

MAGAZINE

NÚM. 46



A LA CARTA

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



AEHT



Associacions Empresaris
Hostaleria Tarragona
Federació



ASSOCIACIÓ
HOTELERA
DE LA PROVÍNCIA
DE TARRAGONA

ENTREVISTA

“La nostra cuina no té fronteres, però té una arrel mediterrània”

EDUARD
XATRUCH

ENTREVISTA

“Apostem sempre per la sostenibilitat i la innovació”

CONOR
CUSHNAHAN

ACTUALITAT

L'activitat de creuers a Tarragona és un projecte amb personalitat

PORT
DE TARRAGONA



assolim
food services

Fer-ho bé

**Més de 10 anys assessorant i servint
a la restauració de Tarragona**

**Bacallà
Gardell**
Gadus Morhua d'Islàndia

PEIX I MARISC
AMPOSTA
Quality Frozen Fish

PEIX FRESC

Blue SeaFood
Selected Fish



Magatzems Centrals

A2 Sortida El Bruc
Pol. Ind. Mas del Pi
08781 Hostalets Pierola

937 710 803

Comandes i consultes
a través de la nostra app:
Assolim Alimentaria



Delegació Central

c/ Vicenç Bou, núm. 5-11
Pol. Ind. Sud
08440 Cardedeu (Barcelona)

937 554 740

Atenció al client:

937 554 740

assolim@assolim.com

www.assolim.com

Delegació Amposta

c/Brusel·les, 8
Pol. Ind. Tosses
43870 Amposta

977 702 845

[assolim.foodservices](https://www.instagram.com/assolim.foodservices)

[assolim.foodservices](https://www.facebook.com/assolim.foodservices)

[company/assolim-foodservices](https://www.linkedin.com/company/assolim-foodservices)

SUMARI

03. EDITORIAL

Francesc Pintado

04. BAIX PENEDÈS

Entrevista a Carme García

05. ENOGASTRONOMIA

DO Terra Alta

Opinió Anna Miralles

07. REUS

Gaudireus

Entrevista a Víctor Perales

12. AGENDA GASTRONÒMICA

Calendari d'esdeveniments gastronòmics

14. OPINIÓ

"Hi ha només una Costa Daurada?", de Magí Mallorquí

16. ENTREVISTA RESTAURACIÓ

Eduard Xatruch

18. ESPAI SOCI

Tres estrelles

Fes-te soci

Assessoria hostalera

23. PARTNERS CORNER

"Química i turisme, un binomi d'èxit per al territori",

de Javier Sancho

24. NORMATIVA

Nou Reial decret sobre prevenció i control de la legionel·losi

25. FORMACIÓ

Aula AEHT

Oferta formativa

27. PORT DE TARRAGONA

28. UN TERRITORI DE SOLS I ESTRELLES

Entrevista a Vicent Guimerà

32. ENTREVISTA HOTELERA

Conor Cushnahan

STAFF

Editorial

Enogastronomia: motor econòmic i cultural del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre

El potencial del nostre territori quant a turisme enogastronòmic és innegable. Quan parlo d'enogastronomia em refereixo a tres ingredients bàsics que conformen el concepte. En primer lloc, el producte de proximitat que identifica la nostra cultura i la comparteix amb el món. En segon lloc, els vins de les denominacions d'origen; garantia d'origen i qualitat. I, en tercer lloc, la cuina que transforma el producte en una alegria pels sentits; fruit del coneixement transmès entre generacions, però també de l'aprenentatge adquirit en centres de referència com l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

Però l'enogastronomia va molt més enllà dels fogons. La calçotada o la xatonada, per posar-ne només dos exemples, vinculen la gastronomia a una tradició i són una excusa perfecta per enraonar al voltant d'una taula, com deia Josep Pla. Però també són una reivindicació de la nostra identitat; element clau per conviure en harmonia amb el turisme i perpetuar la nostra cultura.

I evidentment, enogastronomia és sinònim de progrés sostenible, ja que es converteix en una font d'ingressos i autoestima per a poblacions menys massificades del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre durant tot l'any. Cada cop més territoris, a través del seu posicionament com a destinació enogastronòmica, estan redibuixant el sector primari, retenint talent i potenciant la qualitat dels productes que elaboren i els serveis associats que se'n deriven; darrere dels quals hi ha petites empreses i famílies que aconsegueixen mantenir l'autenticitat del model turístic que defensem, basat en la diversificació, redistribució i desestacionalització.

Des de l'AEHT reivindicuem l'enogastronomia com a motor econòmic i cultural que ens permet compartir amb el món un dels millors llocs on viure. ■

“L'enogastronomia és sinònim de progrés sostenible”

FRANCESC
PINTADOpresident
de l'AEHT

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

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

foto de portada L'Antic Molí

redacció Monné Comunicació

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

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

dipòsit legal L-866-09

MONNÉ

Baix Penedès

Entrevista

CARME
GARCÍA

“L'èxit del sector és conjunt i compartit”

Coneixem millor la Carme García, nova presidenta del Gremi d'Hostaleria del Baix Penedès. Empresària i sommelier amb més de 20 anys d'experiència vinculada a l'hostaleria i actualment, junt amb el seu marit, dedicada a la gestió i direcció de l'Arrosseria de Cunit.

Quins reptes tens com a nova presidenta del Gremi d'Hostaleria del Baix Penedès?

Un dels reptes principals és unificar el territori del Baix Penedès. Tenim platges, vinyes, muntanya, gastronomia, cultura, patrimoni... El nostre territori és únic. És necessari impulsar activitats i accions de cohesió territorial per donar-lo a conèixer.

A més a més, les necessitats a l'interior no són les mateixes que a la costa. M'agradaria poder treballar amb empresaris de tot el Baix Penedès per organitzar esdeveniments que afavoreixin tot el teixit de la restauració de la comarca.

Un altre repte és potenciar entre els empresaris de restauració la formació del seu equip directiu i la digitalització dels establiments: xarxes socials, pàgines web, motors de reserves, publicitat, etc.

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

Hi ha hagut un abans i un després a la restauració. Però hem de mirar-ne la part positiva. Han sorgit noves oportunitats per a la gent jove amb ganes d'emprendre, amb amor i passió per la nostra professió, que tenen estudis d'hostaleria, que han voltat, que han somiat a ser empresaris i que han apostat per fer-ho. La restau-

ració s'està professionalitzant. Ja no tot s'hi val.

També veig que el consumidor és més selectiu a l'hora d'escollir on invertir el seu temps lliure i que l'especialització del nostre sector és el camí.

Per altra banda, la restauració està en vies de poder conciliar la professió amb la vida personal, ajustant els horaris del personal. Si jo dono menjar, segur que un altre negoci oferirà les copes; i igual que una botiga té un horari de tancament de portes, els restaurants també l'haurien de tenir. En aquest sentit, crec que hem de fer valdre la nostra feina i valorar el nostre equip. En el fons, tot implica empatitzar amb la nostra professió.

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

Tenim diferents avantatges amb empreses col·laboradores. És una manera de poder compartir amb col·legues de professió

“ La restauració s'està professionalitzant. Ja no tot s'hi val. El consumidor és més selectiu a l'hora d'escollir on invertir el seu temps lliure. Per mi, l'especialització és el camí.”



Carme García, nova presidenta del Gremi d'Hostaleria del Baix Penedès.

necessitats, inquietuds i, al cap i a la fi, donar-nos suport. Així podem sortir del nostre dia a dia i donar a conèixer els nostres establiments fora del nostre radi d'acció, unificant forces i realitzant accions per arribar a més persones.

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

El Baix Penedès és la combinació harmònica entre mar i muntanya. És una característica que ens diferencia, ens enriqueix i ens fa únics. Des de plats mariners amb diferents peixos fins a guisats a partir de productes conreats a la comarca. És un tret inherent a la nostra història que es reflecteix a les nostres cuines i es gaudeix a les nostres taules.

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

Tenim una gastronomia rica i variada que ens permet tenir una bona llista de productes tradicionals i especialitats: les coques enramades, el rossejat d'arròs i de fideus, el bull de tonyina, les graellades de carn amb rovellons, el xató, l'all cremat... Tots parlen de la gran diversitat de la comarca.

Un desig per al sector hostaler?

Darrere de cada negoci hi ha molta feina, amor, sacrifici, passió i il·lusió. El meu desig és que tots aconseguixin obtenir-ne una recompensa. Per això, intentarem posar a l'abast de tots i totes, l'ajuda, les eines i els coneixements necessaris perquè puguin assolir objectius. L'èxit del sector és conjunt i compartit.

Recomana'ns un racó del territori on et perds quan surts del teu restaurant

Us recomano Bonastre, un poble vitivinícola on hi ha elaboradors de vins, xarel·los molt ben fets a la muntanya del Montmell. És un racó realment especial. ■

Enogastronomia

Terra Alta



DO Terra Alta: autèntic paradís rural

Al sud de Catalunya, custodiada per l'imponent Parc Natural dels Ports i el riu Ebre, trobem la Terra Alta, la regió vitivinícola catalana més meridional. Aquesta regió és una terra que destaca pels vents cerç i garbinada, així com per una forta petjada històrica que ha marcat el caràcter de la seva gent: viticultors i viticultores resilients que han sabut preservar el nostre entorn natural i patrimonial com l'autèntic tresor que és. De fet, per la seva situació geogràfica, les Terres de l'Ebre van ser declarades Reserva de la Biosfera per la UNESCO el maig de 2013 gràcies al seu gran valor paisatgístic, a la representativitat dels seus ecosistemes mediterranis i al seu model de conservació de la biodiversitat.

La Terra Alta es considera una zona privilegiada per obtenir un raïm sa, madur i amb caràcter, amb una viticultura de gran tradició i respectuosa amb el medi ambient, que provoca en el seu vi una identitat pròpia. La garnatxa blanca de la Terra Alta, bressol mundial d'aquesta varietat de raïm, s'ha convertit en un referent

El vi lligat a la gastronomia, així com al patrimoni històric i cultural de la comarca són els eixos que vertebrar tota la Ruta del Vi de la DO Terra Alta

per a qualsevol aficionat del vi i compta fins i tot amb un distintiu de garantia de qualitat exclusiu. Els vins són elaborats també per altres varietats predominants com les garnatxes negra i peluda, de les quals surten vins joves, complexos i equilibrats.

Però la Terra Alta té molt més a oferir que els seus excepcionals vins. El vi lligat a la gastronomia, així com al patrimoni històric i cultural de la comarca són els eixos que vertebrar tota la Ruta del Vi de la DO Terra Alta. Dues autèntiques catedrals modernistes,



garnatxes amb tanta història que inclouen el descobriment d'una almàssera de tres segles abans de Crist, la petjada de la Batalla de l'Ebre i un paisatge espectacular on predominen les serres i els boscos d'alzina i pi blanc, així com els camps d'ametllers, vinya i olivera.

La Ruta compta amb una llarga llista d'allotjaments rurals i restaurants amb una oferta gastronòmica a la qual no podreu resistir-vos. La cuina de la Terra Alta és una cuina d'arrels i de tradició que manté el producte local com a base del seu receptari. Carns com el porc, el corder o el conill, o productes costaners com els ganyims, l'abadejo (bacallà) o les sardines de casco formen part inseparable de la memòria gastronòmica de la comarca.

25 cellers amb més de 60 experiències singulars, de diferents temàtiques i adreçades a públics diferents on es poden trobar des de cellers que ofereixen visites o cursos d'iniciació al tast de vins, fins a tallers de verema, visites històriques... i tot per convidar els visitants a conèixer aquest territori considerat l'ànima de la garnatxa blanca.

El paisatge vitivinícola, la riquesa de la seva gastronomia, el seu patrimoni, el seu clima i la calidesa de la seva gent converteix la Terra Alta en una destinació excepcional, amb una oferta molt atractiva i competitiva per gaudir amb els teus i viure una experiència sensorial memorable a través d'una copa de vi. ■

Enogastronomia

Opinió



ANNA MIRALLES

Presidenta de l'AEH
Terra Alta

“La garnatxa blanca és el nostre producte estrella i l'hem de saber posar al mapa.”

Turisme i vi, una gran oportunitat per a la Terra Alta

El nostre territori dona uns vins insòlits, molt característics i únics. Cada vegada es coneixen i s'aprecien més, però també és important que nosaltres ens ho creiem. Als restaurants hem de saber transmetre a través del vi un paisatge i un territori, perquè s'entengui millor on vivim i qui som. Hi ha altres regions que ja tenen la lliçó apresada i a la majoria dels seus restaurants només hi trobes vins de la zona. Incorporar referències pròpies és molt important per expressar: “jo t'ofereixo el que tinc i és com millor et puc ensenyar casa meva”. Però per fer-ho, primer cal creure-hi!

Per altra banda, cal desmuntar alguns tòpics: a la Terra Alta tenim uns blancs amb molta estructura que poden acompanyar perfectament un corder o qualsevol altra carn, igual que ho fa un vi negre. La garnatxa blanca és el nostre producte estrella i l'hem de saber posar al mapa. A la comarca hem evolucionat de la quantitat, amb el vi a granel, fins a uns vins d'una altíssima qualitat que es poden trobar a la majoria de restaurants gastronòmics del país; una fita aconseguida gràcies a la DO Terra Alta i a la perseverança dels seus elaboradors. Ara només falta que, als establiments de restauració de la zona, oferim aquests vins a totes i tots aquells turistes i comensals que visiten la nostra terra. ■

PF Plana Fàbrega

Protecció contra incendis

Detecció d'incendis

- Sistemes Analògics
- Sistemes Convencionals



Extinció d'incendis

Sistemes manuals i automàtics

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

Reus

Gaudireus

Modernisme, vermut, gastronomia i compres a la ciutat de Gaudí

A dues passes de les millors platges de la Costa Daurada, i entre mar i muntanya, Reus és reconeguda principalment com a ciutat de Gaudí i pel seu interessant patrimoni modernista, sense oblidar el famós "Vermut de Reus". Qualsevol època de l'any és ideal per redescobrir la capital del Baix Camp, i especialment a l'estiu, passejant pels carrers del centre històric on es concentren la majoria d'establiments comercials i de restauració de la ciutat.

Gaudí Centre Reus: experimentar Gaudí

Antoni Gaudí va néixer a Reus l'any 1852, i la ciutat encara conserva alguns dels indrets vinculats a la seva infància i joventut. A l'emblemàtica plaça del Mercadal es troba el Gaudí Centre, l'únic museu interactiu dedicat a la vida i a l'obra de l'universal arquitecte. Aquest modern espai amb 1.200 m² d'exposició us permetrà descobrir els secrets de la vida i l'obra de Gaudí i viure una experiència genial d'una forma amena i original. El final de la visita permet els visitants conèixer l'àmbit dedicat a l'arquitectura modernista i a l'obra de Lluís Domènech i Montaner, l'altre gran arquitecte de l'època, que també va treballar a Reus. El centre està certificat com a Equipament de Turisme Familiar per l'Agència Catalana de Turisme de la Generalitat i ofereix durant tot l'any un programa d'activitats dinamitzades per fer en família. A la planta baixa del museu està ubicada l'Oficina de Turisme on podreu trobar tota la informació necessària per gaudir d'un gran dia a Reus.

La Ruta del Modernisme

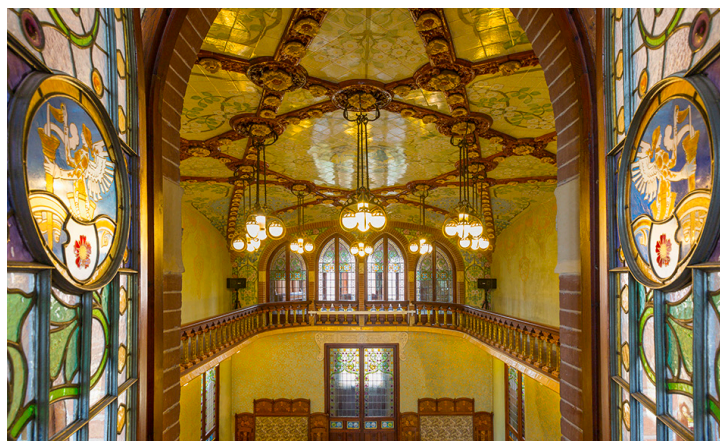
Aquest itinerari pel centre de la ciutat, amb tots els edificis identificats amb una placa on consta el nom de l'arquitecte i la data de construcció, us permetrà descobrir perquè Reus és una de les ciutats modernistes més impor-

Coneguda com la ciutat de Gaudí, pel seu patrimoni modernista i pel seu famós Vermut de Reus

tants d'Europa. De tot el conjunt arquitectònic, de finals del segle XIX i principis del XX, destaquen molt especialment les obres de l'arquitecte Lluís Domènech i Montaner, que hi va deixar un importantíssim llegat, com el conjunt hospitalari de l'Institut Pere Mata, les cases Rull i Gasull i la magnífica casa Navàs, que conserva la decoració i el mobiliari original de l'època i que podeu visitar.

Origen del famós "Vermut de Reus"

Reus és pionera en la producció de vermut, una beguda que es produeix seguint el mètode tradicional transmès de generació en generació i que podreu degustar durant la vostra estada. A l'Espai del Vermut de l'Estació Enològica, oberta els caps de setmana, podreu descobrir quins són els orígens del Vermut de Reus i quines són les vuit marques que actualment s'elaboren. També informaran de les activitats que podeu realitzar i quins



són els llocs emblemàtics de la ciutat relacionats amb la història d'aquesta beguda. Com l'antiga fàbrica dels Vermuts Rofes, reconvertida avui en un restaurant i que conserva la impressionant sala de les tines on s'emmagatzemava el vermut abans d'embotellar-lo, i el Museu del Vermut, vermuteria i restaurant on s'exposa una important col·lecció de vermuts del món i d'objectes relacionats amb la seva història.

La ciutat de les compres i de la restauració

Reus compta amb una llarga tradició comercial que es remunta al segle XVIII, amb el record del "Reus, París, Londres", quan la

ciutat fixava el preu mundial de l'aiguardent juntament amb les dues capitals europees, i era referent comercial i d'exportació de productes. Durant la vostra estada, deixeu-vos seduir per l'extensa oferta de qualitat dels establiments comercials i de serveis, on trobareu un servei molt professional i personalitzat, i on també podreu comprar els productes gastronòmics més estretament vinculats a la ciutat, com els vermuts de Reus, l'avellana DOP Reus, l'oli DOP Siurana i els vins de les denominacions d'origen properes dels que la ciutat és porta d'entrada.

Menció a banda mereix l'oferta gastronòmica de la ciutat que en els darrers anys s'ha incrementat amb un important nombre d'establiments de restauració, oferint a ciutadans i visitants una gran varietat de propostes, des de la cuina creativa d'autor fins a la cuina tradicional, passant per les especialitats culinàries d'altres països. ■

Reus

Entrevista

VÍCTOR
PERALES

“Treballant tots plegats som més forts”

Coneixem millor Víctor Perales, empresari amb més de 35 anys d'experiència vinculat a l'hostaleria i, des del mes de gener, nou president de l'AEH Reus.

Quins reptes tens com a nou president de l'AEH Reus?

El primer repte és consolidar l'AEH Reus com associació referent en el sector treballant per donar-nos a conèixer entre tots els restauradors. L'associació va néixer poc abans de la pandèmia i ha estat complicat poder desenvolupar les tasques previstes els darrers dos anys, però estem demostrant que treballant plegats som més forts i que les administracions ens escolten més. Seguirem fent-ho per consolidar Reus com a ciutat gastronòmica i potenciar-la qualitativament.

Quins canvis has detectat els darrers anys en els establiments del sector? Cap on creus que hem d'anar?

Estem en uns temps molt canviants i hem de ser capaços d'adaptar-nos als canvis de la societat, incorporant les noves tecnologies al nostre sector. Ens hem de digitalitzar per poder ser competitius i donar-nos a conèixer. Hem de formar-nos constantment i ser innovadors sense perdre la nostra identitat i la manera de ser.

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

Hi ha molts avantatges! Podem disposar d'informació de primera mà; treballar en grup amb altres companys del sector per resoldre conflictes i generar accions conjuntes; podem formar-nos, tenir veu davant les administracions i participar de les iniciatives polítiques. O, per exemple, també ens permet tenir accés a avantatges de diverses empreses i potenciar la nostra imatge i coneixement gràcies a campanyes globals.

Què té la gastronomia de Reus que no tenen les d'altres territoris de la província?

La gastronomia de Reus té la influència de tot el territori: estem a tocar del mar i de les muntanyes, tenim excel·lents cultius de proximitat, vivim al costat de les millors DO vitivinícoles del món, som la capital de l'avellana i del vermut... A



Víctor Perales,
president de l'AEH Reus

“ Seguirem treballant per consolidar Reus com a ciutat gastronòmica i per potenciar-la qualitativament”

més, Reus sempre ha sigut una ciutat singularment comercial, amb un nucli antic amb unes condicions geogràfiques excepcionals per poder passejar pels seus carrers plens de vida on hi ha una gran varietat de negocis, botigues i serveis.

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

El producte insígnia de Reus és el vermut. Existeixen moltes marques del Vermut de Reus conegudes a tot el món, però només 8 d'elles tenen el segell de qualitat. A qualsevol establiment de Reus podreu degustar aquesta beguda que no deixa ningú indiferent.

Un desig pel sector hostaler?

El meu desig pel sector és poder treballar tots units, per aconseguir professionalitzar i dignificar el nostre ofici. Això requereix l'esforç i la implicació de tots nosaltres i també dels nostres dirigents polítics, tant amb tasques formatives com en normatives.

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

Per desconnectar del dia a dia, jo intento canviar la meua perspectiva. Així que res millor que mirar-ho tot amb l'alçada de la Mussara, concretament des del Mirador d'Antenes; és una magnífica manera de mirar Reus amb el silenci de la natura. ■

“ A qualsevol establiment de Reus podreu degustar el vermut, que no deixa ningú indiferent”

GAUDÍREUS

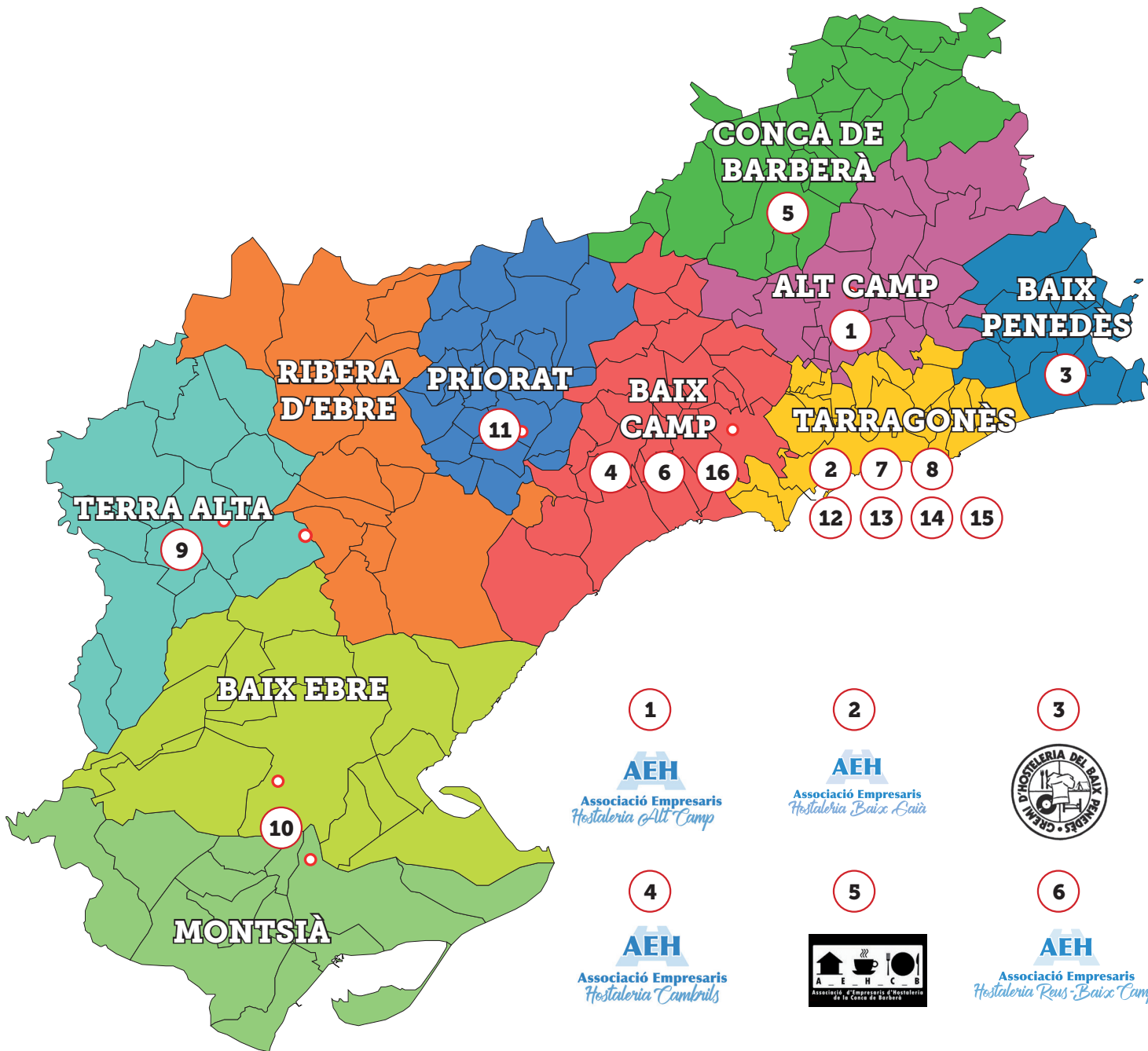




Reus, l'origen del geni

Gaudí

#GaudíReus

Associacions de l'AEHT



- | | | |
|---|---|--|
| <p>1</p>  <p>Associació Empresaris
Hostaleria Alt Camp</p> | <p>2</p>  <p>Associació Empresaris
Hostaleria Baix Camp</p> | <p>3</p>  |
| <p>4</p>  <p>Associació Empresaris
Hostaleria Cambrils</p> | <p>5</p>  | <p>6</p>  <p>Associació Empresaris
Hostaleria Reus-Baix Camp</p> |
| <p>7</p>  <p>Associació Empresaris
Hostaleria Salou</p> | <p>8</p>  <p>Associació Empresaris
Hostaleria Tarragona ciutat</p> | <p>9</p>  <p>Associació Empresaris
Hostaleria Terra Alta</p> |
| <p>10</p>  <p>Associació Empresaris
Hostaleria Terres de l'Ebre</p> | <p>11</p>  <p>Associació Empresaris
Hostaleria Priorat</p> | |
| <p>12</p>  <p>Associació Empresaris
Hostaleria Vila-seca-La Pineda</p> | <p>13</p>  <p>HOTELS DE TARRAGONA
Ciutat d'acollida mil·lenària</p> | <p>14</p>  <p>tasth
Tarragona - Associació d'Apartaments Turístics i Hostels</p> |
| <p>15</p>  <p>ASSOCIACIÓ HOTELERA
DE LA PROVÍNCIA DE TARRAGONA</p> | <p>16</p>  <p>ASSOCIACIÓ HOTELERA DE REUS</p> | |



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



ATENCIÓ A DOMICILI



**La Tecla
a casa**

Tranquil·litat i confiança

Més de 1.500 famílies
ja confien en nosaltres

INFORMA-TE'N A:

977 259 908

 **680 494 060**

www.lateclaacasa.cat

domicili@xarxatecla.cat

Entitat acreditada per la Generalitat de Catalunya

Agenda gastronòmica

Calendari d'esdeveniments gastronòmics

Les 17 associacions de l'AEHT permeten conèixer de primera mà les necessitats, demandes i peculiaritats dels establiments associats; però també destinar recursos a promoure esdeveniments gastronòmics i accions promocionals que contribueixen a potenciar la seva marca territori com a destí gastronòmic i turístic.

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 es donen a conèixer els restaurants i la seva cuina, els quals contribueixen a construir la identitat gastronòmica de la nostra terra i a seguir consolidant-nos com un destí de primera qualitat.

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

LES QUE VINDRAN

CONCA DE BARBERÀ *Agost*
DIMECRES TAPA A MONTBLANC

CONCA DE BARBERÀ *Octubre*
JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL BACALLÀ

SALOU *Setembre*
FESTA DEL REI JAUME I

SALOU *Octubre*
GASTRO WINE & MUSIC

SALOU *Cada dijous al vespre*
RUTA GASTRONÒMICA TASTA SALOU

SALOU *Novembre*
JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL CALAMAR

TARRAGONA *Octubre*
ROMESCVS & MACABEVS

TARRAGONA *Cada dijous al vespre*
RUTA GASTRONÒMICA TASTETS DE TARRAGONA

REUS *Cada dijous al vespre*
RUTA GASTRONÒMICA TAPA REUS

REUS *Novembre*
A REUS CUINEM BOLETS

VILA-SECA *Cada dijous al vespre*
RUTA GASTRONÒMICA DGUSTA VILA-SECA

VILA-SECA *Octubre*
L'ARRÒS DE VILA-SECA DE MAR A MUNTANYA

BAIX GAIÀ *Octubre i Novembre*
JORNADES GASTRONÒMIQUES BAIX GAIÀ

BAIX PENEDÈS *Novembre*
27 EDICIÓ RUTA DEL XATÓ

TERRA ALTA *Novembre*
JORNADES GASTRONÒMIQUES DELS VINS

LES QUE HEM VISCUT

SALOU *Juny*

GASTROTOUR

SALOU *Cada dijous al vespre*
RUTA GASTRONÒMICA TASTA SALOU

SALOU *Març*
ARRÒS DE SALOU

TARRAGONA *Cada dijous al vespre*
RUTA GASTRONÒMICA TASTETS DE TARRAGONA

TARRAGONA *Març*
ARRÒS MARINER DE TARRAGONA

BAIX GAIÀ *Febrer - Març*
CALÇOTS AL BAIX GAIÀ

BAIX GAIÀ *Juny*
JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS BAIX GAIÀ

REUS *Març*
MENJA'T EL PÀDEL

REUS *Abril*
ARRÒS GANXET

REUS *Cada dijous al vespre*
RUTA GASTRONÒMICA TAPA REUS

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

CAMBRILS *Maig*
X JORNADES DEL ROMESCO DE CAMBRILS

CAMBRILS *Març*
JORNADES GASTRONÒMIQUES 'ENCARXOFA'T' A CAMBRILS

CAMBRILS *Febrer*
JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA GALERA

BAIX PENEDÈS *Juny*
JORNADES GASTRONÒMIQUES L'ARRÒS I ELS TASTETS DEL MAR

Trobaràs tota la informació actualitzada a



COSTA DAURADA EL JOC DE VIURE!



@costadauradatur
www.costadaurada.info



Opinió



MAGÍ MALLORQUÍ

President de l'Associació Hotelera de la Província de Tarragona

“**Des de l'AEHT i l'Associació Hotelera de la Província de Tarragona, sempre defensem la diversitat del nostre territori, clau de la riquesa que ens caracteritza.**”

Hi ha només una Costa Daurada?

Segurament, quan pensem en Costa Daurada ens venen al cap les platges de les principals destinacions turístiques de la província plenes durant els mesos d'estiu. Però des de l'AEHT i l'Associació Hotelera de la Província de Tarragona, sempre defensem la diversitat del nostre territori, clau de la riquesa que ens caracteritza. Per una banda, tenim una Costa Daurada que atrau de forma estacional turistes de sol i platja. Per altra banda, tenim una altra Costa Daurada, que genera activitat tot l'any. Les muntanyes de Prades, les calçotades a l'Alt Camp, les vinyes del Priorat, les vies verdes de les Terres de l'Ebre, els poblets del Baix Penedès o la Conca de Barberà i capitals comercials i culturals com Reus, Tarragona o Tortosa són també un destí turístic d'especial rellevància i impacte econòmic, social i mediambiental.

Precisament aquesta altra Costa Daurada és la que aglutina el 90% dels allotjaments associats a la nostra entitat. Allotjaments que atrauen turistes internacionals i nacionals; però també empresaris, nòmades digitals, viatjants, joves aventurers, investigadors, *foodies*... que, pels seus hàbits, necessitats i preferències, ens obliguen (amb molt de gust) a treballar els 365 dies de l'any. Per això no ens agrada parlar de temporades altes i baixes ni posar dins del mateix sac una única Costa Daurada. Ambdues construeixen la nostra identitat i són imprescindibles, però cal ser conscients de les diferències que s'estableixen entre elles i de l'impacte que generen sobre el territori.

Com a punt fort de l'altra Costa Daurada destaquem que dona servei els 365 dies de l'any, i, per tant, feina estable de gener a desembre. I això ens porta a convertir-nos, cada cop més, en un model d'hostaleria sostenible. Perquè parlar de sostenibilitat no és només referir-nos a les 4R, també és tenir en compte les persones; és millorar i potenciar la qualitat laboral i, en conseqüència, la salut, el benestar, la motivació, la responsabilitat i el compromís dels actius més importants dels nostres negocis. I amb aquest model 365, tenim la sort de poder oferir contractes fixos durant tot l'any i generar un servei de qualitat, gràcies a un personal experimentat, implicat i satisfet amb el seu dia a dia.

Però els beneficis no són només en l'àmbit intern, sinó que reverteixen en l'entorn. El tipus de turista que viatja tot l'any, sol tenir un poder adquisitiu més alt, una preferència per completar la seva estada amb activitats culturals, gastronòmiques o esportives; i un interès per conèixer i respectar el territori; així com la seva essència i costums. En aquest sentit, el model de l'altra Costa Daurada que aglutina l'AEHT, proposa aquestes activitats al client perquè gaudeixi d'una experiència autèntica i sostenible, aportant així valor mutu a l'hoste i a la població local, ja que un factor fonamental per entendre el destí és el coneixement de la seva gent, valors i cultura.

Creiem en el turisme com a agent de millora i conservació dels paisatges i els nuclis urbans i rurals i, de fet, cada cop més, veiem com al nostre territori també proliferen edificis rehabilitats convertits en allotjaments turístics o petits hotels que aposten per energies renovables i per tècniques de construcció sostenibles, entre altres exemples, que ens permeten veure un canvi respecte a dècades anteriors.

Des de l'AEHT apostem i donem suport a la construcció d'un model turístic diferent que convisqui amb el dia a dia de l'entorn. Com diu Marta Domènech, directora general de Turisme: "Avui dia no n'hi ha prou a oferir propostes de qualitat i diversificades; també hem de fer compatible l'activitat turística amb la vida als nostres municipis. El turisme no només ha de ser generador de riquesa sinó també de qualitat de vida per als nostres ciutadans i ciutadanes. El turisme no ha de ser sinònim d'incivisme, gentrificació o pèrdua d'identitat sinó d'hospitalitat, intercanvi, riquesa cultural i benestar".

Si seguim aquest camí, aconseguirem diferenciar-nos de la resta de destinacions i construir una Costa Daurada més sostenible, respectuosa, responsable i de qualitat per posicionar-nos com un destí de primera al mapa mundial. L'altra Costa Daurada existeix, i des de l'Associació Hotelera de la Província de Tarragona li donem veu i espai perquè creixi i s'enforteixi. ■



MUSEU DEL PORT
TARRAGONA

MUSEU DEL PORT DE TARRAGONA OBSERVATORI BLAU

Patrimoni • Didàctica • Experiència sensorial

 Port Tarragona


porttarragona.cat


MOLL DE COSTA

Entrevista restauració

EDUARD
XATRUCH

“La nostra cuina no té fronteres, però té una arrel mediterrània i tarragonina molt important”

L'Eduard Xatruch és un referent culinari mundial. Això és fruit de la seva entrega total en la creació i elaboració de cada plat. La dedicació i l'amor de Xatruch en tot el procés culinari meravella i hipnotitza tal com ho fan les seves obres gastronòmiques. Amb dues estrelles Michelin, tres Sols Repsol i un segon lloc a llista World's 50 Best Restaurants, entre altres, el millor premi, sens dubte, és poder conèixer Compartir i Disfrutar, els seus restaurants.

Vas passar per l'Escola d'Hosteleria de Cambrils i pel Bulli, però explica breument la teva trajectòria. Sempre havies volgut ser cuiner? Com va començar tot?

Soc de Vila-seca. Jo volia ser o pagès, com el meu avi, o cuiner. La meua família em va dir, si vols ser cuiner has de saber que és una professió molt sacrificada, per tant, hauràs de conèixer-la. I vaig anar a treballar en un restaurant tot l'estiu.

I què tal?

Vaig treballar molt, però em va encantar. Després d'això, els meus pares em van dir: si vols ser cuiner, et donarem tot el suport. I vaig entrar a l'Institut Escola Hosteleria i Turisme de Cambrils.

Llavors, vas iniciar la teua etapa d'estudiant

Mentre estudiava era molt conscient que calia treballar, ja que es tracta d'un ofici. Vaig treballar a

Can Font de Salou, on vaig aprendre la base de la restauració i de la cuina tradicional de la costa de Tarragona. I vaig treballar en diversos restaurants. Amb 17 anys, em van oferir fer unes pràctiques al Bulli. I em va canviar la mentalitat de la cuina. Vaig passar de fer arrossos i orada a la sal, a una cuina amb un equip de 40 persones que feien plats d'una manera que no havia vist mai i ni m'imaginava que existís.

Com va ser l'experiència?

Pensava que no duraria ni un mes i hi vaig estar-hi 15 anys, fins que va tancar el restaurant. Vaig arribar a ser el cap de cuina. Allí vaig conèixer l'Oriol Castro i el Mateu Casañas, els meus socis actuals. Quan treballes en un restaurant de màxim nivell, hi ha molta pressió i al final vam fer una bona amistat i vam construir un respecte professional entre els tres molt fort.



Eduard Xatruch Cerro, xef i soci del Restaurant Disfrutar.
Foto de Joan Valera

“**Des de 2016, el Disfrutar va començar a ser considerat un dels restaurants més creatius del món, en tècniques i conceptes.”**

I un cop es tanca el Bulli?

Vam seguir ajudant el Ferran Adrià amb la Bullipedia. El Bulli no era un restaurant normal, fèiem de tot, però teníem l'espineta de fer un negoci propi i el 2012 vam obrir, a Cadaqués, el Compartir, un restaurant de cuina moderna (no creativa) per compartir.

No creativa?

La creativitat per nosaltres significa crear coses noves a través de tècniques i conceptes innovadors. Nosaltres veníem del Bulli i era impossible replicar el que va ser. Pensar que podíem fer un segon Bulli era impensable, hauríem sigut uns xalats. Així que vam obrir el Compartir d'una manera molt honesta, com un restaurant de cuina moderna on posar tot el coneixement que teníem.

Quan i com vau decidir obrir a Barcelona el Disfrutar?

El Compartir era un restaurant a la carta i a nosaltres també ens agradava molt el format degustació, perquè permet fer una cuina més arriscada, i vam creure que Barcelona era la ciutat ideal per fer-ho. Des de 2016 ja vam començar a generar coses interessants des del punt de vista creatiu. I el Disfrutar va començar a ser considerat un dels restaurants

més creatius del món, en tècniques i conceptes.

Quin és el tret diferencial del Disfrutar entre els restaurants d'alçada?

Diria que som la conjunció d'un equip compromès i una proposta culinària honesta. Intentem fer les coses diferents tenint en compte que a un restaurant s'hi va a viure una experiència boníssima. I és el que oferim. A més, tenim plats reflexius, que transmeten i emocionen. Això és el que diferencia una experiència gastronòmica d'una altra; que et toqui la fibra.

Ens sentim agraïts de poder cuinar el que volem. Som exigents i hi posem molts esforços. Busquem la creativitat al màxim nivell, però volem ser un restaurant fàcil, perquè tothom s'hi senti a gust. Tenim un equip maquis-sim que ho dona tot i cuidem els clients perquè se sentin com reis.

Teniu dos restaurants i dues Estrelles Michelin. Aneu per la tercera?

No hem buscat els premis, nosaltres el que volíem era fer un restaurant on la gent s'ho passés molt bé. Tanmateix, no hi ha ningú més exigent que nosaltres. Si seguim fent les coses com fins ara, jo crec que sí, que arribarem a la tercera.

Quin creus que és el futur de la restauració?

El futur pot pintar molt bé si som conscients que estem en un moment crític pel que fa a l'ecologia i a la producció. Potser hem de canviar el model si volem que els nostres nets puguin optar al producte que coneixem. Si no hi ha producte, no hi ha gastronomia. Tanmateix, cada vegada en sabem més, els estudiants de cuina estan més ben preparats i poden utilitzar la informació per anar cap a una gastronomia més diversa. Està clar que el client cada vegada és més exigent i fa que la gastronomia sigui millor. Els restaurants bons cada vegada són més bons.

Teniu algun projecte culinari paral·lel, a banda dels restaurants?

Tenim tres restaurants; hi ha un segon Compartir a Barcelona, amb el Nil Dulcet al capdavant. També fem llibres explicant la nostra feina, per exemple, estem tancant el segon volum del Disfrutar; fem vídeos de tècniques i



Restaurant Disfrutar.

Foto de Joan Valera

“ El client cada vegada és més exigent i fa que la gastronomia sigui millor.”

receptes noves, demostracions, ponències... i oferim una secció de consultoria per a empreses de gastronomia. Això sí, sempre empenem projectes coherents amb la nostra identitat.

I tot compaginat amb el dia a dia...

Sí, per exemple al Disfrutar som un equip de més de 60 persones per oferir serveis de màxim 40 comensals. Dissenyem els nostres propis plats, els menús, les cartes i així també tenim un projecte de creació dels nostres vins. L'Oriol, el Mateu i jo, intentem estar una setmana junts per crear plats, pensar canvis, millorar, innovar... Sense perdre mai de vista que som cuiners i, per respecte als clients i al nostre equip, sempre som al restaurant treballant i donant el millor de nosaltres mateixos.

La teva cuina interpreta o incorpora algun ingredient o recepta del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre?

Qui ets tu es reflecteix en l'oferta. Nosaltres utilitzem l'oli de Siurana i els fruits secs de la zona. Estem molt vinculats al territori. La nostra cuina no té fronteres, però té una arrel mediterrània i tarragonina molt important. Per exem-

ple, ara estem fent un plat que és una versió d'una calçotada. Quan cuines, incorpores allò que has menjat tota la vida.

Un lloc del nostre territori on et perds quan vens?

M'encanta anar al tros del meu pare. Passejar entre els avellaners, encara que sigui 10 minuts, em dona pau. També anar a Altafulla o fer una excursió a peu fins a la Mora i fer el vermut. Anar a buscar rovellons per Castellvell i la Mussara o dinar a restaurants. No se t'acaben els plans i en l'àmbit gastronòmic és una zona que té molt d'atractiu.

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

Per a mi és una gran satisfacció. Tarragona és una província preciosa. Hem viscut temps pensant

que érem de segona, però tenim cultura, territori i producte que són els tres pilars fonamentals perquè hi hagi interès per la gent. Podem estar molt orgullosos. Ens falta, potser, deixar de banda el volum i apostar per l'excel·lència i la qualitat, perquè podem fer-ho i tenim el talent per aconseguir-ho.

Els tres valors que ha de tenir una bona cuina

Honestat, bon producte i bon tracte.

El teu ingredient insígnia?

Oli d'oliva i fruits secs.

Un referent culinari?

Ferran Adrià

El teu plat preferit?

Depèn del moment i de la companyia, des d'un ou ferrat fins a un fricandó de llagostins.

Si no fossis cuiner, series...?

Pagès ■



La Gilda del Disfrutar.
Foto de Francesc Guillamet

Espai soci

3 estrelles



Original Experiències Gastronòmiques

(Cambrils). Al xef Josep Llaberia, per haver obtingut el I Premio Nacional de Gastronomía Gorro Blanco (Touche Blanco) que atorga Ràdio Turismo.



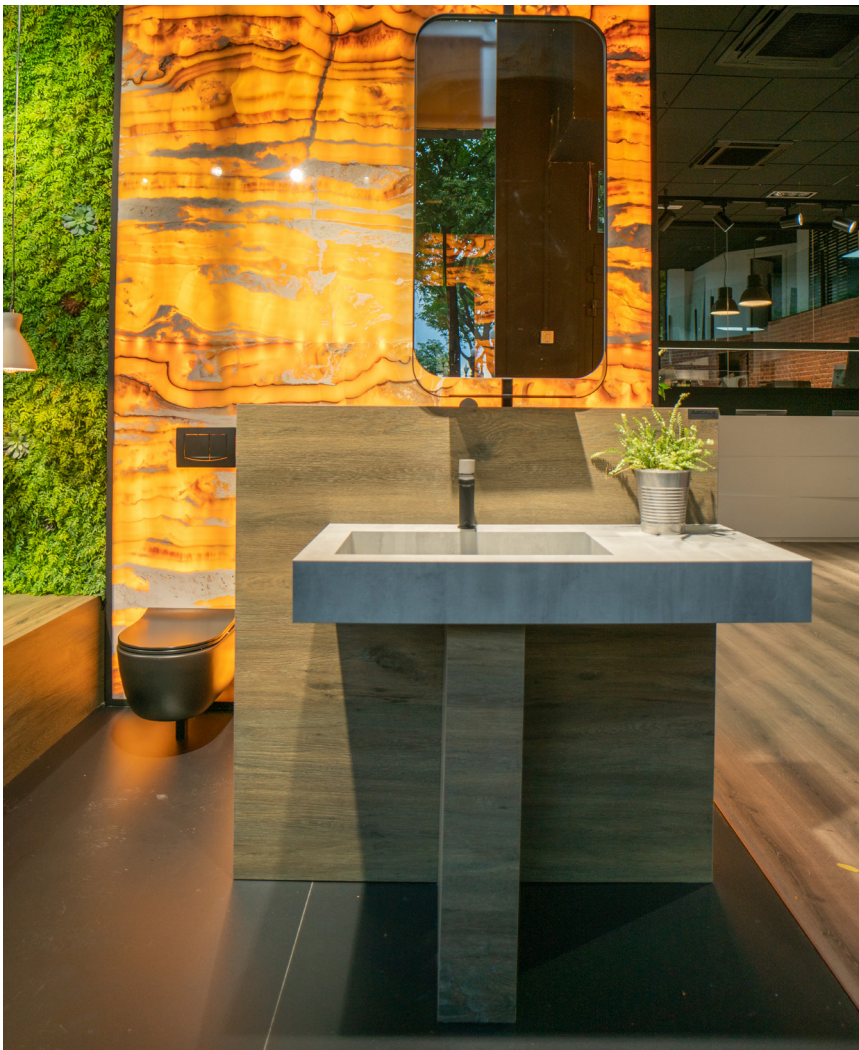
Hostal Coca (Torredembarra). Per seguir al peu del canó 200 anys després de la seva fundació l'any 1820. Un punt de trobada habitual per als habitants de la població i un allotjament de parada i fonda de referència.



Can Bosch (Cambrils). Per complir, el pròxim 2024, 40 anys amb Estrella Michelin. Un clàssic del nostre territori i dels reconegudíssims guardons, que també forma part del Consell d'Experts de l'AEHT.

BENVINGUTS I BENVINGUDES A LA FAMÍLIA AEHT!

Salou	Carbonic Restaurant
Calafell	Vermuteria L'espina
Cambrils	Scarlett
Salou	Bufacaldos Restaurant
Tarragona	La Barata
Salou	Mar de Tierras Acantilados
L'Ampolla	Rte Bama Beach Club
Tarragona	Apartaments Astoria
Amposta	Hotel Montsiá
Tarragona	Circus Tarraco
Salou	Circus Beach
Tarragona	Hut Casa Cervantes
Tarragona	Hut Reial 1
Tarragona	Hut Rambla 68
Altafulla	May Altafulla Beach Boutique Hotel
Tarragona	Canteo
Tarragona	Aboccaperta
Tarragona	Tio Bigotes - San Oleguer
Reus	El Cep
La Riera de Gaià	El Casal
Creixell	Hotel La Nova Tenalla
Creixell	Restaurante Angel Miguel
Altafulla	Aromatic
Altafulla	Pinxo i Brasa
Altafulla	Suko
Altafulla	Mar Salada
Tarragona	Taberna Etsuy
Tarragona	Cafeteria Rte Campo Tiro
Tarragona	El Vergel Veggie Rte
Salomó	Rte. El Jardí de Salomó
Torredembarra	Masia Cal Vitali
Calafell	El Veler de Calafell
Tarragona	At Edifici Reding
Vilaverd	El Secret de La Llegenda
Almoster	Masia Sol Senyor
Tarragona	Baires
Torredembarra	Restaurante La Terraza
Salou	Summit
El Vendrell Coma-ruga	La Masia de Sant Salvador
La Canonja	Orfeo Canongí
Tarragona	Amaranto
Tarragona	Celler La Vall Gastrobar
Salou	Restaurante Castillo de Javier
Salou	Restaurante Vista Mar
Reus	Kesri Gastrobar India
Tarragona	Eclectico
Reus	La Mulasseta Cafeteria
Tarragona	Celler I Tast Joaquim Gosalbez



INTERIORISMO

Tel. :877221160 - 682655600

Tarragona: Av. President Francesc Macià, 7. Local 2

Reus: Raval del Pallol, 6

admin@lgqinteriorismo.com

www.lgqinteriorismo.com

Somos una empresa de reformas integrales, ubicados en Tarragona y Reus, con más de 25 años de experiencia realizando obras a medida. En

LGQ Interiorismo, contamos con un equipo profesional propio con larga experiencia en el sector de la construcción y el diseño. Realizamos todo tipo de proyectos como reformas integrales de cocinas, baños, pisos, fachadas, locales comerciales etc.

**¡Danos tu idea,
la hacemos realidad!**

Espai soci

Fes-te soci

Més de 800 hotels, bars i restaurants ja són AEHT



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

Per què t'hi has d'associar?



Avantatges de 80 empreses

✓ Descomptes, preus exclusius, consultories...
t'ho posen encara més fàcil!



Assessorament

- ✓ Administratiu
- ✓ Energètic
- ✓ Fiscal
- ✓ Jurídic
- ✓ Laboral
- ✓ En seguretat alimentària



Anunci del teu establiment a la Guia Gourmet

✓ Una nova edició cada any i 20.000 exemplars repartits per tot el territori



Participació en jornades gastronòmiques

✓ N'organitzem més de 35 durant tot l'any a totes les poblacions on és present l'AEHT



Descomptes en formacions

✓ A domicili, subvencionades, bonificades i exclusives amb experts. Valen la pena!



Promoció i visibilitat

✓ A les xarxes socials, la web i la newsletter de l'AEHT



Networking

✓ Sopar anual de socis, esdeveniments gastronòmics... i altres propostes per ajudar-te a fer contactes



Informació de primera mà

✓ A través del grup de difusió i del telèfon d'atenció al soci 24/7 per Whatsapp





TARRACO

VINE A SALTAR
QUAN VULGUIS
SENSE RESERVES

30 min. 8€
1.00 h. 14€

VEN A SALTAR
CUANDO QUIERAS
SIN RESERVAS



CELEBRA EL TEU ANIVERSARI
PER MENYS DE 16€

20%

DESCUENTO
EN CUMPLEAÑOS

MARTES,
MIÉRCOLES, JUEVES
Y VIERNES

CELEBRA TU CUMPLEAÑOS POR
MENOS DE 16€

VILA-SECA N-340 TARRAGONA



C. Autovia de Salou, 7 · Nau 2, 43006 Tarragona
T. +34 977 209 768 M. 682 925 534
eventos@saltingtarraco.com

www.saltingtarraco.com



Espai soci

Assessoria hostalera

L'AEHT amplia els seus serveis amb tres nous assessors

Els membres de la Federació podran optar, a més dels ja coneguts avantatges com a socis, a l'assessorament fiscal, laboral i jurídic de Giralt Assessors, Dades i Serveis i Nova Advocats.



Giralt
Assessors d'empresa

GIRALT ASSESSORS amb Jordi Giralt
Assessorament fiscal

dades & serveis
ASSESSORIA

DADES I SERVEIS amb Xavier Artal
Assessorament laboral

NOVAADVOCATS

NOVA ADVOCATS amb Nil Hierro
Assessorament jurídic

TOMAS LLOBET

1952

FRED INDUSTRIAL • CUINES PROFESSIONALS

Tel.: 977 754 815 · 977 753 535
Comercial@tomasllobet.com

Crta. Reus-Constantí Km. 3,5 · Pol. Industrial Nirsa
C. de la Grassa núm. 20 · 43206 Reus

www.tomasllobet.com

DISTRIBUÏDORS OFICIALS

INTECNO

winterhalter

RATIONAL



CAMBRILS



Cambrils
autèntica

www.cambrils-turisme.com



Normativa

Legionel·losi



**HÈCTOR
RODRÍGUEZ**

Director
de Laboratori ISBO

“ **Donats tots aquests canvis us recomanem que contacteu amb el vostre proveïdor/laboratori dels serveis relacionats amb el control i prevenció de la legionella.** ”

Nou Reial decret sobre prevenció i control de la legionel·losi

El passat 22 de juny del 2022 es publicava al BOE, fent així ja legislació consolidada, el nou Reial decret 487/2022 per a la prevenció i control de la legionella. Aquest nou Reial decret és vigent d'aplicació des del 02 de gener de 2023 i canvia o actualitza diferents aspectes envers la prevenció i el control de totes les instal·lacions susceptibles de proliferació de la legionella.

Aquesta nova legislació és d'aplicació a instal·lacions en edificis, mitjans de transport, instal·lacions recreatives, instal·lacions urbanes, instal·lacions d'ús sanitari i terapèutic i qualsevol instal·lació que utilitzi aigua en el seu funcionament i produeixi o sigui susceptible de produir aerosols que puguin suposar un risc per a la salut de la població.

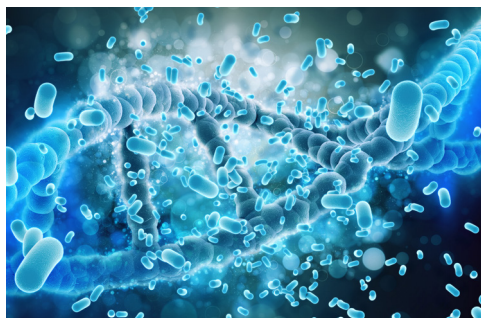
Els principals canvis d'aquesta nova legislació són:

- Canvis en les responsabilitats legals respecte a les empreses instal·ladores o empreses de serveis externs contractades per a realitzar serveis relacionats amb la legionella.
- Adaptació de les instal·lacions a uns nous requisits tècnics i de funcionament.
- Canvis en els paràmetres de qualitat de l'aigua que s'han de controlar i la seva periodicitat.
- Substitució dels plans d'autocontrol de legionella pels plans PPCL o PLS.
- Variacions en els programes de neteja i desinfecció de les instal·lacions i les seves periodicitats.
- Respecte a la formació del personal: el personal que realitzi operacions menors ha d'haver fet una incorporació gradual en un període de transició de cinc anys de la nova formació obligatòria SEA492-2 de 270 de duració.

Donats tots aquests canvis us recomanem que contacteu amb el vostre proveïdor/laboratori dels serveis relacionats amb el control i la prevenció de la legionella de la vostra instal·lació perquè us puguin assessorar i guiar en tots els canvis esmentats que s'han d'anar implantant. A Laboratori ISBO tenim una dilatada experiència de més de vint anys i us podem ajudar i donar suport en tots els aspectes relacionats amb aquest nou Reial decret. ■

WWW.ISBO.ES

ISBO
LABORATORI



Formació

Aula AEHT

L'AULA AEHT, una aposta pel personal qualificat en hostaleria

Tenir una aula formativa pròpia ha estat sempre un objectiu clau de la Federació d'Empresaris d'Hostaleria de Tarragona. Disposar d'un espai polivalent on poder-hi desenvolupar formacions específiques i transversals de tots els àmbits relacionats amb l'hostaleria, des de cuina fins a màrqueting o gestió de recursos naturals, era de vital importància per tal de preparar el sector davant el Compromís Nacional per un Turisme Responsable.

La formació professional reglada té un gran impacte sobre el creixement econòmic i social i la inserció laboral. Tanmateix, l'oferta actual de personal format no cobreix la totalitat de la demanda laboral del sector, fet que comporta l'entrada de personal no qualificat a les empreses. Amb la voluntat de posar fi a aquesta problemàtica, l'AEHT ofereix una programació de cursos d'alt nivell a tots aquells qui mostren inquietud i voluntat d'adquirir nous coneixements en hostaleria.

Avui ja es pot dir que l'Aula AEHT és una realitat valenta gràcies a l'esforç de professionals que han cregut en aquest projecte, a empresaris compromesos amb la formació com un dels pilars fonamentals del creixement econòmic turístic i especialment a Francesc Tomàs Llobet S.L., qui ha ofert les seves instal·lacions i ha aportat un equipament tècnic de primer nivell per poder desenvolupar les formacions en un entorn òptim d'aprenentatge.

Assolir aquesta fita ha estat possible amb la col·laboració d'entitats públiques i privades, instal·lacions de les quals han estat l'escenari de diverses formacions que ha impartit la Federació. Agraïm, doncs, a l'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, al Complex Educatiu de Tarragona i a la Fundació Onada per les facilitats i les oportunitats prestades que han fet possible la creació d'aquesta nova aula de formació.

Amb el compromís d'oferir una formació orientada cap a un sector de qualitat, des de l'AEHT continuem treballant conjuntament amb la xarxa territorial educativa per esdevenir un pilar estratègic en la inserció professional i per aplicar la nostra experiència formativa a la millora en l'àmbit de la innovació i tecnologia del sector. Tots som peces clau de l'estructura turística i, com a tal, ens mostrem preparats per als nous reptes. ■



JORDI
JARDÍ

Vicepresident de
Formació de l'AEHT

“Desenvolupar formacions específiques i transversals de tots els àmbits relacionats amb l'hostaleria, era de vital importància per tal de preparar el sector davant el Compromís Nacional per un Turisme Responsable.”



Formació

Oferta formativa

A l'AEHT hem programat diverses formacions durant aquest segon semestre de 2023 perquè creiem que l'excel·lència del nostre sector rau en la formació contínua i especialitzada. Totes elles han estat dissenyades per Jordi Jardí, vicepresident de Formació de l'AEHT i professor Tècnic de Formació Professional de cuina-pastisseria de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

• A DOMICILI

Formacions amb professionals del sector que viatgen fins als restaurants i hotels dels associats, per formar el seu personal, que no s'ha de moure de l'establiment.

Prepara els millors còctels

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

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

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

Control de costos en hosteleria, amb Antonio José García Samaniego, CEO El Pòsit

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

Experts baristes amb Cafè Saula

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



• EXCLUSIVA

Formacions que ha programat en exclusiva l'AEHT a partir del 15 de juny fins al desembre. Si hi esteu interessats i en voleu més informació, podeu consultar la web aeht.es/formacio/ o escriure un correu a formacio@aeht.es

Cuina asiàtica amb Sergi Palacín

Cocteleria amb Oriol Martí

Iniciació al tast de vins amb Antoni Cutrona

Postres amb Montse Abellà

Regidoria de pisos

Direcció de sala i atenció al client

Idiomes

Formació bàsica de fregaplats-planxa

Tallers amb els xefs amb sol repso i estrella michelin de la província de Tarragona

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

Port de Tarragona

Actualitat

La Taula Institucional de Creuers de Tarragona preveu l'arribada de 118.000 passatgers aquest any



La Taula Institucional de Creuers, que reuneix els representants institucionals i empresarials que formen part del programa de promoció de creuers de Tarragona, preveu l'arribada de 58 creuers i 118.000 passatgers aquesta temporada. Una temporada que va començar el 6 d'abril i finalitzarà a mitjans desembre, un mes més tard que l'anterior. Per a la Taula Institucional de Creuers "aquestes dades són un senyal de la recuperació del sector, que s'apropen a les millors xifres pre-pandèmiques, però que es troben lluny dels volums de programes de creuers més participats d'altres ports de la Mediterrània, tant en termes d'impacte demogràfic com mediambiental."

L'arribada del primer creuer el dia 6 d'abril va marcar l'inici de la temporada 2023. El primer vaixell a fer escala a Tarragona va ser el creuer *Silver Moon*, de la companyia SilverSea Cruises del Grup Royal Caribbean. El Port va organitzar un acte de benvinguda, en el qual la directora d'Operacions Portuàries de l'APT, Núria Obiols, va entregar una mètopa al capità del vaixell.

26 escales d'MSC Crueros

La principal novetat d'aquesta temporada són les 26 escales directes d'MSC Crueros al Port de Tarragona que s'estima que mourà 28.000 persones. Les sortides són cada diumenge entre maig i octubre i la ruta uneix els ports

La temporada, que va començar el 6 d'abril, finalitzarà a mitjans desembre, allargant un mes un mes més que l'any anterior

de Tarragona, València, Civitavecchia-Roma, Livorno, Gènova i Toulon.

Impacte econòmic positiu

Durant la temporada 2022 l'impacte econòmic al territori per l'arribada de creueristes va pujar fins als 5.008.335 euros. Aquestes arribades ajuden a desestacionalitzar la temporada turística. L'any passat, de les 35 escales totals, 11 van ser entre març i juny, i 20 després de setembre a novembre. Enguany, les 58 escales previstes també es concentren en els mesos d'inici i final de la temporada turística. Els mesos amb més escales són maig (12 escales, 18.365 passatgers), setembre (9 escales, 20.584 passatgers) i octubre (13 escales, 23.183 passatgers) mentre que els mesos de juny, juliol i agost només registraran 5 escales

cadascun.

Tarragona acull l'Assemblea de MedCruise

MedCruise s'ha celebrat a Tarragona aquest mes de maig. L'Assemblea de MedCruise és una excel·lent plataforma per donar a conèixer la destinació turística Tarragona i Costa Daurada a navilieres, agències de viatges i altres actors d'aquest sector turístic. Han estat tres dies de treball intens amb trobades B2B, tallers i reunions. Un esdeveniment que analitza la demanda, debat les perspectives de futur i defineix les noves tendències en el mercat turístic de creuers.

Creuers amb consens i amb desenvolupament sostenible

L'activitat de creuers a Tarragona és un projecte amb personalitat i organització pròpia, diferenciada d'altres models de la Mediterrània, ja que es tracta d'un model desenvolupat de manera consensuada amb els representants institucionals, administratius i empresarials del Camp de Tarragona i de la Costa Daurada. La Taula Institucional de Creuers és l'espai de col·laboració en què institucions, administracions, empreses i universitat cooperen per desenvolupar un model sostenible de creuers. Un projecte que s'ha treballat des del principi per diversi-

Primer creuer Temporada 2023.



Xavier Jornet, membre de la junta de l'AEHT i de la Taula Institucional de Creuers del Port de Tarragona

ficar les visites a tot el territori per tal d'evitar una concentració en una única destinació o ciutat i no generar els efectes de la massificació. D'aquesta manera, des del moment en què es fa la comercialització de la proposta, els i les creueristes opten per múltiples destinacions que abasten tot el Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre com pot ser la Conca de Barberà, el Priorat, o bé les mateixes ciutats de Tarragona, Reus o Vila-seca. ■

PORT DE TARRAGONA



Un territori de sols i estrelles

Entrevista

VICENT
GUIMERÀ

“Definiria l'Antic Molí com el caliu d'una llar”

Al capdavant de L'Antic Molí d'Ulldecona, Vicent Guimerà va rebre la seva primera Estrella Michelin el 2017 i una segona Estrella Verda Michelin el 2020 pel seu compromís amb la sostenibilitat, les quals sustenta fins avui i a les que hi suma un Sol de la Guia Repsol. La seva cuina es basa en les tècniques i tendències més recents combinades amb el saber fer de la tradició i el respecte pel producte i el territori. Pertany al moviment Slow Food i Km0. La seva implicació humana i gastronòmica amb el sector és inspiradora per a professionals, clients i futures generacions.

Què significa per tu estar guardonat amb l'Estrella Verda Michelin?

Per a nosaltres significa un canvi en la manera de fer les coses, de reivindicar la natura i el territori que ens envolta. Fomentem un tipus de treball honest, transparent i sobretot molt proper, ja que ens nodrim dels ramaders, artesans i productors locals.

Explica'ns algunes pràctiques que reflecteixin aquesta aposta per la sostenibilitat?

Busquem en cada un dels plats el màxim rendiment de l'aliment, per exemple, utilitzem la deshidratació com a condiment per tenir els nostres propis potenciadors de sabor. Facilitem la formació amb pràctiques no només de cuina i sala, sinó també de ramaderia o de botànica... i tenim el "Projecte Mans", amb el qual comencem l'autoabastiment amb la nostra granja i hort. Estem molt il·lusionats!

“El projecte Mans és una experiència gastronòmica feta per artesans”. Artesania i sostenibilitat van lligats?

A casa nostra sí. Quan vam començar a fer el projecte, vam reunir tots els artesans de la zona per veure com podríem treballar de manera sincronitzada. Avui dia treballem amb ells estretament per a cada proposta que creem. Per exemple, en començar l'R+D d'un nou menú, parlem amb l'artesà per aconseguir que el plat estigui en harmonia amb el contingut i ell ens fa una proposta. Com a resultat, tenim una vaixela feta per artesans de les Terres de l'Ebre exclusivament per a l'Antic Molí.

Et sents còmode amb la idea que fas una cuina compromesa amb el territori?

És com més còmode em sento. Soc faldut (d'Ulldecona) i amant del meu territori. Per a mi, la manera més honesta i sincera de treballar sempre ha estat comprometre'm amb el producte i la gent que m'envolta. Tot i ser un sector que requereix molta feina i esforç, em sento un afortunat i treballa amb emoció i passió cada dia.

Espai Gastronòmic i Espai Bistró. Quin és l'objectiu de dispo-



Vicent Guimerà.
Foto de l'Antic Molí.

“ Fomentem un tipus de treball honest, transparent i sobretot molt proper, ja que ens nodrim dels ramaders, artesans i productors locals.”

sar dels dos espais? Potser fer la cuina més accessible per a tothom?

L'Espai Bistró és el fonament de l'Antic Molí. Tot va començar a partir d'ell, i ens enorgulleix dir-ho. No hi ha un espai sense l'altre. Un cop vam aconseguir l'Estrella Michelin, la proposta gastronòmica es va elevar i després de la crisi de la COVID ens vam replantejar com fer les coses. Vam tornar al que sabíem, al que coneixíem i al que volíem: producte i fer-ho bé. Vam crear diversos menús amb diferents preus perquè les persones vinguessin a passar-ho bé. Menjar tradicional amb tècnica més moderna. Paral·lelament, amb l'arribada de l'Estrella Verda Michelin, vam començar el "Projecte Mans". Teníem moltes ganes de fer una cuina més sentida, emocional i connectada amb el territori. No només plantejar un menú que reflectís aquests va-

lors, sinó demostrar-ho amb accions: sabons amb oli reutilitzat, elements biodegradables, artesans que creen el pa, la vaixel·la o fins i tot el llibre del menú.

Com definiries el teu concepte de restaurant? Quin és el tret diferencial en relació amb altres restaurants amb Estrella Michelin? Què té d'especial?

Definiria l'Antic Molí com el caliu d'una llar. Començant per mi, passant per tots els treballadors de l'Antic Molí i els clients, busquem aquesta sensació de calidesa, humanitat i proximitat que ens caracteritza. Treballem dia a dia amb molta passió pel que fem, perquè els nostres clients rebin aquesta sensació quan arribin a casa nostra. Personalment, penso que no hi ha res millor que arribar a un lloc càlid i acollidor on només has de gaudir.

Quin és l'ingredient estrella de la teva cuina?

L'equip, sens dubte, és l'ingredient més important. Com a producte fetitxe, la galera, la qual porto treballant i investigant des de fa 10 anys.

Tècnica o producte? La clau està a trobar l'equilibri?

Un gran producte sempre ho ha estat i ho serà tot. Té la seva pròpia corona sense que ningú ho manipuli, tot i que això no succeeix amb alguns productes més quotidians. La tècnica és l'evolució de la cuina i fa que et posis en un pla diferent, però si no s'aplica amb sentit, no és res. Per això, penso que les dues parts es nodreixen l'una de l'altra. La tècnica ben aplicada ens ha permès fer valdre la galera, producte que anteriorment es descartava o s'utilitzava per fer vins.

El teu major referent culinari és...?

El Ferran Adrià, l'Albert Adrià i el Martín Berasategui. Cadascú té una manera diferent d'entendre la cuina, i això és el que em fascina de tots tres. Aporten llum al món culinari amb tècniques impensables o amb l'exactitud sorprenent de l'equilibri en un plat.

I el teu plat preferit?

La truita de patates, gaudeixo més fent-la que menjant-la.

Quan surts de la cuina et perds a...?



L'equip de l'Antic Molí.

Foto de l'Antic Molí.

“ **Amb el 'Projecte Mans' teníem moltes ganes de fer una cuina més sentida, emocional i connectada amb el territori.**”

Investigant en altres cuines com al Disfrutar, a Can Jubany, a l'Azurmendi, al Ramon Freixa, a l'Aürt... Conèixer cuines diferents, a banda de gaudir, ens ensenya i enriqueix.

A quin destí gastronòmic aniries de vacances?

França. Sempre l'he sentit com el bressol de la gastronomia.

Segons tu, quins són els tres valors que ha de tenir una bona cuina?

Passió, actitud i ganes. Es tracta d'un sector patidor, en què el temps m'ha demostrat que més

val una persona amb actitud que amb aptitud.

Què escoltes mentre cuines?

El meu equip. A la cuina parlem entre nosaltres, riem, fem broma i xerrem sobre les nostres vides. No sóc partidari de treba-

llar amb música; som una petita família i ens divertim més en el dia a dia així.

Si no tinguessis un restaurant, què faries?

Suposo que treballaria de cuiner en un altre restaurant. ■



Creació gastronòmica de l'Antic Molí.

Foto de l'Antic Molí.

Partners Corner



JAVIER
SANCHO

Director del Complex
Industrial de Repsol a
Tarragona



“Tots dos sectors són complementaris i doten l'economia del Camp de Tarragona de versatilitat i solidesa.”

Química i turisme, un binomi d'èxit per al territori

La necessària convivència i col·laboració entre els dos grans motors de l'economia del Camp de Tarragona, el turisme i la indústria petroquímica, ha esdevingut un model d'èxit. Som un referent. Altres territoris s'han interessat sovint sobre com s'ha aconseguit que dues indústries tan diferents i al mateix temps tan importants, operin a escassos metres, no només sense interferència, sinó fins i tot, cooperant i potenciant-se mútuament.

Aquest model per al territori, aquesta aposta dual, és un encert estratègic, perquè tots dos sectors són complementaris i doten l'economia del Camp de Tarragona de versatilitat i solidesa. Ha quedat clar en els darrers temps, a conseqüència de la pandèmia, que lamentablement ha tingut efectes especialment nocius sobre el sector turístic. La indústria química també s'ha vist afectada per la crisi, però de manera no tan acusada com la majoria de sectors, i ha garantit durant els pitjors moments de la pandèmia, subministraments essencials per a la societat.

Ens trobem en una temporada clau per al sector turístic, després d'haver superat els reptes dels darrers anys. L'atractiu del nostre territori és un fet més que contrastat, especialment a l'estiu. La bona feina de molts professionals ha aconseguit situar-nos com un punt clau per al turisme i esdevenir un referent per a la resta dels territoris.

A Repsol creiem que és just revertir part de la riquesa que creem a l'entorn més immediat i que és el que ens acull. Aquest compromís, en el cas de Tarragona, es manté de forma continuada i explícita des de fa més de 30 anys, i n'és un exemple la col·laboració de l'AEHT i Repsol. Aquest acord s'articula a través d'un conveni que respon a un dels objectius prioritaris de Repsol, que consisteix a establir compromisos estables amb els entorns en els quals desenvolupa les seves activitats industrials. Amb l'objectiu principal de col·laborar i potenciar el sector turístic, Repsol es va convertir en el principal subministrador d'energia i patrocinador principal de la Federació, donant també suport econòmic a les seves activitats. Amb aquest conveni, doncs, s'estreny encara més el lligam entre les nostres entitats. Una vinculació que ja va iniciar fa uns anys amb accions conjuntes com les benvingudes dels restauradors amb Sol Repsol de la província de Tarragona al Consell d'Experts de l'AEHT.

La indústria química i la turística són agents compromesos amb el territori, amb la seva prosperitat i amb el benestar de les persones que hi viuen. Al Camp de Tarragona, hi ha lloc per a ambdues activitats. Química i turisme són activitats necessàries i contribueixen, cadascuna des del seu àmbit, a fer un Camp de Tarragona millor. ■

Partners Corner



Entrevista hotelera

CONOR
CUSHNAHAN

“Apostem sempre per la sostenibilitat i la innovació”

Conor Cushnahan és director general de Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa i membre de la junta de l'Associació Hotelera de l'AEHT. La seva extensa trajectòria professional l'ha portat a encarregar-se de la direcció d'un dels hotels més exclusius de la Costa Daurada; un 5 amb platja privada que coneixem en profunditat en aquesta entrevista.*

Fa un any vas ocupar el càrrec de director general de Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa. Explica'ns la teva trajectòria i com vas arribar aquí?

Tinc 45 anys. Vaig néixer a Belfast, Irlanda del Nord. Soc més europeu que una altra cosa. Fa un any que soc el director general de Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa, però en total en fa 16 que estic amb la companyia Marriott. Vaig començar treballant a París en diversos hotels i marques del grup i també vaig dedicar-me 6 anys a Disneyland. Vaig treballar a les Seychelles amb la marca Le Méridien durant dos anys i mig. Fa 8 anys, vaig arribar a Catalunya per treballar a l'hotel W Barcelona com a director d'operacions. Després, vaig col·laborar en la finalització de la reforma i en el llançament del Dolce Sitges. I, finalment, vaig arribar al millor hotel de la nostra àrea, que és el Ra, de la companyia Marriott.

Has treballat en el sector hotelier en diversos països. Hi ha diferències segons la ubicació?

Els hostes no canvien perquè

ens visita gent de tot el món, però sí que canvien els equips. Cada cultura té una forma d'expressar-se diferent i això com a director és un repte i un regal alhora, perquè et dona l'oportunitat d'aprendre diferents tipus de comunicació depenent del lloc on estàs.

Quin creus que és el vostre tret diferencial? La localització o la marca?

Ambdues. Tenim hostes atrets pel que som i per on estem. Double benefici!

Marriott té moltes marques. Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa està entre les que anomenem 'lifestyle', és a dir, que oferim alguna cosa més que un hotel amb llit i restaurant. La marca Le Méridien és molt forta en experiències. Els nostres clients venen a l'hotel per descobrir l'àrea geogràfica, així com per gaudir de les col·laboracions que tenim amb marques de cafè, cava... Le Méridien és una marca molt cultural i vinculada al territori on es troba. Realment, existeixen fans de Marriott i de Le Méridien i, a més, disposem d'una molt bona



Conor Cushnahan, director general de Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa.

“ En l'àmbit tecnològic, tenim un superprojecte! Es tracta d'una sala immersiva amb mapping de 360°”

reputació a Catalunya i a Espanya, ja que la marca és coneguda mundialment i el Ra està ubicat en un lloc que atrau i genera interès per si sol.

Quins reptes et vas proposar com a nou director de l'hotel?

Tinc la sort d'estar en un superhotel, en bon estat, amb

“ Si treballem tots junts, en la mateixa direcció, podem oferir un producte vacacional per a tothom durant tot l'any.”

un bon equip i en un mercat ja en recuperació. Tanmateix, crec que sempre hi ha oportunitats. Tenim, per exemple, un projecte que és millorar una àrea de l'hotel cada any. Un altre repte és ampliar el període vacacional i obrir-nos a un ventall més ampli de clients.

El 2022 vam fer 15 anys. Com ho vam celebrar?

Per una part, tenint en compte que sortíem d'una pandèmia, vam voler fer un homenatge a l'equip amb una sessió fotogràfica que vam exposar a la zona del treballador per agrair-los la seva entrega i dedicació. Per altra banda, vam oferir als clients paquets d'experiències perquè poguessin celebrar amb nosaltres l'aniversari tot gaudint de l'hotel.

La sostenibilitat i la tecnologia són un dels reptes de molts hotels i, en general, de les empreses. Quines accions esteu implementant en aquest sentit?

Estem installant plaques solars i produint fins a un 15% de l'energia que necessitem; comprant només energia verda o equipant les places de pàrquing amb car-

Continua a la pàg. següent



**Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa
Restaurant DO.**

LEGAL
dades & serveis

NEIX
DADES i SERVEIS LEGAL

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

977 238 112
www.dadesiserveis.com



Entrevista hotelera

regadors de cotxe elèctric. També estem implementant petites accions per ser cada vegada més sostenibles, com el paperless, les invitacions digitals, el reciclatge o el treball amb sistemes per a reduir la pèrdua d'aigua. Per exemple, utilitzem l'aigua del mar filtrada per l'spa. Recentment, la Cambra de Comerç de Barcelona ens ha atorgat el certificat de sostenibilitat Biosphere i n'estem molt orgullosos.

I en l'àmbit tecnològic?

En l'àmbit tecnològic, tenim un superprojecte! Es tracta d'una sala immersiva amb mapping de 360°, per a 200 o 300 persones, que permet crear una atmosfera determinada i traslladar els usuaris on es vulgui, utilitzant estímuls auditius i fins i tot olfactivs, per exemple, poden estar en una reunió al mig del Taj Mahal. Som l'únic hotel d'Espanya que té aquest projecte en desenvolupament que permet al client gaudir d'un lloc sense ser-hi!

L'hotel té diverses línies de negoci: Spa, MICE, BBCC, restauració... Quin és el vostre públic objectiu i com arribeu a ell principalment?

Donem la benvinguda a tothom: parelles, famílies, empreses, esportistes... La nostra estratègia no va tan enfocada a un perfil determinat, sinó que ens dirigim a certs països o zones geogràfiques que, per clima i àrea, els pot interessar visitar-nos.

Quina oferta gastronòmica ofereix a l'hotel i què caracteritza la vostra cuina?

Tenim 5 punts gastronòmics a tot l'hotel, caracteritzats per oferir un producte local i de proximitat, i sobretot, vinculat al mar: el restaurant a la carta gastronòmica DO; el restaurant tipus bufet; el bar on oferim còctels, tapes i menjar per picar; el Beach Club, que està obert a l'estiu i està en un lloc increïble davant el mar; el servei de piscina i el servei d'habitacions (24 hores). A més, organitzem banquets i esdeveniments previ encàrrec.

Quin és el futur? Cap a on va el Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa?



Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa Explore Spa ThalassoPool.

“**Tenim molt bona reputació a Catalunya i a Espanya. La marca és coneguda mundialment i Le Méridien Ra Beach Hotel està ubicat en un lloc que atrau i genera interès.**”

IMMEXRa, una experiència digital multisensorial



Volem oferir una temporada vacacional per a tots els públics més àmplia, perquè qualsevol dels nostres clients pugui gaudir de l'spa, de la nostra gastronomia i de les nostres experiències més enllà de l'estiu. Per tant, fer créixer la família ampliant el nostre equip per poder donar tots aquests serveis. També volem continuar amb el propòsit d'oferir cada any una nova experiència, mantenir els actes i esdeveniments que ens solliciten, seguir amb les col·laboracions locals i apostar sempre per la sostenibilitat i la innovació.

Què representa per a tu formar part d'una entitat com la AEHT?

Formar part de la Federació et permet compartir, preguntar, comunicar junts i anar en la mateixa direcció per tal de millorar l'experiència en el destí. En definitiva, ajudar-nos els uns als altres.

Què és el que més t'agrada de la nostra zona?

La cultura. Sempre hi ha alguna cosa per descobrir. Evidentment, el clima; tenim 330 dies de sol! I el menjar; la gastronomia local és fantàstica!

Quan surts de l'hotel on et perds?

M'agrada sortir a passejar. Just

davant del nostre hotel hi ha 3 quilòmetres de platja; és excepcional! Pensa que la situació de l'hotel és immillorable. Avui dia, sortint de la pandèmia, és magnífic poder respirar aire pur davant del mar. Mindfulness, ben bé. És un luxe. I, per altra banda, també m'agrada visitar algun celler i prendre una copa de cava. Sóc fanàtic del cava!

Quin creus que és el punt fort de la Costa Daurada? I, el feble? Com el gestionaries?

Els punts forts són la ubicació, el temps, la cultura i els productes locals. El punt dèbil és l'estacionalitat que s'ha establert a la zona. Però si treballem tots junts en la mateixa direcció, podem aconseguir oferir un producte vacacional per a tothom durant tot l'any.

I finalment, un desig per al sector?

Que l'hostaleria torni a ser igual d'atractiva que ho va ser fa molts anys, i que això faci augmentar l'oferta laboral. I referent al turisme, tornar al nivell del 2018 quan la gent volia gaudir, viure, viatjar. Que torni aquesta energia, que, al cap i a la fi, alimenta el nostre negoci. ■

AGENDA GASTRONÒMICA DE SALOU / Edició 2023

Salou, un sabor de tot l'any



TASTA SALOU

Restaurants de Salou / Cada dijous



GASTROTOUR 2023

Restaurants de Salou / Del 2 a l'11 de juny



AMB GUST D'ESTIU

Passeig Jaume I / 18 de juny



FESTA DEL REI JAUME I

Restaurants de Salou / 3 de setembre



GASTROWINE & MUSIC

Torre Vella / 1 d'octubre



SALOUWEEN STREET FESTIVAL

Passeig Jaume I / 27 i 28 d'octubre



JORNADES DEL CALAMAR

Restaurants de Salou
Del 17 de novembre al 3 de desembre



NADAL AMB TOTS ELS SENTITS

Carrers de Salou / 1 de desembre

AGENDA ESPORTIVA SALOU'23

4 de juny

VIII CHALLENGE SALOU

Guardonat amb l' Triatló Most Family Friendly Race 2022

Del 16 al 18 de juny

ASB FUTSAL INTERNATIONAL

Torneig de futbol sala més gran d'Europa
Pavellons Municipals de Salou

Del 30 de setembre a l'1 d'octubre

JUNGLE THROWDOWN SALOU

Esdeveniment internacional de crossfit

Del 19 al 21 d'octubre

RALLYRACC COSTA DAURADA -SALOU

Súper Campionat d'Espanya de Ral·lies i Campionat de Catalunya

Novembre

SURF CUP INTERNATIONAL

Competició internacional infantil amb clubs americans i europeus
Futbol Salou Sports Center

Desembre

COSTA DAURADA TROPHY

Torneig internacional de seleccions de futbol femení
Futbol Salou Sports Center

SALOU

Capital de la Costa Daurada

www.visitsalou.cat

Passeig Jaume I, 4, Xalet Torremar 43840 Salou
Tel. +34 977 350 102 · pmtsalou@salou.cat





REPSOL

Inventem el futur

Hidrogen renovable, una alternativa més per reduir emissions

A Repsol apostem per l'hidrogen renovable com a font energètica que ofereix diferents usos, com ara la producció de combustibles sintètics amb zero emissions netes.

Descobreix aquest projecte i d'altres a [repsol.com](https://www.repsol.com)