



SALUSTIÀ ALVAREZ, president de la DOQ Priorat

## Personatge Gourmet: Salustià Alvarez

Salustià Álvarez, conegut per a tots com en Salus, és el president de la DOQ Priorat i un dels personatges que més en saben de vins a les nostres comarques. Treballa en un prestigiós celler de Porrera i la seva passió és el món del vi, del qual en viu i gaudeix.

• **En primer lloc, què significa per a vostè la seva professió?** En aquests moments és una forma d'entendre la vida, des del conreu de la vinya, l'elaboració del vi, la presència als mercats fins al plaer de

degustar-lo omple una infinitat de temps, amiat, neguits, plaer...

- **I la gastronomia, quin lloc ocupa a la seva vida?** Per a mi és l'art de convertir en plaer un acte necessari i quotidià. Nosaltres treballem per estar presents en aquest plaer, per això la gastronomia és el nostre company de viatge.
- **Què és el que més valora d'un restaurant?** La senzillesa, el tracte i la capacitat que tinguin en sorprendre'm.

- **Cuina tradicional o nova?** Hi ha dies per a tot, trobo bons motius per anar-ho degustant quasi tot.
- **Dels restaurants que ha conegut, on ha viscut les tres millors experiències?** He tingut la sort, per professió, de conèixer molts llocs on es tenen experiències excepcionals. La darrera al Celler de Can Roca. També ens va sorprendre la Carme al Sant Pau de Tòquio i al Celler de l'Aspic en Toni fa un arrossos...! Però en Juli i la Mercè m'han ofert el millor ou cargolat que he tastat mai, pa amb tomata inclòs.
- **De quins països li agradaria conèixer la seva cuina i els seus vins?** Si anteposo la cuina, l'argentina i la grega. Si en primer lloc poso el vi, m'agradaria fer un seguiment dels vins de les illes mediterrànies com Mallorca, Sardenya, Sicília i Creta. Cada vegada em sento més sorprès pels vins mediterranis.
- **El seu plat favorit?** L'arròs, i ben a prop la pasta fresca.
- **El vi que més li agrada?** Depèn del moment, del plat i de la companyia. Si el que busco és un gran vi, els negres del Priorat.
- **Quina varietat de raïm prefereix?** La Carinyena.
- **La Denominació d'Origen que més demana a taula, a part del Priorat?** Quant surto del Priorat m'agrada tastar els vins del territori on estic, però el moment també em condiciona molt.



## GUIA DE RESTAURANTS I HOTELS DE CATALUNYA ANDORRA I ALTRES LLOCS D'INTERÈS

Els millors restaurants i hotels  
la podeu adquirir a les llibreries o a:  
[www.arolaeditors.com](http://www.arolaeditors.com)  
[www.guiagourmand.com](http://www.guiagourmand.com)



Amesa, que des de sempre dona suport a l'empresari, també col·labora i assessora l'Associació de Gurmets de Tarragona i la revista *Gastronomia i Turisme*

## ASSESSORAMENT I COBRAMENT DELS DEUTES D'EMPRESES

**AMESA TARRAGONA, SL**

Rambla Nova, 125, 1r, 3a · 43001 Tarragona

Telèfon: 977 24 16 01 · Fax: 977 21 33 30

Correu electrònic: [amesa@amesatarragona.com](mailto:amesa@amesatarragona.com) · Web: [www.amesatarragona.com](http://www.amesatarragona.com)

**30 anys al servei de les empreses de Tarragona i d'àmbit nacional**



## Un espacio del s. XII para eventos del s. XXI

La Boella es una masía del siglo XII exquisitamente restaurada, rodeada por una finca de 150 ha de olivos. Versátil y multifuncional, incorpora todos los servicios y la tecnología que requiere un Centro de Convenciones. Su restaurante a la carta ofrece una cocina mediterránea y de mercado de alto nivel.

Autovía Reus-Tarragona (T-11) - Km. 12  
43110 · La Canonja (Tarragona)  
GPS: N 41° 08' 15" E 001° 10' 09"  
Barcelona (aeropuerto del Prat): 109 km  
Reus (aeropuerto): 2 km

Información y reservas:  
Tel: 977 77 15 15  
[www.laboella.com](http://www.laboella.com)

