

Nota de premsa

Gastronomia, química i esport. Un triplet de luxe capitanejat per Danae Boronat reafirma el compromís de Repsol amb l'AEHT

Trobada històrica dels 13 xefs amb Soles Repsol de la província de Tarragona al Nou Estadi Costa Daurada

Tarragona, 31 de març de 2025

La Federació d'Associacions d'Hostaleria de la Província de Tarragona i Repsol han celebrat aquest matí la tradicional trobada anual del Consell d'Experts de l'AEHT, format pels 13 millors restaurants del territori. Un acte que enguany ha tingut lloc en un escenari inèdit, el Nou Estadi Costa Daurada, símbols de la relació entre esport, hostaleria i indústria química com a motors econòmics del territori.

La trobada ha comptat amb la participació de Javier Sancho, director del Complex Industrial de Repsol a Tarragona; Francesc Pintado, president de l'AEHT; Manel Ortiz, coordinador del Consell d'Experts de l'AEHT i Josep M. Andreu, director de l'àrea de Negoci, Marca i Responsabilitat Social del Gimnàstic de Tarragona.

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

Durant l'acte, Repsol ha reafirmat el seu compromís amb la gastronomia del territori renovant el conveni de col·laboració amb l'AEHT i consolidant així una aliança estratègica. Francesc Pintado ha agraït el suport de Repsol perquè *"any rere any ens ajuda a promoure la qualitat i l'excel·lència de la gastronomia de la província"*.

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

Per últim, Josep M. Andreu ha destacat la importància de crear sinergies entre l'esport i la gastronomia per potenciar la imatge del territori: *"La connexió entre esport i gastronomia ens permet reforçar la marca Costa Daurada i posicionar-nos com a destinació d'excel·lència"*.

Una fotografia de família per a la història

L'acte ha culminat amb una fotografia que ha reunit els 13 xefs guardonats amb Soles Repsol i Estrelles Michelin de la província de Tarragona, tots ells membres del Consell d'Experts de l'AEHT: Pep Moreno de Restaurant Deliranto (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin), Moha Quach d'El Terrat Tarragona (1 Sol Repsol), Vicent Guimerà de l'Antic Molí d'Ulldecona (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin), Joan Pàmies d'El Celler de Joan Pàmies (1 Sol Repsol), Joan Bosch de Restaurant Can Bosch (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin), Diego Campos d'El Rincón de Diego (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin), Jeroni Castell de Les Moles d'Ulldecona (2 Soles Repsol, 1 Estrella Michelin, 1 Estrella Verda Michelin), Joan Gómez de Restaurante Miramar (1 Sol Repsol), Ferran Cerro de Ferran Cerro Restaurant (1 Sol Repsol), Fran López de Restaurant Villa Retiro (2 Soles Repsol, 1 Estrella Michelin), Rafel Muria de Restaurant Quatre Molins (2 Soles Repsol, 1 Estrella Michelin), Aitor López de Citrus El Tancat (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin) i Joan Capilla de l'Algadir del Delta (1 Estrella Verda Michelin).

Manel Ortiz ha ressaltat la importància del Consell d'Experts com a pilar fonamental per a la projecció de la gastronomia tarragonina: *"És l'eix vertebrador del nostre talent culinari i una plataforma que impulsa el coneixement i l'experiència dels grans xefs del territori."*

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