



Federación de Hostelería de la Provincia de Tarragona
comunicacio@aeht.es
Laia Benaiges

Complejo Industrial Tarragona
xavier.arnavat@repsol.com
Xavier Arnavat

Nota de prensa

Gastronomía, química y deporte. Un triplete de lujo capitaneado por Danae Boronat reafirma el compromiso de Repsol con la AEHT

Encuentro histórico de los 13 chefs con Soles Repsol de la provincia de Tarragona en el Nou Estadi Costa Daurada

Tarragona, a 31 de marzo de 2025

La Federación de Asociaciones de Hostelería de la Provincia de Tarragona y Repsol han celebrado esta mañana el tradicional encuentro anual del Consejo de Expertos de la AEHT, formado por los 13 mejores restaurantes del territorio. Un acto que este año ha tenido lugar en un escenario inédito, el Nou Estadi Costa Daurada, símbolo de la relación entre deporte, hostelería e industria química como motores económicos del territorio.

El encuentro ha contado con la participación de Javier Sancho, director del Complejo Industrial de Repsol en Tarragona; Francesc Pintado, presidente de la AEHT; Manel Ortiz, coordinador del Consejo de Experto de la AEHT y Josep M. Andreu, director del área de Negocio, Marca y Responsabilidad Social del Gimnàstic de Tarragona.

Danae Boronat ha sido la conductora y embajadora del acto y, como tarraconense vinculada al mundo del deporte y de la comunicación, ha dado la bienvenida al campo a los 13 chefs, vestidos con la camiseta personalizada del Nàstic, destacando que *“el deporte es una metáfora perfecta de los valores compartidos con el sector hostelero y químico: esfuerzo, trabajo en equipo, constancia y excelencia”*.

Durante el acto, Repsol ha reafirmado su compromiso con la gastronomía del territorio renovando el convenio de colaboración con la AEHT y consolidando así una alianza estratégica. Francesc Pintado ha agradecido el apoyo de Repsol porque *“año tras año nos ayuda a promover la calidad y la excelencia de la gastronomía de la provincia”*.

Javier Sancho, director del Complejo Industrial de Tarragona de Repsol, ha subrayado la simbiosis entre la industria química y el turismo, destacando que *“la química y la*



Federación de Hostelería de la Provincia de Tarragona
comunicacio@aeht.es
Laia Benaiges

Complejo Industrial Tarragona
xavier.arnavat@repsol.com
Xavier Arnavat

hostelería comparten una misma filosofía de trabajo en equipo, innovación y apuesta por la calidad”.

Por último, Josep M. Andreu ha destacado la importancia de crear sinergias entre el deporte y la gastronomía para potenciar la imagen del territorio: *“La conexión entre deporte y gastronomía nos permite reforzar la marca Costa Daurada y posicionarnos como destinación de excelencia”*.

Una fotografía de familia para la historia

El acto ha culminado con una fotografía que ha reunido los 13 chefs galardonados con Soles Repsol y Estrellas Michelin de la provincia de Tarragona, todos ellos miembros del Consejo de Expertos de la 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 Verde 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 Verde Michelin).

Manel Ortiz ha resaltado la importancia del Consejo de Expertos como pilar fundamental para la proyección de la gastronomía tarraconense: *“Es el eje vertebrador de nuestro talento culinario y una plataforma que impulsa el conocimiento y la experiencia de los grandes chefs del territorio”*.

Este encuentro histórico en el Nou Estadi Costa Daurada ha demostrado que, cuando la gastronomía, el deporte y la industria química unen esfuerzos, el territorio se proyecta con más fuerza hacia la excelencia y la innovación. Un triplete de lujo que continúa sumando para situar Tarragona en el mapa de la calidad y el talento.