

MAGAZINE

NÚM. 52



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

“ Com més lluny
arribem, més
necessitat tenim
de tornar a l'origen ”

GERMANS
ROCA

El Celler de Can Roca

“ La cuina
tradicional és
la base de totes
les cuines ”

JOSEP QUERALT
SALES

Vinum (G.H Mas d'en Bruno)

“ El repte és pensar
el territori com
una experiència
connectada ”

JORDI
FERRÉ

President Associació Hotelera AEHT

Editorial

Quan explorem
totes les energies,
fem avançar tothom.

Amb tota l'energia

repsol

SUMARI

03. EDITORIAL

NOVA JUNTA DIRECTIVA

04. TERRITORI HOSTALER

CAMBRILS GALERA CHALLENGE

06. AGENDA GASTRONÒMICA

08. ENTREVISTA GERMANS ROCA

14. PARTNERS CORNER

CELLER FAMÍLIA TORRES

16. ACTUALITAT

CONCURS DE TAPES

NOVA JUNTA DIRECTIVA

NORMATIVA: OBLIGACIONS DE CONSUM

CONCURS DE CARTES DE VINS

SOPAR ANUAL AEHT

NOUS SOCIS I FES-TE SOCI

25. ENTREVISTA AINA MALLOL

28. QUÍMICA I TURISME

32. UN TERRITORI DE SOLS I ESTRELLES

ENTREVISTA DAVID CALLAU

DUEL GASTRONÒMIC:

NIL BONO I XAVIER FABRA

DIRECTORI DE RESTAURANTS

AMB SOL REPSOL I ESTRELLA MICHELIN

36. LA CONVERSA

EL TURISME DE PASSIONS:

DEL TOUR A L'ECLIPSI

Continuem avançant junts

La renovació de la junta directiva de la Federació AEHT marca l'inici d'una nova etapa que afrontem amb la mateixa il·lusió, compromís i responsabilitat que ens han acompanyat durant els darrers vuit anys. Per a tot l'equip que forma part d'aquesta junta, continuar al capdavant de la federació representa l'oportunitat de consolidar la feina feta i de seguir treballant en favor de l'hostaleria del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre.

Durant aquests anys hem impulsat un projecte col·lectiu amb un objectiu clar: reforçar la representativitat del sector, donar veu als empresaris i contribuir al creixement d'una activitat fonamental per a l'economia i la identitat del nostre territori.

Els resultats d'aquest esforç compartit són evidents. **La federació ha crescut en nombre d'associats, en presència territorial i en capacitat d'interlocució.** Avui l'AEHT agrupa més de 800 establiments associats i una vuitantena de partners, una realitat que ens permet representar una hostaleria diversa, dinàmica i present a tots els racons de la província.

Aquest creixement ha anat acompanyat d'una aposta decidida per la promoció gastronòmica, la formació i la cohesió sectorial. Les jornades gastronòmiques, l'Aula AEHT, la Guia Gourmet de la Costa Daurada i Terres de l'Ebre, la recuperació de la revista A la Carta o la consolidació del Sopar Anual són algunes de les iniciatives que han contribuït a reforçar la projecció del sector i a generar noves oportunitats per als nostres establiments.

Ara encetem quatre anys més de treball amb la voluntat de continuar avançant. **Ens trobem davant nous reptes vinculats a la competitivitat, la captació de talent, la sostenibilitat i l'adaptació als canvis que viu el sector.** Però també davant noves oportunitats que hem d'aprofitar des de la unitat, la col·laboració i la capacitat d'innovació.

A les portes del cinquantenari de la federació, mantenim intacte el compromís de defensar, promocionar i fer créixer l'hostaleria del nostre territori. Aquesta continuarà sent la nostra prioritat i la raó de ser de la Federació AEHT.

“ A les portes del cinquantenari de la federació, mantenim intacte el compromís de defensar, promocionar i fer créixer l'hostaleria del nostre territori.”



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: Virbia

Foto de portada: Germans Roca

Redacció: Monné Comunicació

Encartament: Diari de Tarragona

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

Dipòsit legal: L-866-09

AEH
Associacions Empreses
Hostaleria Tarragona
Federació

VIRBIA

MONNÉ

Diari
de Tarragona

Amb el suport de:



Diputació Tarragona



COSTA DAURADA



Diputació Tarragona

Territori hostaler

La revolució de la galera porta accent prioratí

La galera ha estat durant dècades un producte infravalorat. A diferència d'altres crustacis més nobles comercialment, com la gamba o l'escamarlà, la galera no havia ocupat tradicionalment el centre del plat. Durant anys va ser un producte popular, estretament vinculat a la cuina marinera i d'aprofitament de la costa catalana. Els pescadors la consumien sovint a bord o la destinaven a elaboracions caldoses perquè el mercat no la valorava prou. Però darrere la seva aparença austera s'hi amaga un dels sabors més intensos i profunds del mar.



Josep Queralt Sales recollint el premi

Tanmateix, aquesta percepció ha començat a canviar. En països com el Japó, per exemple, crustacis similars són apreciats pel seu sabor intens i la seva delicadesa, mentre que la nova cuina catalana fa temps que reivindica productes abans considerats modestos. La galera s'ha convertit avui en un símbol d'aquesta gastronomia que busca autenticitat, territori i identitat.

En aquest context neix el **Cambrils Galera Challenge Repsol**, molt més que una competició culinària: un espai de creació, projecció i reivindicació gastronòmica que busca posicionar la galera com a producte d'alta cuina i consolidar Cambrils com a referent gastronòmic.

En total, vuit xefs finalistes, seleccionats entre desenes de

propostes, van participar en aquest certamen impulsat conjuntament per l'àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Cambrils i el Patronat Municipal de Turisme, amb el suport de l'AEHT, amb Repsol com a patrocinador principal i amb la col·laboració de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, la Confraria de Pescadors i la Cooperativa Agrícola de Cambrils, entre d'altres.

El xef Josep Queralt Sales, cap de cuina del restaurant Vinum, al Gran Hotel Mas d'en Bruno de Torroja del Priorat, es va proclamar guanyador de la final amb una recepta de galera de Cambrils en dues coccions amb suquet emulsionat i carxofes.

Nascut a Ulldecona, Queralt va descobrir de prop el potencial gastronòmic de la galera durant la seva

“La galera s’ha convertit avui en un símbol d’aquesta gastronomia que busca autenticitat, territori i identitat.”

etapa al restaurant Can Bosch de Cambrils. Avui defensa aquest crustaci com un producte amb identitat pròpia i amb prou personalitat per ocupar un espai destacat dins l'alta cuina contemporània.

Josep, la teva recepta de galera en dues coccions amb suquet emulsionat destaca per la tècnica, però també pel respecte al producte. Com neix aquest plat? No entenc la meua cuina sense un gran respecte pel producte i sense una gran influència de Cambrils, que ha estat casa meua durant cinc anys. Penso en Cambrils i em venen moltes coses al cap, però una d'elles és el romesquet, un plat al qual guardo un gran record i molta estima. És una versió meua d'un plat que parla de mariners, d'aprofitament i d'un gran llegat que em fa sentir molt afortunat d'haver pogut conèixer.

“La cuina tradicional és la base de totes les cuines, el producte és l'eix principal i la temporada és la que mana.”

La galera ha estat durant molts anys un producte poc valorat gastronòmicament. Per què creus que arrossega aquesta etiqueta de crustaci de segona? Sincerament, és una cosa que mai he entès, ja que em sembla un producte amb una gran varietat d'aplicacions dins la cuina i un gust a l'abast de pocs crustacis. Crec que hem de treballar per trencar l'estigma que és un crustaci de segona, i iniciatives com el Cambrils Galera Challenge hi contribueixen molt.

“Com a producte, crec que no li falta res. El que falta és un canvi de mentalitat dels consumidors.”

En altres cultures gastronòmiques, especialment les asiàtiques, els productes de mar intensos i poc convencionals són molt apreciats. Aquí encara ens falta perdre prejudicis? No crec que sigui una qüestió de prejudicis, sinó de conèixer a fons els productes i, sobretot, totes les aplicacions que ens permeten. En aquestes cultures normalment els

trobem al carrer, cuinats de diverses maneres, cosa que crec que ajudaria molt a aproximar aquests productes a la gent.

Què li falta a la galera per fer el salt definitiu i consolidar-se com un producte d'alta cuina? Com a producte, crec que no li falta res. El que falta és un canvi de mentalitat dels consumidors per considerar-la com un dels grans productes de casa nostra.

La teva trajectòria passa per cuines com Can Bosch. Com han influït aquestes experiències en la teua manera d'entendre la cuina actual?

Can Bosch la consideraré sempre casa meua. Hi ha influït moltíssim, ja que vaig entrar-hi sent un nen i considero que en vaig marxar amb una idea de cuina molt clara: la cuina tradicional és la base de totes les cuines, el producte és l'eix principal i la temporada és la que mana.

Treballes des del Priorat, un territori molt vinculat al vi i al paisatge. Com dialoga un producte tan mariner com la galera amb aquesta cuina d'interior? Dialoga d'una forma molt natural i orgànica, ja que si tracem una línia recta des de Mas d'en Bruno fins al mar hi ha 35 km, i n'hem de ser conscients. A més, el mar i muntanya és una de les insígnies més reconegudes de la cuina catalana i així ho intentem representar.

Parlant del vi, també hi ha influència del mar, ja que la garbina entra a la nit per la Mola de Colldejou i refresca les nits a les èpoques de més calor.

Amb quin vi del Priorat maridaria millor un plat de galera? Crec que, sense cap mena de dubte, i a més amb una coincidència molt bonica, amb el Partida la Galera de Mas Alta. Un gran vi de casa nostra.

dades & serveis

ASSESSORIA

LABORAL
FISCAL
JURÍDIC
COMPTABLE
MERCANTIL

977 238 112 • www.dadesiserveis.com

Agenda gastronòmica

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, que contribueixen a construir la identitat gastronòmica de la nostra terra i a seguir consolidant-nos com una destinació de primera qualitat. **Vols descobrir els propers esdeveniments gastronòmics que hem organitzat?**

DURANT TOT L'ESTIU
RUTES BAIX GAIÀ EXPERIENCES
AMB ARRÒS I ESPECIALITATS

A PARTIR DE SETEMBRE
CAMBRILS
Cada dijous al vespre
TASTUM CAMBRILS

SALOU
Cada dijous al vespre
TASTA SALOU

TARRAGONA
Cada dijous al vespre
TASTETS DE TARRAGONA

REUS
Cada dijous al vespre
TAPA REUS

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

BAIX GAIÀ
Cada divendres al vespre
TASTEM TORREDEMBARRA

Consulta les
properes jornades
i esdeveniments
gastronòmics



www.aeht.es/jornades-gastronomiques/



Arena Restaurant
(Ruta Tasta Salou)



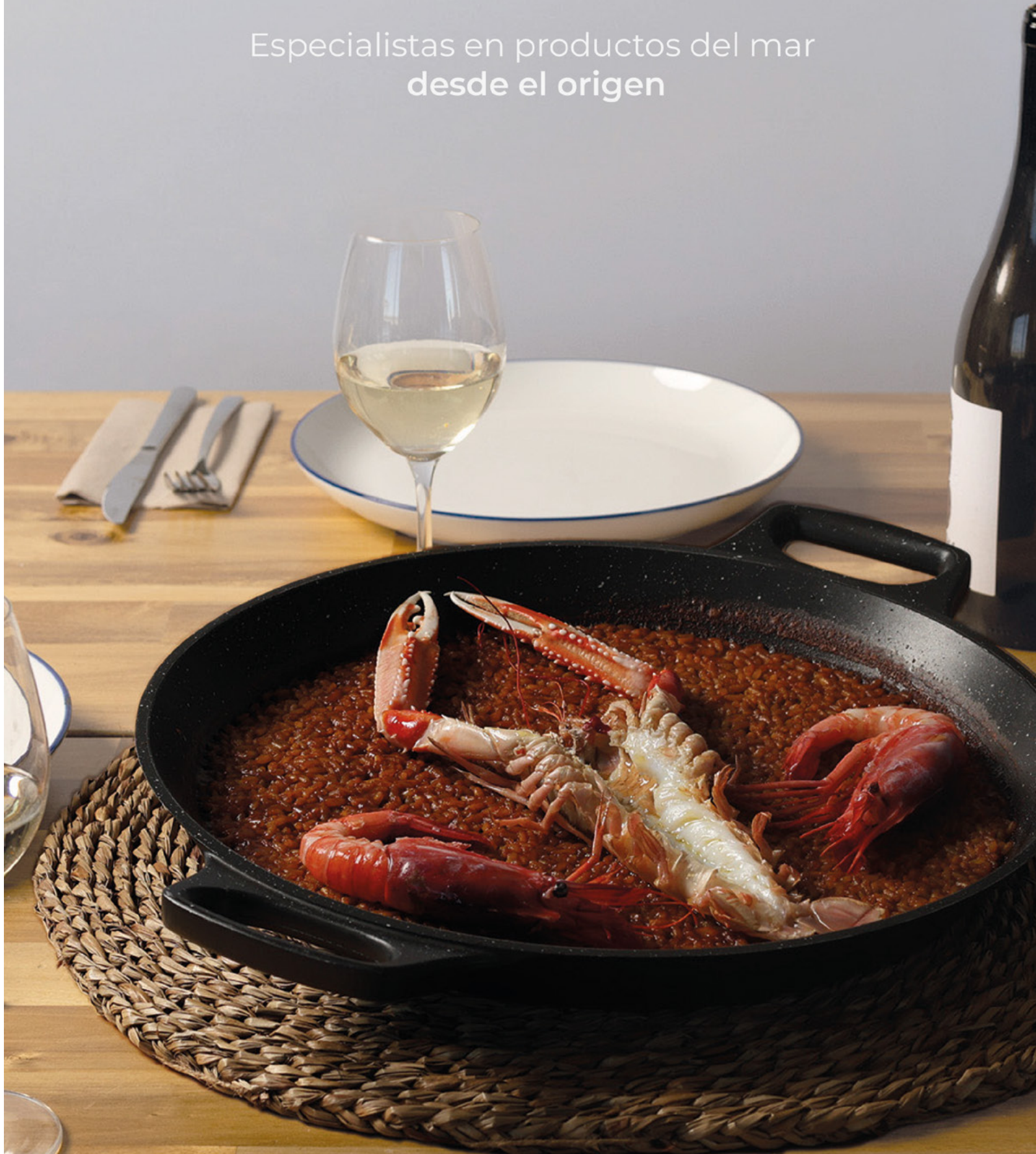
Presentació de
la Ruta Baix Gaià
Experiences
amb Arròs i
Especialitats

A sota:
Presentació de
la XIII edició de
les Jornades
Gastronòmiques
del Romesco de
Cambrils



— DESDE 1931 —
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

Especialistas en productos del mar
desde el origen



Entrevista Germans Roca

"Com més lluny arribem, més necessitat tenim de tornar a l'origen."

Després de conversar amb Ferran Adrià, Elena Arzak, Jordi Cruz, Eduard Xatruch i Oriol Castro, hi havia una entrevista que teníem pendent. No podíem seguir aquest recorregut per les grans figures de la gastronomia catalana sense asseure'ns amb els Germans Roca. Des de Girona, Joan, Josep i Jordi han construït molt més que un restaurant de referència mundial: han bastit una manera d'entendre la cuina, el territori i l'hostalitat que ha transcendit fronteres sense perdre mai l'arrel.

// Laia Benaiges Monné
Fotografies © El Celler de Can Roca

El Celler va néixer el 1986 al costat del restaurant familiar Can Roca. Sempre heu mantingut el vincle amb l'origen popular i familiar, malgrat convertir-vos en una marca global. I això és percebut en la vostra manera de fer i de ser. Aquesta és la clau de l'èxit?
Sí, probablement sí. Nosaltres no hem intentat mai construir una marca abans que una manera de viure. Venim d'una casa de menjars de barri, d'un lloc on l'hostalitat era natural, no estratègica. Tot el que ha vingut després —premis, reconeixements o projecció internacional— només té sentit si conserva aquella veritat. La gent nota quan hi ha autenticitat i quan hi ha relat buit. Nosaltres continuem sent tres germans de Girona que treballen junts cada dia.

Què queda avui de Can Roca en els vostres projectes?

Tot. Canvia l'escala, canvien els llenguatges, però l'essència és la mateixa. El respecte pel client, la cuina catalana, la memòria gustativa, el valor de l'equip, la humilitat... Tot això neix a Can Roca. Encara avui moltes idees apareixen al voltant d'una taula familiar. El Celler no s'entendria sense aquell primer menjador.

Els tres germans sou el complement perfecte o precisament la gràcia és que no penseu igual?
Les dues coses. Ens complementem perquè som molt diferents. Si penséssim igual seria molt avorrit i segurament menys ric creativa-



Cor de carxofa confitat amb vermut de carxofa, mostassa, mantega torrada, flor cruixent d'oloroso i pètals de carxofa

ment. Tenim mirades diferents sobre la cuina, el vi, les emocions o la manera de gestionar. Però compartim una mateixa escala de valors. Aquí hi ha la clau: discrepem molt en les formes, però coincidim en el fons.

Si haguéssiu de definir el paper de cadascú amb una paraula, quina seria?

Joan: equilibri.

Josep: sensibilitat.

Jordi: irreverència.

"Els dimarts són un espai per pensar, tastar, equivocar-nos, conversar i imaginar."

Què tenen els dimarts a la Masia que no tenen els altres dies de la setmana?

Temps. Els dimarts són un espai per pensar, tastar, equivocar-nos, conversar i imaginar. La creativitat necessita pausa i confiança. A la Masia hi ha llibertat per jugar sense la pressió immediata del servei. És un laboratori, però també és un refugi. També és un dia per a formacions per al nostre equip, tant per part de l'equip intern que lidera projectes diversos com d'actors externs que ens poden ajudar a crear sinèrgies i sumar coneixement.

Quan un restaurant es fa global, hi ha el risc de desarrelar-se? Com s'evita convertir-se en una marca internacional sense ànima local?

Hi és, aquest risc. I és perillós perquè pots acabar fent una cuina pensada per agradar a tothom i deixar de parlar des d'un lloc concret. Nosaltres hem intentat fer el contrari: com més lluny arribem, més necessitat tenim de tornar a l'origen. La cuina universal és profundament local. Girona no és un decorat per a nosaltres; és la nostra manera de mirar el món.

Heu aconseguit 3 estrelles Michelin i heu estat escollits millor restaurant del món als The World's 50 Best Restaurants els anys 2013 i 2015. Quan arribeu a dalt de tot, com es continua? La renovació constant és llibertat o supervivència?

És curiositat. Quan arribes a certs reconeixements, entens que el més important no és mantenir un lloc en una llista,

"El territori no és només inspiració; és corresponsabilitat."

"El luxe del futur probablement serà l'autenticitat."



El Celler de Can Roca

Josep, Joan i Jordi Roca



sinó mantenir viva la il·lusió. La renovació no és una obligació; és una manera de continuar emocionant-nos nosaltres mateixos. Quan deixes de tenir curiositat, el projecte s'apaga. És la passió per la feina la que mantenim.

El vostre vincle amb Girona és innegable. Com es construeix una marca de territori a través de l'hostaleria i la gastronomia, i quin paper hi pot jugar un projecte com el vostre en aquest procés?

La gastronomia és una forma de relat cultural. Quan cuinem expliquem paisatges, oficis, productes, memòria i persones. Un restaurant pot ajudar a generar orgull de territori i també economia local. Nosaltres sempre hem intentat treballar amb productors, pagesos, pescadors i artesans del nostre entorn. El territori no és només inspiració; és corresponsabilitat.

Us imagineu un escenari distòpic on Girona desapareix del mapa? Quant del projecte que heu construït podria existir sense ella?

Molt poc. Potser podríem reproduir tècniques, idees o plats, però perdríem l'ànima. Girona és ritme, llum, paisatge, clima, mercats, gent... El nostre projecte està travessat per aquest lloc. No és casualitat que continuem aquí.

Amb Esperit Roca sembla que aneu més enllà del restaurant i entreu en una dimensió més cultural i patrimonial. Cal sortir de la categoria gastronòmica per continuar avançant?

La gastronomia sempre ha estat cultura. Potser ara simplement ho expliquem d'una manera més explícita. Ens interessa el vi, la música, l'artesanía, el paisatge, la sostenibilitat, la memòria oral... Esperit Roca neix d'aques-

Entrevista Germans Roca



“La creativitat serà cada vegada més responsable.”



Fresc i Madur

ta necessitat de connectar disciplines i preservar un patrimoni emocional i material.

En quina etapa us trobeu actualment: expansió, maduresa o transmissió?
Potser en una barreja de les tres. Continuem imaginant projectes nous, però també tenim la necessitat de compartir coneixement i deixar llegat. Ens interessa molt la transmissió als equips joves i les noves generacions, com en Marc i en Martí (fills d'en Joan i d'en Josep, actualment caps de cuina d'El Celler).

Què és més difícil avui: emocionar el client o emocionar l'equip?
Emocionar l'equip. El client viu una experiència puntual; l'equip viu el projecte cada dia. Mantenir viva la motivació col·lectiva és un repte constant.

Durant molts anys, innovar semblava sinònim d'afegir coses. Ara la gran creativitat potser consisteix a treure'n. Ho compartiu?
Sí. Simplificar és difícilíssim. Arribar a l'essencial requereix maduresa. Hi ha plats que avui ens emocionen més per allò que callen que per allò que expliquen.

“Al sud hi ha una cuina que mira la terra, més vinculada a l'oli, a l'arròs, al foc i al Mediterrani més salvatge.”

Creativitat i aprofitament poden anar de la mà sense perdre excel·lència?
Absolutament. De fet, el futur passa per aquí. La creativitat serà cada vegada més responsable. Treballar amb subproductes, fermentacions o reaprofitament no és una limitació; és una oportunitat per descobrir nous sabors i noves narratives.

Creieu que el concepte de “gust” serà el mateix d'aquí a 30 anys o evolucionarà com ho ha fet la música o el llenguatge?
Evolucionarà segur. El gust és

“Hi ha plats que avui ens emocionen més per allò que callen que per allò que expliquen.”

cultural i emocional. Canvien els hàbits, els contextos i les sensibilitats. Segurament menjarem diferent, però continuarem buscant emoció i memòria a través del menjar.

Can Roca també són licors. Quin és el paisatge que més us ha embriagat l'últim any i us ha acabat captivant?
Els paisatges tranquils, els que tenen silenci. Ens continua captivant molt el Mediterrani d'hivern, els boscos humits de la Garrotxa, les vinyes velles batudes per la tramuntana... Hi ha territoris que tenen aroma propi.

Cap on creieu que va el futur de la restauració?
Cap a una restauració més conscient: més sostenible, més humana i més connectada amb el territori. També més híbrida culturalment. El luxe del futur probablement serà l'autenticitat.

Ara sí, deixem la seriositat aparcada i escombrem cap a casa. Si haguéssiu de construir un menú que expliqués el Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre al món, quin producte no hi podria faltar?
L'avellana de Reus, l'oli d'oliva, els arrossos del Delta, la galera, la tonyina roja, els cítrics... I sobretot el paisatge humà que hi ha darrere. Un producte sense context és només ingredient.

Quina diferència noteu entre la cultura gastronòmica de Girona i la del sud de Catalunya?
Girona té una cuina molt marcada pel contrast entre mar i muntanya, pels boscos, pels sofregits i per una certa profunditat gustativa. Al sud hi ha una cuina que mira la terra, més vinculada a l'oli, a l'arròs, al foc i al Mediterrani més

“Un producte sense context és només ingredient.”

salvatge. Però compartim una mateixa manera d'entendre el menjar: generositat i identitat.

I per acabar, quin és el vostre refugi preferit a l'anomenada “altra Costa Daurada”: aquella de l'interior, de poc turisme, de cales amagades, de vinyes empinades i de vida més tranquil·la, allunyada de la massificació del sol i platja?
Ens agraden molt els paisatges del Priorat, la calma de la Terra Alta, alguns racons del Delta a l'hivern o petites cales gairebé silencioses fora de temporada. Encara queden llocs on el temps passa més lentament, i això avui és un luxe extraordinari.



Albercoc

El Celler de Can Roca



Només penses en la salsa quan sents

ROMESCO?

*No pots dir que ets
de Tarragona,
xec!*



**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

Partners corner

Torres i l'AEHT, el maridatge perfecte!

L'AEHT enceta una nova etapa en les seves rutes gastronòmiques amb la incorporació del celler Família Torres com a patrocinador i col·laborador oficial durant els pròxims tres anys.

L'acord reforça cites consolidades com el Tasta Salou, el Tastem Torredembarra, el Tastum Cambrils, els Tastets de Tarragona i el Tapa Reus, on les tapes i degustacions es maridaran exclusivament amb vins i caves del celler.

Fundat el 1870, Família Torres és un dels grans referents del sector vitivinícola i manté una estreta vinculació amb el territori, amb projectes destacats al Priorat, la Conca de Barberà i el Penedès. Qualitat, innovació i sostenibilitat són alguns dels valors que comparteix amb l'AEHT.

Parlem amb Carola Torres, responsable de màrqueting de la companyia, per conèixer què hi ha darrere d'aquest maridatge entre vi, territori i gastronomia.

Torres és un celler amb projecció internacional, però manté una forta vinculació amb el territori. Què us va atraure de la proposta de l'AEHT per apostar per aquest patrocini durant els pròxims tres anys?

Des de Família Torres apostem de manera decidida per donar suport a la restauració del territori, perquè és un aliat clau a l'hora de donar a conèixer els nostres vins i explicar la seva història.

La proposta de l'AEHT ens va

atraure perquè posa en valor la gastronomia local i el teixit de petits i mitjans restauradors, fomenta un consum de vi de qualitat, arrelat a la terra i a les denominacions d'origen del nostre entorn i crea un espai de proximitat amb el consumidor final, on el vi es gaudeix de manera natural a taula, maridat amb la cuina del territori.

Les rutes gastronòmiques són espais molt propers al públic, de contacte i de cultura mediterrània. Com encaixa aquest

format amb la filosofia de Família Torres?

A Família Torres entenem el vi com una part natural de la cultura gastronòmica mediterrània. Les rutes gastronòmiques encaixen plenament amb aquesta visió perquè són espais de proximitat, conversa i convivència.

També ens permeten mostrar la versatilitat dels nostres vins, maridant-los amb la cuina local, des de tapes senzilles fins a elaboracions més complexes. Treballar al costat



de restaurants, bars i hotels ens ajuda a explicar cada vi i a acostar al consumidor noves propostes, com vins ecològics, de finca o de muntanya.

En definitiva, aquest format reflecteix la nostra manera d'entendre el vi: amb naturalitat, en companyia i al voltant d'una bona taula.

Família Torres treballa en diferents denominacions i paisatges vitivinícoles. Hi ha alguna experiència enoturística que recomanaríeu especialment?

Recomanaríem la visita al nostre celler de Pacs del Penedès, on disposem d'un complet centre de visites. L'experiència permet conèixer el procés d'elaboració del vi, visitar la finca Mas La Plana,

Hi ha un interès creixent pels vins de proximitat, ecològics i sostenibles, així com pels vins sense alcohol."

descobrir la nostra aposta per la viticultura regenerativa, passejar entre vinyes i gaudir de la proposta gastronòmica d'El Celleret.

Quin tipus d'experiències busca avui el visitant enoturístic? Ha canviat la manera de consumir vi i de relacionar-se amb els cellers?

El visitant actual busca experiències completes que vagin més enllà de la simple visita: descobrir nous vins, viure moments memorables i aprendre sense tecnicismes.

També ha canviat la manera de consumir vi. Hi ha un interès creixent pels vins de proximitat, ecològics i sostenibles, així com pels vins sense alcohol. El consumidor vol conèixer i connectar amb

La proposta de l'AEHT ens va atraure perquè posa en valor la gastronomia local i el teixit de petits i mitjans restauradors."

la història que hi ha al darrere de cada etiqueta.

Alt Penedès, Priorat i Conca de Barberà: el vi és una manera d'explicar paisatge, cultura i identitat?

A Família Torres entenem el vi com un relat del territori. Cada ampolla expressa el paisatge, la cultura i la identitat del lloc on neix.

El Penedès és el nostre bressol històric, marcat pel clima mediterrani i les varietats tradicionals. El Priorat destaca pels seus sòls de llicorella i les seves vinyes treballades de manera gairebé heroica. A la Conca de Barberà desenvolupem projectes que expressen molt bé la nostra manera d'entendre

A Família Torres entenem el vi com una part natural de la cultura gastronòmica mediterrània."

el vi: elaboracions d'alta qualitat amb identitat mediterrània, frescor i elegància.

Recomanació personal: una tapa, un vi de Torres i un racó del territori
Proposaríem un xató o una tapa de musclos del Delta amb vi blanc i romaní, dues opcions molt vinculades a la tradició mediterrània.

Per maridar-les, escolliríem el Clos Ancestral Blanc, un vi ecològic de la DO Penedès elaborat amb forcada i xarel·lo; fresc, aromàtic i molt gastronòmic.

I el millor lloc per gaudir-lo seria al capvespre, al jardí d'El Celleret, envoltat de vinyes i amb vistes a Montserrat.

Partners de l'AEHT



Actualitat

La millor tapa de la província ja té aspirants al títol

El Concurs de Tapes, Pintxos i Tastets de la Província de Tarragona – Joan Pedrell arriba a la seva tercera edició consolidat com una de les cites gastronòmiques més destacades que impulsa l'AEHT per posar en valor el talent culinari del territori.

El certamen reconeix les millors creacions gastronòmiques dels bars i restaurants associats i posa l'accent en la creativitat, la presentació, el gust i l'ús de productes de proximitat.

Una de les principals novetats d'aquesta edició és l'ampliació de la participació a tots els establiments associats de la província, independentment de si formen part o no d'una ruta de tapes de l'AEHT. Aquesta incorporació permet donar visibilitat a més establiments del territori i reforçar el caràcter representatiu del concurs a nivell provincial.

Així, els establiments que participen habitualment en rutes com Tasta Salou, Tastum Cambrils, Tastem Torredembarra, Tastets de Tarragona, Tapa Reus o Dgusta Vila-seca opten al concurs amb les tapes presentades durant aquestes jornades gastronòmiques. Paral·lelament, els locals de poblacions sense ruta pròpia també han pogut participar-hi.

D'entre totes les propostes presentades, aquests són els dotze establiments que han aconseguit classificar-se per a les semifinals:

Bar Restaurant El Fènix Vila-seca	Selvático Wellness Food & Cocktails Tarragona
Raffaella Gastrobar Vila-seca	4 Latas Tarragona
Cuatro Makis Torredembarra	El Círcol Reus
Xamfrà 47 Cambrils	Flaps Reus
MRKT Gastrobar Salou	L'Ermita Altafulla
El Galliner de l'Antiquari Tarragona	Hostatgeria de Poblet Vimbodí-Poblet

La tapa guanyadora es donarà a conèixer durant el Sopar Anual de la Federació AEHT i obtindrà, a més, l'oportunitat de representar la província de Tarragona al Campeonato Nacional de Tapas y Pinchos de Madrid Fusión, organitzat per Hostelería de España amb el patrocini de Makro.

En les dues primeres edicions, el concurs ha servit per donar projecció a propostes destacades del territori com la «Gamba Dog» de L'Original Experiències Gastronòmiques o el «Fals nigiri de calamar i gamba vermella de Tarragona» del restaurant Cuatro Makis.



BAR RESTAURANT EL FÈNIX



SELVÁTICO WELLNESS FOOD & COCKTAILS



RAFFAELLA GASTROBAR



4 LATAS



CUATRO MAKIS



EL CÍRCOL



XAMFRÀ 47



FLAPS



MRKT GASTROBAR



L'ERMITA



EL GALLINER DE L'ANTIQUARI



HOSTATGERIA DE POBLET



Ruta guiada del Modernisme i Noucentisme



Colònia de Kallipolis



Vil·la Romana de Barenys



Festa al Cel



Nius de Metralladores de la Punta del Porroig

Molt més del que imagines
Vine i explica-ho!



Actualitat

Francesc Pintado i la junta de l'AEHT renoven el seu compromís amb el sector

L'Assemblea General de l'AEHT ha aprovat la renovació de l'actual junta directiva, que continuarà liderant la federació durant els propers quatre anys (2026-2030).

Després de vuit anys de feina conjunta, Francesc Pintado i el seu equip continuaran al capdavant de la Federació AEHT. La renovació de la junta dona continuïtat a un projecte que ha impulsat el creixement de l'entitat, ha reforçat la representativitat del sector i ha consolidat iniciatives que avui són referents de l'hostaleria al Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre.

Formada per cares conegudes i representatives de tots els territoris de l'AEHT, la junta és un reflex de la diversitat de veus, perfils i sensibilitats que aglutina l'entitat.



Alguns dels membres de la junta de l'AEHT



Francesc Pintado
President
Hotel Hostatgeria de Poblet
Vimbodí-Poblet



Xavier Jornet
President de l'Associació
Hoteleria de Tarragona Ciutat
Hotel Astari
Tarragona



Raffa Olivier
Secretari
Raffa Gelati
Tarragona



Àngel Pérez
Vicepresident de restauració i sostenibilitat
Grupo El Pòsit
Tarragona



Jordi Ferré
President de l'Associació
Hoteleria de la província de Tarragona
Mas d'En Bruno
Torroja del Priorat



Magí Mallorquí
President de l'Associació
Hoteleria de Reus
Reus



Jordi Vilar
President Apartaments Turístics
Tarragona Apartaments
Tarragona



Jorge Piera
President AEH Baix Gaià i vicepresident de convenis i patrocinis
Grupo Galera
Torredembarra



Manel Ortiz
Vicepresident i coordinador del Consell d'Experts gastronòmics
Tarragona



Anna Ibars
Vicepresidenta d'esdeveniments i banquets
AG Planning
Tarragona



Jordi Jardí
Vicepresident de formació
Escola d'Hoteleria i turisme de Cambrils
Cambrils



Xavier Braña
Vicepresident de Publicitat
Edimark
Tarragona



Marcel Roselló
Vicepresident de compra, venda, lloguer i traspassos
API
Tarragona



Javier Escribano
President AEH Tarragona Ciutat
La Morada
Tarragona



Víctor Perales
President AEH Baix Camp
Flaps
Reus



Josep Moreno
President AEH Salou
Restaurant Deliranto
Salou



Xavier Martí
President AEH Cambrils
Casa Macarrilla
Cambrils



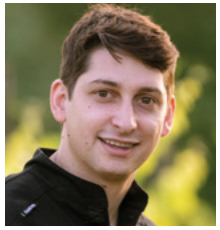
Juan Hervás
President AEH Vila-seca La Pineda
Restaurant El Patio & Grill
Vila-seca



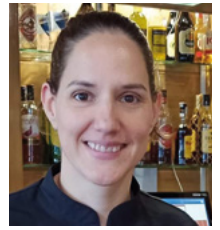
Carme García
Presidenta del Gremi d'Hostaleria del Baix Penedès
L'Arrosseria de Cunit
Cunit



Ruth Ceperuelo
Presidenta AEH Conca de Barberà
El Secret de la Conca -Allotjaments Rurals
Conca de Barberà



Rafel Muria
President AEH Priorat
Restaurant Quatre Molins
Cornudella de Montsant



Judith Solé
Presidenta AEH Valls-Alt Camp
Restaurant Ca l'Àngel
Valls



Anna Miralles
Presidenta AEH Terra Alta
Hotel Miralles
Horta de Sant Joan



Sílvia Márquez
Presidenta AEH Baix Ebre
Hotel Flamingo
L'Ampolla



Vicent Guimerà
President AEH Montsià
Restaurant L'Antic Molí
Ulldesconca

Actualitat

Normativa

Quines són les obligacions de consum d'un empresari de restauració amb els seus clients?



Una de les qüestions més importants és la **informació sobre els preus**. La carta, menú o llista de begudes ha d'estar disponible abans de fer la comanda i els preus han d'incloure sempre els impostos. Si hi ha tarifes diferents segons si es consumeix a la barra, a la sala o a la terrassa, aquestes s'han d'indicar clarament. Tampoc es poden cobrar conceptes no sol·licitats, com ara coberts, taula, entrants o l'ús dels lavabos.

Els clients han de rebre sempre un **tiquet o factura** amb els imports correctament detallats i mai es pot cobrar un preu superior al que s'ha anunciat. Pel que fa als pagaments amb targeta Visa o Mastercard, no es poden aplicar recàrrecs addicionals.

L'establiment també ha de mostrar de manera visible l'**horari comercial** i disposar de **fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia**, així com del corresponent cartell informatiu.

En matèria lingüística, les persones consumidores tenen dret a rebre **en català les cartes, factures, tiquets i altres documents comercials**, així com a ser ateses oralment i per escrit en aquesta llengua.

Pel que fa a la seguretat alimentària, és obligatori **informar sobre la presència dels principals al·lèrgens als plats** i tenir aquesta informació disponible per escrit o en format electrònic. També cal servir l'oli en envasos correctament etiquetats i no reutilitzables.

Finalment, els establiments de restauració han d'**oferir gratuïtament aigua no envasada** als clients i **informar de la possibilitat d'endur-se els aliments** no consumits sense cap cost addicional, contribuint així a la reducció del malbaratament alimentari.

Complir aquestes obligacions no només evita possibles sancions, sinó que també reforça la confiança dels clients i millora la qualitat del servei.

SALSSES FRUITS
DES DE 1994

www.salssefruits.com

Formats professionals per

RESTAURACIÓ

momiranda@fruitssp.com
mòbil: 669 877 411

Requisits generals dels establiments

Si tens un establiment comercial obert al públic, recorda que has de complir aquests requisits bàsics

Sol·licita'n gratis aquí

Descarrega'l

Indicació clara i visible dels preus, amb IVA inclòs, de tots els productes i serveis que ofereixes.

Fulls oficials de reclamació a disposició de qualsevol client que els demani

Cartell visible anunciant la disponibilitat de fulls de reclamació

Horari d'obertura visible fins i tot quan l'establiment roman tancat.

Lliurament de tiquet de caixa amb: raó social, identificació fiscal, adreça, productes/serveis adquirits amb l'import de cadascun, import total i data.

Atenció, retolació, documentació i tiquets de caixa com a mínim en **català**

En cas que comercialitzis menjars: informació sobre aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies.

Més informació a consum.gencat.cat/empreses

consumcat

Generalitat de Catalunya

Nova edició del concurs de cartes de vins «La Terra de les 8 DO»



Presentació de La Terra de les 8 DO

El concurs, patrocinat pel Celler Castell d'Or, reconeix els bars i restaurants de la província de Tarragona que aposten pels vins del territori i els incorporen a les seves cartes.

L'objectiu és posar en valor la presència de les vuit denominacions d'origen de la província (Conca de Barberà, Tarragona, Priorat, Montsant, Terra Alta, Penedès, Catalunya i Cava), així com la capacitat dels establiments per recomanar i presentar el vi local com una part essencial de l'experiència gastronòmica.

Un jurat format per representants del sector vitivinícola del territori escollirà les millors cartes de vins de la província de Tarragona. En concret, triarà un finalista i un semifinalista de la categoria «Tiquet mitjà a partir de 41 € amb vi inclòs» i un finalista i un semifinalista de la categoria «Tiquet mitjà fins a 40 € amb vi inclòs».

La principal novetat d'aquesta segona edició és la incorporació de premis econòmics: **els guanyadors de cada categoria rebran un premi de 300 euros**, a més del reconeixement oficial i de la difusió als mitjans de comunicació i als canals de l'AEHT. Els semifinalistes obtindran un premi de 200 euros i un diploma acreditatiu.

La convocatòria està oberta fins al 13 de juliol de 2026 i els establiments participants hauran de presentar la seva carta de vins en català, en format físic o digital, a aeht@aeht.es o a la seu de l'AEHT.

El jurat valorarà aspectes com el predomini dels vins de proximitat, la informació que s'ofereix al

client, l'oferta de vins a copes, la coherència de la carta i el seu disseny.

Els resultats es donaran a conèixer durant el Sopar Anual de l'AEHT, que tindrà lloc el pròxim 28 de setembre al restaurant La Boella.

BASES I INSCRIPCIONS:



Figa Flawas, Jordi Cruz i els grans reconeixements del sector, protagonistes del 49è Sopar Anual de l'AEHT

El proper 28 de setembre, La Boella tornarà a convertir-se en el punt de trobada de l'hostaleria tarragonina amb la celebració del 49è Sopar Anual de la Federació AEHT.

La cita reunirà centenars de professionals del sector, institucions, empreses col·laboradores i representants del territori en una vetllada pensada per posar en valor la força del sector hostaler i reconèixer la tasca dels professionals i establiments que contribueixen a fer créixer la gastronomia i el turisme de la província.

Una de les grans novetats d'aquesta edició serà l'actuació en directe de **Figa Flawas**, convertits en un dels grans fenòmens musicals del moment a Catalunya. El grup vallenc serà l'encarregat de posar ritme a una nit que combinarà gastronomia, reconeixements i celebració.

Com és habitual, **el sopar acollirà també l'entrega dels premis anuals de l'AEHT**, entre els quals destaquen els guardons a les millors cartes de vins de la Terra de les 8 DO, els premis Booking - AEHT als millors hotels de la demarcació així com els reconeixements a

les millors tapes del territori. En aquest context, es donarà a conèixer la tapa seleccionada per representar la província de Tarragona al Campeonato Nacional de Tapas y Pinchos de Madrid Fusión, organitzat per Hostelería de España.

Un dels moments més especials de la gala serà l'homenatge al xef **Jordi Cruz**, una de les figures gastronòmiques més mediàtiques del país gràcies a la seva extensa trajectòria culinària i a la seva popularitat com a jurat del programa MasterChef. El cuiner català s'ha consolidat com un dels grans ambaixadors de la gastronomia mediterrània i de la cuina d'avantguarda del país.

Durant la vetllada també es farà un repàs als millors moments de **Cuina amb Caràcter**, el programa produït per l'AEHT i TAC12 que acaba de tancar la seva primera temporada amb 23 capítols combinant gastronomia i converses amb persones destacades del territori.



Figa Flawas amb la nova jaqueta de cuina de l'AEHT

El Sopar Anual by San Miguel tornarà així a convertir-se en una gran celebració del sector i en una mostra del múscul associatiu d'una federació que ja supera els 800 establiments associats arreu de la província.

Sopar anual de l'AEHT 2025



Actualitat

Ells ja són socis. I tu?

Petit Bistrò Mary Herrera	Segur de Calafell
Restaurante Puesta De Sol	Segur de Calafell
Doditaly Focacceria	Tarragona
Restaurant El Gordo 2	Tarragona
Can Tabares	Cambrils
4 Latas Cambrils	Cambrils
Myl Cafés	Tarragona
Doma Burgers	Reus
A Cullerades	Reus
Bar Amics de Reus	Reus
La Raval Santanna	Reus
Oakberry	Reus
Rita Cokó	Reus
Amarena	Reus

La Terrassa Cockteleria Copas	Reus
No Stress	Reus
El Racó del vermut	Reus
O'stras	Reus
Sibuya	Reus
Pensió salvadó	Vila-Seca
Bar-Restaurant El Fènix	Vila-Seca
El Ganxet Ibèric	Reus
Café Teatre Cuina Moments	Reus
Restaurant Hiu	Cambrils
Aleo Restobar-Café	Tarragona
AQ	Tarragona
Restaurant Melvin	Vila-Seca
QuintaForca	Nulles
El Rincón Extremeño Del Piti	Tarragona
La Sardineta Salou	Salou
Restaurant La Finestreta	Cambrils

El Park Del Pescador	Cambrils
Xamfrà 47	Cambrils
L'espurna De Reus	Reus
Lo Pati D'Agustí	Poble Nou Del Delta
Asador Mamma Mia	Amposta
Restaurant Nou Galatxo	Deltebre
Casa Del Mar Cambrils	Cambrils
Mendebal	Salou
Amaranto	Tarragona
Restaurant Casa Lupe	Les Cases D'Alcanar
Casa Enzo	Cambrils
Cal Nina	Cambrils
Can Jimenez	Cambrils
El Rinconcito Harbour	Cambrils
Viking By J&D	Tarragona
Pizza Bollywood	Vila-Seca
Ku Bar	Torredembarra
La Favorita Cafè	Reus

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



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



Entrevista

Posem Aina Mallol davant la càmera

Cuina amb caràcter, el programa de l'AEHT i TAC12 que convida a cuinar i conversar amb persones destacades del nostre territori, ha posat punt final a la seva primera temporada.

A través dels fogons, els convidats comparteixen el seu passat, present i futur en un ambient reposat i proper, mentre preparen algunes de les receptes que guarden amb més estima.

La presentadora ha estat Aina Mallol, una de les cares més conegudes de la casa. Des de l'Aula de Cuina de l'AEHT, ha compartit fogons i converses amb més de vint convidats.

Pel programa hi han passat perfils molt diversos: des de xefs amb Estrella Michelin fins a músics, artistes, creadors de contingut o representants institucionals com Joan Blàzquez, bateria de Buhos; Jordi Caps, il·lusionista; Gina Fort, cap de colla de la Jove de Tarragona; o Santiago Castellà, president del Port de Tarragona. Persones que han mostrat davant dels fogons la seva cara més íntima i espontània.

Perquè la cuina té aquesta capacitat de desarmar formalitats i fer aflorar complicitats que difícilment apareixen en una entrevista convencional.

Era el primer programa de cuina que presentaves? Com vas viure l'experiència? Sí, i la veritat és que ha sigut una experiència increïble. He après molt, tant a cuinar com a descobrir noves receptes, i m'ha donat l'oportunitat de posar davant les càmeres persones que potser no estaven tan acostumades a la tele-

visió, però que són grans cuiners i cuineres.

Com va sorgir aquest maridatge entre TAC12 i l'AEHT? Va ser una proposta de l'AEHT i el nostre director, en Xavier Abelló, va pensar ràpidament en mi i em va fer la proposta. Vam fer una primera reunió i la sintonia va ser immediata. Crec que ràpidament vam veure que junts podíem crear una cosa molt xula, i la veritat és que tot ha estat molt fàcil de produir i, a més, molt divertit.

Creus que la gastronomia és un art? És claríssim. Les persones que tenen capacitat per cuinar, fer plats bonics i atractius són autèntics artistes. Són persones creatives, amb paciència i amor pel que fan. Cada plat té la seva història: és una obra d'art comestible.

Quin convidat t'ha sorprès més? Tots han aportat el seu granet de sorra. Però recordo especialment la coca de mel del xef del Quatre Molins, en Rafel Muria, que amb molt poca cosa va fer un plat extraordinari.

Cuinar ajuda a fer que la conversa flueixi més? La gent es deixa anar davant dels fogons? Sí, crec que cuinar ens dona aquesta sensació de sentir-nos a casa, i per tant, la gent se sentia còmoda i responia amb molta naturalitat a totes les preguntes. Hem creat una petita casa i les entrevistes han permès explicar



Aina Mallol, presentadora de Cuina amb caràcter

M'encanta que em cuinin, així que aquest ha estat el programa ideal."

coses molt interessants, que potser asseguts en un sofà haurien estat més fredes i difícils.

Quina és la recepta del programa que has acabat replicant a casa? He replicat els espaguetis del Francesc Pintado, amb aquell toc de vi. Són receptes més clàssiques que tots tenim en la nostra versió, i quan te les ensenyen d'una altra manera t'atreveixes més.

Quin ha estat el moment més divertit del programa? El primer programa amb el Joanet de Buhos i la seva història del tiramisú d'enamorament i venjança amorosa. Vam riure molt. També un dia que una pizza no va pujar al

forn i la vam acabar fregint... i va quedar sorprenentment bona.

Si haguessis de definir el programa en un plat, quin seria? Un plat casolà amb productes del territori, barreja de mar i muntanya. Una cassola amb ingredients diferents que, junts, creen alguna cosa especial. Això és el que ha passat a Cuina amb Caràcter: hem tingut gent del nostre territori que ens ha ampliat la mirada i ens ha permès descobrir noves històries. Una barreja de sabors, persones i experiències que defineixen perfectament el programa.

I a tu, t'agrada cuinar? M'encanta que em cuinin, així que aquest ha estat el programa ideal.

Entrevista

Tot i això, el programa m'ha ajudat a perdre la por als fogons i a atrevir-me més a cuinar a casa.

Quin és el teu plat preferit?

El pa amb tomàquet. M'encanta. Soc una persona força senzilla en aquest sentit. Ara bé, també gaudeixo molt de les amanides originals, especialment les que combinen llegums, fruita o algun ingredient que els dona un toc diferent i fresc.

Algú t'ha sorprès per les seves habilitats culinàries?

Recordo especialment el David Callau. Vaig pensar que tenia tot el sentit del món que una persona dedicada a l'art i a la pintura també fos un gran cuiner. La seva manera d'entendre la creativitat es reflectia perfectament als plats.

“**Cuinar ens dona aquesta sensació de sentir-nos a casa.”**

Si haguessis de repetir una única conversa del programa, quina seria?

Tinc la sensació que hi ha entrevistes que haurien pogut durar hores. Però si n'he de triar una, diria la conversa amb l'Edu Polo. Vam parlar d'art, arquitectura, pintura i il·lustració, i em va quedar la sensació que tot just començàvem.



Mira tots els programes



Aina Mallol entrevista a Isidre Coll, president IGP Calçot de Valls



Aina Mallol entrevista a Joan Blázquez, bateria de Buhos

Descàrrega aquí el nostre catàleg

EL MILLOR OLÍ AL TEU ESTABLIMENT

EL MEJOR ACEITE EN TU ESTABLECIMIENTO

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 hotel·ler 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

Química i turisme

Mobilitat, energia i competitivitat: els aliats invisibles del turisme

Quan pensem en els factors que fan possible l'èxit d'una destinació turística, acostumem a parlar de patrimoni, gastronomia, allotjament, experiències o qualitat del servei. Al Camp de Tarragona, tots aquests ingredients hi són presents i han contribuït a consolidar la Costa Daurada com una de les principals destinacions turístiques del Mediterrani.

Però darrere de l'activitat que genera milions de visitants cada any hi ha també una sèrie d'infraestructures que sovint passen desapercebudes però resulten essencials per al funcionament del sector. Entre elles, les vinculades a l'energia i a la mobilitat.

El turisme és, en gran mesura, una indústria de la connectivitat. Depèn de la capacitat de les persones per desplaçar-se, de les connexions aèries que uneixen territoris, del transport terrestre que facilita l'arribada als establiments i de la logística que permet proveir hotels, restaurants, càmpings, comerços i equipaments turístics.

En un context internacional marcat per la volatilitat dels mercats energètics i per episodis d'incertesa geopolítica, garantir aquesta mobilitat esdevé un factor estratègic. La disponibilitat de combustibles per al transport és una peça clau per assegurar la competitivitat de les destinacions i la normalitat de l'activitat econòmica.

En aquest escenari, **la refineria de Tarragona té un paper rellevant dins del sistema energètic espanyol.** La instal·lació produeix combustibles essencials per a la mobilitat, entre els quals destaca el querosè d'aviació, indispensable per mantenir la connectivitat aèria que alimenta bona part dels fluxos turístics internacionals que arriben a Catalunya.

La planta de Tarragona forma part del sistema integrat de refineries de Repsol, una xarxa coordinada que opera de manera continua-



da i adapta la seva producció a les necessitats del mercat. Dins d'aquest conjunt, **Tarragona té un pes destacat en la producció de combustible per a l'aviació**, un element especialment sensible per a una economia on el turisme és un dels principals motors de creixement.

Aquesta realitat posa de manifest una característica pròpia del Camp de Tarragona: la convivència entre dos sectors que, lluny de competir, es complementen. El turisme genera projecció internacional, activitat econòmica i ocupació en àmbits com l'hostaleria, la restauració o el comerç. La indústria, per la seva banda, aporta inversió, ocupació qualificada, capacitat logística i estabilitat econòmica.

El turisme és, en gran mesura, una indústria de la connectivitat.

La fortaleza del territori ha estat, precisament, la seva capacitat per construir un model diversificat, on diferents activitats econòmiques es reforcen mútuament. Aquesta complementaritat és un dels factors que expliquen la resiliència i la competitivitat del Camp de Tarragona davant els reptes presents i futurs.

Darrere d'un destí turístic d'èxit no només hi ha hotels plens, restaurants dinàmics o experiències memorables; també hi ha infraestructures, serveis i xarxes que garanteixen que tot funcioni. Elements sovint invisibles per al visitant, però imprescindibles perquè el territori continuï avançant amb solidesa i capacitat de creixement.



Por solo
468€
al año*



Suscríbete al Diari por un año y llévate **gratis 2 pases anuales** para PortAventura World*

Diari de Tarragona



Entra y suscríbete en:



diaridetarragona.com

PROMOCIÓN LIMITADA A UN TOTAL DE 50 PASES ANUALES

Acceso gratuito digital en **KIOSKO y MÁS**

Síguenos:



*Promoción válida para nuevas suscripciones al Diari de Tarragona o suscripciones adicionales pagando con tarjeta. Regalo de un pase doble anual, sujeto a la contratación de una suscripción anual al Diari de Tarragona edición impresa y e-paper de lunes a domingo por 468 €. Es condición necesaria que la dirección y/o el suscriptor no hayan tenido una suscripción en los últimos 6 meses. Promoción limitada a la provincia de Tarragona y a 1 suscripción con regalo por cada dirección de suscripción y cliente, válida hasta el 31 de octubre de 2026 o fin de existencias.



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



ELABORAT AMB AIGUA DE MAR



PRODUCTE SENSE SULFITS
Cuinar sense descongelar



CAIXA RECICLABLE I EMBOLCALL COMPOSTABLE

TERRES DE L'EBRE

MARDEBÓ

CONGELEM EL MILLOR DE LA NOSTRA COSTA



PRODUCTE DE PROTECTOR
Km 0

Troba aquests productes i molts més a les nostres botigues al detall



C/ Major n° 14
43520 Roquetes
C/ Tarragona n° 13
43500 Ferreries-Tortosa

www.lluiscongelats.com
FRIGORÍFICS LLUÍS



4 lates

GAUDEIX DE LA NOSTRA CUINA ENVOLTAT D'UN AMBIENT IMMILLORABLE



**TARRAGONA - CAMBRILS -
REUS - TORREDEMBARRA -
BARCELONA - JEREZ - MADRID**

**TAPES - VINS - PLATETS
@4LATAS
@GALERAGROUP**

Un territori de Sols i Estrelles

Entrevista David Callau

“Cuina i art van lligats”

El Consell d'Experts de l'AEHT no para de créixer. En quantitat, però sobretot en qualitat i diversitat. Enguany ha donat la benvinguda als dos nous restaurants de la província de Tarragona distingits amb un Sol Repsol: Cervus, de Reus, i QuintaForca, de Nulles.

El Consell d'Experts reuneix els i les xefs amb Estrella Michelin i/o Sol Repsol de la província de Tarragona. Actualment, el formen 16 restaurants que es troben, com a mínim, un cop l'any en una jornada molt especial organitzada per l'AEHT i Repsol.

La trobada d'enguany ha tingut lloc en un escenari emblemàtic: la Casa Navàs, un dels màxims exponents del patrimoni modernista català.

Un dels moments centrals de la jornada va ser el lliurament de les noves jaquetes de l'AEHT als membres del Consell d'Experts. Aquesta peça, concebuda per David Callau, esdevé una nova imatge de referència per al col·lectiu i un símbol d'identitat compartida, talent i reconeixement.

Amb aquest canvi estètic, però sobretot simbòlic, l'AEHT reforça la cohesió del seu Consell d'Experts i projecta una imatge contemporània, singular i amb personalitat pròpia de la gastronomia de la província.

El disseny esdevé una expressió visual del talent culinari del territori, amb formes i colors vibrants que evoquen el dinamisme d'una cuina en ple servei.

Quines emocions o sensacions volies transmetre?
L'exaltació del procés creatiu a la cuina: el fet de condimentar, improvisar i tornar a l'origen. És la festivitat del producte a la cuina.

La nova jaqueta destaca per les seves formes i colors vibrants. Què simbolitzen aquests elements dins del teu univers creatiu?
Representen des d'estris de cuina fins a aliments, passant per petits personatges. Diguem-ne que són les «muses» de l'art aplicat a la cuina.

Què significa per a tu veure la teva obra portada per cuiners amb Estrella Michelin i Sol Repsol?
És un honor. Una gran satisfacció com a artista veure que, damunt d'un altre artista, l'art camina i cuina.

Quin és el teu vincle amb la gastronomia? Vas participar al Gastro Wine de Salou, has dissenyat la jaqueta, també ets l'autor de les làmines de la Gira Gastronòmica del Diari de Tarragona... Què t'atrau i t'inspira del món gastronòmic?
M'agrada la cuina, m'agrada cuinar i, sobretot, delectar-me amb la cuina dels grans mestres, siguin restaurants amb estrelles, fondes o cuines casolanes.

Creus que la gastronomia i l'art comparteixen un mateix llenguatge creatiu? On trobes els punts de connexió entre ambdós mons?
En la inspiració i en el silenci de la creació. En les receptes de tota la vida que es transformen sense perdre l'essència ni l'origen. Cuina i art van lligats.



Trobada dels xefs amb Sols Repsol i Estrella Michelin a Casa Navàs

“ És la festivitat del producte a la cuina.”

David Callau, pintant en directe durant la trobada



Torna el cara a cara amb els xefs dels dos nous restaurants de la província guardonats amb un Sol Repsol aquest 2026: Nil Bono, del restaurant Cervus de Reus, i Xavier Fabra, del QuintaForca de Nulles. Les mateixes preguntes, respostes diverses. Els coneixem!

Duel gastronòmic: Nil Bono i Xavier Fabra

XAVIER FABRA

QuintaForca



S'aprèn a cuinar o es porta a dins?
Una part important s'ha de portar a dins. En el meu cas, em va atrapar aquesta feina perquè vaig tenir una mare que sabia cuinar molt bé. Vaig aprendre agafat a la seva faldilla.

Quin és el teu major referent culinari?
La meva mare.

Quin és l'ingredient que més utilitzes a la cuina?
El sofregit de ceba, tomàquet i all.

Quin és el teu plat preferit?
Els macarrons amb bacallà.

“ La restauració ha de tornar a ser shakespeariana.”

El futur de la gastronomia serà més sostenible o més tecnològic?
M'agradaria que fos sostenible. Nosaltres som fundadors de restaurants KM0 a Catalunya i només treballem amb producte ecològic. Per mi això és la sostenibilitat, però el món no va cap aquí.

Quin plat representa millor la teva personalitat?
Sent algú que canvia cada mes el menú degustació, creus que hi ha algun plat que em representi? Ens marca sempre el que hi ha al mar i el que surt de l'horta. Per això és tan canviant.

Quin cuiner o cuinera convidaries avui mateix a sopar?
La Fina, la meva dona.

TikTok i Instagram ajuden o distorsionen la gastronomia?
Distorsionen, però són necessàries. Nosaltres no venem només el producte, sinó alguna cosa més.

Defineix la teva cuina amb una paraula
Shakespeariana.

Quin plat et negaries a cuinar?
Qualsevol que no segueixi la nostra filosofia de km0 i proximitat. No és que em negui, és que no el tenim.

Quan surts de la cuina, et perds...
No cal desconnectar. Vivim al mig del camp, amb Casafort en tenim prou. Si no, allà on no hi hagi gaire gent.

A quin destí gastronòmic aniries de vacances?
Pel Mediterrani: Turquia, Egipte, Síria... Tenim climes i productes similars. Els cuinem diferent, però sempre ens unifica la frescor.

Què escoltes mentre cuines?
Ara mateix Pet Shop Boys. Fa un dia rúfol i ho necessitava.

Si no tinguessis un restaurant, què faries?
Seria cirurgia.

Quin sabor et transporta a la infància?
Un bon fricandó.

Quin és el major repte del sector?
La conciliació familiar i tornar a donar valor a la restauració sense caure en la dinàmica del fast food. La restauració ha de tornar a ser shakespeariana.

NIL BONO

Cervus



S'aprèn a cuinar o es porta a dins?
Una mica de tot. S'aprèn sobretot amb pràctica, tècnica i experiència; el talent ajuda, però les ganes i la constància pesen més.

Quin és el teu major referent culinari?
No en tinc només un. Hi ha molts cuiners que m'agraden, sobretot amb els que he tingut el plaer de treballar: Ricard Camarena, Pep Moreno... especialment per la part humana.

Quin és l'ingredient que més utilitzes a la cuina?
Sense dubte, l'oli d'oliva i la mantega.

Quin és el teu plat preferit?
Uns canelons tradicionals, amb bon rostit, beixamel i gratinats.

El futur de la gastronomia serà més sostenible o més tecnològic?
Crec que serà una combinació de les dues coses, però es decantarà cap a la sostenibilitat. Cada vegada mirem més què fem, com ho fem i d'on prové el producte.

Quin plat representa millor la teva personalitat?
Qualsevol plat que segueixi la idea de què “d'on en mengen dos, en mengen tres”. Una cassola de tros, per exemple, amb 3 ous durs i 4 patates.

Quin cuiner o cuinera convidaries avui mateix a sopar?
Per amistat i tot el que hem compartit entre fogons, Pep Moreno.

TikTok i Instagram ajuden o distorsionen la gastronomia?
Ajuden a donar visibilitat a la gastronomia, descobrir receptes i apropar noves tendències al públic. Tot i això, també poden distorsionar-la,

perquè sovint es prioritza la imatge, la rapidesa i l'impacte visual per sobre de la qualitat, la tècnica o la tradició culinària.

Defineix la teva cuina amb una paraula
Respecte.

Quin plat et negaries a cuinar?
Qualsevol que es faci amb animals de companyia.

Quan surts de la cuina, et perds...
No em perdo. La cuina és el meu lloc natural, però sé gaudir d'altres plaers.

“ La cuina és el meu lloc natural.”

A quin destí gastronòmic aniries de vacances?
A priori, Mèxic o Japó. Però he de reconèixer que Itàlia, França o Alemanya també em fan feliç.

Què escoltes mentre cuines?
Algunes vegades poso música, però intento escoltar el que passa al meu entorn. A vegades el propi menjar t'avisava del que passa amb el soroll.

Si no tinguessis un restaurant, què faries?
Qualsevol cosa amb les mans. No em veig feliç en una oficina.

Quin sabor et transporta a la infància?
Un cop més, els canelons de la meva àvia.

Quin és el major repte del sector?
Trobar equilibri entre sostenibilitat, rentabilitat i talent.

Un territori de Sols i Estrelles

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



Arnau Bosch
Can Bosch
Cambrils
☀️☀️



Rubén Campos
El Rincón de Diego
Cambrils
☀️☀️



Jeroni Castell
Les Moles
Ulldecona
☀️☀️☀️☀️☀️



Vicent Guimerà
L'Antic Molí
Ulldecona
☀️☀️☀️



Fran López
Villa Retiro
Xerta
☀️☀️☀️



Joan Gómez
Miramar
Cambrils
☀️



Pep Moreno
Deliranto
Salou
☀️☀️



Joan Pàmies
Celler Joan Pàmies
Riudoms
☀️



Ana Ruiz
AQ
Tarragona
☀️



Rafel Muria
Quatre Molins
Cornudella de Montsant
☀️☀️



Moha Quach
El Terrat
Tarragona
☀️



Aitor López
Citrus El Tancat
Alcanar
☀️☀️



Joan Capilla
Algadir del Delta
Poble Nou del Delta (Amposta)
☀️



Nil Bono
Cervus
Reus
☀️



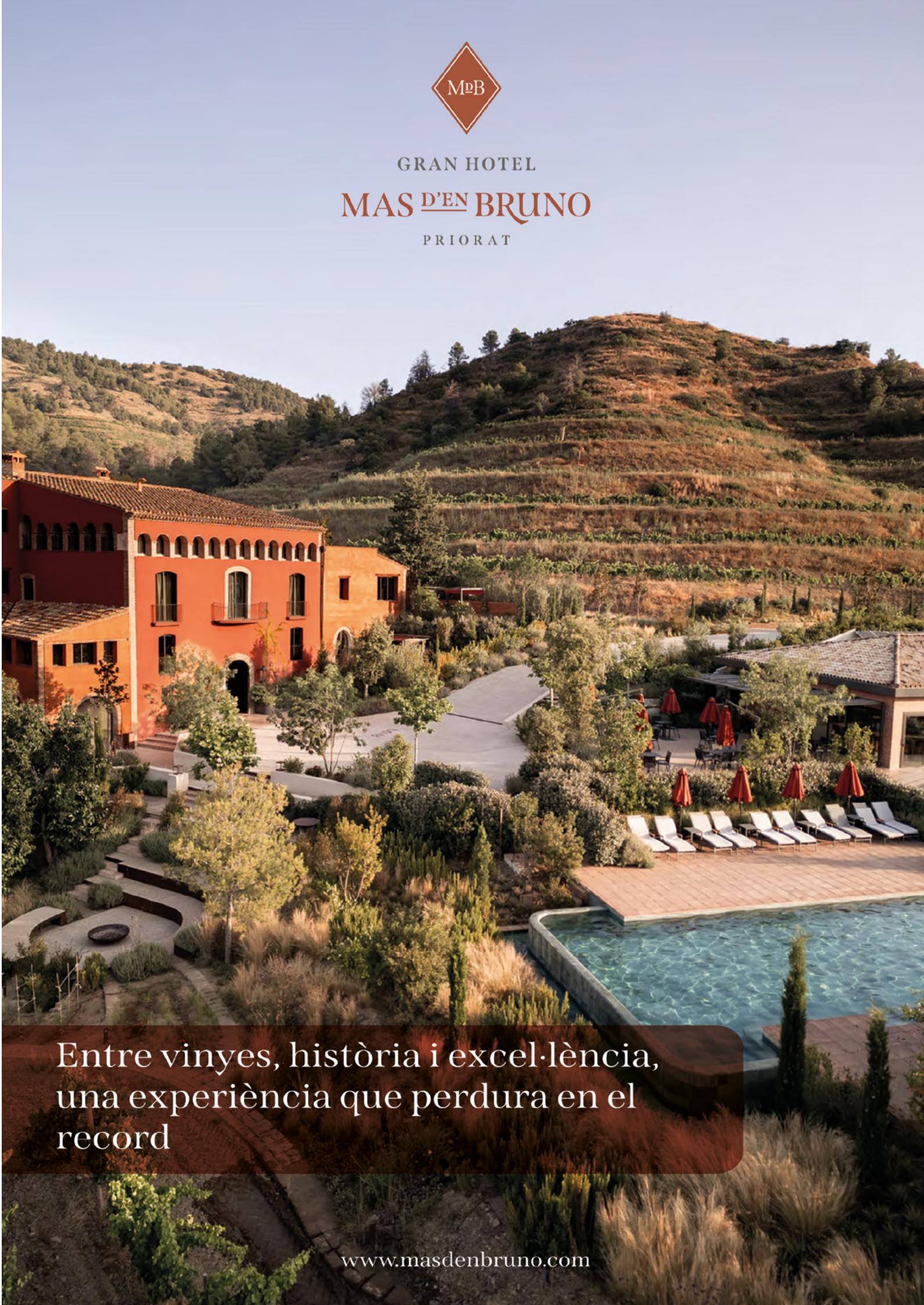
Xavier Fabra
QuintaForca
Nulles
☀️

CASTELL D'OR

*Love people.
Love wine.*

www.castelldor.com

Segueix-nos a:



GRAN HOTEL
MAS D'EN BRUNO
PRIORAT

Entre vinyes, història i excel·lència,
una experiència que perdura en el
record

La conversa

El turisme de passions: del Tour a l'eclipsi

Aquest any dos fenòmens remouran el nostre territori. Tarragona ciutat veurà passar el Tour de França i les comarques del sud quedaran totalment a les fosques per observar un eclipsi.

En parlem amb Xavier Jornet, president de l'Associació Hotelera de Tarragona Ciutat, i Jordi Ferré, president de l'Associació Hotelera de la Província de Tarragona.

Xavier Jornet:
Si hi ha una cosa que els últims anys ens han demostrat és que el turisme ja no depèn només del clima o de l'estiu. Un gran esdeveniment esportiu pot transformar completament la percepció d'un territori. Mira el cas del Tour de França 2026: de cop, una ciutat com Tarragona pot estar al centre del mapa mediàtic mundial. No només per l'etapa en si, sinó per tot el que genera abans i després.

Jordi Ferré:
Totalment. I això també passa amb fenòmens que no controlem, com

l'eclipsi. No és només un moment puntual, sinó una oportunitat per redescobrir els llocs menys coneguts de la província que es converteixen en escenaris privilegiats per viure experiències úniques vinculades al cel, al paisatge i al silenci.

Xavier Jornet:
Aquí hi ha una clau important: la fragmentació. Ja no parlem de la nostra província com una sola destinació, sinó com un conjunt de microdestinacions que s'activen segons l'esdeveniment.

Jordi Ferré:
I això també trenca amb la idea de consum ràpid del turisme. Un eclipsi dura minuts, però pot generar una estada de dies si ho sabem treballar bé. El repte no és només portar gent a veure el fenomen, sinó fer que descobreixin el territori abans i després.



XAVIER JORNET
President de l'Associació Hotelera de Tarragona Ciutat



JORDI FERRÉ
President de l'Associació Hotelera de la Província de Tarragona

Xavier Jornet:
Exacte. Amb el turisme esportiu passa el mateix. Paquets previs, experiències posteriors a l'esdeveniment, connexió amb cultura i gastronomia... Això és el que transforma un esdeveniment en estratègia turística.

Jordi Ferré:
Al final, tot es redueix a una idea: els fenòmens són disparadors. Un Tour, un eclipsi o qualsevol gran esdeveniment no són la finalitat, sinó el principi. El que importa és què passa després. Si el territori sap aprofitar aquest impuls, pot canviar la seva imatge i el seu posicionament de manera estructural.

Xavier Jornet:
I, sobretot, convertir moments puntuals en relacions duradores amb el visitant. Que no sigui només "hi vaig ser", sinó "hi torno". Aquest és el veritable èxit del turisme contemporani.

“ El repte és pensar el territori com una experiència connectada.”

Jordi Ferré:
També està canviant el perfil del visitant. Fa uns anys segmentàvem molt clarament: família de sol i platja, turista cultural, enoturista... Ara els interessos són molt més híbrids i això obliga el territori a ser molt més flexible en la manera d'explicar-se.

Xavier Jornet:
Sí, i apareixen comunitats molt específiques. El fenomen dels eclipsis, per exemple, mobilitza un públic molt transversal però també

“ Un eclipsi dura minuts, però pot transformar una estada en una experiència de dies.”

molt especialitzat: aficionats a l'astronomia, fotògrafs, viatgers científics... Persones que planifiquen els seus viatges amb anys d'antelació i que busquen autenticitat, fosc, silenci i poca massificació. És un tipus de visitant que probablement fa uns anys ni imaginàvem.

Jordi Ferré:
I aquí la desestacionalització té molt sentit. Perquè aquests públics no necessàriament viatgen a l'agost. Molts d'aquests fenòmens passen fora de temporada alta i això ajuda a distribuir millor els fluxos i a donar activitat econòmica durant més mesos de l'any.

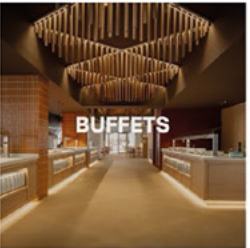
Xavier Jornet:
De fet, potser el gran canvi és aquest: abans adaptàvem el territori al turista; ara el turista arriba amb motivacions molt concretes i el territori ha de saber connectar-hi. L'esport, la natura, el cel nocturn o la gastronomia deixen de ser complements i passen a ser motors principals de decisió.

Jordi Ferré:
I això també obliga a cooperar més entre destinacions. El visitant no entén de fronteres administratives. Pot dormir a la costa, anar a veure el Tour a Tarragona i acabar passant dos dies al Priorat o a la Terra Alta per observar un eclipsi o descobrir paisatges tranquils de l'interior. El repte és pensar el territori com una experiència connectada.



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



Fem realitat la cuina que el teu negoci necessita

Truca'ns: 977 753 535
Contacta'ns: comercial@tomasllobet.com



Especialistes en tecnologia per hostaleria

VeriFactu

Solució Cegid adaptada

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



CALAIXOS D'EFFECTIU INTEL·LIGENTS

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

GLORY

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

tarOngeta

La tecnologia més humana

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

ROBOTS AUTÒNOMS DE NETEJA

Robots de neteja autònoms que s'integren amb ascensors
i amb portes automàtiques. Fins a 2000 m² per hora.

PUDU

Your Brand Ambassador

BIC graphic

L'estiu és el moment perfecte per deixar empremta

La teva identitat,
present en cada
moment



Unim marca i
experiència de client



**Personalitza. Sorprèn.
Crea records.**

**Producció local a Catalunya,
avalada per una marca icònica**

Descobreix com potenciar la teva marca



Fabricat
a Europa



Fabricat i imprès a les
fàbriques de BIC



La fàbrica de BIC Graphic funciona amb
energia 100% procedent de fonts renovables



@bicgraphic



BIC GRAPHIC

Think BIC
www.bicgraphic.com

makro

EXPERTS EN CARNS



MIGUEL PALOU
Cap de carnisseria



JUAN PABLO HERNÁNDEZ
Cuiner
No Molestes