

XII Nit del Turisme de Tarragona



Els guardonats, amb les autoritats tarragonines

El reconeixement que el Patronat Municipal de Turisme dedica anualment a la tasca que realitzen els professionals del món del turisme de la nostra ciutat s'ha dut a terme per primera vegada al Castell de Tamarit, el passat dia 5 de juny. L'acte, presidit per l'alcalde de Tarragona, **Josep Fèlix Ballesteros**, va comptar amb altres autoritats com el Director General de Turisme de Catalunya, **Joan Carles Vilalta**, el President per delegació del Patronat Municipal de Turisme de Tarragona, **Sergi de los Rios**, entre d'altres personalitats de l'àmbit turístic, empresarial i polític de les nostres comarques i d'arreu del país.

HOMENATGE A PUERTO TARRACO

La distinció que aquest any fa el Patronat en la dotzena edició de la Nit del Turisme pretén ser un reconeixement a l'esforç, la il·lusió i la constància dels professionals del nostre territori que es dediquen al món del turisme. Un reconeixement que, en aquesta ocasió, s'ha atorgat a PUERTO TARRACO, a qui s'ha guardonat pel fet d'haver instal·lat a Tarragona una marina d'hivern per a iots de luxe, tot otorgant a la ciutat un prestigi afegit i obrint nous segments de mercat. El guardó a Puerto Tarraco va ser recollit pel **Xavier Bisbe**, conseller delegat de Puerto Tarraco.

TRES DIPLOMES HONORÍFICS

El Patronat Municipal de Turisme de Tarragona també va distingir amb un diploma honorífic un hotel, un restaurant i una candidatura. L'objectiu d'aquests diplomes és reconèixer les seves iniciatives per a la difusió dels valors turístics de la ciutat de Tarragona, amb el seu esforç i dedicació. Els diplomes van ser per a:

Hotel AC: en reconeixement a la tasca desenvolupada des de la creació de l'hotel, adequant-se a les necessitats intrínseques d'una ciutat que acull el turisme urbà i de congressos. El va recollir **Narcís Batlle**, director de l'Hotel AC de Tarragona.

Restaurant Les Coques: en reconeixement a la seva trajectòria dins del món de l'hostaleria, tot esdevenint un referent en el

sector gastronòmic tarragoní. El va recollir **Elisenda Coll**, copropietària del restaurant. **Candidatura XVIII Jocs Mediterranis 2017:** pel seu esforç i entusiasme a l'hora de presentar "Tarragona, Candidatura als XVIII Jocs Mediterranis 2017", ja que difon el nom de la nostra ciutat arreu del món. El va recollir **Mario Rigau**, president executiu de la candidatura.

TEMÀTICA DE LA XII NIT DEL TURISME DE TARRAGONA

La XIIa edició de la Nit del Turisme de Tarragona va coincidir enguany amb el 25è aniversari del Patronat Municipal de Turisme de Tarragona. Després d'aquest primer quart de segle de treball i promoció de Tarragona, el Patronat enceta una etapa de futur plena de nous plantejaments i noves perspec-

tives. Una aposta per idees fresques que han de traduir-se en el desenvolupament turístic, social i econòmic de la nostra ciutat.

Els assistents a aquesta Nit del Turisme van rebre un pastís "sorpresa" per celebrar els 25 anys del Patronat. En concret, dues tovallolletes de mà de dos colors: blanc (per simbolitzar les fites assolides) i verd (d'esperança, per continuar més anys promocionant directament la ciutat).

EL GUARDÓ

La peça que va rebre Puerto Tarraco durant la XII NIT DEL TURISME DE TARRAGONA és una obra de joieria escultòrica exclusiva per aquest esdeveniment realitzada per un dels màxims exponents de l'art tarragoní, el conegut joier **Joan Serramià**. Amb aquesta peça, l'autor ha volgut captar l'esperit de la Tarragona: l'estreta relació de la ciutat amb el mar, l'immens patrimoni arqueològic llegat pels romans i la Tau emblemàtica de la ciutat, sens dubte els atractius principals de la Tarragona turística.

L'obra en bronze amb una mida d'uns 25 cm d'alçada és, per una cara, una mena de roca fòssil amb petxines a la base, sobreposant-se el logo del Patronat Municipal de Turisme de Tarragona. Tancant la part de dalt, s'hi troba la Tau de la ciutat. A l'altra cara de la peça s'ha esculpit, tot fugint de la imatge típica d'un guardó i com si fos un escultura, la imatge de Júpiter.

ANTECEDENTS DE LES NITS DEL TURISME DE TARRAGONA

Edició	Data	Lloc	Guardonat	Diplomats
I	Juny 1995	Rest. Fortí de la Reina	Sr. Josep M. Rosell i Saurina	
II	Nov. 1996	Hotel Imperial Tarraco	Família empresarial Gaspart	Sr. Jordi Rovira Fortuny Sr. Josep M. Solé i Poblet Sr. Carles Barrau i Ribera
III	Nov. 1997	Rest. Fortí de la Reina	Sr. Jordi Vila Fradera	Sr. Salvador Arimany i Minguella Sr. Artur Budessa i Odena Sr. Manel Blay i Saludes
IV	Nov. 1998	Rest. Fortí de la Reina	Universal's Port Aventura	Sra. Artemis Plaja Markessinis Sr. Enric Catà i Palau Sr. Salvador Fa i Llimiana
V	Juny 2000	Rest. Fortí de la Reina	Sr. Joan Subirats Berenguer	Sindicat d'Iniciativa i Turisme Associació Tarraco a Taula Sr. Francesc Bea (in memoriam)
VI	Juny 2001	Rest. Fortí de la Reina	Sr. Antoni Pueyo i Martí	Restaurant Belle Epoque Hotel Marina Pere Campabadal (in memoriam)
VII	Juny 2002	Palau Firal de Congressos	Sr. Felix Llovell i Fortuny	Càmping Tamarit Aparthotel Royal Tarraco Sr. Jaume Carrera
VIII	Abril 2003	Rest. Fortí de la Reina	Escola Universitaria de Turisme Bettatur	Hotel Astari Sr. Àngel Pérez Sr. Ramon Segú
IX	Oct. 2004	Rest. Fortí de la Reina	Dr. Lluís Delclós i Soler	Hotel Canada Restaurant Piscalabis Associació de comerciants La Via T
X	Oct. 2005	Rest. Fortí de la Reina	Associació d'Agrupacions de Setmana Santa de Tarragona	Hotel Núria La Boella Convention Resort Sr. Pep Escoda
XI	Oct. 2006	Rest. Fortí de la Reina	Club Gimnàstic de Tarragona	Hotel Urbis Centre Tarraco Trenet Turístic Actiac Hospital Universitari de Tarragona Joan XXIII (a proposta del TCB)

Les Terres de l'Ebre, presents a la "Birdwatching fair", la principal fira ecoturística internacional

El Patronat de Turisme de la Diputació ha estat present a la British Birdwatching Fair a Anglaterra amb l'objectiu de promoure el turisme ornitològic i natural de les Terres de l'Ebre. La fira s'ha celebrat del 15 al 17 d'agost a Oakham.

Aquesta ha estat la vintena edició de la principal fira ecoturística internacional, coneguda popularment com a Birdfair. Amb més de 20.000 visitants, el certamen representa una gran oportunitat per donar a conèixer destinacions relacionades amb l'ecoturisme i l'observació d'aus. Un públic especialitzat, força interessat per la riquesa avifaunística de les Terres de l'Ebre, ha mostrat el seu entusiasme per visitar la zona i aprofundir en el coneixement dels seus recursos ornitològics i naturals.

En el marc de la fira, el Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona ha realitzat una presentació de les Terres de l'Ebre en què ha destacat els seus diversos espais naturals, l'oferta turística i les facilitats per accedir a aquesta destinació des del Regne Unit, atesa

l'existència de vols directes a l'aeroport de Reus. A l'acte de presentació hi van assistir més de 100 persones.

El Delta de l'Ebre és la zona per excel·lència de Catalunya per a l'observació d'aus. Amb més de 350 espècies d'ocells, és un espai de visita obligada per a qualsevol *birdwatcher*. Durant la fira, el Patronat de Turisme de la Diputació

també ha incidit en la descoberta de les zones d'interior, com el Parc Natural dels Ports, les serres de Cardó i Boix, la reserva de Sebes i meandre de Flix, o la serra de la Fatarella.

La presència de tots aquests recursos ecoturístics a la Birdfair ha estat un èxit també pel que fa al gran interès dels operadors especialitzats per programar visites a les Terres de l'Ebre.



Les Terres de l'Ebre a Anglaterra

La Costa Daurada i les Terres de l'Ebre han estat a "Expovacaciones" de Bilbao

El Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona, mitjançant les marques turístiques Costa Daurada i Terres de l'Ebre, ha participat un any més a la fira Expovacaciones de Bilbao, que aquest any ha arribat a la seva 29a edició.

Ubicades dins l'estand de Turisme de Catalunya, les representacions de la Costa Daurada i de Terres de l'Ebre han disposat d'un espai propi. 19 són els organismes de la Costa Daurada que, aplegats gràcies al conveni còrner nacional amb permanent participació conjunta a diverses fires durant aquest 2008, han participat a Expovacaciones. Aquests organismes són: el Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona, els patronats i oficines municipals de turisme de Mont-roig del Camp, Miami Platja, Reus, Tarragona, Torredembarra, Cambrils, Salou, Calafell, Altafulla, Vila-seca. La Pineda Platja, Montblanc, Roda de Barà, El Vendrell, Valls, l'Hospitalet de l'Infant i Creixell, l'Oficina Comarcal de Turisme del Priorat, La Ruta del Cister i PortAventura.



La Costa Daurada i les Terres de l'Ebre a Bilbao

La representació de Terres de l'Ebre, que també participava a Expovacaciones sota la modalitat de còrner nacional, ha estat formada pel Patronat de Turisme de la Diputació i les oficines municipals de turisme d'Alcanar, Tortosa, l'Ametlla de Mar, Amposta, Deltebre, Sant Carles de la Ràpita i l'Ampolla. Durant els dies de la fira, l'espai de la Costa Daurada ha

comptat amb l'animació infantil de la mascota femenina de PortAventura, la Winnie.

Expovacaciones s'ha consolidat com el certamen turístic més important del nord de l'Estat espanyol. L'any passat aquesta fira va rebre 267.469 visitants, amb presència de 750 expositors del sector turístic i amb representació de 17 països.

Visites als cellers del Priorat: Ferrer Bobet

Un grup de bons gourmands i amants dels bons vins liderat per l'Emili Mateu, president de l'Associació de Gourmets de Tarragona i amb l'experta docència del president de la DOQ Priorat Salus Álvarez visiten periòdicament els cellers del Priorat, la Toscana catalana. Darrerament han anat a conèixer el Celler Ferrer Bobet.



El grup visitant, amb l'enòloga

CELLER FERRER BOBET

El **Celler Ferrer Bobet** és el fruit de la passió pel món i la cultura del vi de dos vells amics: **Sergi Ferrer-Salat i Raül Bobet**. És també un compromís ferm amb el desenvolupament econòmic i social de la comarca del Priorat on aquests dos personatges han pogut desplegar coneixements, experiència i il·lusions.

L'any 2002 va iniciar-se aquesta aventura que finalment ha vist la llum el 2008 amb els dos primers vins: Ferrer Bobet 2005 i Ferrer Bobet Selecció Especial 2005.

Les terres de Ferrer Bobet, entre Porrera i Falset, tenen un conjunt de característiques que confereixen a aquesta finca vitivinícola un gran potencial. Es tracten de sols que es componen, de forma gairebé exclusiva, de llicorella (roca pissarrenca), una qualitat que només els millors terrenys de la comarca tenen. Els vinyars es troben en una de les àrees més fresques i amb més elevació i pendent de la DOQ; i les múltiples orientacions del terreny conformen una rica diversitat de mesoclimes que permeten crear vins d'una particular complexitat. S'han plantat Syrah, Garnatxa negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon i Viognier.

El celler funciona com un vaixell avarat entre vinyes que reposa el seu precari equilibri en el paisatge feréstec d'aquest racó amagat del Priorat. L'edifici, ideat per l'arquitecte Miquel Espinet del despatx Espinet-Ubach, té un espai notablement submergit, a recer de la vista, que ofereix cabuda a les zones d'elaboració del vi i a les instal·lacions tècniques. Només al recinte superior on es disposen els espais d'accés, d'embotellat i d'expedició, així com l'àrea de visites es fa present damunt l'horitzó muntanyenc. El mimetisme amb el paisatge,



el dinamisme tecnològic i la lleugeresa de la coberta, són els trets definidors del Celler Ferrer Bobet.

El matí va concloure amb un esplèndid dinar al

Celler de l'Aspic, un dels millors restaurants del Priorat, on vam assaborir uns magnífics arrossos elaborats pel xef **Antoni Brú** i regats amb vins de la comarca.



CELLER FERRER BOBET. Ctra. Porrera a Falset (T-740), km 7. 43730. Falset. Tel. 609 945 532. Pàgina web: www.ferrerbobet.com.

Música als castells: Tamarit Estiu 2008

Dins el XVIII Cicle de Música als Castells que aquest estiu 2008 promou la Fundació Castells Culturals de Catalunya (entitat que treballa pels Castells de la Franja al Rosselló) es va celebrar, un any més, la nit del 30 de juliol el concert del **Castell de Tamarit**.

L'acte es va iniciar, com és habitual, amb un sopar-buffet al restaurant **Brisa**, de Tamarit Park, en el qual es va poder degustar, després d'un còctel de benvinguda, diferents especialitats d'aquest acreditat restaurant ubicat dins d'un dels millors càmpings de la costa Mediterrània, al costat mateix de la platja i sota el penya-segat del Castell.

Seguidament, els nombrosos assistents es van traslladar al pati del Castell per gaudir del concert d'Ignasi Terraza Trio amb Pierrick Pedron & Ramón Fossati. El jazz va ser el protagonista de la nit. Una vegada finalitzat el concert es podia prendre una copa i menjar canapès en un altre agradable lloc del Castell.

Recordem, finalment, que el Castell de Tamarit està enclavat a la vora del mar en un paratge envoltat de muntanya i platja, i va constituir un element defensiu dels comtats catalans en el segle XI davant els musulmans. Actualment pertany al terme de Tamarit, annexionat a Tarragona l'any 1950.



Caixa Tarragona

L'Associació Balneària promou els seus establiments

L'Associació Balneària ha celebrat una jornada de promoció dels seus establiments als mitjans informatius especialitzats. Els actes promocionals van tenir lloc al balneari **Termes La Garriga** i van ser presidits pel president de l'Associació, el director comercial de Termes de Montbrí i el director de Termes La Garriga. Els periodistes van visitar i gaudir de les instal·lacions termals i comprovar que la seva restauració és molt bona. Igualment van contrastar que si fa unes dècades els balnearis eren per a gent gran amb malalties, avui en dia són per a gent de totes les edats que gaudeixen de tot tipus de tractaments i de les aigües, dels massatges, de la tranquil·litat i de les fórmules antiestrès.

TERMES LA GARRIGA

Situat al centre de la població, a tan sols 20 minuts de Barcelona, el balneari i el confortable hotel van començar a funcionar el 1874, ocupant un singular edifici noucentista totalment restaurat. Cal destacar les seves magnífiques instal·lacions termals (forfets antiestrès, aprimament, bellesa, etc.). L'aroma de la natura i el fluid constant de les aigües hipertermals creen una atmosfera relaxant, una gran sensació de pau i tranquil·litat que envaeix aquells que el visiten.

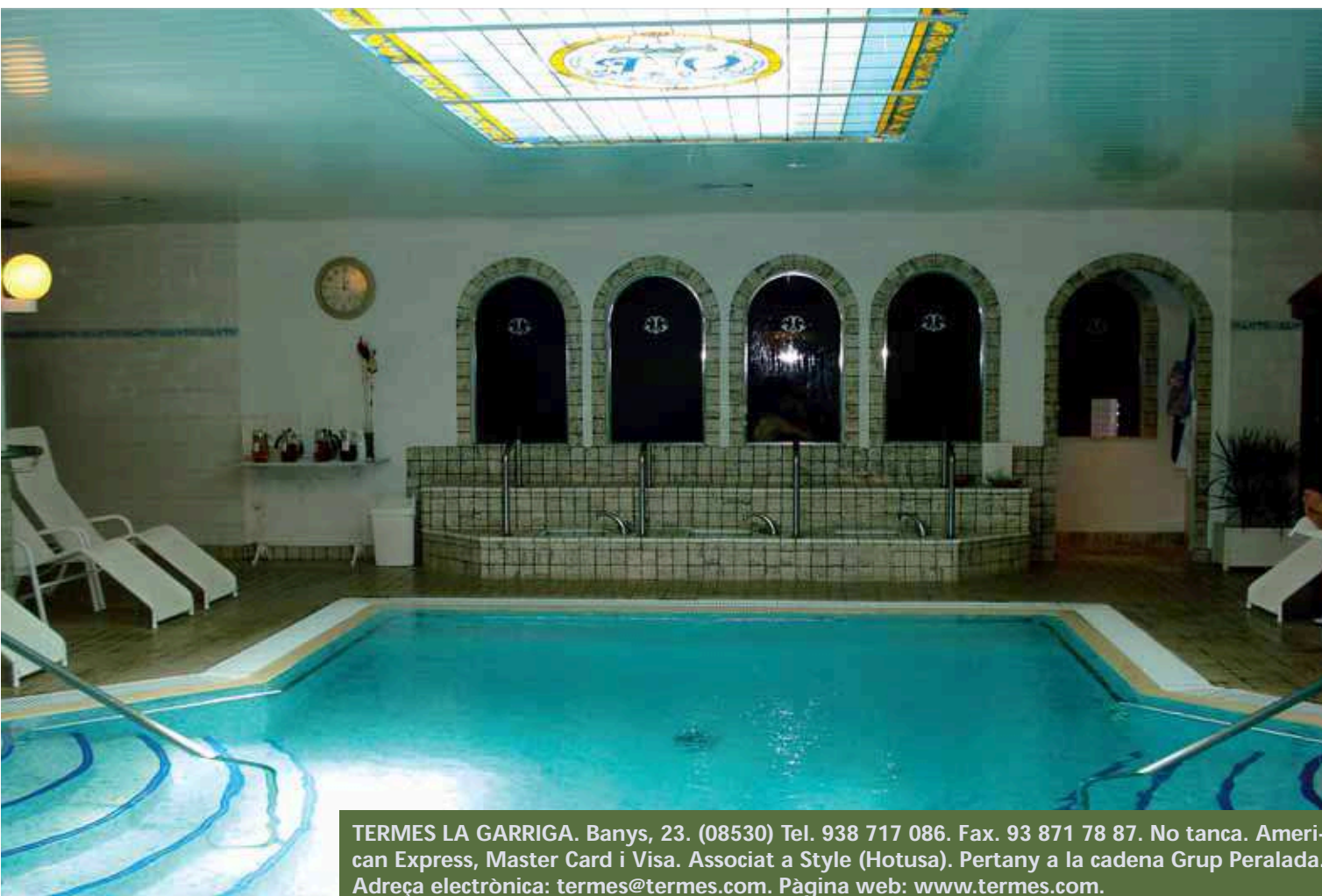
Disposa de 22 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Canal +, barnús i assecador de cabell. El preu de l'habitació doble és de 212/278 euros/dia (amb esmorzar). El dirigeix **Eduard Vila**. Ha estat el primer balneari



d'Espanya en obtenir el certificat ISO:9002 en reconeixement a la qualitat de les instal·lacions hoteleres i serveis termals.

Compta també amb aparcament, servei d'aparcacotxes, jardí, piscina climatitzada coberta i piscina exterior, gimnàs, sauna, jacuzzi, perruqueria, sala de convencions i restaurant.

El restaurant de l'hotel balneari Termes La Garriga, obert des de l'any 1992, ofereix una acurada gastronomia, dins una línia de cuina dietètica, mediterrània i de mercat, que elabora amb encert el xef **Josep Cabanas**. El menjador, sota la direcció de **Dolores Sánchez**, té una decoració rústica provençal. La carta de vins conté unes 10 varietats de vins i caves.



TERMES LA GARRIGA. Banys, 23. (08530) Tel. 938 717 086. Fax. 93 871 78 87. No tanca. American Express, Master Card i Visa. Associat a Style (Hotusa). Pertany a la cadena Grup Peralada. Adreça electrònica: termes@termes.com. Pàgina web: www.termes.com.

Nits d'estiu gastronòmiques a Bonmont

Andalusia fou la protagonista de la primera nit

El complex **Bonmont**, situat al terme municipal de Mont-roig del Camp, ha organitzat per les nits d'aquest estiu 4 nits gastronòmiques i temàtiques molt especials, a l'aire lliure.

La primera es va desenvolupar el divendres, dia 1 d'agost, en el marc incomparable del jardí de la Casa Club, on es troba el restaurant del complex, que duu per nom Les Vistes, nom totalment encertat, ja que la visió que es contempla des d'aquest lloc és realment extraordinària.

Aquesta primera nit temàtica es va inspirar en la gastronomia, la música i la festa d'Andalusia. Al voltant de les taules, un ampli bufet d'elaboracions culinàries artesanals, fredes i calentes, típiques i tradicionals del país andalús era l'oferta per sopar, acompanyades de manzanilla, fino, vins d'Andalusia i, qui ho preferia, cava català.

Gaspatxo, *ajoblanco*, gambes salades, seitó, tapes, un excel·lent pernil de Huelva tallat al moment per un expert en la matèria, i lògicament, peixet fregit, xipirons i rebosteria van permetre a les més d'un centenar de persones que omplien els jardins gaudir de la bona cuina andalusa, en una agradable nit, en la qual no van faltar de fons el so de les guitarres flamenques, culminant amb un colorista i vibrant espectacle andalús.

El divendres dia 8 es va celebrar la nit gastronòmica dedicada als mariscos i el passat divendres dia 15, la nit de l'òpera i el Moët, essent, doncs, el protagonista del sopar aquesta acreditada marca de xampany francès.

L'última nit gastronòmica tindrà lloc el proper divendres, dia 22 d'agost, i estarà dedicada a la cuina italiana.

Recordem finalment que el complex Bonmont, a més del camp de golf, del restaurant Les Vistes, de la comunitat residencial, del bar, de les instal·lacions esportives i de l'hotel Sheraton (actualment en construcció) compta també amb allotjament vacacional a Les Suites del Golf, amb un gran jardí comunitari i piscina.

Bonmont Costa Daurada és un projecte gestionat per Med Group, empresa pionera i líder en el desenvolupament de comunitats residencials que actua com plataforma de les inversions immobiliàries del grup Soros en el nostre país.

Bonmont Costa Daurada. 43300 Mont-roig del Camp. Tel. 977 818 161. Fax. 977 818 116. Adreça electrònica: bonmont@medgroup.es. Pàgina web: www.medgroup.es.

