

MAGAZINE

NÚM. 51



A LA CARTA

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



AEHT



“ És una responsabilitat parlar d'aquest territori, respectar-lo i ser-ne ambaixador”

ORIOL CASTRO
Restaurant Disfrutar

“ Compartim més Tarragona i menys Florència”

MARINA COMES
Influenciadora de viatges

“ La nostra música seria un plat de cua de bou”

BUHOS
Grup de música

Editorial



Et ve de gust un dinaret al Serrallo?

Tarragoninament **genuí.**

SUMARI

03. EDITORIAL

UN SOPAR PER RECORDAR

04. UN SOPAR PER RECORDAR

CELEBREM 48 ANYS

06. ORIOL CASTRO

08. MIKEL ASTORGA

10. JOAN PADRELL

12. GUILLEM SOLER I JAUME NIN

14. DUEL VITIVINÍCOLA

ORIOL MARTÍ I CYNTHIA DEL PINO

16. PREMIS BOOKING - AEHT

ELS MILLORS HOTELS DE L'ANY

18. ESPAI SOCI

NOUS SOCIS

FES-TE SOCI

NOTÍCIES DESTACADES

23. PARTNERS CORNER

LA GIRA GASTRONÒMICA

GARCIMAR

QUANTUM

28. ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS

JORNADES I RUDES

30. MARINA COMES

32. TERRITORI AEHT

LA RUTA DE LA MARINA COMES

Un sopar per recordar

No hi ha millor lloc per explicar qui som, què fem i com estem que al voltant d'una taula. Reunir-nos per sopar és un acte carregat de significat, ja que la gastronomia crea vincles socials i és sinònim de celebració. De fet, fa milers d'anys que els festins serveixen per integrar membres i enfortir el sentit de comunitat, i qualsevol esdeveniment important va lligat a un bon àpat, com el que l'AEHT va organitzar per celebrar els seus 48 anys de vida.

El nostre particular festí és, per a nosaltres, un símbol de prosperitat, de futur i de reconeixement als nostres hostalers incansables, però també és un dia per retrobar-nos amb totes les persones, empreses, institucions, companys i amics que, d'una manera o altra, formen part de la nostra entitat i ens fan créixer mútuament.

L'AEHT és una organització que cohesiona, vincula i enforteix el Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre a través d'un sector clau per a la riquesa i l'alegria de la gent que l'habita i que el visita.

Si ja ens coneixes, saps que som una entitat activa, treballadora, exigent i acollidora que obre les portes a tothom que es vol sumar al projecte i compartir el talent, la professió i la il·lusió que s'hi respira a través d'esdeveniments com el sopar anual: el principal punt de trobada de totes i tots els actors que configuren i envolten l'AEHT.

Aquest número especial de la revista A La Carta és la sobretaula d'aquell dilluns de setembre que va aglutinar més de 450 persones. Una manera bonica d'allargar-la i guardar el bon gust que ens va deixar l'acte, per tal que ens acompanyi tot l'any. ■

“ Qualsevol
esdeveniment
important va
lligat a un bon
àpat, com el
que l'AEHT va
organitzar per
celebrar els seus
48 anys de vida.”



FRANCESC
PINTADO
DE AIZPURU

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 Sopar anual de l'AEHT

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

Un sopar per recordar

Celebrem 48 anys

Amb 450 assistents, el sopar de l'AEHT bat rècords i confirma el seu posicionament com el gran referent del sector turístic

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 compta amb més de 800 associats d'arreu del territori.

Des del primer moment es respirava bon ambient. L'aperitiu als jardins, envoltat d'una vuitantena d'empreses col·laboradores amb els seus estands i degustacions, va ser un punt de trobada animat i ple de converses. Ja al saló principal, el president Francesc Pintado i la directora general de Turisme, Cristina Lagé, van donar la benvinguda destacant el paper clau de l'hostaleria en la cohesió del territori i el seu pes com a motor econòmic i social.

La nit va tenir diversos moments per al record. Un dels més destacats va ser el nomenament d'Oriol Castro, xef del restaurant Disfrutar —considerat el millor restaurant del món 2024—, com a membre d'honor del Consell d'Experts de l'AEHT. Un reconeixement a la seva trajectòria i a la seva vinculació amb Torredembarra, on va passar bona part de la seva infantesa. També va emocionar l'homenatge a Josep Martí, president de l'entitat entre 2002 i 2010, per la seva contribució al creixement del sector i la seva aposta per un turisme de qualitat.

Per tercer any consecutiu, l'Associació Hotelera de l'AEHT, presidida per Jordi Ferré va entregar els premis anuals als millors hotels de la província de Tarragona de la mà de Booking. El 3r premi Booking-AEHT al millor hotel de la província va ser per Hotel Astari de Tarragona, el 2n premi per Instants Boutique Hotel de Cambrils i el 1r premi per Hotel May Altafulla Beach.

També es van guardonar les millors cartes de vins de la província de Tarragona. Una iniciativa sorgida del Consell del Vi de l'AEHT,



Un dels moments més destacats va ser el nomenament d'Oriol Castro com a membre d'honor del Consell d'Experts de l'AEHT.

El concert de Buhos va posar la banda sonora perfecta a una nit plena de somriures, retrobaments i brindis.



el qual aglutina a totes les DO de la província de Tarragona, per promoure els vins de la província de Tarragona als restaurants. El finalista i guanyador de la categoria "tiquet mig fins a 41 € beguda inclosa" va ser: Baramar de Roda de Berà (2n premi) i La Sardineta de Tarragona (1r premi.) Els finalistes i guanyador de la categoria "tiquet mig de més de 41 € beguda inclosa" va ser: Restaurant Quatre Molins de Cornudella de

Montsant (2n premi), Restaurant Citrus del Tancat de Codorniu d'Alcanar (2n premi) i L'Algadir de Poblenou del Delta (1r premi.)

Per acabar, 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 el va rebre

el Restaurant L'Original Experiències Gastronòmiques de Cambrils i la seva tapa "TuNa-BuTi by L'Original". El segon premi va ser per l'arrosseria de Cunit per la tapa "Tàrtar de gamba panxuda amb maionesa de llima i fonoll fresc". El primer premi a la millor tapa de la província de Tarragona, que anirà a la final del Campeonato Oficial de Hostelería de España-Tapas y Pinchos a Madrid Fusión, gràcies al patrocini de Makro, se'l va endur el Restaurant 4 Makis de Torredembarra (Grupo Galera) per la tapa "Fals nigüiri de calamar i gamba roja de Tarragona".

El concert de Buhos va posar la banda sonora perfecta a una nit plena de somriures, retrobaments i brindis. Un final festiu immillorable per a un sopar que, any rere any, demostra que l'AEHT és molt més que una federació: és una gran família que fa del treball col·lectiu, la passió i la il·lusió, els seus millors ingredients. ■



El Consell d'Experts amb Oriol Castro i Cristina Lagé.

dades & serveis
ASSESSORIA



Oriol Castro

Xef del restaurant *Disfrutar* i membre d'honor del Consell d'Experts de l'AEHT

“És una responsabilitat parlar d'aquest territori, respectar-lo i ser-ne ambaixador”

Oriol Castro és xef del restaurant Disfrutar —considerat el millor restaurant del món 2024—, però per nosaltres també és el membre d'honor del Consell d'Experts de l'AEHT d'enguany. Un reconeixement a la seva trajectòria i a la seva vinculació amb Torredembarra, on va passar bona part de la seva infantesa.

Sempre havies volgut ser cuiner? Com va començar tot?

Jo vaig estudiar EGB a la Salle Gràcia, després vaig fer 1r de BUP i vaig suspendre dues assignatures. Al final de curs, al mes de juny, la professora de música em va preguntar què voldria fer l'any següent, i jo li vaig dir, sens dubte, que 2n de BUP. Però quan vaig arribar a casa vaig estar pensant i reflexionant, i vaig dir-me: si ja en suspenc dues, l'any que ve en suspendré quatre... Llavors m'ho vaig qüestionar tot. Em vaig preguntar a mi mateix què m'agradava. Al final, el que m'atreia eren els cultius marins o la cuina, perquè la meva mare cuinava molt bé. Vaig decidir anar a l'escola de cuina, vaig veure que m'agradava i vaig començar a provar i a descobrir la cuina, i cada vegada m'agradava més. A partir d'aquí, em vaig endinsar en el món de l'hostaleria.

Quin consell donaries al jove Oriol Castro que començava?

“Quan et reconeixen al teu territori, on t'has criat, encara fa més il·lusió.”

“Hem tornat a posar Catalunya al mapa gastronòmic mundial.”



Oriol Castro.

Li diria que continués tenint aquella passió que tenia quan era jove per aprendre i per preguntar sempre, i que no canviï: que mantingui aquest esperit i aquesta il·lusió per ampliar coneixements.

Quin és el sabor que més recordes de la teva infantesa a Torredembarra?

Et parlaria de molts gustos: d'aquesta cuina marinera, de peix, d'alls cremats, de fideuades, d'arrossets... plats que feia la meva mare i que gaudíem gràcies als pescadors que coneixíem.

Quin paper té el cuiner en la transformació del sistema alimentari perquè sigui més respectuós i saludable?

Crec que els cuiners hem de tenir molt interioritzat el fet de cuidar el medi ambient i ser més sostenibles. Hem de treure pit i fer que això sigui una cosa normal i corrent. Hi ha qui diu que són tendències o modes... per mi no és ni una tendència ni una

moda, és una obligació que tenim tots.

Què va significar per tu ser nomenats millor restaurant del món? Ha estat el moment més emocionant de la teva carrera?

Sens dubte, no només per mi, sinó per tot el conjunt de persones que formen part de l'univers del Compartir i del Disfrutar. Tant l'Eduard com el Mateu i jo, i també les nostres famílies, vam viure-ho com una cosa increïble i màgica, fruit de l'esforç i del bagatge de tota una vida.

També és molt important per a la societat i per a tots els restauradors del país. Quan El Bulli va ser cinc vegades millor restaurant del món, va posar Catalunya al mapa. Després, El Celler de Can Roca i ara nosaltres, hem tornat a posar Catalunya al mapa gastronòmic mundial.

Quin és el tret diferencial de la cuina del Disfrutar davant de tanta competència de nivell?

La creativitat, aquest pal de paller, aquesta recerca tècnica i conceptual que ens porta a desenvolupar tècniques i conceptes que després compartim en congressos i amb altres cuiners. El nostre objectiu és que tots siguem millors. També deixem un llegat amb els llibres de tècniques i receptes que tothom pot comprar i aprofitar.

Com fer front a la manca de personal qualificat? L'alta gastronomia també se'n ressent?

El sector és complex. Cada vegada hi ha menys gent que vulgui dedicar-se a l'hostaleria i que tingui passió pel treball. També és important actualitzar-nos i mirar endavant.

Antigament fèiem jornades maratòniques; avui això està canviant. Cada restaurant s'ha de mirar de manera diferent, no podem generalitzar. Per exemple, el Compartir tanca diumenge i dilluns i, en canvi, el Disfrutar tanca dissabte i diumenge. Depèn del negoci, ens podem adaptar.

El més important és formar la gent, ensenyar-los i transmetre'ls la passió pel que fan. Sovint arriben treballadors al Disfrutar que formem i ensenym; la formació i la docència dins dels equips són claus.

Què busques en un jove cuiner que s'incorpora al vostre equip? Què et trobes?

El primer que busquem és que tingui il·lusió, ganes de treballar i d'aprendre. Així el podem formar i convertir en un bon professional. Avui dia ens trobem de tot: gent amb menys il·lusió o que només vol una feina per complir. Però el nostre objectiu és formar, ajudar i fer créixer les persones.

Quina tendència culinària detectes a Barcelona i a altres capitals gastronòmiques? Cap on va la restauració del futur?

La restauració del futur té molts camins; no podem dir-ne un de sol. Hi ha molts tipus de restaurants: pizzeries, menús, tapes, japonesos, peruans... Fa 20 anys, a Barcelona només hi havia un japonès; avui n'hi ha moltíssims. La societat ha canviat molt en poc temps, i hi ha d'haver restaurants de tota mena.

Pel que fa a tendències, veiem grans grups gastronòmics obrint cadenes, però també molts joves muntant petits projectes propis, sovint amb la seva parella, amb

“Una bona cuina, si no té un bon servei de sala, no s'entén.”

equips reduïts i formats flexibles. Hi ha espai per a tot.

Creus que la intel·ligència artificial pot tenir un paper en la cuina creativa? Hi heu experimentat?

Quan va sortir la IA, de seguida vam experimentar-hi i vam veure'n les possibilitats. És interessant creativament, però encara ha de madurar. Si li donem bon coneixement, els resultats poden ser bons. Crec que en el futur la veurem treballar i aportar creativament, sempre que la decisió final sigui humana: les màquines poden associar, però no tenen gust ni criteri final.

Què destaqués de la cuina del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre?

És una cuina molt rica, marinera, de gran tradició i amb molts orígens. Al delta de l'Ebre, per exemple, tenim arrossos, anguilles, musclos, ostres... productes diferencials i de gran valor. Potser no sempre li donem prou importància, però té una gran tradició i un gran futur.

És cert que està una mica allunyada de les grans urbs, però Tarragona i altres ciutats del territori tenen un potencial gastronòmic enorme.

Si haguessis de representar la província amb un plat, quin seria?

No seríem justos representant una província tan gran amb un sol plat. Crec que caldria fer-ho amb un menú que recorregués el territori: la calçotada, els arrossos del Delta, els guisats de peix... podríem construir un menú que expliqués aquesta franja tan rica i espectacular, tant en cultura com en gastronomia i productes.

Un lloc del nostre territori on t'agrada perdre't quan vens?

Et diria dos llocs: el mar —perdre't en un dia de pesca és màgic, i si



Restaurant Disfrutar.

hi ha bona recompensa, encara més—, i els boscos, recordant quan anava a buscar bolets amb el meu pare a la zona de l'interior, a l'hivern.

Al setembre vas ser nomenat membre d'honor del Consell d'Experts de l'AEHT. Què significa per tu aquest reconeixement?

Quan et reconeixen fora és molt bonic i important —com els premis al millor restaurant del món o les estrelles Michelin—, però quan et reconeixen al teu territori, on t'has criat, encara fa més il·lusió.

És una responsabilitat parlar d'aquest territori, respectar-lo i ser-ne ambaixador. Quan viatgem pel món —al Japó, a la Xina, ara a Turquia— sempre parlem del nostre territori i convidem tothom a visitar-lo.

Quins reptes plantejaries a l'AEHT com a entitat?

Ajudar la gent jove perquè pugui començar nous negocis, assessorant-los en la part econòmica i de gestió per poder muntar un restaurant.

Els tres valors que ha de tenir una bona cuina?

Un bon producte, una bona tècnica i que estigui ben servida. Una bona cuina, si no té un bon servei de sala, no s'entén.

El teu ingredient insígnia?



La sal i el sucre: dos productes diferencials que poden canviar un plat.

Un referent culinari?

No en podria dir només un. Molts m'han influït: Juan Mari Arzak, Ferran Adrià, Joël Robuchon, Michel Bras o Pierre Gagnaire.

Si no fossis cuiner, series...?

Seria pescador o treballaria en cultius marins. ■

Mikel Astorga

Xef executiu de Galera Group

Guanyador del premi a la millor tapa de la Província de Tarragona – Joan Pedrell

“Sense producte local aquesta tapa no tindria sentit”

Galera Group està d'enhorabona! Van guanyar el II Concurs a la millor tapa de la Província de Tarragona – Joan Pedrell i al mes de gener representaran la província de Tarragona al Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de España. El grup especialitzat en gastronomia, oci i diversió està de moda i no para de créixer, perquè ja disposa restaurants, 2 clubs de golf i una discoteca a Barcelona. En Mikel és el xef del restaurant 4 Makis, autor del Fals niguirí de calamar i gamba roja de Tarragona, que va fascinar el jurat pel seu caràcter elegant, equilibrat, arriscat i ple de contrastos.



Mikel Astorga.
Xef executiu de Galera Group.

Mikel, com vau rebre la notícia que la vostra tapa havia estat escollida com la millor de la província de Tarragona?

Amb molta emoció i alegria. Tot i que estàvem molt contents amb la proposta, no ens ho acabàvem de creure.

Què vau sentir en aquell moment? Us ho esperàveu?

Va ser una explosió d'emocions. Havíem treballat molt la tapa, però mai dones per fet un reconeixement així. Ens ho vam prendre com una recompensa al treball d'equip i a la constància.

D'on sorgeix la idea del Fals niguirí de calamar i gamba roja de Tarragona?

Volíem crear una tapa que jugués amb la sorpresa: agafar una base molt mediterrània —el calamar i la gamba roja— i portar-la al nostre terreny, amb una tècnica inspirada en el sushi, però amb ànima de mar tarragonina.

Què volíeu transmetre amb aquesta tapa?

Que la cuina pot ser creativa sense perdre l'essència del territori. És una mossegada petita, però plena de sabor i identitat.

Quins productes o tècniques heu volgut destacar-hi?

La gamba roja de Tarragona, que és un producte espectacular, i el calamar, treballat amb precisió perquè tingui una textura perfecta. Tècnicament, hi ha un joc entre el cru i el lleugerament cuit, buscant equilibri i elegància.

Quin paper hi juga el producte local i la vinculació amb el territori?

És fonamental. Sense producte local aquesta tapa no tindria sentit. Tot el que fem a 4 Makis neix d'aquesta connexió amb el mar i la costa de Tarragona, reinterpretada amb un toc contemporani.

Què creieu que va enamorar el jurat?

Probablement l'equilibri entre tradició i innovació. Visualment és atractiva, però sobretot té sabor, que al final és el que més importa.

Com definiu l'estil de cuina del 4 Makis?

Una fusió asiàtica amb influències mediterrànies. Ens agrada jugar amb tècniques i formats diferents, però sempre partint del respecte pel producte.

Quin és el punt d'unió amb la resta de marques del grup? Quina és la identitat de marca que us uneix?

Compartim una filosofia molt clara: proximitat, autenticitat i experiències úniques. Tant a 4 Makis com a la resta de locals del grup busquem que la gent mengi bé, però també que s'ho passi bé.

Què significa per a vosaltres representar la província de Tarragona al concurs estatal de Madrid Fusión?

Un orgull enorme. És una oportunitat per donar visibilitat al que es fa aquí, a la nostra costa, i demostrar que Tarragona també té molt a dir gastronòmicament parlant.

Com prepareu aquest repte i quines expectatives teniu per a la final?

Estem polint cada detall de la tapa perquè surti perfecta. Anem amb ganes de gaudir l'experiència, aprendre i, si pot ser, tornar amb un altre reconeixement sota el braç.

Creus que el nostre territori viu un bon moment gastronòmic? Què li falta?

Sí, cada cop hi ha més projectes interessants i més talent jove que aposta pel producte local. Potser el que falta és una mica més de connexió i suport mutu entre cuiners i restaurants per fer més força com a territori. ■

— DESDE 1931 —
GARCIMAR



T. 93 336 51 61

WWW.GARCIMAR.COM

Joan Pedrell

President emèrit de l'AEHT i Fundador de Casa Gatell

Un cafè amb qui dona nom al Concurs de Tapes de la Província de Tarragona

// Laia Benaiges Monné

Potser alguns de vosaltres no sabeu qui és Joan Pedrell. Però si l'AEHT ha decidit que el concurs provincial de tapes porti el seu nom és per alguna cosa —o potser per moltes.

Pedrell va ser president de l'AEHT durant vint anys. De fet, va reconstruir l'entitat després de la dictadura, començant de zero. Durant el règim franquista, tots els restauradors formaven part del sindicat vertical i pagaven una quota obligatòria a l'entitat. “El principal problema va ser que, en passar a ser voluntària, no ens sortien els comptes.” Però era una època en què tot estava per fer, i això li agradava. “Va ser un moment molt interessant.”

De fet, van ser el Joan i la seva colla els que van prendre la decisió de comprar la seu de la Rambla de Tarragona, on encara avui hi ha l'AEHT. En aquella època, l'entitat treballava principalment oferint servei als petits bars, que eren, segons Pedrell, els qui més ho necessitaven. “Aquell moment requeria més aficionats que professionals savis.”

Joan Pedrell i Josep Martí. Ambdós protagonistes del 2025 de l'AEHT: per una banda, Pedrell com a padri del Concurs de Tapes, i per l'altra, Martí, homenatjat al sopar anual per la seva trajectòria com a president de l'entitat entre 2002 i 2010, i per la seva contribució al creixement del sector i la seva aposta per un turisme de qualitat.

ment del sector i la seva aposta per un turisme de qualitat.

Eren amics. “El Josep era fenomenal i, com a professional, seriós, de fiar i molt intel·ligent.” Sembla que es portaven bé i que en van fer de grosses junts, com participar en el Catalonia Aujourd'hui: una setmana de cultura i gastronomia a París on Pedrell feia de coordinador gastronòmic.

El Joan va voler ser president perquè coneixia bé el sector: era empresari i xef d'un dels primers restaurants amb estrella Michelin, Casa Gatell. “Abans les donaven als restaurants i no als cuiners, les estrelles.” El restaurant va tancar el 2011 i Pedrell explica que ara tot és molt diferent: “El capital ho ha canviat tot, perquè abans es pensava més en el servei que en els beneficis, i ara potser has de lluitar contra elements que domines poc.”

El que segur que domina Pedrell és el producte i la cuina catalana, tot i que no sap què se n'ha fet d'ella. “No s'ha perdut, perquè no teníem res.” És contundent quan diu que el romesco és un invent: “Va néixer de la misèria i la necessitat. Encara tenim pendent saber què és: una salsa, una picada, un guisat...?”. I té molt clar que la cuina ha de ser veritat; en majúscules. Com el calçot. “La calçotada és l'invent gastronòmic de Catalunya més important dels últims cent anys.”

Per ell, la clau és un producte bo i una intervenció mínima. “El màxim



Joan Pedrell.

“Més qualitat i menys quantitat; no cal batre rècords. Com més gran ho fas, més petit et tornes.”

error que estem cometent com a país gastronòmicament parlant és fer calçotades a 10 euros o fer uns calçots que no es puguin menjar. Ens falta convenciment. Encara ningú s'ha cregut que el calçot és l'hòstia.”

Precisament això és el que Pedrell i els seus companys van

“La calçotada és l'invent gastronòmic més important de Catalunya dels últims cent anys.”

intentar aconseguir amb l'Institut Català de Cuina: una associació per trobar restaurants que fessin cuina catalana i intentar evolucionar-la a l'estil dels italians —senzilla, bona i venuda amb dignitat, com els veïns mediterranis fan amb l'alfàbrega. “Més qualitat i menys quantitat; no cal batre rècords. Com més gran ho fas, més

petit et tornes.” Però el projecte no va quallar “perquè s'hi va posar la intel·lectualitat i l'interès econòmic pel mig.”

Potser Pedrell s'hauria avingut bé amb Ramon Cabau, un personatge que he descobert al darrer llibre de Marc Casanovas. El trec de la bossa per saber si el coneix, i m'explica que sí, que esmorzaven junts al mític bar Pinotxo de la Boqueria, quan encara era un mercat de veritat, com la cuina que reclama Pedrell. “Era una persona molt singular, Cabau. Va donar un nou impuls a allò que podia haver sigut la cuina a Catalunya.”

Després d'aquesta passejada per la seva trajectòria, tornem al Concurs de Tapes de l'AEHT, que en aquesta segona edició ha incorporat el seu nom per homenatjar-lo. I no podem acabar el cafè de mig matí sense saber què és, per a ell, una tapa. De fet, ell mateix em reclama la pregunta. Ho té clar: “Una tapa s'ha de poder prendre de manera lleugera, fàcil i agradable.”

I, tot i que a tothom ens agraden les tapes —o almenys l'imaginari d'aquest format que invita al moviment i l'alegria—, amb el Joan compartim que els catalans som gent de casa, no de bar. “Aquí hi havia més costum de pastisseria que de bar”, comenta. “Això sí, per endur-se”.

Ell no feia tapes al seu restaurant, perquè en aquell moment no es portaven. Però si encara tingués

“Una tapa s'ha de poder prendre de manera lleugera, fàcil i agradable.”

“Ara diuen que qualsevol cosa és de proximitat.”

Casa Gatell obert i hagués participat al concurs de l'AEHT, ho hauria fet amb producte de proximitat, però de veritat. “Ara diuen que qualsevol cosa és de proximitat.”

El Joan té aquesta manera misteriosa de dir les coses: es posiciona amb respecte, suggereix més del que diu i pronuncia titulars clars i incisius. Una conversa oberta a la interpretació i a la imaginació.

Parlar amb ell és entendre per què el Concurs de Tapes porta el seu nom: per tot el que ha fet i per com ho ha fet. Per l'autenticitat, la convicció, el caràcter i la passió per un ofici que ha estat —i encara és— la seva vida. ■



Firma del protocol per la construcció de l'escola d'hoteleria.

cide
Intelligence Solutions

Segueix-nos a:

in ig x f

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

comercial@cide.biz / www.cide.cat

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**

Hiopos Advanced Engineering Partner

CashDro GoldPartner

CAS CRM A SmartCompany of CAS Software AG

datainout connecting software

Guillem Soler i Jaume Nin

Membres del grup de música Buhos i convidats especials del sopar de l'AEHT

“La nostra música seria un plat de cua de bou”

En el marc del sopar anual de l'AEHT, la nit es va omplir d'energia, complicitat i bon humor gràcies a l'actuació de Buhos, un dels grups més estimats i festius de l'escena musical catalana. Abans de pujar a l'escenari i fer vibrar tots els assistents, vam tenir l'oportunitat de conversar amb el Guillem Soler i el Jaume Nin sobre el seu moment actual, la connexió amb el públic i què significa per al grup actuar en esdeveniments tan especials com el nostre. Aquí teniu una petita finestra al seu univers, on la música, la passió i l'esperit festiu sempre van de bracet.

Buhos neix a Calafell, un poble molt vinculat al mar i a la vida mediterrània. Creieu que aquest esperit mariner i festiu es reflecteix en la vostra música?

I tant! Som afortunats de ser d'una terra en la qual tenim platja, muntanya, turisme, festa i alegria. I això és una clara inspiració per a les nostres cançons.

Quin paper juga el Baix Penedès en la vostra inspiració? Hi ha alguna cançó que no hauria existit si no fos per aquests paisatges?

Moltes, per no dir totes. Les nostres cançons estan plenes d'al·lusions a la comarca i al Penedès. I si no visquéssim en aquest paisatge tan esplèndid, de segur que no existirien, o serien molt diferents.

Quan torneu a casa després de tants concerts, quin és el primer lloc on aneu per desconnectar o retrobar-vos amb la vostra gent?

El primer lloc on ens fa especial il·lusió anar després de molts concerts és a casa. Un cop recuperats, ja fem

“Faria un aperitiu amb **Barcelona** s'il·lumina, un entrant amb **Transmets energia**, un plat principal amb **Volcans** i de postres, **Actitud**.”



Actuació de Buhos al sopar de l'AEHT.

el que sigui per veure'ns amb els amics.

Diuen que la música i la cuina tenen molt en comú: emoció, creativitat i compartir moments. Us sentiu identificats amb aquesta comparació?

Molt identificats. Afegiríem que amb la música, igual que passa amb la cuina, els plats més deliciosos es cuinen a foc lent, igual que les millors cançons i els millors discs. No valen les presses per crear-los.

Si la vostra música fos un plat, quin seria? (i per què?)

Jo diria que la nostra música seria un plat de cua de bou: cuina a foc lent, molt potent de gust, i alhora melós. Representa diverses cultures, però al mateix temps és internacional i un dels seus ingredients principals és el vi negre.

Al sopar anual de l'AEHT vau viure de prop l'ambient del sector. Us esperàveu l'acollida? Com us vau sentir?

Va ser brutal la trobada! Ens vam sentir molt acollits per tots els assis-

tents i l'organització en tot moment. Molt contents de la rebuda i de poder compartir la música amb els hostalers!

Heu viscut alguna experiència gastronòmica memorable durant les vostres gires?

Moltes! De fet, durant un temps teníem un rànquing dels millors restaurants on havíem sopat durant la gira, i hi havia problemes entre nosaltres per decidir quin era el millor.

Hi ha alguna cançó que, cada cop que la toqueu, us recorda d'on veniu?

Pràcticament totes. En moltes lletres hi ha paraules o frases que parlen de la nostra terra, i si no sempre hi ha el record del lloc on va sorgir la idea i es va desenvolupar la cançó.

Si haguéssiu de preparar un sopar amb música en directe de Buhos, quina seria la banda sonora?

Doncs jo faria un aperitiu amb *Barcelona s'il·lumina*, un entrant amb *Transmets energia*, un plat principal amb *Volcans* i de postres, *Actitud*.

“Les nostres cançons estan plenes d'al·lusions a la comarca i al Penedès.”

Cap on creieu que va Buhos? Hi ha nous projectes o col·laboracions que ens pugueu avançar?

Sempre hi ha projectes al cap, però ara estem centrats en la gira del 2026. Farem 20 anys i ho celebrarem amb 20 concerts a Catalunya amb moltes sorpreses.

I finalment... si haguéssiu de brindar pel futur del territori, de la música i de la gastronomia, amb quin plat i vi de la Terra de les vuit DO ho faríeu?

Sens dubte amb una bona calçotada i amb un vi negre del Penedès! ■



Actuació de Buhos.



Passió per l'hostaleria.

LA TEVA CUINA NO POT FALLAR

35 ANYS D'EXPERIÈNCIA SÓN LA TEVA GARANTIA.

www.hostelbar.es

Carretera de Valencia 249 - La Canonja · 977 276 640 · ventas@hostelbar.es



Duel vitivinícola

Oriol Martí i Cynthia del Pino

Posem cara a cara dues de les cartes de vins més potents de la província de Tarragona. D'una banda, Oriol Martí, director de La Sardineta (Tarragona), i de l'altra, Cynthia del Pino, cap de sala de L'Algadir (Poblenou del Delta). Dos restaurants, dues mirades i una mateixa passió: els vins de proximitat. Tots dos fan bandera d'una terra que concentra vuit denominacions d'origen vitivinícoles de primera qualitat, i les seves cartes, guanyadores del concurs de cartes de vins La Terra de les 8 DO, en son el millor reflex.

ORIO
MARTÍ

Director
La Sardineta



CYNTHIA
DEL PINO

Cap de sala
de L'Algadir

1. Què fa únic el vostre territori?

El nostre territori és únic perquè tenim riquesa del mar, de muntanya i del cultiu.

El Delta és un lloc on el temps s'atura. Tenim una llum i una pau que no es troben enlloc més. L'aigua, la terra, l'arròs i el mar conviuen en harmonia i això es reflecteix també en la nostra cuina. Les Terres de l'Ebre tenen una autenticitat que encara no s'ha perdut.

2. Com definiríeu les Terres de l'Ebre o la costa de Tarragona amb tres trets de personalitat?

Som alegres, somiadors i valents.

Hospitalàries, resilients i naturals. Som gent de caràcter fort, però amb un cor immens i una gran capacitat per cuidar el que estimem.

3. Un racó favorit del vostre territori que voldríeu recomanar?

Siurana, per la bellesa espectacular de les seves muntanyes, i la platja Llarga de Tarragona, un lloc ideal per gaudir del mar, on es cuida amb molta atenció la natura: les platges, les tortugues i la vegetació.

El Trabucador al capvespre. És un lloc que emociona, on el cel i el mar es confonen i recordes per què t'estimes tant el Delta. I també La Foradada. És un lloc que combina la força de la muntanya amb la calma del Delta. Des d'allà dalt, pots veure on neix tot el que cuinem: l'arròs, el mar, els horts... És com mirar el rebost natural del nostre territori. Cada cop que hi pujo, torno amb ganes de crear plats que expliquin el que he vist i sentit.

4. Un plat o producte que defineixi el vostre territori?

Els calçots, la salsa romesco, les gambes i els escamarlans són alguns dels plats més emblemàtics. També destaquen productes locals com l'ametlla, l'avellana, l'oli, el vinagre, el vi, el vermut i el cava... i podria continuar!

Sense dubte, l'arròs del Delta. És el nostre símbol i el punt de partida de moltes històries gastronòmiques. El treballem amb respecte i creativitat.

5. Quan us vau adonar que la nostra província és la que té més DO d'Espanya, què vau pensar?

Ja fa uns anys que ho vaig descobrir. Al principi vaig pensar que seria complicat entendre-ho tot, però després, aprenent sobre la cultura del vi, vaig comprendre que cada DO reflecteix diferents climes, terres i varietats de raïm. És precisament aquesta diversitat la que explica la riquesa i varietat dels vins de la nostra província.

Orgull. Tenim una riquesa vitivinícola brutal i sovint no en som prou conscients. Cada zona té una personalitat pròpia que mereix ser descoberta.

6. Les referències de la província, han anat creixent a la vostra carta? Quin percentatge representen avui dia?

Totes les nostres referències de vi —unes 70 aproximadament— són de la província de Tarragona des de fa dos anys. Estem molt contents amb aquest canvi, que ens permet oferir una carta 100% vinculada al nostre territori i posar en valor la seva gran diversitat vitivinícola.

Sí, cada any augmenten. Actualment representen més del 70% de la nostra carta. Ens agrada explicar el territori també a través del vi.

7. Què us fa incloure un vi a la vostra carta?

Principalment, que ens agradi el vi, el projecte i la persona que hi ha al darrere. També valorem molt poder conèixer el productor, i si a més ve a dinar al restaurant, encara millor!

Ha de tenir ànima i coherència amb la nostra cuina. Busquem vins que expliquin una història, elaborats amb sensibilitat i respecte per la terra.

8. Quina ha sigut la darrera incorporació a la vostra carta de vins?

El Tronc Chardonnay del Celler Rovira. Un espectacle!

La Partió, de Gemma Miró. Un vi que uneix la sensibilitat i la valentia de la Gemma amb la saviesa i la passió del seu avi Jordi. Delicadesa embotellada de la vinya familiar, que busca l'expressió més fresca d'un Mediterrani pur i silvestre. 100% carinyena de ceps de 40 anys, arrelats en sòls de sauló, argila i llicorella. Un vi viu, fi i profund, que parla de generacions, terra i equilibri.

9. Quin és el millor vi que heu tastat mai?

No sabria dir quin ha estat el millor vi que he tastat. Sovint, els millors vins han anat acompanyats de les millors situacions. Al final, no és només una qüestió de sabor: és amb qui el tastes, on ho fas, com ho fas i com et sents en aquell moment.

Més que un vi concret, recordo moments. Potser aquell primer vi del Priorat que vaig tastar de jove i em va fer entendre que un vi pot emocionar-te com una cançó o una posta de sol.

10. Quina és la varietat i la DO que millor mariden amb els vostres arrossos?

Depèn de l'arròs, però els Terra Alta, Montsant i Priorat són els preferits dels nostres comensals.

Depèn de l'arròs, però m'agrada molt treballar amb garnatxes blanques de la Terra Alta. Tenen cos, frescor i un punt salí que encaixa molt bé amb el nostre producte marí.

11. Quin maridatge sorprenent heu descobert darrerament que us ha entusiasmat?

Ens va agradar molt un maridatge amb vi cuit del celler Pallarades amb formatge blau del Pirineu.

Un arròs melós de galeres amb un escumós de la Conca de Barberà. Va ser una combinació inesperada i fantàstica.

12. Si només poguéssiu triar una DO de la província per treballar-la durant un any, quina seria i per què?

Doncs tindria els meus dubtes, però crec que em decantaria per la DO Montsant, per la seva gran versatilitat. Són capaços d'elaborar des de vins blancs molt frescos fins a negres potents i amb molta personalitat.

La Terra Alta. Té una puresa i una honestat que connecten molt amb la filosofia del nostre restaurant.

13. En un món on cada cop hi ha més vins naturals, ecològics o biodinàmics... quina tendència creieu que marcarà el futur del vi?

Crec que la cultura dels vins ecològics, biodinàmics i naturals ha vingut per quedar-se, igual que la dels vins ancestrals. Tot i això, malauradament, la tendència general de consum de vi està disminuint en comparació amb altres tipus de begudes.

El retorn a l'essència. Menys maquillatge i més autenticitat. Els vins amb identitat pròpia seran els que perduraran.

14. Com veieu el paper del turisme enològic i gastronòmic a les vostres zones?

Cada vegada va més amunt. Crec que la gent busca, cada cop més, fugir de les massificacions i preferir la tranquil·litat i l'autenticitat del món rural.

És clau. Cada cop hi ha més gent que vol conèixer el territori a través dels seus sabors. Hem de cuidar aquest tipus de turisme, fer-lo sostenible i respectuós.

“ És precisament aquesta diversitat la que explica la riquesa i varietat dels vins de la nostra província.”

15. Quin és el repte més gran que afronta el sector de la restauració?

Sobreviure. I, és clar, hem de caminar de la mà amb les necessitats de la societat, que cada vegada es veu més afectada per les despeses i els impostos.

Mantenir la passió i la qualitat sense perdre l'equilibri personal. És una professió molt exigent i cal cuidar els equips i la salut emocional.

16. Oriol, quin vi demanaries si anessis a L'Algadir?

Per descomptat, li diria a la Cynthia que em posés el que volgués.

16. Cynthia, quin vi demanaries si anessis a La Sardineta?

Segurament un blanc del Baix Penedès, fresc i directe, per acompanyar un bon plat de peix i aquella brisa marina que tant m'agrada.

17. Si us canviéssiu el barret de restauradors pel de viticultors, quin tipus de vi us agradaria elaborar?

De fet, també fem vins —i molt bons! Treballem principalment amb varietats de raïm d'aquí, com el macabeu i la garnatxa blanca (Pom de Dalt i Folre i Manilles). També elaborem una parellada brisada (Vivint3) i un monastrell natural (Vivint2). Aquest any estem provant coses noves, com un chardonnay (La Pinya) i un merlot (El Tronc), tots inspirats en els castells de la nostra terra.

Un vi sincer, amb poca intervenció, que expliqui d'on ve. Potser un blanc amb criança sobre lies, d'aquells que t'omplen sense cansar-te.

18. Si haguéssiu de fer un vi conjunt, com seria? Quin nom li posaríeu?

Ho hauríem de parlar amb un vi al davant, però segur que seria alguna cosa molt bonica!

Seria un vi de trobada, com aquesta entrevista: nascut entre mar i muntanya. Li diria "Punt de sal i pedra", per simbolitzar allò que uneix el Camp i el Delta.

19. I acabem amb un brindis per...

Per la salut, la família i per vosaltres!

Pel territori, per la gent que hi treballa cada dia i per tots els moments que es comparteixen al voltant d'una taula.

Premis Booking - AEHT

Els millors hotels de l'any

Per tercer any consecutiu, l'Associació Hotelera de l'AEHT, va lliurar els premis anuals als millors hotels de la província de Tarragona de la mà de Booking. Els vols conèixer abans de reservar-los? ;-)

1R PREMI Hotel May Altafulla Beach

L'EXPERIÈNCIA: La destinació perfecta per a aquells que busquen tranquil·litat, benestar i calidesa.

QUÈ HI TROBARÀS? Si el que busques és desconnectar del soroll, trobar el disseny minimalista i sentir el so de les onades, el May és el teu lloc. Aquest hotel boutique de 4 estrelles, a només 20 metres de la platja d'Altafulla, et regala un refugi on el temps s'atura. És la definició de luxe tranquil i turisme responsable.

EL MOMENT TOP: Pujar a la terrassa Mystic Bar, demanar un còctel i veure la posta de sol.



2N PREMI Instants Boutique Hotel

L'EXPERIÈNCIA: Moments exclusius i sense interrupcions al poble mariner de Cambrils.

QUÈ HI TROBARÀS? Un espai dissenyat per gaudir al màxim de la companyia. L'Instants és el primer hotel només per a adults (+18) de Cambrils, i això es nota en cada detall. És tranquil·litat, llibertat i intimitat en un entorn modern i elegant, perfecte per a una escapada romàntica o per a recarregar piles amb la parella.

EL MOMENT TOP: Escapar-se a peu al passeig marítim quan els pescadors arriben a la llotja amb el peix fresc.



3R PREMI Hotel Astari

L'EXPERIÈNCIA: Ubicació perfecta per conquerir Tarragona.

QUÈ HI TROBARÀS? L'Astari és l'equilibri ideal entre ciutat i platja. T'ofereix la comoditat de ser a prop del centre històric (i de l'amfiteatre romà!) sense renunciar a un bon bany a la platja de l'Arrabassada. Un hotel de 4 estrelles versàtil, ideal tant si vens per fer turisme cultural com si necessites un espai tranquil per a una reunió de negocis.

EL MOMENT TOP: Aprofitar el jardí i la piscina després d'una intensa jornada visitant el patrimoni romà. Un oasi per desconnectar sense sortir de la ciutat.



Booking.com



Vista del Jaciment grec de Kal·lipolis, situat a la zona de La Torre Alta, al Racó de Salou.



Parc arqueològic de la Vil·la Romana de Barenys, situat al carrer de Domènec Sugranyes i Gras.

Un viatge al passat!

Endinseu-vos en la història gràcies a les visites guiades gratuïtes als jaciments de Salou

Cada primer cap de setmana del mes, teniu una cita per conèixer dos dels llocs més emblemàtics de la capital de la Costa Daurada: el jaciment d'origen grec de Kal·lipolis i la Vil·la Romana de Barenys.

Descobriu els secrets que s'amaguen darrere d'aquests espais amb recorreguts d'una hora aproximadament, en català i en castellà.



Reserveu la vostra plaça per conèixer-ho!

www.visitsalou.eu



#PatrimoniHistoricDeSalou



Espai soci

Nous socis

Benvinguts i benvingudes a la família AEHT!

BOYA PIZZERIA TARRAGONA (CAMPING LAS PALMERAS)	EL CIRCOL REUS RESTAURANT	L'ORANGERIE VILA-SECA DE CLOS BARENYS
PICOLO TORREDEMBARRA HELADOS	EL CAMPANAR EL VENDRELL	BUIDASACS REUS RESTAURANT
RESTAURANT TORREDEMBARRA XALO	L'ARROSSERIA DE LLORENÇ DEL LLORENÇ PENEDES	INSTINT CAMBRILS RESTAURANT
PERRITO TORREDEMBARRA (FRANKFURT)	MITZ BAR VILA-SECA & LOUNGE LA PINEDA	ROCE CAMBRILS CAMBRILS
L'ERMITA ALTAFULLA	SIROKO SEGUR PORT SEGUR DE CALAFELL	ZELVA SALOU
CAMPING L'HOSPITALET CALA D'OQUES DE L'INFANT	ALMAR VILA-SECA BY CAPET LA PINEDA	RESTAURANT LA BISBAL ULL DE LLEBRE DEL PENEDES
4R MIRAMAR CALAFELL CALAFELL REST.	EL RINCONCITO SALOU DE MANEL	BAR LA RIBA LA BISBAL DEL PENEDES

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



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

Notícies destacades



“Cuina amb caràcter”, el nou programa televisiu de l’AEHT i TAC12

L'AEHT i TAC12 han estrenat Cuina amb caràcter, un programa que combina gastronomia, entrevistes i productes del territori. Presentat per la comunicadora Aina Mallol i gravat a l'Aula AEHT de les instal·lacions Tomàs Llobet, compta amb 24 capítols de 25 minuts cadascun i el suport de Makro, Repsol i San Miguel com a patrocinadors principals.

Cada episodi convida una personalitat destacada de la província per cuinar una recepta vinculada als seus orígens o records. Entre els protagonistes hi ha el xef Rafel Múria, l'artista Joan Blázquez (Buhos), l'actor Oriol Grau, la influencer Elia Figuera i el president del Port de Tarragona, Santi Castellà, entre altres convidats. ■

Veure el programa:



“La Gala dels Sols Repsol” es queda a casa aquest 2026

La prestigiosa Gala dels Sols Repsol se celebrarà a la província de Tarragona i l'AEHT, entitat que agrupa tots els establiments distingits del territori, en total 13 dels 114 que hi ha a Catalunya, hi tindrà un paper destacat.

A l'acte de presentació de la gala hi van assistir Manel Ortiz, en representació del Consell d'Experts de l'AEHT, juntament amb Francesc Pintado i Javier Escribano.

La gala se celebrarà el 16 de febrer al Palau Firal de Tarragona, sota el lema “Continuem provant coses noves”. La celebració començarà el dia abans, el 15 de febrer, a Reus, amb una festa de benvinguda per a tots els xefs guardonats. I poc després, Alcanar es convertirà en seu del lliurament dels Soletes de Primavera 2026, que reconeixen espais autèntics, pròxims i amb encant. ■



Tot el camí recorregut amb La gira gastronòmica del “Diari de Tarragona”

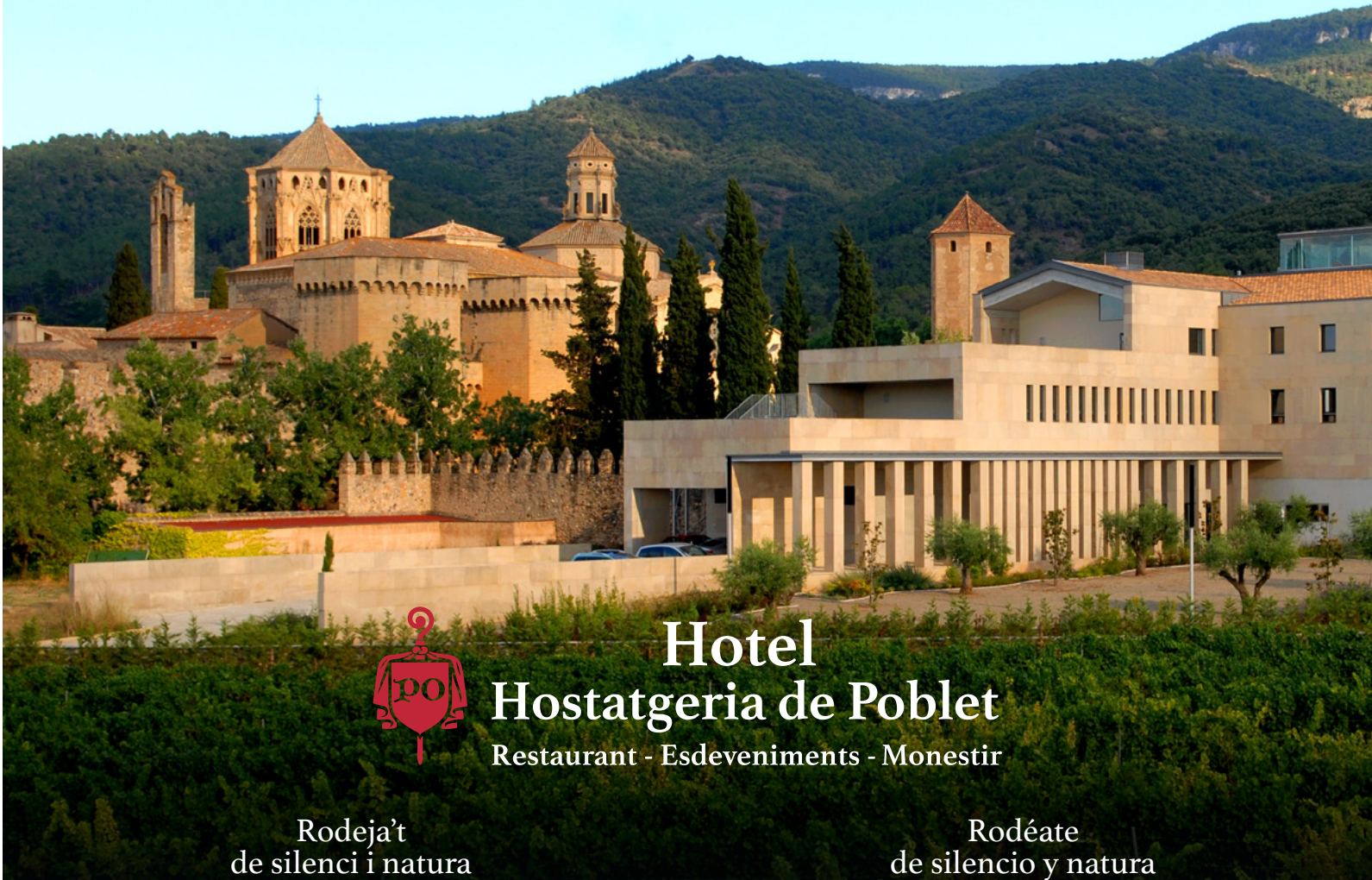
Aquest any, l'AEHT i el *Diari de Tarragona* hem recorregut el territori en una gira gastronòmica que ens ha permès tastar sabors, escoltar històries i descobrir el talent que impulsa la nostra cuina. La gira ha fet parada a Salou, Calafell, Cambrils, Amposta, Tarragona i Reus, sis escenaris que ens han acostat a productes tan identitaris com l'arrossejat, el romesco, l'oli d'oliva, els fruits secs, el vermut o el peix de proximitat.

A cada etapa hi han participat xefs de referència com Moha Quach i Ferran Cerro, que han compartit el seu coneixement, creativitat i vincle amb la cuina del territori.

Sis aturades que han evidenciat la riquesa i diversitat gastronòmica del país i que han posat en valor, una vegada més, la força dels productors, restauradors i professionals que donen vida al nostre patrimoni culinari. ■



Fotos: Marc Bosch i Adrià Disch (Diari de Tarragona)



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.

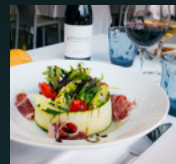
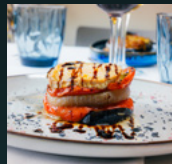
Abierto todo el año

Restaurant Cuina catalana tradicional



Carns a la brasa

Menú diari, de cap de setmana, menús per grups i celebracions, perquè puguis complementar l'estada o venir un dia a menjar a un indret idíl·lic dins el Monestir de Poblet.



Plaça de la Corona d'Aragó, 11 · 43448 Vimbodí i Poblet, Tarragona · Tel. 977 300 350 · info@hostatgeriadepoblet.cat

www.hostatgeriadepoblet.cat

Partners corner

La Gira Gastronòmica

Un viatge de sabors per tot el territori

// Marc C. Griso

La Gira Gastronòmica del Diari de Tarragona ha dibuixat aquest 2025 un recorregut que ha unit emoció, identitat i cuina a través del territori. El projecte ha reivindicat la força del producte local, la diversitat culinària i el talent que defineixen la gastronomia de les nostres comarques.

El viatge va començar a Calafell, amb el mar com a protagonista i una cuina marinera honesta i arrelada a la tradició pesquera. Aquest punt de partida ja anticipava el principi que ha guiat tota la ruta: el producte com a eix central. La segona parada, a Cambrils, va reforçar aquest missatge. Capital gastronòmica de la Costa Daurada, la ciutat va mostrar el seu compromís amb la cuina de quilòmetre zero i amb una generació de cuiners que treballa des de la innovació però fidel a l'origen.

Des de Cambrils, la Gira es va endinsar al Delta de l'Ebre a través d'Ampostà, on el paisatge —arròs, mar i horta— va esdevenir relat. Aquest entorn únic va demostrar com la gastronomia pot ser un reflex de l'ecosistema i de la sensibilitat d'un territori.

Amb l'arribada de la tardor, Tarra-



L'arrossejat de Calafell fue el primer plato que se degustó en la Gira Gastronómica del Diari 2025.

gon va aportar patrimoni, història i creativitat. El romesco hi va actuar com a fil conductor d'una identitat mediterrània consolidada al llarg dels segles. Reus va prendre el relleu amb un discurs basat en dinamisme i autenticitat, posant en valor els fruits secs i la pastisseria d'autor com a símbols d'una ciutat que combina

tradició i innovació amb naturalitat.

El tancament va arribar a Salou, coincidint amb el Concurs del Calamar. La ciutat va evidenciar la seva aposta creixent per la gastronomia com a motor econòmic i identitari, mostrant una restauració que es reinventa i busca l'excel·lència.

Després de sis mesos, sis ciutats i més de 35 ponents, la Gira culmina aquest 10 de desembre a Mas La Boella amb una gala final que servirà d'homenatge al talent local i a tots els protagonistes que han fet possible una edició que reafirma que la gastronomia és cultura, economia i orgull compartit. ■

Descobreix més:



CASTELL D'OR

*L'autenticitat que es brinda,
l'autenticitat que és nostra.*

¡AHORA
HASTA
EL 28 DE
FEBRERO '26!

Crece.

Suscríbete al Diari por un año y potencia tu marca por solo 120€ al mes.

Incluye 6 faldones + reportaje en papel y web + muchas ventajas más (entradas, actividades, eventos...)

Diari de Tarragona



Acceso gratuito digital a KIOSKO y MÁS K+

Síguenos:



diaridetarragona.com

Entra y suscríbete en:

(*) Promoción válida exclusivamente para nuevas suscripciones de empresas al Diari de Tarragona o suscripciones adicionales. La oferta consiste en una suscripción anual a la edición impresa y digital (e-paper) del Diari de Tarragona por 120 € al mes (contrato de 12 meses), e incluye 6 faldones publicitarios (5x1) y un reportaje en papel y web, así como otras ventajas adicionales indicadas en la promoción.

Será requisito imprescindible que la empresa suscriptora no haya 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 promocional por empresa y dirección de facturación.

Promoción vigente del 1 de diciembre al 28 de febrero de 2026.

Las inserciones publicitarias y el reportaje deberán coordinarse con el departamento comercial del Diari de Tarragona según la planificación disponible.

Garcimar

ALFONSO TOMASSONI
Xef executiu de Garcimar

“El 99% de les propietats del marisc congelat són les mateixes que les del marisc fresc”



momiranda@fruitssp.com · mòbil: 669 877 411



Marisc fresc versus marisc congelat. Per quin aposta?

Això és molt relatiu, perquè precisament des de Garcimar volem desmitificar la creença que el producte congelat no és tan bo com el fresc. De fet, el marisc congelat té les mateixes propietats que el marisc fresc en un 99%.

Però en algun moment aquestes propietats es perdran...

El punt fresc del llamàntol, la llagosta i l'escamarlà és òptim dins dels dos dies després d'haver estat pescat. Passats cinc dies perden moltes propietats. A Garcimar –empresa especialitzada en peix i marisc per a la restauració– aconseguim doblar la vida útil del marisc congelat gràcies a un nou procediment de sacrifici: l'ikejime.

En què consisteix aquesta tècnica?

Es tracta d'un mètode tradicional japonès que busca obtenir la màxima qualitat del marisc a través d'una mort ràpida, dolça i no dolorosa que evita que l'animal s'estressi. Es fa punxant el cap amb una agulla, se separa la columna vertebral del cervell i, just després, se sotmet a un procés de criogenització instantània amb nitrogen líquid, a una temperatura d'entre -80 i -120 graus. Això

“L'ikejime és un mètode tradicional japonès que busca obtenir la màxima qualitat del marisc.”

evita que es formin cristalls de gel i que l'estructura cel·lular del marisc es mantingui intacta.

Per què l'ikejime i el no-sotmetiment a l'estrès en la mort del marisc permet obtenir un millor producte final?

Perquè, com que l'animal no pateix aquest estrès, el seu cos no produeix àcid làctic, per tant, la textura, el color, la fermesa i el sabor de la carn es mantenen intactes.

L'any 1931, la família García va fundar Garcimar al barri tarragoní del Serrallo. Actualment, l'empresa té una plantilla de 280 professionals, disposa d'una sòlida estructura i capacitat de distribució per tota la Península i les Balears, gràcies a les seves vuit delegacions. ■

Un petit miracle
sorgit de l'esforç,
treball i il·lusions
de la nostra família.



PRIORDEI

DES DE 1789

Oli d'oliva verge extra

C/ Afores s/n pol. 7 par. 6
43371 Margalef de Montsant (Tarragona)
Tel. +34 973 941 848 +34 977 054 055

www.priordei.com

Quantum

L'aliat estratègic per a una gestió de compres hoteleres més eficient

Amb més de 25 anys d'experiència, Quantum s'ha consolidat com un referent en la negociació i selecció de proveïdors per al sector hotelier.

El que va començar el 1997 com un projecte intern del departament de compres de Catalonia Hotels & Resorts s'ha convertit en una empresa independent amb una missió clara: ajudar hotels i cadenes hoteleres a optimitzar els seus costos i processos de compra.

Actualment, Quantum compta amb més de 1.800 centres associats a Espanya i Portugal, i intermedia més de 350 milions d'euros anuals. Darrere d'aquest èxit hi ha un equip de més de 60 professionals especialitzats en compres, que treballen cada dia per

garantir als seus clients condicions avantatjoses, transparència i eficiència.

Un nou impuls internacional

A finals de 2024, Quantum ha passat a formar part d'Avendra International, gràcies a la integració dins del grup Aramark, multinacional líder mundial en serveis de restauració i compres professionals.

Avendra, fundada el 2001 per cadenes com Marriott i Hyatt, és tot un referent al mercat nord-americà. La seva adquisició per part d'Aramark el 2017 va reforçar encara més la seva posició com a líder global en serveis de compres per a hotels, resorts, hospitals i institucions educatives.

Aquesta nova etapa permet a Quan-

tum accedir a un coneixement global, tecnologies avançades i una major capacitat de negociació, mantenint alhora la seva proximitat i servei personalitzat al mercat ibèric.

Un model basat en la transparència i el valor afegit

El funcionament de Quantum és senzill i eficient: selecciona proveïdors de confiança que ofereixen qualitat, servei i condicions òptimes, i posa aquests acords al servei dels seus associats. Tots els hotels, independentment de la seva mida, gaudeixen de les mateixes tarifes negociades, amb total transparència.

A més, l'empresa ofereix estudis comparatius de costos que permeten detectar oportunitats d'estalvi i millora en cada establiment. Els associats també disposen d'un suport personalitzat en la gestió de compres, així com d'una intranet exclusiva amb eines de cerca, fitxes tècniques i informació sobre al·lèrgens.

Per fer-ho encara més fàcil, Quantum posa a disposició dels seus membres un Market Place gratuït i intuïtiu que simplifica i accelera el procés de comandes. L'empresa també pot integrar dades amb els sistemes de compres

propis dels hotels, millorant així el control i la traçabilitat.

Una aliança amb garanties

Els associats de Quantum mantenen una relació directa amb els proveïdors: fan comandes i pagaments sota condicions negociades col·lectivament per l'equip de Quantum, que a més intervé en la resolució de conflictes i fa seguiment continuat de la satisfacció.

Quantum, el teu partner per a una gestió de compres intel·ligent

Amb una visió de futur i el suport d'un grup global com Aramark, Quantum continua fidel al seu objectiu original: ajudar els hotels a ser més competitius, eficients i sostenibles.

I gràcies al suport de l'AEHT, la quota anual de subscripció està sufragada per a benefici dels seus membres, facilitant així l'accés a aquest servei de gran valor.



Tel.: 902 307 100
info_quantum@quantumccs.com
www.quantumccs.com

CANVIA LES TEVES FINESTRES

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

COVAL

FINESTRES DE QUALITAT

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

SUBVENCIÓ FONDS EUROPEU del **40%** fins a **3.000€** FINANÇAMENT A MIDA

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



Esdeveniments gastronòmics

Jornades i rutes

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. Ens ajuden a donar a conèixer els restaurants i la seva cuina, els quals contribueixen a construir la identitat gastronòmica de la nostra terra i a continuar consolidant-nos com un destí de primera qualitat.

L'AEHT organitza i col·labora en nombroses jornades gastronòmiques durant l'any. Descobreix quines són les darreres que hem celebrat!

CAMBRILS
Maig-juny
ROMESCO FOOD & DRINK

SALOU
Cada dijous al vespre
TASTA SALOU
5 d'octubre
GASTRO ART & WINE

TARRAGONA
Cada dijous al vespre
TASTETS DE TARRAGONA
Octubre
ROMESCVS & MACABEVS

REUS
Cada dijous al vespre
TAPA REUS
Octubre i novembre
MOSSEGADA GANXETA

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

BAIX GAIÀ
Cada divendres al vespre
TASTEM TORREDEMBARRA
Novembre
ARRÒS, CARGOLS I CALAMARS

BAIX PENEDÈS
Setembre i octubre
ARRÒS I TASTETS DE MAR
Des de novembre
RTA DEL XATÓ



Consulta les
properes
jornades i
esdeveniments
gastronòmics

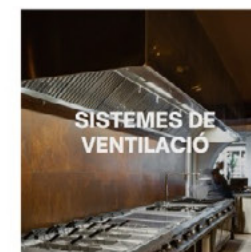
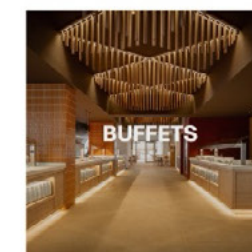
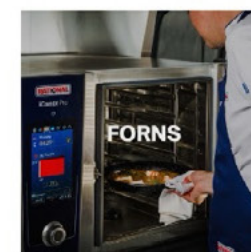
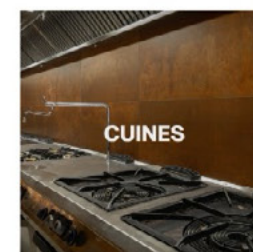


www.aeht.es/jornades-gastronomiques/

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.

RATIONAL

INTECNO
Grupo Intecno desde 1992

Miele

Infrico

MIBRASA

winterhalter

ORVED

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



Marina Comes

Influenciadora de viatges i prescriptora de *L'Altra Costa Daurada*

“Compartim més Tarragona i menys Florència”

La Marina Comes és la protagonista de la campanya L'Altra Costa Daurada, liderada per l'Associació Hotelera de l'AEHT, en el marc de la qual l'hem convidat a compartir la seva experiència de descoberta dels millors restaurants i hotels del nostre destí.

La tarragonina, amb 290.000 seguidors a Instagram, una secció al programa Zapeando de La Sexta i considerada una de les 30 dones més influents d'Espanya per la prestigiosa revista Forbes, aquest cop viatja a casa. Un luxe per a ella i per a nosaltres. Una experiència que ens recorda que, de vegades, els viatges més especials són els que queden a prop.

Marina, acabes de fer una ruta pels millors restaurants i hotels de L'Altra Costa Daurada. Com resumiries aquesta experiència?

L'he gaudit molt. He fet un viatge pel meu propi territori, però amb una mirada més professional. M'agradaria que la gent de la província fes el mateix i dediqués més temps a conèixer la seva pròpia terra. Tot comença perquè els tarragonins siguem realment conscients de com n'és d'emocionant i interessant el que tenim aquí!

Què és el que més ha canviat la teva perspectiva?

Les persones. M'ha inspirat veure gent que ha començat de zero —com el Jeroni Castell, que no venia de la cuina, o el Rafel Muria, un noi molt jove— i que està donant valor als seus pobles.

Persones que desafien la visió típica del que “ha de ser” un poble i impulsen projectes creatius i de qualitat. Que van néixer aquí, que potser va sentir que el lloc

“La Toscana és molt bonica, sí, però al Priorat tens la sensació d'estar en un lloc que encara no ha comès errors turístics.”

se'ls feia petit, però que en lloc de marxar, l'han portat a un nivell superior. Aquesta gent no només fa territori, fa qualitat.

Com són els nostres hotels? Què diferencia el nostre mercat d'altres destins que has visitat?

Els hotels de luxe que he visitat a L'Altra Costa Daurada són petits, cuidats i molt autèntics. La província ho necessitava. Som a prop de Barcelona i tenim un client que busca exactament



aquest tipus d'experiències. Encara som un destí per descobrir i això, en un moment de tanta massificació turística a Europa, és un tresor. Tenim la sort de poder oferir microdestins amb qualitat i autenticitat, i això no passa massa sovint.

Creus que anem per bon camí?

Jo crec que sí. Els hotels que m'interessen són els que donen vida a llocs encara per descobrir. Necessitem més establiments

d'aquest tipus per transmetre la imatge que volem: la d'una Costa Daurada molt més àmplia i rica del que es pensa.

Els hotels són decisius a l'hora de triar un destí?

En els últims anys l'hoteleria ha guanyat molt pes: ja no comencem triant un destí, sinó un hotel. L'hotel es converteix en el punt de partida del viatge, en la primera experiència per descobrir un lloc.

Per això em sembla poc tenir no-

més sis hotels de cinc estrelles a la província amb tot el que ens envolta. Ens falta fer un pas més per acompanyar la potència gastronòmica que ja tenim amb una oferta hotelera igual de forta.

Què aporten els hotels al territori?

Hi ha hotels que no només no destrueixen el destí, sinó que el milloren. Per mi, això és el futur: establiments integrats, de qualitat i respectuosos amb l'entorn.

El que fan alguns xefs amb la cuina, aquests hotels ho fan amb el territori. I aquest és el camí.

Anem massa lents?

El producte Costa Daurada té moltes potes, i algunes van més ràpides que altres. Ara ens toca donar un impuls a la part hotelera per completar l'experiència en destí. No pot ser “restaurant bo + hotel justet”. Ara és el moment de fer el salt.

T'ha sorprès la reacció dels teus seguidors després de compartir aquesta experiència a L'Altra Costa Daurada?

Molt. Hi ha una part d'orgull de la gent de Tarragona —molts han compartit els continguts dient “que bonic!”—, i després hi ha gent d'altres parts d'Espanya, o de prop, que s'han quedat bocabadats perquè no coneixien tot això.

El destí té poca presència a les xarxes?

Es veu poc contingut sobre Tarragona en canals de viatges, i hi ha llocs increïbles que gairebé no apareixen. Crec que ens ajudaria molt, en termes de màrqueting, que nosaltres mateixos coneguèssim millor la nostra terra i la compartíssim. Compartim més Tarragona i menys Florència!

I si ens “passem” compartint, massificarem aquesta Altra Costa Daurada que encara és “pura”?

És cert que hi ha qui pensa: “no ho compartim, que vindrà massa gent”, però no s'adonen que quan ve gent, se'n beneficia tot l'entorn. Jo recomanaria fer un viatge per la pròpia província i parlar-ne.

Creus que la coneixem poc?

Hi ha molta desconexió entre comarques, i si poguéssim crear orgull de província seria molt bonic.

“Ara ens toca donar un impuls a la part hotelera per completar l'experiència en destí.”

“L'hotel es converteix en el punt de partida del viatge, en la primera experiència per descobrir un lloc.”



Tots tenim arrels aquí —una àvia a l'Ametlla, un pare que estiuja a Prades...—, però de vegades no ens movem del nostre quadrat i ens perdem una ruta per les nostres pròpies arrels.

Nosaltres parlem de L'Altra Costa Daurada, però tu prefereixes dir Tarragona? Per què no ens posem mai d'acord?

Jo crec que hem de parlar més de Tarragona en majúscules. Si la gent ha de buscar a Google on és la Costa Daurada, ja hem perdut. Cal que la gent s'ubiqui ràpidament i s'enamori d'aquí.

Després de veure tant món, què és el que més valors quan tornes a casa?

La tranquil·litat, la llum i la manera de viure. Aquí tenim un equilibri entre qualitat de vida i autenticitat que costa trobar fora. Tornar a casa sempre em recorda per què vaig començar en això: per estimar i fer estimar el lloc d'on vinc.

Quina experiència o establiment t'ha sorprès més?

Tots! Però us diria la nit a l'Hostatgeria de Poblet, perquè l'experiència és única: vius el destí quan els “turistes” ja han marxat. També em va sorprendre molt el Gran Hotel Mas d'En Bruno. La Toscana és molt bonica, sí, però al Priorat tens la sensació d'estar en un lloc que encara no ha comès errors turístics.

Quin és el teu futur com a empresària?

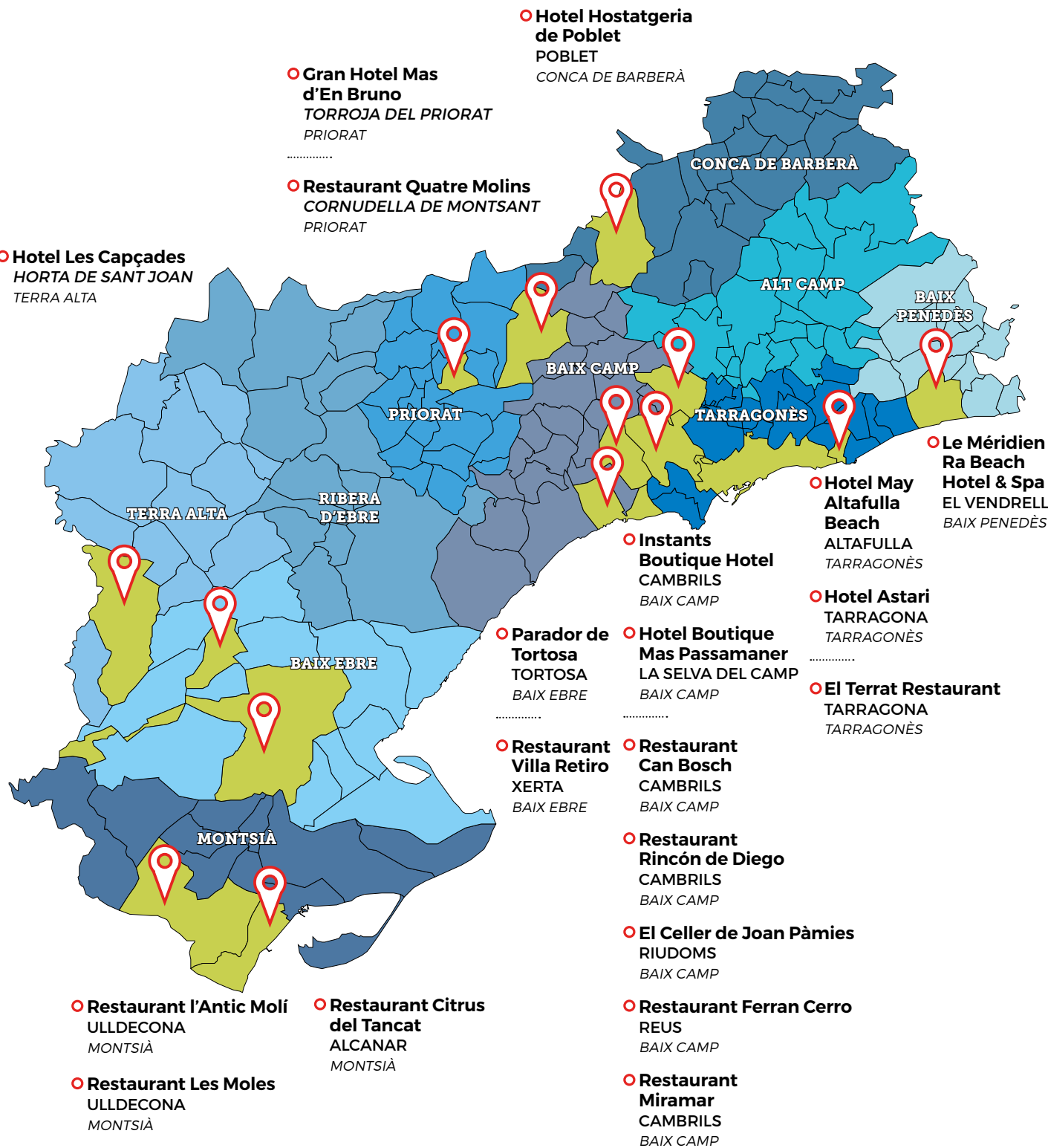
No ho sé exactament, però tinc clar que sempre estarà relacionat amb els viatges. M'agrada molt la televisió, però també em veig treballant en consultoria hotelera, enfocada a l'experiència del viatger.

Després de deu anys de trajectòria, crec que puc aportar molt en aquest àmbit: ajudar a millorar com vivim els viatges.

M'agrada connectar amb la gent i pensar que, d'alguna manera, viuen els seus millors dies de l'any gràcies a recomanacions o experiències que jo he compartit. Això és molt motivador.■

Territori AEHT

La ruta de la Marina Comes



El cafè dels professionals

Excel·lència des de 1952

cafespont.com



EL MILLOR OLI DE LA COSTA DAURADA A LA TEVA CUINA

Distribució i repartiment propi



Descàrrega aquí el nostre catàleg
www.mestralcambrils.com





**La Tecla
a casa**

Tranquil·litat i confiança

Atenció a domicili

Entitat acreditada per la
Generalitat de Catalunya

INFORMA-TE'N A:

977 259 908

 **680 494 060**

www.lateclaacasa.cat

domicili@xarxatecla.cat

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

Gala de la Gira Gastronòmica 2025

De la terra al paladar

Gastronomia, tradició
i talent reunits en un moment únic

Calafell Cambrils Amposta Tarragona Reus Salou

Aquest 2025 ens heu acompanyat en un recorregut ple de sabor, autenticitat i productes del nostre territori, un viatge que culmina amb la primera Gala Gastronòmica a La Boella.

Una experiència que homenatja i projecta el gran talent culinari de Tarragona.

El proper 2026 tornarem amb una nova edició de la Gira Gastronòmica, per seguir compartint els millors sabors de la nostra terra.

Diari
de Tarragona
diaridetarragona.com

partner



patrocinador gira



patrocinadors



patrocinadors institucionals



col·laboradors



amb el suport de



LA SOLUCIÓN DIGITAL PROFESIONAL PARA TU RESTAURANTE



DISH POS es un **sistema inteligente de TPV en la nube** que ofrece una plataforma multifuncional para que gestionen y optimicen sus procesos operativos, desde pedidos de clientes hasta pagos.

CON DISH POS TU NEGOCIO ESTARÁ **SIEMPRE AL DÍA**



¿Quieres más info sobre DISH POS?

DISH POS

El TPV de **makro**