

NOTA DE PRENSA

Gastronomía, industria y patrimonio: Un triplete de lujo reafirma el compromiso de Repsol con la AEHT

Encuentro histórico de los 20 chefs con Soles Repsol y Estrella Michelin de la provincia de Tarragona en la Casa Navàs

La Casa Navàs de Reus ha acogido el encuentro anual del Consejo de Expertos de la AEHT, en el que se han incorporado los dos nuevos restaurantes de la provincia distinguidos con Sol Repsol y se han presentado las nuevas chaquetas del colectivo, diseñadas por David Callau. El acto pone en valor la fortaleza del binomio química y el turismo, el papel de la gastronomía como motor de proyección del territorio y la vinculación estratégica entre Repsol y la Federación AEHT.

Reus, 30 de marzo de 2026. La Federación de Asociaciones de Empresas de Hostelería de la Provincia de Tarragona (AEHT), con la complicitad de Repsol, ha celebrado esta mañana en la Casa Navàs el encuentro anual del Consejo de Expertos de la AEHT, formado por los restaurantes de la provincia reconocidos con Soles Repsol y Estrellas Michelin. En el transcurso del acto se ha oficializado la adhesión al Consejo de los dos nuevos restaurantes de la demarcación distinguidos este año con un Sol Repsol, en una jornada que también ha servido para visualizar el compromiso compartido con la excelencia gastronómica y con la proyección del territorio.

El acto ha tenido lugar en un escenario emblemático, la Casa Navàs, uno de los máximos exponentes del patrimonio modernista catalán. La ciudad de Reus ejemplifica cómo el patrimonio cultural puede actuar como motor de atractivo turístico y desarrollo territorial. En este contexto, la gastronomía de alta calidad que está emergiendo en la ciudad y en el conjunto de la demarcación refuerza una sinergia única entre turismo, patrimonio e industria.

El encuentro ha contado con la participación de la alcaldesa de Reus, Sandra Guaita; del director del Complejo Industrial de Repsol en Tarragona, Javier Sancho; del presidente de la Federación AEHT, Francesc Pintado; del coordinador del Consejo de Expertos, Manel Ortiz; y del artista David Callau, autor del diseño de las nuevas chaquetas de cocina de la AEHT. La elección de la Casa Navàs como escenario del acto refuerza el vínculo entre patrimonio, ciudad y gastronomía, tres activos que contribuyen a hacer más atractivo y competitivo el territorio.

Uno de los momentos centrales de la jornada ha sido la entrega de las nuevas chaquetas de la AEHT a los chefs que se incorporan al Consejo de Expertos. Esta pieza, concebida por David Callau, se convierte en una nueva imagen de referencia para el colectivo y un símbolo de identidad compartida, talento y reconocimiento. Con este gesto, la AEHT refuerza la cohesión de su Consejo de Expertos y proyecta una imagen contemporánea y con personalidad propia de la gastronomía de la provincia. La nueva chaqueta de cocina de la AEHT se ha entregado a todos los miembros del Consejo de Expertos como símbolo de identidad colectiva y reconocimiento a su excelencia. El diseño, obra del artista David Callau, se convierte en una representación artística del talento culinario del territorio, con formas y colores vibrantes que evocan el dinamismo de una cocina en pleno servicio.

El acto también ha servido para reafirmar la relación estable entre Repsol y la AEHT, articulada a través de un convenio de colaboración que pone de relieve la voluntad compartida de apoyar tanto al sector turístico como al sector industrial del territorio. Este acuerdo se concreta, por un lado, en apoyo a las actividades propias de la Federación -como este encuentro o el concurso Cambrils Galera Challenge Repsol- y, por otro, en la continuidad de Repsol como principal patrocinador y suministrador de energía de la AEHT. Esta alianza consolida una vinculación de más de una década basada en acciones conjuntas y en una mirada común sobre el desarrollo del Camp de Tarragona.

Durante el acto, Repsol ha reafirmado su compromiso con la gastronomía del territorio renovando esta colaboración y consolidando una alianza estratégica con la Federación. El presidente de la AEHT, Francesc Pintado, ha agradecido este apoyo asegurando que "año tras año nos ayudan a promover la calidad y la excelencia de la gastronomía de la provincia".

Por su parte, Javier Sancho, director del Complejo Industrial de Repsol en Tarragona, ha destacado la complementariedad entre la industria y el turismo como dos ámbitos estratégicos para el territorio. Sancho ha subrayado que "la química y la hostelería comparten una misma filosofía de trabajo en equipo, innovación y apuesta por la calidad" y ha remarcado que "la industria química y la turística son agentes comprometidos con el territorio, con su prosperidad y con el bienestar de las personas que viven. En el Camp de Tarragona, hay lugar para ambas actividades. Química y turismo son actividades necesarias y contribuyen, cada una desde su ámbito, a hacer un Camp de Tarragona mejor". Este posicionamiento refuerza una línea de colaboración que Repsol y la AEHT ya han puesto de manifiesto en anteriores iniciativas, en defensa de la convivencia y la complementariedad de estos dos grandes motores económicos del Camp de Tarragona.

En este mismo sentido, la jornada ha querido reivindicar la gastronomía como uno de los grandes factores de diferenciación y proyección del Camp de Tarragona. El Consejo de Expertos de la AEHT reúne los principales nombres de la cocina de la demarcación y actúa como plataforma de prestigio, conocimiento y prescripción. Su coordinador, Manel Ortiz, ha destacado que este órgano es "el eje vertebrador de nuestro talento culinario y una plataforma que impulsa el conocimiento y la experiencia de los grandes chefs del territorio".

La alcaldesa de Reus, Sandra Guaita, ha puesto en valor el papel de la ciudad como escenario idóneo para un encuentro de estas características y como referente cultural y gastronómico. En este sentido, ha remarcado la capacidad del patrimonio y la gastronomía para generar oportunidades y reforzar la identidad territorial, y ha destacado que "Reus es un ejemplo de cómo el patrimonio y la gastronomía pueden crecer juntos para generar oportunidades y reforzar la identidad del territorio". La celebración del acto en la Casa Navàs, uno de los grandes exponentes del modernismo catalán, refuerza esta idea y evidencia que, cuando patrimonio, gastronomía y actividad económica trabajan en sintonía, el territorio gana en proyección, atractivo y autoestima.

Una fotografía de familia para la historia

El encuentro ha culminado con una fotografía de familia en la Casa Navàs que ha reunido a los 20 chefs y representantes de los restaurantes de la provincia de Tarragona galardonados con Soles Repsol y Estrellas Michelin, todos ellos miembros del Consejo de Expertos de la AEHT. Esta imagen colectiva simboliza el buen momento que vive la gastronomía tarraconense y refuerza el mensaje de cooperación entre agentes que, desde distintos ámbitos, contribuyen a construir un territorio más competitivo, más atractivo y con más oportunidades. Han participado Pep Moreno, de Restaurant Deliranto (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin); Moha Quach, de El Terrat Tarragona (1 Sol Repsol); Vicent Guimerà, del Antic Molí (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin y 1 Estrella Verde Michelin); Joan Pàmies, de El Cellar Joan Pàmies (1 Sol Repsol); Joan Bosch y Arnau Bosch, de Restaurant Can Bosch (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin); Diego Campos y Rubén Campos, de El Rincón de Diego (1 Sol Repsol, 1 Estrella Michelin); Jeroni Castell, de Les Moles (2 Soles Repsol, 1 Estrella Michelin, 1 Estrella Verde Michelin y 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 Soles 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 Verde Michelin); Ana Ruiz, d'AQ (1 Sol Repsol); Nil Bono y Lucía F. Ojeda (1 Sol Repsol), y Xavier Fabra y Fina Domingo, de Quintaforca (1 Sol Repsol).

Este encuentro histórico en la Casa Navàs ha demostrado que, cuando la gastronomía, el patrimonio y la industria química unen esfuerzos, el territorio se proyecta con mayor fuerza hacia la excelencia y la innovación. Un triplete de lujo que sigue sumando para situar a Tarragona en el mapa de la calidad y el talento.