Alta hi ha dos municipis connectats: un acull un dels restaurants més guardonats de la província, el Villa Retiro de Xerta, i l'altre, la Cooperativa de Pinell de Brai, coneguda com la catedral del vi, nom que Àngel Guimerà va posar als 25 cellers d'estil modernista construïts entre el 1910 i el 1920 a Catalunya. El restaurant i el celler comparteixen un vincle essencial: el xef Fran López. Villa Retiro és l'espai on desplega la seva creativitat a la cuina, i la gestió de la catedral del vi és un projecte que lidera juntament amb Eduard Santos.

López es va criar en un hotel de l'Aldea: “Esmorzava, dinava i sopava allí”. I, en comptes de cansar-lo, l'hostaleria el va atrapar. De jove, va estudiar a la prestigiosa Escola de Cuina Hofmann de Barcelona i després va fer un stage amb Alain Ducasse a París. Però, fidel a les seves arrels, va tornar a casa amb només 22 anys per obrir un projecte familiar, l'Hotel Villa Retiro: “Vam anar fent créixer un petit hotel amb un restaurant gastronòmic. Això ha estat la base de moltes coses.”

El seu restaurant manté el posicionament original: cuina del territori portada a l'alta gastronomia. “Ho vaig tenir clar des del minut 0 i no ha canviat”. Fran creu en el producte del territori i, tot i les tendències, assegura que “la cuina catalana no marxarà mai. És com un riu: es pot desviar, però pel centre sempre hi baixa aigua. La cuina de producte és la que sempre ens fa sentir a casa.”

Segurament aquest convenciment és el que li va fer aconseguir la primera Estrella Michelin de les Terres de l'Ebre i conservar-la fins avui dia. “Sempre hem abanderat la cuina de

les Terres de l'Ebre. Els restaurants com Villa Retiro són, en proporció, poquíssims, però a nivell de repercussió mediàtica són la punta de llança perquè el nostre destí arranqui.”

No sé si Fran és més amant del vi o de la cuina. Potser no podria viure sense cap de les dues coses. La seva passió per aquest brou va despullar l'any 2008 amb la voluntat de millorar el servei de sala: “Em vaig preguntar: Per què estudiar sommelier si soc cuiner? Perquè volia saber de sala. No pots vendre un vi sense entendre'n res.”

Tot passa alhora i aquell mateix any va aconseguir la primera Estrella Michelin. “Va ser una època dura, dura.” Però, tot i així, va dir: “Anem a fote un vi. La garnatxa blanca començava a treure el cap i sabíem que teníem una bomba. Era el moment.” Així va néixer L'Indià, el seu primer vi, en honor al Torreó de l'Indià, nom de l'actual restaurant Villa Retiro.

Tenien hotel, restaurant i vi, però faltava un celler: “I vam escollir el més petit que hi havia, el de Pinell de Brai.” Un gran celler per un projecte personal que prima la qualitat per sobre de la quantitat. “Quan fas una cosa ben feta, funciona. En el món del vi, en el de la restauració, en tots”. No ho diu només ell; ho avalen nombrosos reconeixements al Concurs Internacional Grenaches du Monde i als Premis Vinari. El Modernista, L'Indià, El Gamberro i el Gamberrillo són vins elaborats amb diferents varietats, però la garnatxa blanca és “punta de llança i dinamita pel sector enològic del territori”. Una varietat que marida a la perfecció amb alguns dels plats més memorables del Delta de l'Ebre: “Acompanya



Fran López.

“ La garnatxa blanca acompanya perfectament un arròs d'ànec, una anguila amb suc o un peix suau.”

“ Ningú es qüestiona pagar 48 euros l'hora al taller, però sí per un plat. Això ha de canviar.”

“ Una empresa com Villa Retiro, amb restaurant, hotel, escola de cuina i sala de bodes, requereix més que amor per la cuina. Necessites una visió racional.”

perfectament un arròs d'ànec, una anguila amb suc o un peix suau.”

El Fran López diu que, sobretot, és cuiner, però porta l'emprenedoria a la sang. Potser per això Villa Retiro també acull una escola, crucial per diversificar les opcions formatives, descongestionar l'oferta i vincular-la a un professional de renom que reivindica la passió i l'esforç per l'hostaleria: “Hi va haver un temps en què la gent fugia d'un sector percebut com sacrificat, però això ha canviat amb la professionalització i la formació adequada. Al meu equip, per exemple, hem trobat l'equilibri: treballen només quatre dies i mig a la setmana”.

Per mantenir un negoci cal formació, però també capacitat de gestió. “Una empresa com Villa Retiro, amb restaurant, hotel, escola de cuina i sala de bodes, requereix més que amor per la cuina. Necessita una visió racional.” Aquesta reflexió també l'estén al sector: “Diu Ferran Adrià que la meitat de restaurants tanca- ran, i no m'estranya. L'hostaleria no ha estat gestionada per empresaris



Restaurant Villa Retiro.

i, a més, els preus no són sostenibles. Ningú es qüestiona pagar 48 euros l'hora al taller mecànic, però sí per un plat. Això ha de canviar.”

El xef i empresari també té molt clar quin model turístic vol per les Terres de l'Ebre: “Ni volum, ni familiar. Aposto per un turisme de qualitat i internacional, que sàpiga apreciar l'essència d'aquest indret verge i que respecti els petits propietaris i els camps d'arròs.” Posa com a exemple la Camarga francesa: “No cal inventar res. Hi ha models al món molt inspiradors.” I reivindica el potencial del territori, però també la necessitat de millorar el màrqueting: “Si això fos el nord de Catalunya, tindríem xalets, xalets, xalets... Però aquí hem sabut mantenir-ho verge. Abans érem un lloc oblidat, però ara tenim una gran oportunitat.” En destaca dos indrets: el Musclarium i les trinxeres de Xerta, a la Serra de Pàndols. “Hi ha molta història per caminar que ha quedat amagada, com un tabú”.

Per ell, les Terres de l'Ebre ho tenen tot, però el seu potencial no pot anar acompanyat només d'iniciatives



Vins de Modernista Celler.

privades: “Si volem que vingui un americà, no ho farà per un restaurant amb Estrella Michelin, sinó pel conjunt del destí. I per això es neces-

sita una força econòmica molt gran, però també la implicació i el suport de l'administració pública per anar tots a una”. ■



# Partners Corner



**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](http://www.lateclaacasa.cat)

[domicili@xarxatecla.cat](mailto:domicili@xarxatecla.cat)

Entitat acreditada per la Generalitat de Catalunya



# Partners Corner

SANTIAGO OLIVA  
gerent d'Oliva Motor

“Som líders del mercat premium, i aquest any el 15% de les nostres vendes BMW seran 100% elèctriques”

Cap on creus que va el sector de l'automoció?

El sector va cap a una realitat mixta on conviuran diferents tecnologies, i serà el client qui esculli quina s'adapta millor al seu ús.

Sou el concessionari oficial des de 2013 de BMW, MINI i MOTORRAD. Què tenen aquestes marques que no tenen les altres?

Són compromeses amb els seus clients. A més, avui dia tenen probablement la cartera més àmplia i completa del mercat de marques premium. Tot això acompanyat d'un servei postvenda de qualitat, amb una marca fiable i bons professionals dedicats.

Quin és el compromís d'Oliva Motor amb la mobilitat sostenible?

Som líders del mercat premium, i aquest any el 15% de les nostres vendes BMW seran 100% elèctriques (això és tres vegades la mitjana nacional de 2024). A més, acompanyem els nostres clients, empreses i particulars, en la transició cap a l'electromobilitat amb un assessorament personalitzat, un Product Genius expert en vehicles elèctrics i amb una gamma completa i competitiva en preus.

Jeroni Castell i Rafel Muria són dos dels vostres prescriptors. Quin és el vincle entre l'automoció i l'alta gastronomia?

Com a part del teixit econòmic i empresarial de la província de Tarragona, Oliva Motor està compromesa amb diverses activitats de molts tipus. Entre elles hi ha la gastronomia, i en aquest cas de gran nivell: aquella que, com nosaltres, busca l'excel·lència però sense perdre les nostres arrels locals. En Jeroni Castell i Rafel Muria són dos exemples de lideratge, servei i excel·lència en

“Dinar en un establiment amb Estrella Michelin és compartir una experiència amb gent que estimem, igual que fan els nostres clients quan condueixen un BMW.”

el que fan. Al cap i a la fi, dinar en un establiment amb estrella Michelin és compartir una experiència amb gent que estimem, igual que fan els nostres clients quan condueixen un BMW.

T'agrada més conduir o t'agrada més menjar? ;:-)

Pregunta difícil! Potser una combinació de les dues seria la resposta correcta.

Recomana'ns una ruta amb BMW, MINI o Motorrad per la província de Tarragona.

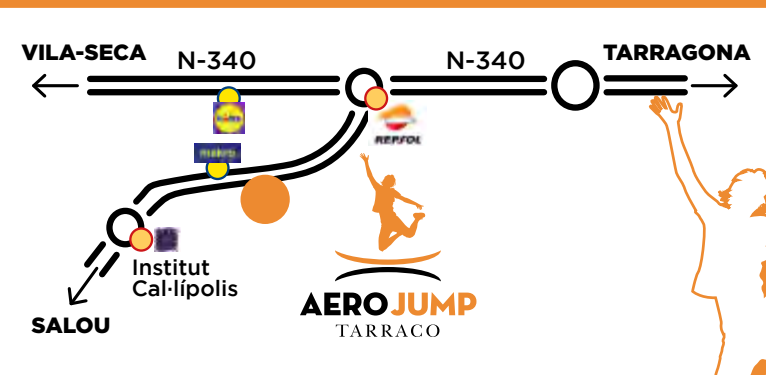
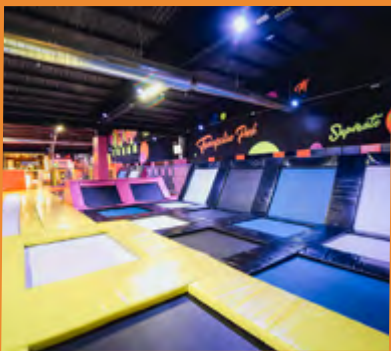
Us recomano un tram de carretera que, en el passat, ha format part del World Rally Championship. És la carretera que va de Porrera a Cornudella de Montsant: poc transitada, amb bon asfalt i bones corbes, i amb les millors vistes del Priorat. És excel·lent si t'agrada conduir. Pots acabar amb una visita a Siurana i menjar a La Siuranella de Rafel Muria. ■



Santiago Oliva.



Rafel Muria.



RESERVES  
Tel. 682 92 55 34

C. Autovia de Salou, 7  
Nau 2 · TARRAGONA

www.aerojump.es



VINE A SALTAR  
QUAN VILGUIS  
SENSE RESERVE'S

30 min. 8€  
1 hora 14€

VEN A SALTAR  
CUANDO QUIERAS  
SIN RESERVAS

CELEBRA EL TEU ANIVERSARI  
DILLUNS. DIMARTS. DIMECRES I DIJOUS

20%  
DESCOMPT

CELEBRA TU ANIVERSARIO  
LUNES. MARTES. MIERCOLES Y JUEVES





# 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!

### LES QUE HEM VISCUT

VILA-SECA, LA PINEDA

Cada dijous al vespre

RUTA GASTRONÒMICA DGUSTA VILA-SECA

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

RUTA BAIX GAIÀ CALÇOTS I CARXOFES

BAIX GAIÀ Març-abril

RUTA GASTRONÒMICA VERMUT AL BAIX GAIÀ

SALOU Abril

PER A GUSTOS, ELS ARROSSOS

REUS Abril - maig

ARRÒS GANXET, JORNADES GASTRONÒMIQUES

TARRAGONA Maig

L'ARRÒS MARINER DE TARRAGONA

CAMBRILS Juny

CAMBRILS ROMESCO FOOD & DRINK

CONCA DE BARBERÀ

Maig-Juny

A LA CONCA SOM GASTRONOMIA. ARRÒS I BACALLÀ

### 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

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  
BAIX GAIÀ EXPERIENCES: VERMUT AL BAIX GAIÀ

BAIX Penedès Setembre

DE L'ARRÒS I ELS TASTOS DE MAR DEL BAIX Penedès

SALOU Setembre

DEL MAR A LA TAULA: PEIX BLAU

SALOU Octubre

DEL MAR A LA TAULA: EL CALAMAR

TARRAGONA Octubre

ROMESCO DE TARRAGONA

BAIX GAIÀ Octubre

BAIX GAIÀ EXPERIENCES: CARAGOLS I CALAMARS

BAIX Penedès Novembre

RUTA DEL XATÓ

SALOU Desembre

VERMUTS NADALENCES



MUSEU  
DEL PORT



Port Tarragona

# 2000



## DIDÀCTICA

Activitat pedagògica entorn el món de la mar per a centres educatius i públic familiar.



## PATRIMONI

Connectar el passat amb el present per preservar la identitat cultural del patrimoni marítim i portuari de la ciutat.



## EXPERIÈNCIA

Explorar amb elements interactius i immersius el port, la pesca, el comerç, l'esport nàutic i altres activitats marítimes.

# 2025

Trobaràs tota la informació actualitzada a:



MUSEU DEL PORT DE TARRAGONA Moll de Costa, s/n





# Equípate con el Diari

Recibe todas  
las noticias frescas  
y te "equipas" con 400€  
para tu cocina

**Diari**  
de Tarragona



diaridetarragona.com

Entra  
y suscríbete en:



Acceso gratuito digital a  
KIOSKO y MÁS **K+**

Síguenos:    



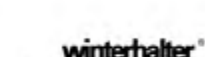
**TOMÀS LLOBET**  
1952  
FRED INDUSTRIAL • CUINES PROFESSIONALS

## CUINES PROFESSIONALS A MIDA. DE PRINCIPI A FINAL.

A Tomàs Llobet som especialistes en disseny i gestió integral de projectes. No som distribuïdors, sinó que estem presents des de la presa de mides fins a la posada en marxa de la teva nova cuina.



MARQUES REFERENTS. FIABILITAT  
I EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.



RESTAURACIÓ

HOSTALERIA

COL·LECTIVITATS

DISSENY A MIDA. PER A QUE  
TREBALLIS MILLOR I MÉS RÀPID.

Fem realitat la cuina que el  
teu negoci necessita

Truca'ns: 977 753 535

Contacta'ns: comercial@tomasllobet.com



Ctra. Reus -Constantí, Km. 3, Polígon industrial NIRSA C/ de la Grassa, 2043206, Reus

(\*) Promoción válida exclusivamente para nuevas suscripciones al Diari de Tarragona o suscripciones adicionales, siempre que el pago se realice con tarjeta de crédito. El regalo consiste en un VALE DESCUENTO DE 400€, sujeto a una compra superior a 600€ o elección de un producto de un catálogo promocional, de la empresa HOSTELBAR CONFORT S.L. y está sujeto a la contratación de una suscripción anual a la edición impresa y digital (e-paper) del Diari de Tarragona, con entrega de lunes a domingo, por un importe total de 445 €.

Será requisito imprescindible que ni la dirección ni el suscriptor hayan tenido una suscripción activa en los seis meses anteriores a la fecha de contratación.

Promoción limitada a la provincia de Tarragona. Válida para una única suscripción con regalo por cada dirección y cliente. Vigente hasta el 31 de julio de 2025 o hasta agotar existencias, lo que ocurra primero.

Entrega del regalo: El producto deberá recogerse en la tienda de HOSTELBAR (Ctra. de Valencia, 249 La Canonja) o solicitar el envío gratuito dentro de la provincia de Tarragona. El bono tiene una validez de un año desde la fecha de emisión.



# CRIANZA O SALVAJE

## SIEMPRE ACIERTAS



EN LA PESCADERÍA DE MAKRO ENCONTRARÁS  
**LA DISPONIBILIDAD  
DEL PESCADO  
DE CRIANZA Y  
LA VARIEDAD  
DEL PESCADO  
SALVAJE**

**makro**