

NOTA DE PREMSA

Gastronomia, indústria i patrimoni: Un triplet de luxe reafirma el compromís de Repsol amb l'AEHT

Trobada històrica dels 20 xefs amb Sols Repsol i Estrella Michelin de la província de Tarragona a la Casa Navàs

La Casa Navàs de Reus ha acollit la trobada anual del Consell d'Experts de l'AEHT, en què s'han incorporat els dos nous restaurants de la província distingits amb Sol Repsol i s'han presentat les noves jaquetes del col·lectiu, dissenyades per David Callau. L'acte posa en valor la fortalesa del binomi química i turisme, el paper de la gastronomia com a motor de projecció del territori i la vinculació estratègica entre Repsol i la Federació AEHT.

Reus, 30 de març de 2026. La Federació d'Associacions d'Empreses d'Hostaleria de la Província de Tarragona (AEHT), amb la complicitat de Repsol, ha celebrat aquest matí a la Casa Navàs la trobada anual del Consell d'Experts de l'AEHT, format pels restaurants de la província reconeguts amb Sols Repsol i Estrelles Michelin. En el decurs de l'acte s'ha oficialitzat l'adhesió al Consell dels dos nous restaurants de la demarcació distingits enguany amb un Sol Repsol, en una jornada que també ha servit per visualitzar el compromís compartit amb l'excel·lència gastronòmica i amb la projecció del territori.

L'acte ha tingut lloc en un escenari emblemàtic, la Casa Navàs, un dels màxims exponents del patrimoni modernista català. La ciutat de Reus exemplifica com el patrimoni cultural pot actuar com a motor d'atractiu turístic i desenvolupament territorial. En aquest context, la gastronomia d'alta qualitat que està emergint a la ciutat i al conjunt de la demarcació reforça una sinergia única entre turisme, patrimoni i indústria.

La trobada ha comptat amb la participació de l'alcaldeessa de Reus, Sandra Guaita; del director del Complex Industrial de Repsol a Tarragona, Javier Sancho; del president de la Federació AEHT, Francesc Pintado; del coordinador del Consell d'Experts, Manel Ortiz; i de l'artista David Callau, autor del disseny de les noves jaquetes de cuina de l'AEHT. L'elecció de la Casa Navàs com a escenari de l'acte reforça el vincle entre patrimoni, ciutat i gastronomia, tres actius que contribueixen a fer més atractiu i competitiu el territori.

Un dels moments centrals de la jornada ha estat el lliurament de les noves jaquetes de l'AEHT als xefs que s'incorporen al Consell d'Experts. Aquesta peça, concebuda per David Callau, esdevé una nova imatge de referència per al col·lectiu i un símbol d'identitat compartida, talent

i reconeixement. Amb aquest gest, l'AEHT reforça la cohesió del seu Consell d'Experts i projecta una imatge contemporània i amb personalitat pròpia de la gastronomia de la província. La nova jaqueta de cuina de l'AEHT s'ha entregat a tots els membres del Consell d'Experts com a símbol d'identitat col·lectiva i reconeixement a la seva excel·lència. El disseny, obra de l'artista David Callau, esdevé una representació artística del talent culinari del territori, amb formes i colors vibrants que evocuen el dinamisme d'una cuina en ple servei.

L'acte també ha servit per reafirmar la relació estable entre Repsol i l'AEHT, articulada a través d'un conveni de col·laboració que posa en relleu la voluntat compartida de donar suport tant al sector turístic com al sector industrial del territori. Aquest acord es concreta, d'una banda, en suport a les activitats pròpies de la Federació —com aquesta trobada o el concurs Cambrils Galera Challenge Repsol— i, de l'altra, en la continuïtat de Repsol com a principal patrocinador i subministrador d'energia de l'AEHT. Aquesta aliança consolida una vinculació de més d'una dècada basada en accions conjuntes i en una mirada comuna sobre el desenvolupament del Camp de Tarragona.

Durant l'acte, Repsol ha reafirmat el seu compromís amb la gastronomia del territori renovant aquesta col·laboració i consolidant una aliança estratègica amb la Federació. El president de l'AEHT, Francesc Pintado, ha agraït aquest suport assegurant que “any rere any ens ajuden a promoure la qualitat i l'excel·lència de la gastronomia de la província”.

Per la seva banda, Javier Sancho, director del Complex Industrial de Repsol a Tarragona, ha destacat la complementarietat entre la indústria i el turisme com dos àmbits estratègics per al territori. Sancho ha subratllat que “la química i l'hostaleria comparteixen una mateixa filosofia de treball en equip, innovació i aposta per la qualitat” i ha remarcat que “la indústria química i la turística són agents compromesos amb el territori, amb la seva prosperitat i amb el benestar de les persones que hi viuen. Al Camp de Tarragona, hi ha lloc per a ambdues activitats. Química i turisme són activitats necessàries i contribueixen, cadascuna des del seu àmbit, a fer un Camp de Tarragona millor”. Aquest posicionament reforça una línia de col·laboració que Repsol i l'AEHT ja han posat de manifest en anteriors iniciatives, en defensa de la convivència i la complementarietat d'aquests dos grans motors econòmics del Camp de Tarragona.

En aquest mateix sentit, la jornada ha volgut reivindicar la gastronomia com un dels grans factors de diferenciació i projecció del Camp de Tarragona. El Consell d'Experts de l'AEHT aplega els principals noms de la cuina de la demarcació i actua com a plataforma de prestigi, coneixement i prescripció. El seu coordinador, Manel Ortiz, ha destacat que aquest òrgan és “l'eix vertebrador del nostre talent culinari i una plataforma que impulsa el coneixement i l'experiència dels grans xefs del territori”.

L'alcaldeessa de Reus, Sandra Guaita, ha posat en valor el paper de la ciutat com a escenari idoni per a una trobada d'aquestes característiques i com a referent cultural i gastronòmic. En aquest sentit, ha remarcat la capacitat del patrimoni i la gastronomia per generar oportunitats i reforçar la identitat territorial, i ha destacat que “Reus és un exemple de com el patrimoni i

la gastronomia poden créixer junts per generar oportunitats i reforçar la identitat del territori". La celebració de l'acte a la Casa Navàs, un dels grans exponents del modernisme català, reforça aquesta idea i evidencia que, quan patrimoni, gastronomia i activitat econòmica treballen en sintonia, el territori guanya en projecció, atractiu i autoestima.

Una fotografia de família per a la història

La trobada ha culminat amb una fotografia de família a la Casa Navàs que ha reunit els 20 xefs i representants dels restaurants de la província de Tarragona guardonats amb Sols Repsol i Estrelles Michelin, tots ells membres del Consell d'Experts de l'AEHT. Aquesta imatge col·lectiva simbolitza el bon moment que viu la gastronomia tarragonina i reforça el missatge de cooperació entre agents que, des d'àmbits diferents, contribueixen a construir un territori més competitiu, més atractiu i amb més oportunitats. Hi han participat 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 (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin i 1 Estrella Verda Michelin); Joan Pàmies, d'El Cellar Joan Pàmies (1 Sol Repsol); Joan Bosch i Arnau Bosch, de Restaurant Can Bosch (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin); Diego Campos i Rubén Campos, d'El Rincón de Diego (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin); Jeroni Castell, de Les Moles (2 Sols Repsol, 1 Estrella Michelin, 1 Estrella Verda Michelin i 1 Sol Repsol Sostenible); Joan Gómez, de Restaurant Miramar (1 Sol Repsol); Ferran Cerro, de Ferran Cerro Restaurant (1 Sol Repsol); Fran López, de Restaurant Villa Retiro (2 Sols Repsol, 1 Estrella Michelin); Rafel Múria, de Quatre Molins (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin); Aitor López, de Citrus El Tancat (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin); Joan Capilla, de l'Algadir del Delta (1 Estrella Verda Michelin); Ana Ruiz, d'AQ (1 Sol Repsol); Nil Bono i Lucía F. Ojeda (1 Sol Repsol), i Xavier Fabra i Fina Domingo, de Quintaforca (1 Sol Repsol).

Aquesta trobada històrica a la Casa Navàs ha demostrat que, quan la gastronomia, el patrimoni 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.