

MAGAZINE

NÚM. 45



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 cuina és una eina que ha permès que la humanitat evolucioni”

FERRAN
ADRIÀ

ENTREVISTA

“Ens sobren clients i ens falta preu”

ANTONIO
CATALÁN

Fundador d'NH Hotels
i d'AC Hotels-AC by Marriott

REPORTATGE

Tarragona.
El romesco i
els macabeus,
maridatge
d'alt voltatge

Lluís

ZONA NORTE (DELEGACIÓN)

C/ del Camí Ral, nº 122 nave D
08292 Esparraguera
(Barcelona)

ZONA SUR (CENTRAL)

Polígono Industrial Baix Ebre,
Avda. Japón Parcela 132
43897 Campredó - Tortosa

ZONA ESTE (DELEGACIÓN)

Polígono Industrial Riu Clar
Calle Estany nº 14
43006 Tarragona

ZONA OESTE (DELEGACIÓN)

Polígono Industrial Camí dels
Frares, via D nº 6
25190 Lleida

SALA DE MANIPULACIÓN

Polígono Industrial Baix Ebre,
Avda. Japón Parcela 91
43897 Campredó - Tortosa

Nuri
CONGELATS

C/ Mayor nº 14 · 43520 Roquetes
C/ Tarragona nº 13
43500 Ferreries - Tortosa

CASTELLÓ
TARRAGONA
LLEIDA
BARCELONA

Sempre al costat de
Restauradors i Supermercats
Frigorífics Lluís SA

Lluís



SUMARI

03. EDITORIAL

Xavier Jornet

04. SALUTACIONS

Francesc Pintado, Marta Domènech, Pau Ricomà, Noemí Llauredó, Oliver Klein, Pere Granados i Pere Segura

08. TARRAGONA

Reportatge Romesco de Tarragona

Entrevista Itinere

Opinió Allotjaments turístics

16. LA PROVÍNCIA AMB MÉS DO

Creure. Estimar. Beure. I orgull.

17. ASSOCIACIONS DE L'AEHT

19. AGENDA GASTRONÒMICA

Calendari d'esdeveniments gastronòmics

20. CAMBRILS

Tradició marinera amb arrels pageses

22. OPINIÓ

Sostenibilitat Ángel Pérez

24. ENTREVISTA D'ALTURA

Ferran Adrià

28. ESPAI SOCI

45 anys de l'AEHT

Tres estrelles

Fes-te soci

Gestoria AEHT

32. NORMATIVA

Reforma de la RETA

33. FORMACIÓ

Opinió Jordi Jardí

34. UN TERRITORI DE SOLS I ESTRELLES

Directori de restaurants amb Estrella Michelin i Sol Repsol

Bosch vs Muria

38. PARTNERS CORNER

San Miguel

40. ENTREVISTA D'ALTURA

Antonio Catalán

STAFF

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

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

redacció Monné Comunicació

publicitat Edimark07 S.L. edimark@edimark.cat

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

dipòsit legal L-866-09

Edimark (Em)
MARKETING · COMUNICACIÓ · ESDEVENIMENTS

MONNÉ

AEH
Associacions Empresaris
Hostaleria Tarragona
Federació

Editorial

Torna A la carta

L'any 1978 un grup d'empresaris hostalers van constituir l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de la província de Tarragona, amb seu a la Rambla Nova de Tarragona i uns objectius molt clars: defensar, vincular, promoure, representar i donar suport als hotels, bars i restaurants del territori.

45 anys després seguim aquí, convertits en Federació; amb 800 associats vinculats a través de 17 associacions que ens permeten escoltar les necessitats i inquietuds de cada racó del territori. I seguim aquí, també, gràcies a 80 partners que ens donen suport i a una comunitat de persones que mai hauríem imaginat que se sumarien al projecte i es farien imprescindibles.

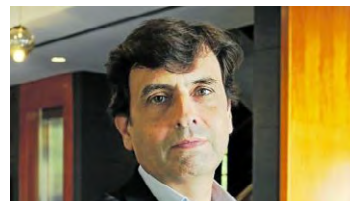
Continuem construint una Federació humil, perseverant, sense personalismes, ni interessos. Treballem de valent perquè ho portem a la sang; igual que ho porten els establiments del sector que, dia rere dia, apugen la persiana malgrat les dificultats econòmiques, polítiques i sanitàries que fan trontollar els seus negocis.

Però per això seguim aquí, perquè, tot i les circumstàncies líquides i incertes que ens han tocat viure, volem ser una estructura sòlida que dona suport als associats i, al mateix temps, una institució activa en la construcció d'un destí turístic atractiu, referent i de qualitat.

Vull remarcar que el propòsit de l'AEHT no seria possible sense les persones, institucions, empreses i amics que heu cregut en nosaltres i que us heu sumat a una família que no para de créixer en iniciatives necessàries com la revista *A la carta*. Un altaveu del sector i del territori que eixamplarà el sentiment de pertinença i orgull dels qui, d'una manera o una altra, sou i sereu els protagonistes de l'AEHT.

XAVIER
JORNET

Tresorer i expresident
de l'AEHT



Portada del número 1
de la revista *A la carta*

Salutacions



FRANCESC
PINTADO

President de la Federació AEHT

“ **Una publicació que ens permet continuar potenciant la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre com a destí de primera qualitat**”

Torna un històric de l'AEHT

Benvolgut, benvolguda,

com a president de l'AEHT, és un honor viure el relleu d'una revista històrica de la Federació, que va néixer als anys 80 sota la presidència de Joan Pedrell amb 44 edicions i que aquest 2022 recuperem amb el mateix nom, però amb un format totalment renovat i actualitzat.

A la carta és una revista semestral de referència dels i per als professionals i beneficiaris del sector hostaler de les comarques de Tarragona. Parlarem de gastronomia, de territori, de tendències, de recursos, de projectes, normatives, novetats, proveïdors, formacions, esdeveniments gastronòmics, referents culinaris... i molts altres temes d'interès per als hotels i restaurants de la província de Tarragona, però també per als professionals i apassionats del sector turístic i la gastronomia.

En aquest número 45 trobareu entrevistes exclusives a referents nacionals i internacionals com Ferran Adrià i Antonio Catalán, però també provincials com Joan Bosch i Xavier Jornet. Ens endinsarem en poblacions com Tarragona o Cambrils, per anar coneixent millor, en cada edició, el nostre territori ric i divers. Viatjarem a les DO de la província a través de la visió de la periodista Ruth Troyano i posarem sobre la taula temes d'especial rellevància com la sostenibilitat o la nova llei d'autònoms, entre molts altres continguts que esperem que siguin del vostre interès!

Un canal divulgatiu i promocional del nostre territori nascut de la Federació AEHT; que trobareu en hotels, restaurants, oficines de turisme i altres espais d'interès de la província de Tarragona. Una publicació que ens permet continuar potenciant la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre com a destí de primera qualitat.

Llegiu-la, gaudiu-la i sobretot, compartiu-la!

Per un turisme que porti benestar i qualitat de vida

Teniu a les mans una nova versió millorada i renovada de la revista *A la carta*, editada per la Federació d'Associacions d'Empresaris d'Hostaleria (AEHT) de la província de Tarragona. Es tracta d'una publicació que, després d'uns anys d'inactivitat, s'ha transformat i adequat per ressorgir de nou aportant contingut d'interès i qualitat als seus lectors. La recuperació d'aquesta iniciativa em serveix de símil per reivindicar la necessitat de tornar a agafar embranzida per millorar el nostre model turístic, sobretot ara que podem donar per superada la pandèmia de la covid-19. Igual que ha fet l'AEHT amb la seva publicació, com a sector hem de ser capaços d'afinar la nostra oferta per aconseguir un millor territori per viure-hi i una millor destinació per visitar.

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. Tot aquest canvi que volem impulsar ha de venir acompanyat de la complicitat de la societat catalana. 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. Com a sector ja fa anys que estem fent bé les coses; ara ens cal fer un pas endavant per guanyar-nos la confiança dels nostres veïns i veïnes. No deixem que s'estigmatitzi una activitat que afavoreix el diàleg i ajuda a construir societats més obertes, més receptives al canvi i, de retruc, més innovadores.

Per això, ens cal un pla ambiciós que ens permeti oferir una proposta de valor atractiva que ens diferenciï de la resta de destinacions i que alhora també porti valor afegit a la vida dels nostres habitants i permeti el desenvolupament local. En aquest sentit, hem impulsat l'estratègia en turisme enogastronòmic perquè aquesta oferta ens permet avançar cap a un turisme de més qualitat, present durant tot l'any i arreu del territori. Paral·lelament, també estem treballant per tenir una oferta formativa actualitzada i de qualitat perquè comptar amb bons professionals és fonamental per afavorir l'ocupabilitat i la competitivitat en el nostre sector, i garantir que el nostre visitant tingui la millor experiència.

Com a sector tenim el repte d'aconseguir que la societat valori la nostra activitat i tot allò que aporta. Necessitem el seu escalf per iniciar el procés de transformació que ens hem proposat; escalf que espero que també rebi la revista *A la carta* en aquesta nova etapa que enceta.



MARTA
DOMÈNECH

*Directora general de Turisme
Departament d'Empresa i Treball
Generalitat de Catalunya*

“ **Hem impulsat l'estratègia en turisme enogastronòmic perquè aquesta oferta ens permet avançar cap a un turisme de més qualitat, present durant tot l'any i arreu del territori**”

Salutacions



NOEMÍ
LLAURADÓ

Presidenta de la Diputació de Tarragona

Una finestra oberta al sector

La restauració de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre està d'enhorabona amb la reaparició d'aquesta publicació, referent per a un sector clau en l'economia del nostre territori. Representeu un conjunt de professionals que, amb la vostra activitat, dinamitzeu econòmicament, atorgueu prestigi i afegiu un atractiu únic a les nostres destinacions turístiques.

Els professionals de la cuina i la gastronomia, del litoral i de l'interior, feu que l'enogastronomia constitueixi un valor més a l'hora de triar la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre com a destinació turística, mostrant la qualitat i la diversitat dels nostres productes. Els i les professionals heu sabut reunir i catapultar uns valors que, any rere any, són premiats amb alguns dels reconeixements més prestigiosos a escala internacional. Heu aconseguit que la restauració de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre sigui un autèntic referent d'èxit que combina autenticitat, tradició i renovació creativa.

L'impacte positiu en termes econòmics traspasa, però, l'àmbit de la restauració i del turisme. L'aposta pels productes locals, de qualitat i de km 0 suposa un impuls valuós i necessari per a l'activitat del sector agroalimentari de les nostres comarques. Si parlem de l'empremta de l'activitat vinculada a la gastronomia, no podem obviar l'actiu cultural i de construcció de la identitat pròpia que la cuina representa. Allò que s'ha elaborat als fogons es transforma a taula en un element de socialització i de qualitat de vida de les persones. L'activitat dels restauradors i restauradores, al capdavant, està al servei d'una de les funcions vitals que més directament influeixen en la salut de la ciutadania. Perquè alimentar les persones de manera saludable en entorns confortables i de relació social posa al nostre abast una experiència que connecta la nostra salut física i emocional, i el nostre benestar.

Amb aquesta publicació recupereu un espai de comunicació que, sens dubte, serà de gran valor per a la vostra tasca diària. Felicitem-nos per comptar amb un mitjà que és una finestra oberta al vostre sector professional i que ens permet, alhora, sumar i reconèixer la importància de la vostra activitat per al conjunt de la societat.

“ Heu aconseguit que la restauració de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre sigui un autèntic referent d'èxit que combina autenticitat, tradició i renovació creativa”



PAU
RICOMÀ

*Alcalde de Tarragona
i president del Patronat
Municipal de Turisme de Tarragona*

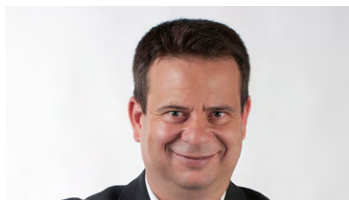
El romesco i els macabeus, maridatge d'alt voltatge

La revista *A la carta* de l'AEHT torna a caminar després d'uns anys d'aturada i em fa especial il·lusió ser un dels primers a encetar aquesta nova etapa de la publicació. En el número de la represa, es posarà el focus, entre molts altres temes, en l'enogastronomia de Tarragona, amb el romesco i els vins com a punts estrella.

El romesco és el guisat autòcton de Tarragona, la seva recepta ha passat de generació en generació i el plat es manté més viu que mai. Molts restaurants ja se l'han fet seu i l'ofereixen com la joia de la gastronomia de casa. Per acompanyar aquesta delícia, una aposta guanyadora són els vins macabeus de la DO Tarragona, que ofereixen un maridatge inigualable entre els productes del mar i de la terra.

La gastronomia, la història i el patrimoni de Tarragona es poden viure durant tot l'any, la capital de la demarcació no tanca. Les portes per gaudir de la ciutat sempre estan obertes. Entreu-hi!

“ En el número de la represa, es posarà el focus, entre molts altres temes, en l'enogastronomia de Tarragona, amb el romesco i els vins com a punts estrella”



OLIVER
KLEIN

Alcalde de Cambrils

Cambrils, model turístic integral

La cooperació entre l'Ajuntament i les empreses privades és fonamental per potenciar l'evolució i el creixement del sector turístic a Cambrils. Així ho hem entès ambdues parts des del primer moment i per això anem de la mà a l'hora d'establir les estratègies necessàries per garantir el futur i la sostenibilitat de l'activitat turística en el seu conjunt i, en base a aquests postulats, continuar liderant el segment del turisme familiar de qualitat, el turisme esportiu i de salut i, per suposat, la gastronomia de més alt nivell esdevenint l'únic municipi amb dues estrelles Michelin.

El model Cambrils és un model d'èxit. Però no en tenim prou i hem d'avançar en aquest concepte de turisme integral que consisteix en sumar més esforços públics i privats que ens permetin explorar noves oportunitats d'innovació i nous nínxols de negoci.

A dia d'avui, una bona gestió turística no consisteix en quantificar turistes sinó que hem d'apostar per la qualitat, la sostenibilitat i la singularitat com a vectors estratègics que ens facin diferents. Per això, aquest estiu la indústria turística cambrilenca ha estat el motor de la recuperació econòmica i del retorn a la normalitat al nostre municipi. Ara ens queda el repte d'anar superant l'estacionalitat i, probablement, els àmbits del turisme vinculat al benestar i l'esport són dues opcions en les que continuarem dedicant-hi esforços.

La meva enhorabona a l'AEHT per recuperar la revista *A la carta*. Estic convençut que serà un referent fonamental per intercanviar informació de primera mà del sector i compartir idees, propostes i reflexions que enforteixin els lligams entre els diferents agents públics i privats implicats en aquest sector econòmic tant transcendental pel futur del nostre territori.



PERE
GRANADOS

*Alcalde de Salou
i president del Patronat
Municipal de Turisme*

Salou, qualitat gastronòmica de referència

Salou va encetar, ja fa uns anys, una trajectòria ascendent dins del món de la gastronomia. Des d'aquestes línies, volem felicitar tots els restaurants de la capital de la Costa Daurada per treballar sota el paraigua de l'excel·lència, així com també l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria (AEH) de Salou, per ser un potent motor generador d'identitat i dinamisme.

Actualment, Salou compta amb una Estrella Michelin i un Sol Repsol, ambdues distincions en mans del Restaurant Deliranto, del xef Pep Moreno, que són fruit de la constància i de la feina ben feta. Aquests prestigiosos reconeixements representen l'alt nivell d'esforç i d'exigència amb què es treballa al nostre municipi, tant des del punt de vista gastronòmic com de la restauració.

D'altra banda, volem donar la benvinguda al magatzí *A la carta*, que ens ha sorprès gratament amb l'inici d'una nova etapa plena de reptes. Desitgem que assoleixi molts èxits i que es converteixi en una publicació de referència al nostre territori.



PERE
SEGURA

Alcalde de Vila-seca

El plaer de degustar el temps

En l'època actual, immersos com vivim en un món digital que ens fa anar a velocitats de vertigen, publicar una revista en paper, a banda que pot semblar estrany, diríem que pot ser contraproduent; ara bé, si tenim en compte que qui la promou és la Federació d'Associacions d'Empresaris d'Hostaleria de la província de Tarragona, segurament trobarem una explicació a aquest fet.

Dins del món de l'hostaleria, en els darrers temps destaca la restauració i, en ella, la gastronomia i el plaer de menjar amb els cinc sentits. Tot això comporta temps, temps d'elaboració i temps de degustació on la imatge, els olors i els sorolls a l'hora d'abordar un plat s'ajunten en el moment del tacte en la boca i el gust en el paladar.

El temps també és el que necessita una lectura exigent, ja sigui d'un article, d'una història, d'una recepta o d'una descripció. Temps i la possibilitat de fer ús de tots els nostres sentits per gaudir-ne. L'olor de paper i tinta en el moment que arriba a les nostres mans; el tacte del paper estucat i de qualitat on els nostres dits s'entrenen per copsar el seu gramatge i la seva suavitat; la visió d'imatges ben impreses on s'endevinen nous mons, el soroll de la pàgina al passar un full... petits plaers que ajuden a una bona lectura i que també necessiten temps.

El temps en sap molt la nostra gent de l'hostaleria, de temps i de paciència per assolir noves experiències i nous objectius que omplim els seus clients del gaudi d'un bon àpat i del plaer d'una interessant lectura.

Vull felicitar l'associació per la seva capacitat de risc, per la seva implicació en la innovació i per saber rescatar aquelles propostes que comporten saber gaudir del temps.

Ara ja tenim a la mà aquesta renovada *A la carta*. Llegim-la amb atenció perquè de ben segur ens portarà noves experiències i sobretot, a saber aprofitar el temps.

Tarragona

Enogastronomia

UN VIATGE AL MÓN DEL ROMESCO DE LA MÀ DE XAVIER VECIANA

“Un desig? Passió per la cultura gastronòmica que ens ajudi a perpetuar la nostra història”

“Si el romesco de Tarragona fos una persona, seria forta, intensa i tindria caràcter de pescadora”. Així el descriu Xavier Veciana. Si algú coneix el mar i la cuina marinera com ningú és ell: antic pescador i actualment cuiner del restaurant Xaloc del Serrallo de Tarragona.

El romesco és un plat típicament tarragoní que va néixer a les barques del Serrallo i s'elaborava amb els ingredients que els pescadors tenien a l'abast. “A bord de les barques portàvem pocs aliments i bàsics. No hi havia neveres i per això el romesco es cuinava amb elements secs: alls, pebrot, pa sec del dia abans, un grapat d'ametlles, oli i vi de la terra, brou i sal”. Aquesta és la recepta original del romesco tarragoní “amb pebrot, no amb nyora, que és més intens”. Afegeix que cal picar-ho ben fi, fins que quedi una textura terrosa “com més fi, més lligat”. El secret del Xavier perquè quedi excel·lent és cuinar el pebrot i el pa al forn “perquè no absorbeixi molt d'oli”.

Mentre a la cuina del Xaloc arriba el peix fresc, el Xavier assenyala un quadre del menjador amb el poema “Ves e vents han mos desigs complir”, d'Ausiàs March. “Aquest home va descriure el Mediterrani d'una manera tan exacta que havia d'haver estat a

la mar per poder fer-ho”, comenta Veciana. Un poema molt bonic, tarragoní i mediterrani: “bullirà el mar com la cassola al forn”, diu el poema. “El mestral, aquest vent sec que bufa tan fort, s'emporta l'aigua i fa que bulli; tota la superfície de mar està blanca, com un vapor d'aigua; és increïble”, afegeix el cuiner tarragoní.

Josep Pla, més concret encara, també feia referència a Tarragona i al romesco: “No crec que existeixin moltes ciutats al món com Tarragona, que, a més d'un incomparable passat, una història estupenda i una situació estranya bellesa, tinguin una salsa pròpia, particular i única”.

El Xavi Veciana té certa tradició marinera perquè el seu avi ja envasava romesco a la fàbrica de conserves. Però no es va fer pescador per seguir la tradició marinera, sinó més aviat per escapar, però li va acabar agradant. “Jo anava al peix espasa, però també pescàvem taurons,



“No crec que existeixin moltes ciutats al món com Tarragona, que, a més d'un incomparable passat, una història estupenda i una situació d'estranya bellesa, tinguin una salsa pròpia, particular i única”. Josep Pla

tonyines, guàrdia civils i peixos guineu”.

Els dies especials feien romesco; no era un plat de cada dia. Un dels romescos que més agradava els pescadors era el de toro. Si els caps de setmana hi havia corrida, el dilluns venien carn de toro al mercat i les dones dels pescadors, moltes de les quals eren peixateres, els en portaven a la barca. “A mi el que més m'agrada és el de pop; és l'exponent màxim del romesco i no el sap fer tothom”.

Aquest boom de la cuina a les barques va arribar amb el de la pesca, cap als anys seixanta. Hi havia moltes barques pels plans estatals destinats a potenciar el sector, però faltava mà d'obra, i va venir-ne molta de fora; sobretot de l'Ametlla de Mar. “Una de les coses que té el món mariner és que tenim un nexa d'unió que és el mar, i el mariner va on hi ha

peix”. Com que no hi havia autopista, els treballadors arribaven en tren i es quedaven a viure a Tarragona tota la setmana. De dia cuinaven i de nit pescaven. “Recordo que entre les barques se sentia l'olor del menjar”, igual que ara, que quan arriba el migdia es comença a sentir als restaurants del Serrallo.

I és que la recepta del romesco, com molts altres plats mariners, ha anat passant per tradició oral d'uns als altres i el Xavier “té l'obligació de transmetre-la. La cultura és això”.

Si poguessis demanar un desig pel romesco de Tarragona, quin seria? “Passió per la cultura gastronòmica que ens ajudi a perpetuar la nostra història. També demanaria que el tarragoní fos conscient i tingués més estima cap a allò autòcton; és l'única manera que no desaparegui”. ■



PEIX DE TARRAGONA TOT UN GUST

www.tarragona.cat/peixdetgn



© Rafael López-Monme/Tarragona Turisme

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació i el FSE en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local i en el marc del Programa de suport als territoris amb majors necessitats de reequilibri territorial i social: projecte Treball als barris.



Tarragona

El romesco a Tarragona, avui



Esdeveniments gastronòmics amb el romesco com a protagonista

El romesco comença al Serrallo, però no s'acaba aquí, perquè la tradició l'ha portat fins a l'Eixample, la Part Alta i cadascun dels racons de la ciutat. Ara encara més, gràcies a les jornades gastronòmiques que organitza l'AEH Tarragona Ciutat i el Patronat de Turisme de Tarragona, i a altres iniciatives com *El Serrallo ve de gust*, una sèrie documental de 6 capítols que se submergeix en l'autenticitat del barri mariner i que posa el focus en receptes elaborades per cuiners i cuineres no professionals vinculats amb el barri mariner de Tarragona. ■



Romesco i macabeu

Els vins de la varietat macabeu de la DO Tarragona són una expressió de frescor mediterrània. Les onades d'aire marí marquen el vi amb una base persistent.

Aquesta estructura marina és la plataforma d'un catàleg aromàtic varietal que a Tarragona està dominat per un fons d'ametlla tendra.

La referència als fruits secs, les notes aromàtiques de flors seques i la frescor marinera fan del macabeu la parella natural del romesco, que és la salsa que uneix aquests ingredients.

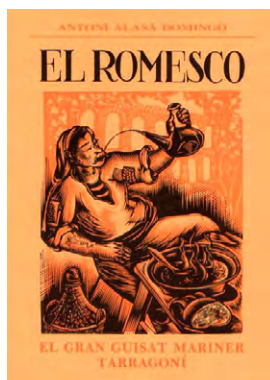
El vi és el paisatge embotellat i l'experiència de fusió gastronòmica de romesco i macabeu és el missatge que identifica Tarragona. ■

ORIOI PÉREZ DE TUDELA
DO TARRAGONA



Imatges de l'arxiu històric de Tarragona.

Descobreix
El Serrallo Ve de Gust





FEM MIG SEGLE AMB
L'HOSTALERIA I
20 ANYS A TARRAGONA.
CELEBRA-HO AMB NOSALTRES!

makro

EL TEU ÈXIT ÉS EL NOSTRE COMPROMÍS

Tarragona

Patrimoni

// ENTREVISTA

GEÒRGIA COSTA
D'ITINERE



“Tarragona és una ciutat amb triple Patrimoni Mundial”

La historiadora i escriptora de literatura juvenil, ens parla de Tarragona des del punt de vista d'una guia entusiasta amb una gran capacitat comunicadora.

Quins són els tours més sol·licitats?

Sens dubte, el tour més demanat a Itinere és el de Tarragona romana, que fa un recorregut completíssim no només pels nostres monuments, que són patrimoni mundial, sinó que també ens permet explicar l'evolució de la nostra ciutat al llarg del temps. De tota manera, oferim més de 40 activitats a les nostres comarques per a grups d'empresa, turistes i escolars.

Què és el que més sorprèn els turistes de la ciutat?

Hi ha moltíssimes coses que sorprenden els turistes de la nostra ciutat: la seva situació privilegiada dalt d'un turó a tocar del mar, per exemple. I, és clar, els seus racons, tant a la Part Alta com a la zona del centre de la ciutat, amb el Balcó del Mediterrani i la Rambla Nova com a punts d'especial atractiu. El que els sorprèn moltíssim i, nosaltres també hi posem molt d'èmfasi, és la convivència diària amb el patrimoni romà.

I als qui ja la coneixen, però la redescobreixen amb vosaltres?

Molta gent de Tarragona o de poblacions veïnes venen amb nosaltres per ampliar coneixements sobre aquests racons per on ja han passejat o visitat prèviament, però que no en sabien gairebé res. També agrada molt l'activitat de Misteris i llegendes de Tarragona, especialment a

aquells que són veïns de Tarragona, que se sorprenden de conèixer els detalls, les llegendes, les petites misèries de la gent que, com ells, vivien a la ciutat.

Què té Tarragona turísticament que no tenen altres ciutats patrimonials?

A Tarragona no hi ha només una sèrie de monuments desconnectats entre ells, sinó una ciutat que ha anat evolucionant amb el temps, integrant els seus elements antics i moderns, adaptant-se al pas dels segles. Tarragona, i així es reconeix expressament en la seva declaració com a ciutat Patrimoni Mundial per la UNESCO, és un lloc on el patrimoni és viu, integrat en el mateix teixit urbà i en el dia a dia dels seus ciutadans. A Tarragona, el patrimoni no es limita a una sèrie de monuments visitables, sinó que els diferents monuments, connectats els uns amb els altres, ens expliquen la història de la nostra ciutat.

Tarragona romana, sí; però també medieval i modernista. Quins són els monuments i els espais més emblemàtics de la ciutat de cada període?

Si parlem de la Tarragona medieval ho hem de fer, és clar, de la catedral de la ciutat, un monument únic per la seva qualitat, importància i, també, pel seu extraordinari estat de conservació.

Per altra banda, la Tarragona modernista, potser la part de la ciutat menys coneguda, també té els seus tresors, que es troben sobretot a la zona centre de la ciutat. Per conèixer aquesta part més “amagada” de la història de Tarragona, un bon passeig seria el que ens portaria des del Balcó del Mediterrani per la Rambla Nova, entrant al teatre Metropol i veient nombroses mostres d'aquesta arquitectura modernista a les façanes de les cases, per acabar amb el mercat municipal i l'antiga plaça de braus.

Història, gastronomia i cultura fan un bon maridatge. Ens recomaneu una ruta per conèixer

“ Tarragona és un lloc on el patrimoni és viu, integrat en el mateix teixit urbà i en el dia a dia dels seus ciutadans”

Tarragona a través d'aquests tres ingredients?

Sempre diem que Tarragona és una ciutat amb triple Patrimoni Mundial: cuina mediterrània, castells i els seus monuments romans, així que la nostra ciutat és un lloc ideal si volem combinar cultura, història i gastronomia. Un exemple seria un tour guiat per la Tarragona medieval acabant fent un tast, precisament, de cuina d'aquest període. També no hi ha res més agradable que fer una visita guiada per la Tarragona romana i acabar en una de les boniques places de la Part Alta degustant un dels molts vermutos que es produeixen a la zona.

Tarragona tot l'any. En una escapada d'hivern a Tarragona no et pots perdre...

I tant, tot l'any rebem visitants. A Tarragona som afortunats de



tenir un clima molt benigne, de manera que els seus monuments, els seus carrers i entorns es poden gaudir tot l'any. Fins i tot, els dies de pluja són ideals per a visitar l'interior de la gran catedral, els museus o aixoplugar-se dins les voltes del circ romà.



Quins productes teniu previstos pels mesos de novembre-maig?

Com sempre, a Itinere intentem innovar, crear una oferta atractiva per al nostre públic, especialment el més familiar. Ja hem implantat amb molt èxit una visita guiada enfocada a famílies amb nens: Tarragona romana amb nens.

Fa pocs dies van estrenar una activitat que la pandèmia va deixar aparcada: Arqueòlegs per un dia. Es tracta d'un taller on les diferents famílies amb canalla aprenen què és l'arqueologia i ho porten a la pràctica en petits serrals que excaven. ■

PF Plana Fàbrega

Especialistes en contra incendis



- Sistemes manuals i automàtics d'extinció
- Sistemes d'extinció automàtica de campanes
 - Protecció passiva RF
- Extintors de pols ABC, automàtics i CO2
 - BIEs i proves hidràuliques
 - Control i evacuació fums

Totes les cuines industrials han de disposar de sistemes d'extinció automàtica. Sistema econòmic i fàcil d'instal·lar

Preus especials socis de AEHT!!



Tel. 977 21 98 54
pftarragona@planafabrega.com

- Sistema autònom, no requereix electricitat
- Sistema biodegradable

Tarragona

Habitatges d'ús turístic



JORDI
VILAR

President de l'Associació
d'Apartaments Turístics i Hostels
de Tarragona

“Tarragona es
una ciutat amb
un atractiu
inqüestionable,
i ho afirmo des
de la pròpia
experiència, ja
que els turistes
són una part
important dels
clients que
s'allotgen als
apartaments
turístics de la
ciutat”



Una oportunitat per al creixement sostenible de Tarragona

Tarragona és una ciutat amb nombrosos atractius que la converteixen en un destí que treballa els 365 dies de l'any; no només durant la temporada turística, sinó pels esdeveniments que se celebren a la ciutat i atrauen perfils de visitants diversos; però també per les oportunitats que porten a professionals d'arreu a instal·lar-se a la ciutat i a habitar-la durant un període de temps determinat.

Per aquest motiu, en lloc de parlar d'habitatges d'ús turístic, m'agradaria parlar d'habitatges d'ús temporal, ja que aquesta denominació s'adapta millor al tipus de demanda que satisfà el model d'establiments que ens ocupa.

Tarragona és una ciutat amb un atractiu inqüestionable, i ho afirmo des de la pròpia experiència, ja que els turistes són una part important dels clients que s'allotgen als apartaments turístics de la ciutat: el patrimoni romà i les platges, el Concurs de Castells, les jornades gastronòmiques, festivals com Tarraco Viva o el Dixieland, festes com Santa Tecla i Sant Magí... i un llarg etcètera.

Però hi ha moltes altres raons per passar temporades, curtes o llargues, a Tarragona. Parlem de casos reals com treballadors temporals en projectes als polígons industrials, al port o a la universitat; de visites familiars; de canvis de residència o obres al domicili; de tripulacions de vaixells o d'assistents a congressos i d'altres esdeveniments esportius o culturals que acull la ciutat.

Molts d'aquests clients, especialment els que fan estades mitjanes o llargues, volen sentir-se com a casa i aconseguir-ho és fàcil en un apartament. El més important, tal com promovem des de l'Associació d'Apartaments Turístics i Hostels de Tarragona, és la professionalitat de totes les persones implicades en la seva gestió, perquè pot i ha d'evitar un dels principals problemes que s'atribueix als habitatges d'ús turístic: el comportament incívic i les molèsties ocasionades als veïns. Des de la TAATH, a través de diverses campanyes amb els associats, promovem que els clients, des del primer minut de la seva arribada, siguin informats de les normes de convivència, de la necessitat de respectar els altres hostes i el barri i de les possibilitats que els aporta la ciutat i, fins i tot, promovem que els establiments turístics puguin ajudar-los en els possibles tràmits que hagin de fer.

Els efectes positius sobre la ciutat i els seus habitants són múltiples. Per una banda, la demanda no estacional és positiva, ja que crea llocs de treball estables que no estan lligats a la temporada de sol i platja. Per altra banda, els visitants/residents tenen un impacte econòmic significatiu a la ciutat, ja que les seves visites s'allarguen més d'un o dos dies. Algunes d'aquestes persones fins i tot s'empadronen temporalment a Tarragona, fan una despesa important a la ciutat, consumeixen al barri i moltes es converteixen en prescriptores de Tarragona.

Un altre aspecte molt important a destacar és que els últims edificis d'habitatges d'ús turístic que s'han obert a la ciutat no han eliminat parc residencial. S'han rehabilitat edificis buits i, en aquest sentit, podem constatar que no hi ha hagut una davallada de l'oferta de lloguer tradicional, ans al contrari. Per exemple, a la Part Alta, una zona que podria ser sensible a la pressió dels establiments per a turistes, el nombre d'habitants censats ha crescut. A més, en termes generals, aquestes rehabilitacions s'han fet amb la màxima cura i amb criteris de sostenibilitat: millora de l'aïllament tèrmic, aerotèrmia, electrodomèstics eficients, etc.

I, finalment, cal posar sobre la taula que els habitatges d'ús turístic, al tenir una clientela més diversificada i no dependre tant d'una bona ubicació a les zones més turístiques de Tarragona, estan disseminats per gran part de la ciutat. Així, podem veure com les llicències estan distribuïdes per tots els barris, sense que hi hagi cap punt de concentració remarcable.

En definitiva, els habitatges d'ús turístic són una oportunitat per la ciutat de Tarragona i des de la TAATH treballem perquè es converteixin en facilitadors del creixement sostenible i de qualitat de la ciutat. ■

COSTA DAURADA EL JOC DE VIURE!



@costadauradatur
www.costadaurada.info



La província amb més DO



RUTH
TROYANO

Periodista i sommelier

“ Els ciutadans encara som poc conscients del valor que tenen els milers d'hectàrees de vinya que, amb rigor i perseverança, es cultiven a les comarques de Tarragona”

Creure. Estimar. Beure. I orgull

No hi ha cap altre territori a Catalunya tan potent enològicament com el sud del país. Les comarques de Tarragona sostenen riquesa, diversitat i qualitat. Immensa. El vi és un cultiu ancestral que sobreviu generacions i sobrepassa persones. Avui, amb ulls i mans joves i esforçades que recullen el llegat, el regeneren i l'enalteixen. Són més lliures que mai, perquè s'han format més i millor. Viticultors i enòlegs viatgen i deixen de mirar-se el melic. Han entès que l'aprenentatge és continu, que comença al camp, i que el diàleg amb el veí és necessari: amb el mateix raïm, poden fer vins radicalment diferents.

Els ciutadans encara som poc conscients del valor que tenen els milers d'hectàrees de vinya que, amb rigor i perseverança, es cultiven a les comarques de Tarragona. S'estenen més enllà de l'Ebre i del Gaià, des de primera línia de mar a la Costa Daurada fins als ports de Tortosa-Beseit o a l'interior del Priorat i la Conca de Barberà. Hi ha vinyes heroiques que encimbellen turons de muntanya mediterrània a 900 metres d'altitud, expressant frescor i fragància aromàtica a la copa. Costers, terrasses i planures, banyades per la marinada, el cerç, el garbí, el mestral... Vinyes velles i sàvies i d'altres empeltades de nou amb varietats autòctones i tradicionals, homenatjant els avantpassats, revolucionant el mercat del vi català amb estils d'elaboració i criança tan bevibles com heterogenis.

La DO Tarragona i la recerca de la seva identitat, amb el macabeu com a estandard. La DO Terra Alta amb un terror feréstec i auster vinificant molt més que la garnatxa blanca. La DO Conca de Barberà amb la versatilitat del trepat, sense deixar d'explorar varietats blanques. La DO Montsant elevant el sentit i el valor de la garnatxa negra sobre sòls diversos. La DOQ Priorat aprofundint en els noms de la terra entre carinyenes i garnatxes velles. La DO Catalunya abraçant sensibilitats, caràcter i estils nous i nous. La DO Penedès que atresora 2.700 anys d'història vitivinícola a Catalunya mostrant un ventall de textures enològiques infinit i enaltint el vi dels masos i la DO Cava fent camí cap a l'excel·lència categoritzant-se i apuntalant les arrels amb una nova zonificació. Tot això i més enllaça el paisatge del sud, amb la sort que l'habita el centre formatiu més poderós del país: la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili, dibuixant un present i un futur vibrants. Com ha escrit el sommelier Josep Roca al llibre "Catalunya, terra de vi" d'Andana Edicions: "El terror parla i ara se l'escolta (...) El vi català d'avui ens dóna llum als ulls i força a la copa". Creure. Estimar. Beure. I orgull. No ens cal res més. Bé, sí, dignificar sempre la feina del pagès, que no només alimenta sinó que també cuida i preserva el paisatge. ■



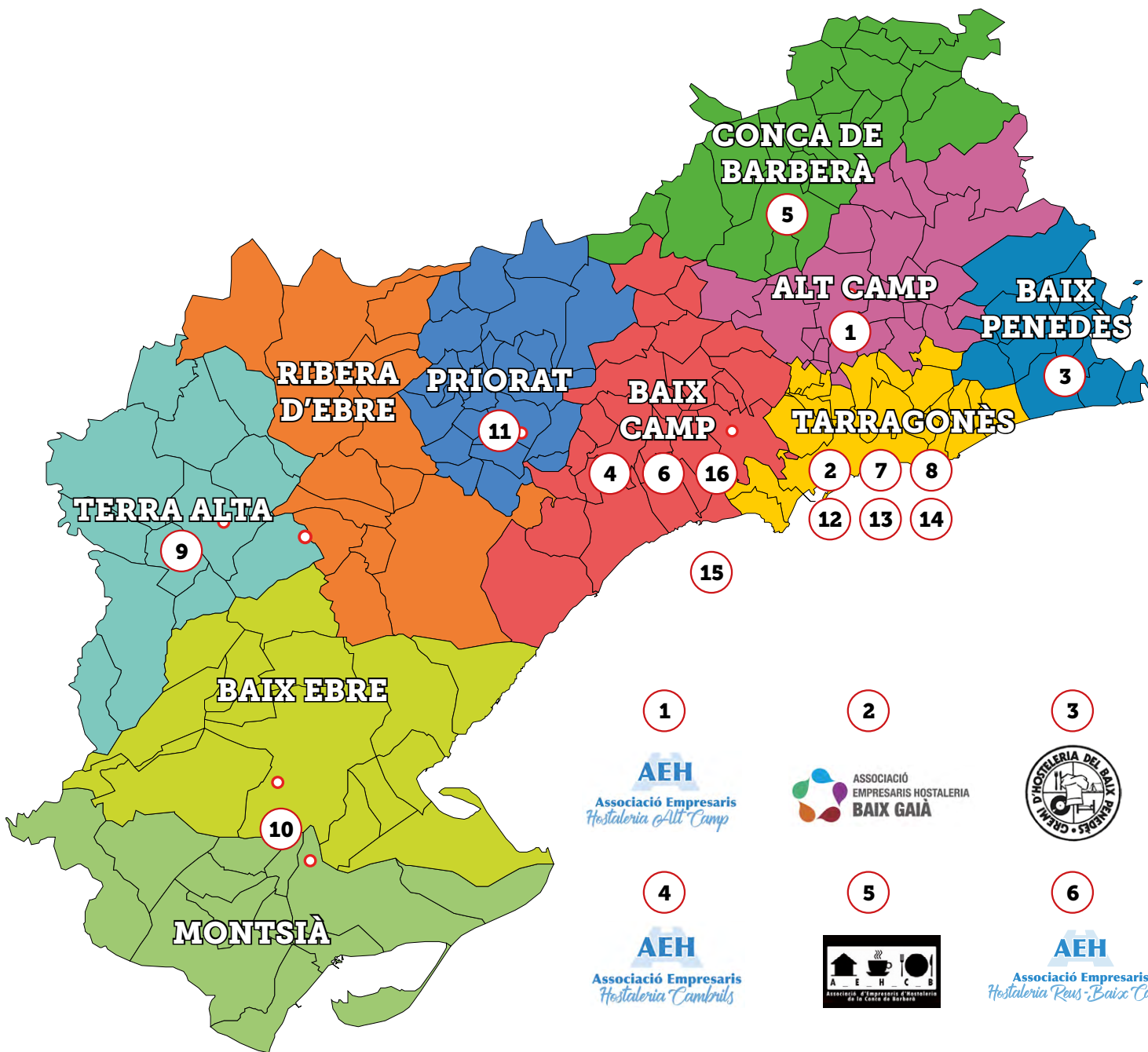
Ozfoto



i m p r e m t a
t O R R E L L

Ignasi Iglésias, 33-35
Polígon Agroreus · 43206 Reus
Font del Gat, 33 · 08242 Manresa
Tel. 977 310 076 · 977 310 064
☎ 669 653 504
www.impremtatorrell.com

Associacions de l'AEHT



- | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| <p>1</p> | <p>2</p> | <p>3</p> |
| <p>4</p> | <p>5</p> | <p>6</p> |
| <p>7</p> | <p>8</p> | <p>9</p> |
| <p>10</p> | <p>11</p> | |
| <p>12</p> | <p>13</p> | <p>14</p> |
| | <p>15</p> | <p>16</p> |

Associacions de l'AEHT



**JOSEP RAMON
GUIU**

*Representant Provincial
d'Associacions
vinculades i president
AEH Conca de Barberà*

17 associacions d'hostaleria arreu de la província representen la diversitat de nord a sud i d'est a oest

Tenim un territori ric i divers: del Baix Penedès al Montsià i del Tarragonès a la Conca de Barberà. Terrasses marineres, restaurants de muntanya, hotels boutique, menús degustació, bars de tota la vida... La diversitat d'establiments d'hostaleria del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre és inacabable i imprescindible.

Aquesta diversitat és positiva, perquè ens converteix en un territori ric, complex, sorprenent i ple de matisos; però requereix una representació territorial que hi estigui a l'altura, encapçalada per professionals del territori que el coneguin, el trepitgin dia a dia, l'estimin i siguin capaços de traslladar a la Federació les seves peculiaritats.

En els darrers anys hem seguit aglutinant i cohesionant el sector hostaler del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre, ens hem convertit en una federació representativa de la diversitat i la riquesa del territori i continuem evolucionant al costat dels nostres hotels, bars i restaurants.

Aquest objectiu s'ha traduït en la creació, renovació i integració a la Federació AEHT de tretze associacions locals i comarcals: AEH Salou, AEH Cambrils, AEH Conca de Barberà, AEH Tarragona Ciutat, AEH Vila-seca, la Pineda, Gremi d'Hostaleria del Baix Penedès, AEH Reus, AEH Baix Gaià, Associació de Restauradors de Valls, AEH Cambrils, AEH Terra Alta, AEH Terres de l'Ebre i Priorat Enoturisme. Així com de 4 associacions sectorials: Associació d'Apartaments Turístics i Hostels de Tarragona, Associació Hotelera de la Província de Tarragona, Associació d'Hotels de Tarragona i Associació d'Hotels de Reus. Els presidents de cada una d'elles es troben periòdicament a la junta provincial de l'AEHT i això ens permet estar sempre connectats i que la veu del territori se senti amb més força i aconseguixi el ressò que es mereix.

Les 17 associacions de l'AEHT ens 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. Sense totes les associacions mencionades, seria impossible haver construït una Federació acollidora, empàtica i representativa dels 800 socis de la província de Tarragona que integra la nostra Federació. ■



Agenda gastronòmica

Calendari d'esdeveniments gastronòmics

Les 17 associacions de l'AEHT ens 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 donem a conèixer els restaurants i la seva cuina, els quals contribueixen a construir la identitat gastronòmica de la nostra terra i a seguir consolidant-nos com un destí de primera qualitat.

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

LES QUE HEM VISCUT EL DARRER MIG ANY

REUS *Novembre*
A REUS CUINEM BOLETS AMB OLÍ DOP SIURANA

SALOU *Setembre*
GASTRO WINE & MUSIC

SALOU *Juny*
GASTROTOUR

PRIORAT ENOTURISME *Agost*
JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA TOMACA I L'HORTA DEL PRIORAT

CONCA DE BARBERÀ *Juny*
SABORS DE LA CONCA AMB BACALLÀ

CONCA DE BARBERÀ *Agost*
DIMECRES TAPA A MONTBLANC

TARRAGONA *Octubre*
ROMESCVS + MACABEVS

TARRAGONA *Juny*
JORNADES GASTRONÒMIQUES DELS TASTETS DE TARRAGONA

LES QUE VINDRAN O JA SÓN AQUÍ

SALOU *Novembre - Desembre*
JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL CALAMAR

SALOU *Tots els dijous al vespre*
TASTA SALOU

SALOU *Abril-maig*
JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS

REUS *Tots els dijous al vespre*
TAPAREUS

REUS *Maig*
ARRÒS GANXET JORNADES GASTRONÒMIQUES

TARRAGONA *Cada dijous al vespre*
TASTETS DE LA PART ALTA DE TARRAGONA

TARRAGONA *Març-abril*
JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS MARINER

TERRA ALTA *Març-abril*
JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL CORDER DE TERRA

CAMBRILS
***Consulta-les a la pàgina 20**

BAIX PENEDES *Novembre-abril*
RTA DEL XATÓ

BAIX PENEDES *Març*
JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL XATÓ DE CALAFELL

Trobaràs tota la informació actualitzada a



Cambrils

Tradició marinera amb arrels pageses



Gastronomia, producte, servei en sala i professionalitat en cuina

El mar i la terra han estat sempre generosos amb Cambrils i la proveeixen de productes de la més alta qualitat, km 0 i de proximitat; uns ingredients que, de la mà dels seus cuiners, han sabut realçar el nivell de la gastronomia cambrilenc, una molt recomanable experiència gustativa.

Dos restaurants Estrella Michelin, Can Bosch i Rincón de Diego, als quals se suma el restaurant Miramar per aconseguir els quatre Sols de la Guia Repsol per a Cambrils, i els més de 150 restaurants avalen Cambrils com a capital gastronòmica de la Costa Daurada. Però hi ha molts més establiments i locals gourmet recomanats per professionals, crítics i mitjans especialitzats, cosa que fa possible que aquesta vila marinera amb arrels pageses sigui un paradigma únic en propostes sensorials.

Cambrils és testimoni de la riquesa que aporta el relleu generacional dins les cuines i actualment els xefs amb més renom són clars exemples d'aquest traspàs de professió, assolint l'excel·lència amb plats basats en receptes transmèses de pa-

res a fills que combinen amb les últimes tendències, basades en el producte local, l'ecologia, la sostenibilitat i el seu gran enginy. Casa Macarrilla 1966 és un exemple d'aquest traspàs familiar, amb la quarta generació al capdavant; o el restaurant El Pòsit, líder de la sostenibilitat en gastronomia, i únic establiment membre de l'Associació Catalana de Celíacs, o l'Original Experiències Gastronòmiques, guanyador de nombroses edicions de concursos de tapes d'autor. Sens dubte, aquests són alguns dels bons exemples, als quals segueixen molts altres, que parlen de l'orientació de

Cambrils com a Destinació de Turisme Gastronòmic.

I tot perquè la base de la cuina cambrilenc és, sens dubte, la tradició marinera, plasmada en receptes que arriben fins als nostres dies com els fideus rossos o el romesco, però també les noves tendències gastronòmiques liderades per joves cuiners i grans promeses.

Sens dubte, un dels productes estrella de la població és el peix i tota la producció de la Confraria Pescadors de Cambrils; una de les més antigues de Catalunya i de les poques que pesquen exclusivament amb arts de pesca

Cambrils és testimoni de la riquesa que aporta el relleu generacional dins les cuines i actualment els xefs amb més renom són clars exemples d'aquest traspàs de professió, assolint l'excel·lència amb plats basats en receptes transmèses de pares a fills que combinen amb les últimes tendències

artesanal. Una imatge que recomanem és anar a veure l'arribada dels pescadors al port vora les 16:30 h. Sàrcies, caixes i carros plens de llenguados, sípies i lluços cridaran l'atenció al seu pas fins a la subhasta de peix i és que Cambrils té un barri mariner molt dinàmic amb una població molt lligada al mar.

Parlant de producte km 0, destaquen les hortalisses i les fruites de Cambrils, ja que l'horta cambrilenc té el 43% d'agricultura ecològica que representa el 17% de tot Catalunya. Lideren aquest posicionament l'empresa cambrilenc pionera a aconseguir aquests èxits, Verdcamp fruits, i la Cooperativa Agrícola de Cambrils, que des de l'any 1902 aglutina la força dels pagesos i les terres del municipi oferint una producció única de verdures i fruites i, per sobre de tot, de l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana premiat en nombrosos certàmens nacional i internacionals del gremi oleícola.

Per tot això i molt més, Cambrils és gastronomia, és producte, és servei en sala i professionalitat en cuina. Una experiència sensorial única i excepcionalment recomanable. ■

PROPERES JORNADES GASTRONÒMIQUES DE CAMBRILS

Febrer
Jornades Gastronòmiques de la Galera
Març
Jornades Encarxofa't
Maig
Jornades Gastronòmiques del Romesco

Descobreix totes les Jornades Gastronòmiques





CAMBRILS

CAPITAL GASTRONÒMICA
DE LA COSTA DAURADA



Cambrils
authentic

www.cambrils-turisme.com

Opinió

Sostenibilitat



ÀNGEL
PÉREZ

Vicepresident de Restauració i sostenibilitat AEHT

Gestor de Sostenibilitat del grup El Pòsit

“Una bona manera de millorar les condicions de treball i motivar el personal és automatitzar tot allò que estigui a les nostres mans, ser més eficients i revalorar la mà d'obra qualificada”



Com fer que un restaurant sigui sostenible?

Ja fa temps que els consumidors trien una alimentació saludable, però cada cop més busquen que també sigui sostenible. Perquè menjar és un plaer, però també un acte de responsabilitat mediambiental i, com a proveïdors d'experiències gastronòmiques, hem de tendir cap a una restauració conscient.

Reduir, reciclar, reutilitzar o reaprofitar són les bases de l'economia circular i també són les R que augmentaran el nostre valor generant el menor impacte ambiental. I és que al nostre sector, la petjada de carboni que emetem està lligada a múltiples accions directes i indirectes que realitzem; com els residus que generem, el malbaratament alimentari que produïm o el transport que utilitzem. Però, com ho fem per reduir-la?

PRODUCTE

Apostar per productes de proximitat i de temporada contribueix al desenvolupament econòmic del territori i a fer-lo més sostenible; per altra banda, ofereix als clients un producte fresc, gustós i saludable.

Apostar per productes de proximitat també es tradueix en una distribució més curta i en una menor necessitat d'emballatge, emmagatzematge, transport i conservació, fet que contribueix a una menor contaminació i generació d'emissions de carboni.



El Bar del Pòsit a Cambrils només treballa amb productes certificats de proximitat i sense processar; al mateix temps que ha creat la marca Apropòsit (a prop del pòsit), certificadora de producte sostenible, de KMO i de comerç just.

PROCESSOS

Reduir residus, evitar el malbaratament alimentari, allargar el cicle de vida dels productes, reciclar, reduir el consum d'aigua i energia, optar per l'ecodisseny i per fonts d'energia renovables, treballar amb equips d'última generació que siguin més eficients o apostar per un model de transport sostenible, entre molts altres, són decisions i processos amb els quals estalviarem despeses i augmentarem el nostre compromís mediambiental.



Una pràctica fàcil que poden fer els restaurants és informar i conscienciar el client que prengui cap a casa les sobralles del plat. Per altra banda, existeixen plataformes per donar una segona vida als excedents del servei com Too good to go, que les posa a disposició dels consumidors per un preu menor a través de la seva aplicació.

PERSONES

El compromís pel desenvolupament sostenible ens obliga a centrar-nos en les persones. Aportar unes condicions laborals justes i de qualitat, oferir formació, entendre la realitat individual de cada professional i respectar-la, apostar per la innovació i la tecnologia, organitzar torns de treball flexibles, plantejar objectius comuns o establir una comunicació bidireccional de confiança contribueixen a 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: les persones.



Una bona manera de millorar les condicions de treball i motivar el personal és automatitzar tot allò que estigui a les nostres mans, ser més eficients i revalorar la mà d'obra qualificada. Els cobots (robots col·laboratius) en són un exemple clar: ells s'encarreguen de transportar els plats, evitant la càrrega de pes i permetent el cambrer ser més eficient en l'atenció al client.

Què us sembla si amb tots aquests petits canvis ens convertim en model d'inspiració i ens posicionem com a sector referent en la construcció d'un futur més net i que millori la qualitat de vida de les persones?

Si vols unir-te a aquest camí cap a la sostenibilitat, des de l'àrea de Restauració i sostenibilitat de l'AEHT, en col·laboració amb Restaurants Sostenibles, podem ajudar-te a implementar processos fàcils que et converteixin, cada cop més, en un restaurant sostenible. ■

#salouplatja365 #salouplaya365



"Salou, Platja Tot l'Any" t'ofereix un programa d'activitats de benestar, esportives, de lleure, culturals,... per gaudir d'aquest espai natural i també moltes més idees que pots posar en pràctica, com:

Fer el Camí de Ronda, des de la platja de Ponent fins a la platja del Racó de Salou o per etapes

Pedalejar pel carril-bici

Jugar als gronxadors a les platges de Ponent i de Llevant

Descobrir tresors al voltant del mar, a les platges

Córrer amb la teva mascota per les platges durant els mesos d'hivern

Contemplar les postes de Salou des de les platges

Fer volar estels a les platges

Fer-se **fotos als landmarks** de platja de Llevant i d'Els Pilons amb la platja al fons

Seguir la **gimcana digital Jaume I**

Practicar la disciplina de **natació en aigües obertes** de la **Triatló** a la platja de Ponent

Pescar als millors racons de les platges

Practicar esports: **córrer, vòlei platja, paddelsurf, caiac, veler**,...

 [visitsalouofficial](https://www.facebook.com/visitsalouofficial)

  [@visitsalou](https://www.instagram.com/visitsalou)

 [/visitsalou](https://www.linkedin.com/company/visitsalou)



Més informació



www.visitsalou.eu

SALOU
europe's beach

Entrevista d'altura

FERRAN
ADRIÀ

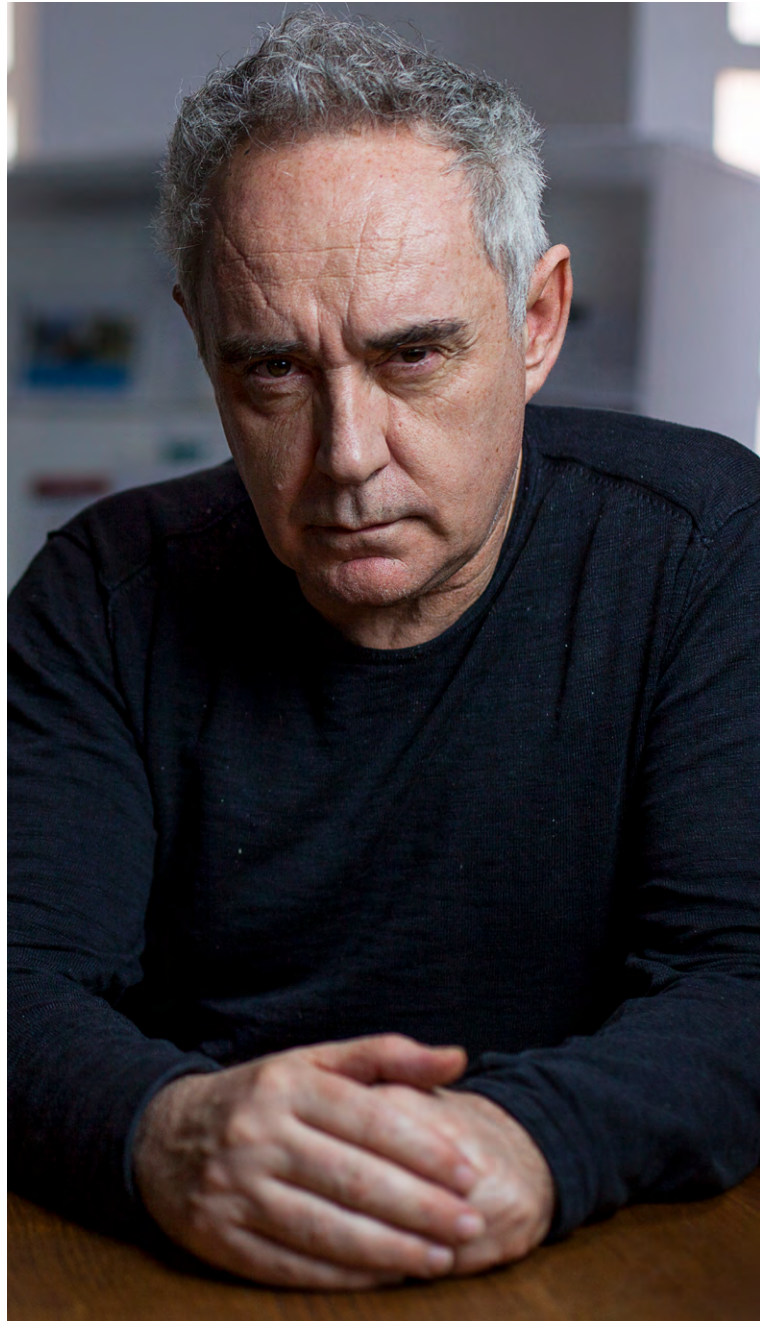
“La cuina és una eina que ha permès que la humanitat evolucioni”

És un clàssic definir a Ferran Adrià com el millor cuiner del món, però després d'aquesta entrevista el descriuria com un man in progress, perquè continua sorprenent-nos amb projectes disruptius com la Bullipedia o EIBulli 1846. Cap d'ells es convertirà en un restaurant, però tots es mantenen fidels al llegat del Bulli i als seus valors: risc i llibertat, creativitat i innovació, passió i esforç, honestat i generositat.

Hi ha projectes sense final, com els d'Adrià; i els seus són fidels als principis que caracteritzen a un dels personatges gastronòmics més coneguts i apreciats d'arreu del món.

Al llarg de 40 anys de trajectòria qüestionant què és la cuina, com la definiries avui dia?

La cuina és una eina que ha permès que la humanitat evolucioni, també és un reflex de cada cultura i de cada moment. No hi ha res que ens defineixi tant com la nostra manera d'entendre la cuina, és a dir, aquesta activitat tan quotidiana que cobreix les nostres necessitats i, al mateix temps, ens aporta un plaer, ens construeix una memòria de nosaltres mateixos a través del gust i ens caracteritza com a éssers humans. Dit això, després de quaranta anys només tinc una certesa: em falta molt per aprendre pel que fa a la cuina.



Ferran Adrià.

Foto de Juanjo Everman

“ Viatjar acompanyat en aquest trajecte tan complex és un privilegi i una necessitat, i les associacions d'hostaleria són indispensables per mantenir viu el teixit del sector”

El teu projecte porta la cuina més enllà de la cuina: la capgira, la qüestiona, la mescla amb altres disciplines, l'analitza, li planteja dubtes. Algun cop has sentit la necessitat de parar, de quedar-te on ets, de saber que era aquí on havies d'arribar? O necessites reptes constants?

Suposo que si continuem amb els projectes que ens ocupen cada dia és perquè necessitem reptes constants. Algú ha dit que l'any 2011, quan vam tancar el restaurant, vam parar. Però això no és cert, perquè en realitat, des d'elBulliFoundation hem continuat la nostra recerca constant, encara que des d'una perspectiva diferent i amb una metodologia i unes altres exigències diàries.

La innovació té límits? Creus que hi haurà un moment en que ja estarà tot inventat?

Em costa molt imaginar que la innovació pugui tenir límits. La creativitat sempre ha servit per donar solucions als problemes i a les necessitats que es van presentant i l'ésser humà sabrà donar-hi resposta.

Pots ser sempre el millor si mai fas res diferent?

No és obligatori fer res diferent. Un pot ser molt bo en la seva activitat sense innovar. Jo diria que és més important ser el més influent, un fet objectiu i comprovable, que ser el millor, que és una qualificació subjectiva.

Per guanyar diners has de fer el que vols? O has de fer alguna altra cosa que et permeti seguir fent el que vols? Creus que la passió pot arribar a estar ben remunerada o quan t'hi guanyes la vida deixa de ser-ho?

Aquest és un tema molt delicat, i que depèn de molts paràmetres: del tipus d'activitat, del mercat, del model de negoci que aquesta activitat requereix, de l'habilitat i de la capacitat de treball de la persona que s'hi dedica, de la sort... I tot i això, de vegades no n'hi ha prou. En el cas d'elBulli, per exemple, per implementar un model com el que volíem en el restaurant, vam haver-ho d'acompanyar amb un model més global, que ens permetés mantenir la puresa de la nostra



Aire de pastanaga amb llet amarga.

Foto de Francesc Guillamet

“ **La llibertat representa entrar en terreny desconegut, assumir riscos i per assumir-los s'ha d'estar molt segur. L'avantguarda i la innovació sempre s'han caracteritzat per aquests dos factors (que són dues cares de la mateixa moneda): el risc i la llibertat”**

proposta gastronòmica gràcies a fer negocis fora del restaurant. Però no sempre ha de ser així. El cas d'elBulli és un model molt específic.

Quin és l'objectiu de elBulliFoundation? I el teu objectiu personal amb la fundació?

L'objectiu de la fundació és múltiple: preservar el llegat d'elBulli és un dels més importants. Considerem que la revolució que es va dur a terme a Cala Montjoi durant vint-i-cinc anys, i que és el fonament de moltes tendències actuals, no es pot perdre. El que es va viure al restaurant a nivell humà i a nivell gastronòmic és irreplicable. A més, hem impulsat i volem continuar impulsant treballs de recerca i de divulgació de tot el que té a veure amb la restauració gastronòmica, a través de llibres, cursos, exposicions... és a dir, a través de Bullipedia. Em resulta difícil separar el que és l'objectiu d'elBulliFoundation del meu personal, ja que m'hi estic dedicant en cos i ànima des del 2011.

elBulli1846 no serà un restaurant, sinó un lab expositiu. Explica'ns quina relació té amb la gastronomia, si és que en té?

El que volem és que elBulli1846 sigui un centre de referència que permeti que la gent reflexioni sobre la innovació i la gastronomia; i volem que sigui un espai a on es pugui comprendre què va passar aquí perquè s'aconseguís canviar el paradigma del nostre sector. En aquests moments estem en el tram final de la realització del projecte expositiu i treballant en la conceptualització global del model com a museu. En qualsevol cas, és important deixar clar que a elBulli no s'hi podrà seguir anant a menjar. Pot ser que en algun moment hi hagi alguna activitat en aquest sentit, però no de cara al públic, sinó com una activitat interna.

Hi ha persones que són de principis, però porten malament els finals, per això potser no els defineixen. Com portes el fet de tenir entre les mans un projecte que està en constant evolució?

Des del principi sabíem que el projecte que estàvem duent a terme era un work in progress, perquè l'hem anat impulsant a mesura que anàvem aprenent com fer-ho i identificant cada

Continua a la pàg. següent

Entrevista d'altura



La menestra en textures.
Foto de Francesc Guillaumet

“**A elBulli sempre vam considerar que la sala era tan important com l'aspecte culinari. No només perquè el servei procura el benestar del comensal, sinó perquè és l'autèntica corretja de transmissió de la proposta culinària**”

cop amb més exactitud els objectius i la metodologia. És a dir, que ho porto bé, crec que aquest estat permanent d'evolució és absolutament necessari per obtenir els resultats que estem aconseguint i els objectius als quals volem arribar.

Risc i llibertat són dos conceptes que t'acompanyen. Creus que la seguretat és massa present a la nostra societat? Perquè ens espanta?

La seguretat és una aspiració molt lògica en les nostres societats, perquè viure és complicat i el nostre entorn és competitiu i exigeix molt de tothom. En aquest context, la llibertat representa entrar en terreny desconegut, assumir riscos i per assumir-los s'ha d'estar molt segur. L'avantguarda i la innovació sempre s'han caracteritzat per aquests dos factors (que són dues cares de la mateixa moneda): el risc i la llibertat. De fet, el lema d'elBullifoundation contenia aquests dos conceptes de manera molt destacada.

Sovint les comarques del sud tenen un paper menys visible al territori, o una autopercepció de ser comarques de segona fila. Cada trosset de país, igual que les persones, té alguna cosa especial i com més t'hi apropes més evident i necessària es fa aquesta varietat i diferència. Si coneixes el nostre territori, què és el que més t'agrada? Ens dius el teu racó preferit de La Costa Daurada i les Terres de l'Ebre?

La veritat és que, des d'un punt de vista gastronòmic, tot i que potser tinguin menys anomenada que les terres del nord del país, la Costa Daurada o les Terres de l'Ebre són territoris de primera magnitud, que conec i frecuento des de fa molt de temps. Tinc amics cuiners a Cambrils o a l'Ametlla, que no només admiro sinó que en molts aspectes m'han inspirat i ensenyat com entendre, tractar i cuinar els productes del mar. El Delta de l'Ebre és una de les grans riqueses que tenim, fràgil però al mateix temps d'un potencial únic. Espe-

ro que amb l'ajut de les institucions i amb el treball dels homes i dones que hi viuen i hi treballen pugui seguir potenciant la seva esplendor.

Quin és el producte autòcton de les nostres comarques que t'apassiona? I què veus en els nostres restaurants que no passa en d'altres territoris?

M'interessa moltíssim la relació tan especial, íntima i sàvia que tenen els cuiners tarragonins amb la cuina del peix. És una constant inspiració, que m'ha acompanyat al llarg de tota la meva carrera i que continua despertant la meva admiració i el meu respecte.

“Lo autóctono como estilo es un sentimiento de vinculación con el propio contexto geográfico y cultural, así como con su tradición culinaria”. Creus imprescindible que la cuina representi el territori on s'ubica per potenciar-lo i aportar-li valor?

No sé si imprescindible seria la paraula. La cuina és un llenguatge que transmet i proposa referències, amb la intenció d'agradar, ensenyar, provocar, interessar... No hi ha dubte que inclou el valor de la cuina autòctona atrau els comensals d'aquella zona perquè posa en joc les pròpies referències gustatives; i a més, aquesta revisió de la cuina autòctona pot suscitar reflexions molt interessants respecte de la pròpia cultura, dels hàbits, de la memòria. Dit això, en un món tan globalitzat, quan molts gustos d'arreu del planeta ja ens resulten familiars, jugar amb tot tipus de referències també pot constituir un valor per a una proposta gastronòmica.

En un moment en que s'està posant sobre la taula amb més fermesa que mai l'emergència climàtica i la cuina sostenible, quina creus que és la clau per innovar amb consciència? Quin lloc ocupa aquesta qüestió en el teu projecte actual?

Penso que des de fa uns anys els cuiners són molt sensibles a aquest problema tant seriós, i que cada cop més consideren que és un dels factors principals de la seva activitat. Per exemple, en el cas dels productes, si abans el cuiner de primera línia

només buscava l'excel·lència dels productes, avui en dia, si aquests no han estat cultivats de forma respectuosa amb pràctiques sostenibles, no es consideraran adequats per al seu ús. En el meu projecte actual, el respecte pel medi ambient i per les pràctiques sostenibles en general és primordial, i de fet hem lluitat per tirar-lo endavant seguint aquestes premisses.

La professió de cambrer és sovint poc valorada tot i ser un dels perfils que més pot influenciar una experiència gastronòmica. Què en penses?

A ElBulli sempre vam considerar que la sala era tan important com l'aspecte culinari. No només perquè el servei procura el benestar del comensal, sinó perquè és l'autèntica corretja de transmissió de la proposta culinària. En el nostre cas, i sobretot per

obra del nostre estimat Juli Soler, crec que vam arribar a una simbiosi entre sala i cuina ideal, de manera que tots dos elements de la nostra oferta parlaven el mateix idioma: el de la generositat, la felicitat, la ironia...

Què aporten les associacions d'hostaleria com l'AEHT als establiments que en formen part?

En un món tan competitiu com el nostre, i dins d'unes activitats tan complexes com ho són la restauració o l'hostaleria, té més sentit que mai el conegut lema "la unió fa la força". Viatjar acompanyat en aquest trajecte tan complex és un privilegi i una necessitat, i les associacions d'hostaleria són indispensables per mantenir viu el teixit del sector.

Quin tema plantejaries a la nostra associació si compartíssim una bona sobretaula?

“ Em resulta difícil separar el que és l'objectiu d'elBullifoundation del meu personal, ja que m'hi estic dedicant en cos i ànima des del 2011”

Un tema interessant podria ser identificar les característiques que distingeixen la vostra gastronomia (la qual cosa no és difícil, ja que són ben conegudes), i veure de quina manera es podrien exportar per donar-les a conèixer en àmbits territorials més grans. O és que potser és un disbarat imaginar un gran restaurant amb les vostres receptes en qualsevol capital del món?

Un consell del millor cuiner del món pels nostres restaurants?

Que continuïn fidels a les seves característiques, a les seves idees culinàries i a la seva tradició. Al mateix temps, que estiguin oberts a les aportacions de la cuina contemporània i, amb el seu criteri, decideixin fins a quin punt les volen o les poden aplicar a la seva cuina. I que continuïn exercint el seu ofici amb passió, com sempre han fet. ■

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

Espai soci

45 anys de l'AEHT



Un sopar que encara allarga la sobretaula

Al sopar hi van assistir personalitats destacades com el M. Hble. Sr. Roger Torrent, conseller d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya; la Sra. Marta Domènech, directora de Turisme de Catalunya, o els alcaldes i alcaldesses de les principals poblacions de la província de Tarragona.

El 12 de setembre, l'AEHT va celebrar el sopar anual de la Federació a La Boella, el qual va acollir a més de 300 persones, entre socis, partners, col·laboradors, treballadors, institucions i personalitats destacades.

Després de dos anys sense poder celebrar-se, el sopar anual de l'AEHT va tornar a demostrar la cohesió, sentiment de pertinença i popularitat de la Federació d'Associacions d'Empresaris d'Hostaleria de la Província de Tarragona, la qual ja compta amb 800 associats d'arreu del territori.

L'acte va començar amb un aperitiu als jardins de La Boella, on també hi havia una àmplia representació de les més de 80 empreses col·laboradores de la Federació (entre les quals,

El reconegut xef Eduard Xatruch va ser nomenat membre d'honor del Consell d'Experts de l'AEHT

Makro, Repsol, Balfegó, San Miguel o Coca-cola) amb un estand d'exposició dels seus productes i serveis.

I va continuar al saló, amb els parlaments. Francesc Pintado, president de la Federació, va remarcar els objectius assolits els darrers anys com les 17 associacions vinculades a l'AEHT; els 800 associats, entre els quals destaquen 130 hotels; els més de 80 partners que donen suport a la Federació i les 35 jornades gastronòmiques que organitza arreu de la província.



La Sra. Camí Mendoza i el M. Hble Sr. Roger Torrent també van ser els protagonistes dels parlaments, els quals van finalitzar amb el lliurament de la mítica jaqueta de cuina de l'AEHT al conseller d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya per part del Sr. Francesc Pintado.

Després de les postres, el Sr. Eduard Xatruch va ser nomenat membre d'honor del Consell d'Experts de l'AEHT com a xef de les nostres comarques que ha aconseguit reconeixements internacionals gràcies a una cuina

creativa, amb molt de sabor i de respecte pel producte.

El darrer homenatge de la nit, aquest any, es va dedicar als presidents territorials i sectorials de l'AEHT, als quals se'ls va fer obsequi d'una aquarel·la personalitzada per l'artista plàstic Pere Joan Sales.

Així doncs, podem dir ben alt que continuem celebrant anys amb orgull de pertinença, responsabilitat, il·lusió i passió per seguir forjant les bases que garanteixin el futur de la Federació, el sector i el territori. ■

3 estrelles

BENVINGUTS I BENVINGUDES A LA FAMÍLIA AEHT!

| | |
|-------------------|---------------------------------------|
| La Selva del Camp | Hotel Mas Passamaner |
| Salou | Hotel Salou Sunset By Pierre Vacances |
| Tarragona | Magí Restaurant |
| Tarragona | Gure-Toki |
| Cambrils | Kupela |
| Tarragona | Restaurante La Venta |
| Tarragona | Restaurante Donosti |
| Tarragona | Bar Bocho |
| Tarragona | Restaurant Seasons |
| Tarragona | Bar Tar-Racó |
| Tarragona | Hostal 977 |
| Montblanc | La Bodegueta |
| Tarragona | Les Granotes |
| Montblanc | La Casa de Violeta |
| Montblanc | Restaurant Cúmul |
| Montblanc | La Tocineria |
| Reus | Bar Rte. El Mergo |
| Tarragona | Bar Nou |
| Salou | La Taberna del Àncora |
| Tarragona | El Balcó |
| Tarragona | Bolimboo |
| Tarragona | El Café Del Centre |
| Valls | Bar Canton |
| Cambrils | Prik Thai |
| Salou | La Bodegueta Aché |
| Tarragona | Formatgeria Magda Degustació |
| Reus | L'antídoto |
| Reus | L'amagatall Reus |
| Cambrils | Arca Fusió |
| Tarragona | El Racó de Cal Joan |
| Reus | Restaurant Cal Gallisà |
| Reus | El Carbó |



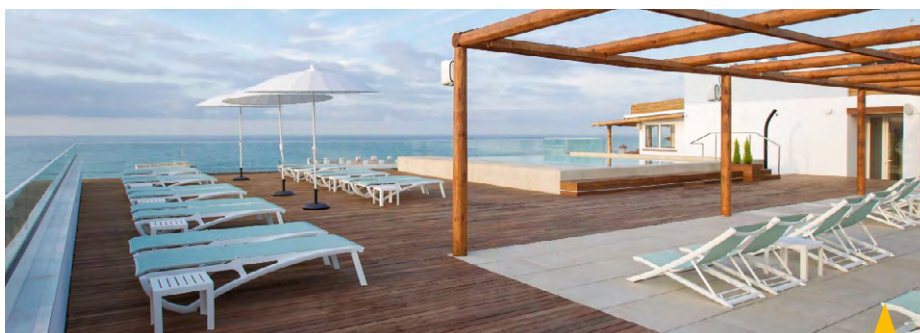
A un clàssic de tota la vida

Hostal Coca (Torredembarra), pels seus 200 anys de vida i dedicació al sector. Les han vist passar de tots colors i no han perdut la seva familiaritat, senzillesa i vocació de servei. Per molts anys més al vostre costat!



A un exemple d'entrega i dedicació

Hostal Colomí (Santa Coloma de Queralt), per la seva entrega i dedicació contínua a la cuina catalana. No hi ha millor reconeixement que un menjador a vessar de persones gaudint de la gastronomia. Un honor que formeu part de l'AEHT.



A un nou hotel de quatre estrelles

May Altafulla Beach Boutique Hotel (Altafulla)

Un hotel de quatre estrelles amb caràcter propi, elegància i tranquil·litat; amb una ubicació exclusiva i a peu de platja.

Espai soci

Fes-te soci

800 hotels, bars i restaurants ja són AEHT



**Estalvia, fes contactes, promociona't, estigues segur i acompanyat.
Ser de la Federació d'Hostaleria més destacada de la província
és imprescindible pel teu establiment**

Per què t'hi has d'associar?

- 
Avantatges de 80 empreses
 - ✓ Descomptes, preus exclusius, consultories... t'ho posen encara més fàcil!
- 
Assessorament de la mà de la gestoria Tarraco Formagest
i dels nostres col·laboradors.
 - ✓ 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



Gestoria de l'AEHT



Per què ens has d'escollir si tens un bar, hotel o restaurant?

Especialitzada

Coneixem el sector com ningú perquè tots els nostres clients són hotels, bars i restaurants.

Amb experiència

Som la gestoria de la Federació d'Associacions d'Empresaris d'Hostaleria de la Província de Tarragona.

Treballem amb més de 100 empresaris del sector des de fa 45 anys.

Econòmica

Preus sense competència per als establiments del sector. Compara i canvia!

Amb un assessorament apropiat, donaràs un impuls al teu hotel, bar o restaurant. Aconseguiràs que la teva empresa estigui al dia i compleixi tota la normativa legal i empresarial del sector. T'oferim serveis a mida. Estalvia temps i diners i descobreix tot el que podem fer per tu des de la gestoria de l'AEHT.



L'única assessoria 100% especialitzada en hotels, bars i restaurants a la província de Tarragona

T'hi esperem!

☎ 977 239 600

✉ aeht@aeht.es

Normativa

Reforma del RETA

Nou règim d'autònoms

Després de mesos de negociacions, sondejos i canvis de criteris, el Govern ha aprovat un nou sistema de cotització per a autònoms, mitjançant el Reial decret llei 13/2022, de 26 de juliol, que entrarà en vigor l'1 de gener de 2023.

El nou sistema de cotització, molt diferent de l'actual, persegueix l'homogeneïtzació amb el sistema de cotització aplicat als treballadors al Règim General, vinculat al nivell d'ingressos que obtenen, i per això el Reial Decret ha aprovat unes taules de rendiments, en funció dels quals l'autònom triarà la base de cotització.

I aquí la primera dificultat per entendre el sistema: com calculem els rendiments de l'activitat de l'autònom? Doncs bé, s'estableixen unes regles de càlcul que varien en funció del règim fiscal que apliqui a les activitats cada autònom (estimació directa, estimació objectiva, autònom societari) i que, una vegada aplicat i obtingut el rendiment computable de l'activitat, aquest es traslladarà a unes taules de rendiments, aprovades al Decret, en funció de les quals l'autònom triarà la seva base de cotització, entre una màxima i una altra mínima, prefixada per trams.

No perdem de vista que això tan sols ens portarà a una previsió dels rendiments nets computables, els quals s'hauran de comunicar a la Tresoreria General de la Seguretat Social, de forma telemàtica (com no...), mitjançant un nou sistema implementat ex procés (un altre...).

Important: si durant l'exercici els rendiments pateixen variacions significatives es podrà canviar el tram en fins a sis ocasions a l'any.

El procés no acaba aquí, ja que finalitzat l'any natural, la Tresoreria i l'Agència Tributària creuaran les dades dels rendiments que es van comunicar sobre la base de la previsió inicial, amb els rendiments reals obtinguts i declarats per l'activitat, i es procedirà, en cas de desviacions, a regularitzar la base de cotització: si s'ha cotitzat per sota del que correspon segons els rendiments, l'Administració ho comunicarà i requerirà el pagament de la diferència. En cas contrari (si s'ha escollit una base superior a la corresponent pels rendiments), aquesta tornarà d'ofici la diferència entre les dues cotitzacions.

Finalment, i que no és fútil, s'estableix un període transitori d'aplicació del nou sistema pel qual els autònoms que estiguin donats d'alta el 31 de desembre de 2022, fins que exerceixin l'opció de cotitzar pels seus rendiments, continuaran cotitzant durant el 2023 sobre la mateixa base que tinguin al desembre. I aquells autònoms que cotitzen per una base superior a la que els correspon en funció dels seus rendiments poden mantenir aquesta base de cotització. ■

| Taxa de rendiment | Base | Quota |
|-----------------------|-----------|-------|
| Tarifa plana | Mínima | 80 |
| <= 670 | 751,63€ | 230€ |
| > 670 y <= 900 | 849,67€ | 260€ |
| > 900 y <= 1.166,70 | 898,69€ | 275€ |
| > 1.166,70 y >= 1.300 | 950,98€ | 291€ |
| > 1.300 y <= 1.500 | 960,78€ | 294€ |
| > 1.500 y <= 1.700 | 960,78€ | 294€ |
| > 1.700 y <= 1.850 | 1.013€ | 310€ |
| > 1.850 y <= 2.030 | 1.029,41€ | 315€ |
| > 2.030 y <= 2.330 | 1.045,75€ | 320€ |
| > 2.330 y <= 2.760 | 1.078,43€ | 330€ |
| > 2.760 y <= 3.190 | 1.143,79€ | 350€ |
| > 3.190 y <= 3.620 | 1.209,15€ | 370€ |
| > 3.620 y <= 4.050 | 1.274,51€ | 390€ |
| > 4.050 y <= 6.000 | 1.372,55€ | 420€ |
| > 6.000 | 1.633,99€ | 500€ |

Proposta de quotes d'autònoms 2023

Formació

Per un sector turístic de qualitat: formació de qualitat

Som un destí turístic de referència i això ha estat gràcies al treball diari de molts professionals que es preocupen per mantenir una xarxa turística de qualitat. Però, per mantenir tot el que hem aconseguit, hem d'analitzar permanentment la situació del sector. En aquest sentit, una de les potes que més trontolla és la manca de personal format. Cada cop hi ha més personal sense les capacitats claus que requereix la nostra professió i el nostre destí.

Però, quins són els motius que ens han portat a aquesta situació? Preguntem-nos si l'estructura formativa correspon als canvis del sector o si la formació específica que es duu en l'àmbit laboral i empresarial respon als objectius dels hostalers.

Preguntem-nos, també, si els agents socials han actuat amb responsabilitat treballant amb l'empresariat per millorar la qualitat de vida professional i la conciliació familiar o si som conscients que la societat ha canviat i que això implica un canvi en la nostra proposta sostenible de negoci.

Al territori tenim l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, amb una gran quantitat i diversitat de formacions oficials vinculades a l'hostaleria i el turisme: serveis de restauració, cuina i gastronomia, forneria i pastisseria, auxiliar d'hoteleria, cicles de turisme de grau superior o direcció de cuina, en són només alguns exemples. Una formació que cada cop més s'adapta, es flexibilitza i és conseqüent amb les necessitats de les persones i les empreses.

Des de la Federació AEHT també complementem la formació amb programes específics que aviat gaudiran d'una seu pròpia (si no és que ja la tenen quan llegiu aquest article). Els espais possibiliten i reforcen els projectes que s'hi allotgen i amb aquest nou espai de cuina volem contribuir a aportar eines per respondre a moltes de les preguntes plantejades i a generar un debat i una oferta que respongui a les necessitats reals i canviants del sector, apostant per la formació de nivell específica amb l'objectiu d'aconseguir reconeixement oficial.

Han passat per l'AEHT professionals com Salvador Brugués, Sergi Palacín i molts més experts que ens ajuden a continuar sent agents participants i actius en la generació de talent. Però repeteixo que necessitem la presa de consciència per part dels principals agents del sector sobre la importància de valorar i promoure la incorporació laboral de professionals formats, així com el seu reciclatge continu. En definitiva, ser responsables i coherents amb la professionalitat que reclamem i les mesures que prenem al respecte.

Estem al sector serveis i ens hi juguem el nostre futur i el dels nostres fills. Així doncs, ens toca ser participatius, responsables i tenir visió de futur per seguir sent un sector referent i de primera qualitat. ■



JORDI
JARDÍ

President de formació
de l'AEHT

“**Necessitem la presa de consciència per part dels principals agents del sector sobre la importància de valorar i promoure la incorporació laboral de professionals formats, així com el seu reciclatge continu. En definitiva, ser responsables i coherents amb la professionalitat que reclamem i les mesures que prenem al respecte**”

Un territori de Sols i Estrelles

Directori de restaurants amb Estrella Michelin i Sol Repsol

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



Arnau Bosch
Cambrils



Can Bosch



Diego Campos
Cambrils



El Rincón de Diego



Jeroni Castell
Ulldecona



Les Moles



Vicent Guimerà
Ulldecona



L'Antic Molí



Fran López
Xerta



Villa Retiro



Pep Moreno
Salou



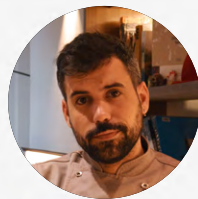
Deliranto



Joan Gómez
Cambrils



Miramar



Ferran Cerro
Reus



Ferran Cerro



Joan Tapias
Riudoms



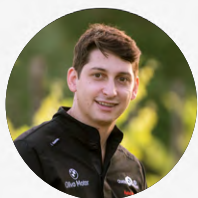
Celler de l'Arbocet



Anna Ruiz
Tarragona



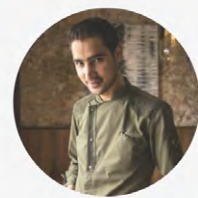
AQ



Rafel Muria
Cornudella de Montsant



Quatre Molins



Moha Quach
Tarragona



El Terrat



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

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

Això es posa de manifest a cada àpat i a cada restaurant del nostre territori que aposta per la filosofia del slow food: gaudir del plaer de menjar amb els 5 sentits a través d'una cuina de mercat i de temporada, amb plats elaborats amb matèries primeres de qualitat i de km.0.

Bon exemple d'aquesta aposta gastronòmica queda reflectida a les noves guinguetes de la platja que ofereixen àpats de la màxima qualitat, on es mima el producte del territori i, alhora, es tenen en compte les necessitats i demanda dels usuaris amb plats vegetarians, infantils saludables i per a tots aquells amb sensibilitats alimentàries.

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

A Vila-seca, la Pineda Platja descobriràs l'autèntic plaer d'assaborir els productes més arrelats de la nostra terra: plats mariners com arrossos, suquets de peix o fideus rossos; productes de l'hort... cadascun d'ells maridats amb els vins d'alguna de les 6 Denominacions d'Origen de Tarragona: DOQ Priorat, DO Montsant, DO Penedès, DO Tarragona, DO Conca de Barberà i DO Terra Alta.

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

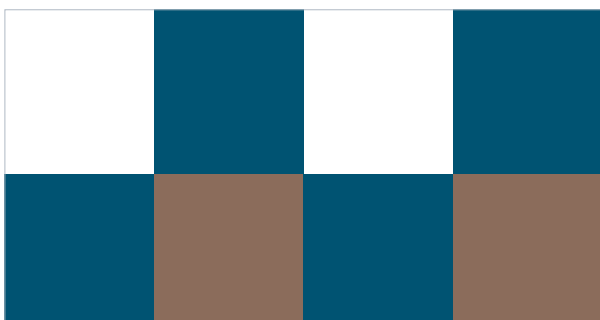
Pel que fa a cellers amb activitat vitivinícola, a Vila-seca pots aprofundir més sobre el món del vi als dos cellers familiars de la destinació: Clos Barenys i Vinyes del Terror. Amb producció pròpia, aquests dos cellers inclosos en la DO Tarragona t'ofereixen visites concertades i degustacions per conèixer de prop l'apassionant món de la viticultura, experimentant de primera mà el procés d'elaboració del vi i descobrint els seus aromes.

Perquè viure experiències úniques serà el millor record de les teves vacances. Vila-seca és un lloc que et farà tornar.

www.lapinedaplatja.info

Telèfon 977.39.03.62

   @lapinedaplatja



Vila seca 



La Pineda Platja

A Vila-seca, la Pineda Platja satisfem els paladars més exigents a través de la cuina mediterrània de proximitat. Els plats mariners i els productes de la terra són els protagonistes d'uns àpats pensats per gaudir amb els 5 sentits.

Un territori de Sols i Estrelles

Entrevista a dues bandes



Joan Bosch vs Rafel Muria

Joan Bosch, del clàssic Restaurant Can Bosch de Cambrils, compta amb dos Sols Repsol i una Estrella Michelin des de 1984. Rafel Muria està al capdavant del Restaurant Quatre Molins i ha estat el darrer xef de la província a aconseguir una Estrella Michelin. Amb

dós representen la joventut i l'experiència de la nostra gastronomia i conformen dues generacions de cuiners de primera que, en aquest article, compartiran (o confrontaran) visions del món gastronòmic.



Membres del Consell d'Experts de l'AEHT.

RAFEL MURIA

S'aprèn a cuinar o es porta a dins?

S'aprèn a cuinar.

El teu major referent culinari és...

Tinc dos referents de la cuina francesa: Joël Robuchon i Michel Bras.

Innovació o tradició?

Innovació sense perdre la tradició.

En un futur llunyà, hi haurà més o menys restaurants?

Actualment hi ha molta oferta. A curt termini haurem de "matar patos", però el nostre sector mai deixarà de créixer.

Menjar és un plaer o una necessitat?

Un plaer.

L'ingredient que més utilitzes a la cuina

La mel.

El teu plat preferit

Arròs bullit amb tomàquet, oli i llover.

La tecnologia ens ajuda o ens debilita?

Ens ajuda, perquè principalment aprenem fixant-nos en els altres.

El millor restaurant del món és...

Com a excepcional diria el Disfrutar o El Cellar de Can Roca.

Com portes el boom dels xefs?

Jo el porto bé; soc de la nova generació i he nascut amb aquesta condició. Però crec que programes com MasterChef han fet molt de mal.

Quan surts de la cuina et perds...

Al Delta de l'Ebre. La forma més bona que tinc de desconnectar és anar al gimnàs i a menjar a altres restaurants.

Per què hi ha poques dones amb Estrella Michelin?

No considero que hi hagi poques dones. A la província de Tarragona no n'hi ha, però a València n'hi ha cada cop més. Considero que estan molt ben posicionades i que tenen una mà que no tenim els homes.

A quin destí gastronòmic aniries de vacances?

Perú, Mèxic, Japó, Indonèsia, Índia, País Basc, països nòrdics...

Els tres valors que ha de tenir una bona cuina

Disciplina, perseverança i *savoir faire*.

A què has hagut de renunciar per la teva passió?

No he hagut de renunciar a res; màxim als dissabtes a la nit amb els amics. Ara puc fer coses que als vint no feia perquè havia de treballar més i tenia menys calerons.

Què escoltes mentre cuines?

No acostumem a posar música, però m'agrada molt la música francesa.

Si no tinguessis un restaurant, què faries?

Segurament, per defecte, seria apicultor.

JOAN BOSCH

S'aprèn a cuinar o es porta a dins?

S'aprèn a cuinar i es porta a dins. En el meu cas; vaig aprendre a cuinar. La vocació és important, però se n'ha d'aprendre.

El teu major referent culinari és...

Jo m'he alimentat dels grans cuiners d'abans, per exemple de Josep Bullich, cuiner del Via Veneto, i de cuiners emblemàtics com Arzak. Com a modern, per descomptat, diré Ferran Adrià; amb ell hi ha hagut un abans i un després.

Innovació o tradició?

Tradició innovada

En un futur llunyà hi haurà més o menys restaurants?

N'hi haurà menys. Perquè cada vegada hi ha menys producte i és més car i, com a conseqüència, el restaurant mitjà desapareixerà. Haurem de fer mans i mànigues perquè pugui venir a menjar la classe mitjana i el client s'haurà d'acostumar a pagar una mica més.

Menjar és un plaer o una necessitat?

Primer és una necessitat. Dins de la necessitat es pot buscar el plaer, i aquest no es troba sempre en les coses cares.

L'ingredient que més utilitzes a la cuina...

El peix i el marisc són els nostres productes insígnia; però diria que tots aquells que ens dona l'entorn.

El teu plat preferit

Una truita amb patata i ceba.

La tecnologia ens ajuda o ens debilita?

Ens ajuda. Des que s'ha anat introduint a les nostres vides, la cuina és més còmoda, ràpida i innovadora.

El millor restaurant del món.

El Cellar de Can Roca és un gran restaurant.

Com portes el boom dels xefs?

Sempre l'he portat molt bé. Sé d'on vinc i on vull anar i el que volia era tenir aquest restaurant.

Quan surts de la cuina et perds a...

Prop del mar. Per exemple, en un banc al passeig de Cambrils. M'agrada endinsar-me a l'horitzó i veure com baten els cops de mar a les roques.

Per què hi ha poques dones amb Estrella Michelin?

Diria que perquè el nostre ofici sempre ha estat considerat més masculí que femení.

A quin destí gastronòmic aniries de vacances?

A la cornisa cantàbrica, de San Sebastián a Galícia.

Els tres valors que ha de tenir una bona cuina

Qualitat, netedat i humanitat.

A què has hagut de renunciar per la teva passió?

A anar a veure una obra de teatre o al Liceu i a no haver estat al cor de casa quan els fills eren petits.

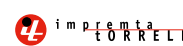
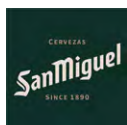
Què escoltes mentre cuines?

El cap.

Si no tinguessis un restaurant, què faries?

Alguna cosa que em permetés estar distret constantment; algun ofici creatiu. ■

Partners Corner



Mahou San Miguel

Cuidem la nostra manera de veure i gaudir de la vida

El nostre país no seria el mateix sense els seus bars i restaurants. L'hostaleria no és només un pilar de la nostra economia i un dels principals atractius del turisme, sinó que també és una expressió del nostre estil de vida: el gaudi compartit al voltant d'una bona taula.

En els darrers dos anys, el sector ha experimentat reptes i desafiaments que han posat a prova la seva fortalesa i dels quals, a poc a poc i amb el compromís i el suport de tota la cadena de valor, està aconseguint tirar endavant.

A Mahou San Miguel estem convençuts que aquesta recuperació passa, inevitablement, per la transformació del sector hostaler a través de dues palanques fonamentals: la sostenibilitat i la digitalització. Una tendència que ja havíem identificat i que recentment ha anat cobrant més força.

En aquest sentit, al llarg de l'any passat, la nostra companyia va destinar més de 17 milions d'euros a donar suport a l'hostaleria de Catalunya; part d'ells centrats en accions d'assessorament als nostres clients en aquestes dues matèries. A això s'uneixen projectes com "Rentabilibar", amb el qual també potenciem les seves competències digitals.

En l'àmbit de la sostenibilitat, a través del nostre marc estratègic "Vamos 2030", estem donant suport als nostres clients i col·laboradors per transformar els seus negocis en línia amb les noves tendències, acompanyant-los en el seu dia a dia. Una de les nostres línies de treball és que tot el mobiliari de terrassa que els lliurem és 100% reciclat i reciclable, contribuint així a fer que siguin espais respectuosos amb l'entorn.

Som conscients que encara queda camí per recórrer; per això, el nostre compromís amb bars i restaurants és històric i continuarà en el futur, ja que tenim l'ambició de ser el millor soci per als nostres clients hostalers.

I és que, a Mahou San Miguel, estem convençuts que protegir els bars i restaurants significa també salvaguardar la nostra manera de veure i gaudir de la vida. ■

PEIO ARBELOA
DIRECTOR GENERAL DE LA UNITAT DE NEGOCI ESPANYA
DE MAHOU SAN MIGUEL



“ Estem convençuts que aquesta recuperació passa, inevitablement, per la transformació del sector hostaler a través de dues palanques fonamentals: la sostenibilitat i la digitalització ”

Entrevista d'altura

ANTONIO
CATALÁN

“Ens sobren clients i ens falta preu”

Antonio Catalán és un corredor de fons del sector hostaler. Un amant de la Ruta Jacobea, amb valors, energia i molta constància. Un referent que sempre ha seguit endavant per arribar on és ara. En aquesta entrevista exclusiva descobrim el fundador de les cadenes hoteleres NH Hotels i, posteriorment, d'AC Hotels-AC by Marriott.

Expliqui'ns els seus orígens i com va començar tot

Tot va començar quan em vaig casar. Vaig recaptar 3 milions de pessetes i vaig començar l'aventura. Tenia clar que no volia ser taxista com el meu pare i que em volia independitzar. Amb aquests diners vaig obrir el meu primer hotel a Pamplona, l'NH. Gairebé 20 anys després, vaig vendre NH i vaig començar un projecte personal, AC Hotels. Però van arribar anys complicats de crisi i va ser llavors quan el grup Marriott em va venir a buscar. Un 33% és sort, l'altre 33% intel·ligència, i l'últim 33% treball. Fruit de l'aliança d'AC amb Marriott fa 13 anys, ja comptem amb més de cent quaranta hotels arreu del món com a AC by Marriott.

Quan va obrir el seu primer hotel, s'imaginava tot el que vindria després? Quin escenari va dibuixar?

L'únic objectiu que tenia era no tornar a treballar amb el meu pare, perquè si ho feia significaria que havia fracassat i jo no volia continuar a l'empresa familiar. I va funcionar.

Ara és més difícil construir una empresa hotelera que quan va començar?

Ara seria impossible. Abans hi havia més oportunitats; ara el món és molt més complex.

Per què Marriott?

Són els més llestos de la classe. Dins de Marriott hi ha 32 marques. Tenen 160 milions de targetes de fidelització i obren diàriament entre 2 i 3 hotels a tot el món. Només amb la marca AC by Marriott, estem obrint dos hotels cada setmana.

En què es diferencien les 32 marques de la companyia?

Depèn del tipus d'hotel, Marriott utilitza una marca diferent; per exemple Autograph és una marca d'autor. Són hotels en edificis històrics que reflecteixen la identitat de



“ Hem de deixar de ser una destinació econòmica per atraure un turisme de qualitat ”

la destinació: a Granada és un convent i a Madrid, l'antic casino de Gran Vía.

Què els uneix amb Marriott a banda de la societat?

Ens ha unit molt la Ruta Jacobea. Cada any fem el camí amb socis i persones de l'equip, i això genera una relació molt especial

Quina és la clau del vostre model d'èxit?

L'equip. És qui fa possible que la gent se senti bé a l'hotel. És com un equip de futbol. Si tenim un porter perfecte, però no hi ha defensa, perdrem el partit. Un bon hotel amb mal personal no funciona mentre que un mal hotel amb bon personal, podria fer-ho. Per això cuidem el nostre personal. Per exemple, afavorim la promoció interna i no



Continua a la pàg. següent

Hotel AC Tenerife.

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 d'altura



Hotel Santo Mauro.

generem contractes eventuais.

Quin és el vostre perfil de client?

Principalment, és un client internacional que entra a través de Marriott. El client espanyol paga preus alts a París però no a casa. A Madrid centre, per exemple, el 93% del client és internacional.

Això ha canviat després de la pandèmia?

Després de la pandèmia han canviat moltes coses. S'estan fent moltes hipoteques inverses. La gent té més ganes de viure i de gastar. D'altra banda, la mitjana de jubilació és als 63 anys i les expectatives de vida, als 83, i això es nota en un perfil de client d'edat més avançada i més poder adquisitiu.

Quines són les perspectives i els plans de futur de la cadena?

Continuar creixent sense pressa, però sense pausa. Les empreses que no creixen s'estanquen. El creixement et manté actiu.

“**És com un equip de futbol. Si tenim un porter perfecte, però no hi ha defensa, perdrem el partit. Un bon hotel amb mal personal no funciona mentre que un mal hotel amb bon personal podria fer-ho”**

Si pogués tornar enrere, prendria les mateixes decisions?

Això ja no té solució. Els errors han de servir per aprendre. La vida és una carrera de fons, de manera que de vegades surt bé i d'altres no. Només espero anar al llit amb els deures fets i sense fer putades a ningú. Als empresaris ens toca generar ocupació i portar el país endavant; és la nostra tasca. Això és el que em genera satisfacció.

Què el fa seguir al peu del canó?

Treballar de sol a sol. La vellesa comença quan deixes de tenir ocupacions. La vida activa t'ajuda a tenir la ment clara; és important que mai deixem de fer coses.

Què ens poden ensenyar altres mercats diferents de l'espanyol?

A Espanya gestionem com ningú i venem pitjor que ningú. Ens falta vendre millor i per fer-ho ens ho hem de creure. El problema és que l'espanyol

creu que la seva batalla és vendre més barat i al final hi ha un tema clau en el sector turístic: el preu el posa l'operador turístic i això és el que ha de canviar.

Com veu el futur del sector? Quins canvis creu que hem de fer per arribar-hi sans i estalvis?

Sempre cal estar evolucionant. Espanya és una destinació natural claríssima, però som molt barats. Com he dit abans, ens falta créixer en qualitat. En l'àmbit turístic hauríem d'invertir a tenir operació turística i companyia aèria, perquè la gent, al viure més anys i millor, viatjarà cada cop més.

Creu en el paper de les federacions d'hostaleria?

Les federacions sempre són positives. És important que els hotelers estiguem units.

Quina relació té amb la província de Tarragona?

Després de Pamplona, la meua primera casa va ser a Vilafor-



Hotel AG Son Antem.

tuny. La gent de Tarragona és molt emprenedora. Crec que si tots els sectors fossin com el turístic, seríem la primera potència del món.

Quina recomanació faria al nostre territori?

Com he dit, seria bo crear un operador turístic en origen per promoure la venda en bloc. Crec que el turista pot pagar més del que està pagant actualment. Ens sobren clients i ens falta preu. Hem de deixar de ser una destinació econòmica per atraure un turisme de qualitat.

En quin destí del món es perdria?

A la Ruta Jacobea. Cada any recorrem amb bicicleta gairebé mil quilòmetres del Camino de Santiago en sis dies, amb els companys d'AC Hotels by Marriott. Els americans allucinen! Quan veig les torres arribant a Santiago de Compostella, m'emociono, és una sensació molt especial. ■

“ **A Espanya gestionem com ningú i venem pitjor que ningú. Ens falta vendre millor i per fer-ho ens ho hem de creure**”



Hotel AC Cuzco.



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)