

# Sóc jo el culpable?

Espanya ha viscut catorze anys de creixement econòmic ininterromput que ha facilitat **“formes de pensar estàndard”**. Tots es copiaven, pensaven i feien el mateix, i es creien que aquest tipus i etapa de creixement duraria tota la vida.

Els canvis socials, tecnològics i econòmics portaven anys avisant-nos que el miracle de l'accelerat mercat de demanda tenia caducitat, però poc cas se'ls va fer fins que ha arribat la recessió econòmica actual. Davant aquests tsunamis podem o plorar o actuar. Per saber com actuar amb eficàcia, es va celebrar a Marbella el congrés de la unió d'Agències de Viatges d'Espanya, on s'ha debatut amb ponents tan il·lustres com els directors generals de Viatges El Corte Inglés, Travel Pla, Amadeus, Iberia, RENFE i d'altres, les diferents cares del que està passant i podrà seguir passant i, òbviament, les possibles solucions.

En la meua ponència vaig voler convidar els empresaris assistents i ara els amables lectors que es preguntin quantes de les variables que exposaré del nou èxit en l'accelerat caminar del plàcid i fàcil mercat de demanda al mercat turístic d'oferta súper galopant, competitiu, mediàtic i global i, en conseqüència, complex, on els empresaris estan aplicant-les en la seva nova forma de pensar i actuar.

• **Ho practica?** En el mercat de demanda s'entenia per dirigir cap a acomplir el pressupost, sempre una fotocòpia millorada de l'anterior. En el mercat d'oferta s'ha

de liderar evitant els dictats, fent redaccions innovadores per aconseguir ser únics i distints, per a poder ser percebuts pels clients com els millors.

- **Exerceix de líder?** Per a aconseguir-lo, el líder ha d'aprendre a **avançar-se als canvis** per a no ser sorprès com està passant ara, a crear un sol equip d'**amfitrions venedors proactius polivalents**, **“tots a vendre”**, i a predicar amb l'exemple des de la proximitat, influint-los per a aconseguir l'èxit.
- **Està desenvolupant cada tres mesos aquestes accions formatives?** En el plàcid mercat de demanda, la majoria d'empleats es creien i manifestaven creure's que el sou els hi pagaven les empreses per treballar. En el complex mercat d'oferta hem d'influir als nostres col·laboradors perquè s'assabentin que cap empresa paga sous i que els clients no paguen el nostre treball, **“només paguem la nostra felicitat”**. En definitiva, el sou se'l paga cadascun amb les vendes que fa. Amb la que està caient ara és obvi que **“sense vendes no hi ha sous”**. Per que TOTS canviem la nostra caduca i enganyosa manera de pensar, cal desenvolupar ACCIONS FORMATIVES als **directius per a convertir-los en líders de vendes i felicitat i als empleats en contacte amb els clients per a convertir-los en veritables amfitrions venedors proactius i polivalents**.

Domènec Biosca,  
president d'Educatour  
dbiosca@educatur.com  
www.domenebiosca.com



- **Desenvolupa plans de qualitat i especialitats?** En el fàcil mercat de demanda, el client no podia escollir. En l'accelerat mercat d'oferta, el client pot escollir amb comoditat tota l'oferta existent i comparar. En conseqüència, és més exigent, el que ens obliga a treballar **“la qualitat total i les especialitats”**, entenent per qualitat **“la talla de cada client”** que vol realitzar successives escapades per a premiar-se.
- **Està practicant i predicant aquests valors?** El líder, per a poder influir positivament, ha de desenvolupar **“la cadena de compromisos del treball en equip”** i **“els valors de les bones persones”** per a aconseguir que els seus col·laboradors sumin els seus **“estats d'ànim positiu”**.

Si vostè, benvolgut lector, després de llegir i reflexionar amb esperit autocrític positiu i molt d'humor, ha contestat positivament a cada canvi de manera de pensar, estigui tranquil **“vostè no és el problema”**. Per contra, si s'ha atorgat respostes negatives té davant vostè el repte de **“evitar ser el problema”**.

Com sempre em té a la seva disposició per a coincidir o discrepar.



CATALÀ



CASTELLÀ



## 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 TARRAGONA**  
A.M.E.S.A FUNDADA EN 1896

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

## ASSESSORAMENT I COBRAMENT DELS DEUTES D'EMPRESSES

### 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**



**LA BOELLA**  
CONVENTIONS RESORT

### 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

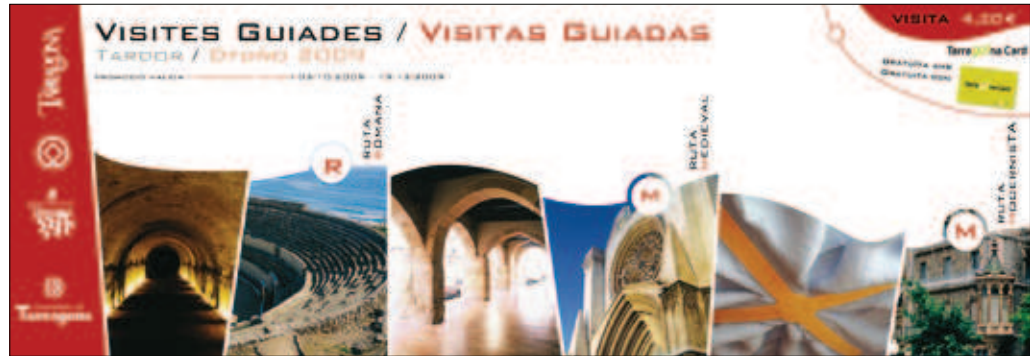
[www.laboella.com](http://www.laboella.com)

 GRUPO RESIDE  
HOSTELERÍA



# L'Ajuntament de Tarragona presenta les visites audioguiades per la Tarragona Romana

**E**l Pla Integral de la Part Alta (PIPA) i el Patronat Municipal de Turisme de Tarragona han presentat un servei innovador per poder visitar el conjunt arqueològic de Tàrraco declarat Patrimoni de la Humanitat. Es tracta d'un MP4 que actua com a audioguia i que permet als usuaris escoltar informació de 24 punts d'interès al mateix moment que observen imatges representatives de l'indret gràcies a les capacitats del reproductor MP4. El servei inclou com a idiomes el català, el castellà, el francès, l'anglès, l'alemany i l'italià. Els usuaris que adquireixin l'MP4 rebran a més a més 200 plànols per tal d'ajudar-los a orientar-se en la ruta. En els plànols hi ha marcat l'itinerari i ubicats els espais d'interès de la Tarragona romana amb imatges i textos dels mateixos en els 6 idiomes esmentats, tot indicant el clip relacionat de cada espai. El reproductor es pot trobar a les oficines del Patronat Municipal de Turisme de Tarragona, carrer Major, 39, i a la Rambla Nova.



medieval i la ruta modernista. La visita costa 4,20 € i és gratuïta amb la Tarragona Card. Dura aproximadament unes 2 hores i va adreçada a perdones individuals (no a grups organitzats).

## Nous anuncis promocionals

**E**l Patronat Municipal de Turisme, coincidint amb la incorporació del seu nou gerent, **Carles Sanz**, ha iniciat una nova campanya d'anuncis publicitaris que es veuran en premsa i revistes especialitzades del sector. Val a dir que l'anunci de l'estiu és molt fresc i trenca totalment la imatge de l'anterior anunci institucional. En aquesta ocasió es relaciona el patrimoni romà de la ciutat amb les seves platges; és un anunci on es visualitza que Tarragona és una destinació turística que pot unir la marca Tàrraco romana amb l'oci que ofereixen els espais naturals. El de la tardor també trenca amb les imatges fetes servir fins ara i, com a novetat, incorpora persones que s'interaccionen amb la ciutat, potenciant-la com a destinació turística familiar.



## Visites guiades d'estiu

**A**cabada la temporada estiuenca, el Patronat Municipal de Turisme continua promocionant les riqueses arquitectòniques de la ciutat i ofereix un servei que té una acollida excepcional entre els visitants durant tot l'any: les visites guiades per diferents rutes acompanyats de guies oficials. Del 3 d'octubre al 19 de desembre es podran fer les tres rutes principals: la ruta romana, la ruta



# El restaurant gastronòmic El Rodat de Xàbia, guardonat amb un Sol a la *Guia Repsol 2009*



La Guia Repsol 2009 renova la seva aposta per la màxima qualitat gastronòmica amb els Sols de Repsol, el distintiu gastronòmic espanyol de major prestigi, amb 30 anys d'història, que concedeixen els millors experts de l'Acadèmia Espanyola de Gastronomia i la Cofradia de la Bona Taula. Establiments i cuiners s'han sotmès a un rigorós

examen i valoració, que llença com a resultat la concessió d'un Sol de Repsol al restaurant gastronòmic El Rodat.

L'hotel El Rodat estimula els sentits amb la llum, el voltant, el bon gust i les meravelloses vistes del parc natural del Montgó i la badia de Xàbia. Tot és especial en aquest hotel boutique que forma part de la prestigiosa associació Small Luxury Hotels of the World. La seva filosofia és oferir sempre un servei a la carta, donant als clients totes les opcions possibles perquè sempre tinguin alguna cosa que els sorprengui. Sergio Torres i el seu equip aconsegueixen dia rere dia l'admiració del comensal tant pels sabors, textures i presentació dels plats com per la qualitat dels mateixos. Utilitza sempre productes mediterranis de mercat i condimenta les seves creacions amb espècies i plantes buscades per ell mateix. Les opcions gastronòmiques que ofereix són nombroses i si el client ho desitja pot participar ell mateix en algun dels tallers. Un *wellness-room* o spa

amb la mateixa fixació per sorprendre el client, traslladar-lo a altra dimensió i oferir-li nombroses possibilitats de relax i bellesa. Piscina exterior, pistes de tennis i pàdel en completen les instal·lacions. I per descansar de tanta sorpresa, el client pot optar per allotjar-se en una de les quatre Grans Suite amb terrassa panoràmica, en una de les trenta àmplies Júnior Suite amb terrassa, en una de les vuit dobles amb balconada al jardí o, si viatja en família o en grup, al Garden Vila. Aquest estiu, l'hotel ha organitzat un concurs fotogràfic sobre les seves instal·lacions. El resultat pot veure's en aquestes fotos que publiquem.



## Ruscalleda al restaurant El Molí dels Avis

**E**l restaurant **El Molí dels Avis**, de l'Ametlla de Mar, va gaudir, el passat diumenge 19 de juliol, de la visita de **Carme Ruscalleda** per degustar l'anomenat Monogràfic elaborat de tonyina vermella del Mediterrani, que realitza aquest establiment de la Cala, i, a la vegada, per conèixer les instal·lacions de l'empresa **Balfegó** que permeten treballar des de **Tòquio** i **Sant Pol de Mar** amb aquest tan ben apreciat plat. A la fotografia (cedida) hi ha Carme Ruscalleda amb el xef i el màitre de Tòquio juntament amb el petit equip de treball del Molí dels Avis.



Ruscalleda amb l'equip d'El Molí dels Avis

## El Raccó

**E**l **Gran Palas Hotel** ha inaugurat la seva oferta de restauració amb l'obertura del restaurant **El Raccó**, per al públic en general, amb un ambient modern davant del mar, ideal per gaudir amb la família, els amics o per a un menjar de negocis. L'establiment ofereix un ample ventall de possibilitats:

des d'un menú executiu amb plats per escollir de primer, segon i postres, fins a un menú de degustació que inclou unes tapetes, un entrant fred i un de calent, un peix i una carn, prepostres i postres. El *show cooking* fet al moment. I la carta, amb uns plats acurats que defineixen la cuina d'autor del xef executiu, Ion García, amb la fusió de la cuina mediterrània i tradicional. La pastisseria és d'elaboració pròpia, cosa que li dona un sabor diferent i especial.

Una àmplia carta de vins de les diferents DO espanyoles i estrangeres, amb especial interès per les DO de Tarragona (Priorat, Montsant, Terra Alta, Tarragona) i un ampli assortiment de caves i xampanys.

L'oferta del restaurant s'ampliarà amb la cuina japonesa amb la posada en marxa del Teppanyaki.

El preu de la carta està entre els 35€ i els 50€.



Ion García davant dels fogons d'El Raccó

## Un llibre posa al descobert els 125 anys d'història de Vichy Catalán

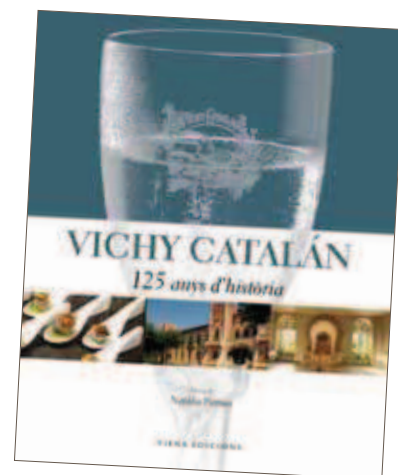
**E**l Grupo Vichy Catalán ha presentat el llibre *Vichy Catalán, 125 anys d'història*. El llibre explica amb detall totes les vicissituds econòmiques i empresarials que han marcat la trajectòria de Vichy Catalán, des de la seva creació el 1881 fins a l'actualitat. Tanmateix, l'obra descriu –amb profusió de dades i imatges– la història de la marca i els seus valors així com el seu suport a la divulgació de la cultura, la seva implicació en el món de la gastronomia i la seva aposta decidida per la salut i la investigació. És, en definitiva, la història d'una marca mítica d'aigua mineral, tant a Espanya com a Europa.

La presentació del llibre, que es va fer al restaurant Hofmann de Barcelona, va anar a càrrec dels periodistes Ramon Aymerich, cap de la secció d'economia de *La Vanguardia*, i Tana Collados, coordinadora de cuina i alimentació de TV3.

El president del **Grupo Vichy Catalán**,

**Joan B. Renart i Cava**, que va cloure l'acte de presentació del llibre, va indicar que **“a banda de l'èxit econòmic sempre hem perseguit moltes altres coses”**, d'aquí que la història de l'empresa sigui també **“la història d'un compromís amb els consumidors, amb la qualitat, amb la salut i amb el benestar”**. Renart va destacar que l'empresa sempre ha estat guiada **“pels valors ètics, socials, econòmics i gastronòmics”** i ha assenyalat que actualment el grup afronta diversos projectes d'envergadura que passen per introduir millores tecnològiques i canvis en la comercialització i presentació dels seus productes. Actualment, Grupo Vichy Catalán és el primer grup independent nacional del mercat de les aigües minerals naturals.

Publicat per Viena Edicions amb textos de Natàlia Piernas, *Vichy Catalán, 125 anys d'història* condensa en 470 pàgines la història d'aquesta marca mítica. Editat en tres idiomes,



català, castellà i anglès, el llibre projecta a la perfecció la filosofia que sempre ha guiat aquesta empresa. És, per tant, quelcom més que la crònica de la història d'una marca. És la visualització clara i diàfana d'un conjunt d'emocions.

## The Westin Palace Madrid, primer establiment 5 estrelles de la capital que aconsegueix la "Q" de Qualitat Turística

**E**l passat 19 de juny l'Institut per a la Qualitat Turística va concedir la "Q de Qualitat" a l'hotel The Westin Palace Madrid, certificació que avala la gestió de qualitat d'aquest històric establiment hotelier de la capital, sobre la base d'un informe realitzat per l'empresa auditora independent i acreditada per l'Institut per a la Qualitat Turística Espanyola.

Per primera vegada un establiment hotelier de la capital és creditor d'aquesta certificació, reconeixement que arriba després de rebre el passat 3 de juny el premi Madrid Excel·lent atorgat per la Comunitat Autònoma de Madrid en categoria de Gran Empresa, així com el acabat de renovar compromís mediambiental EMAS i ISO 14001, normativa voluntària de la Unió Europea que reconeix aquelles organitzacions que han implantat un sistema de gestió mediambiental.

La Marca "Q" acredita que The Westin Palace Madrid segueix els estàndards que atorguen un compromís de qualitat amb els clients, el que implica prestigi, diferenciació, fiabilitat i rigor.

Marc Lannoy, director general de The Westin Palace Madrid, va afirmar que "estem

feliços i ens sentim orgullosos d'aquests reconeixements que s'han succeït últimament, perquè significa un gran recolzament al treball continu de tot l'equip de professionals que treballen en El Palace, i molt especialment en aquests temps de crisi, en els quals només resistiran els millors."



## Festa del 30 aniversari del Faristol

**E**l **Faristol**, de l'**Agustí Martí** i la seva esposa **Lynne Proctor**, sempre ha sigut quelcom diferent, molt més que un restaurant, un espai únic a Altafulla, on es troba. Un lloc on gaudir d'una casa d'indians del segle XVIII, amb el seu jardí, el seus racons enigmàtics, el fantasma sorgint del fons d'un passadís, i fer-ho al voltant d'un bon àpat i una música suggeridora... i la festa d'aniversari dels trenta anys també havia de ser diferent.

Com sempre, l'objectiu era la música, el beure i el menjar: reunir, per una banda, tot un seguit de músics que durant aquests anys i en diferents èpoques i estils han ofert la seva música entre les parets i el jardí de l'establiment i, d'altra banda, reunir grups de gent que han gaudit del seu menjar i el beure.

Certament, trenta anys són molts anys, és tota una vida i han estat moltíssimes les activitats que s'hi han desenvolupat en aquest racó bohemí d'Altafulla: inoblidables sessions de jazz amb actuacions dels joves **Javi Pié** i **Joan Rió**n acabats de sortir de l'escola Tallers de Músics de Barcelona; concerts de rock del jove **William Topley** que després va gravar tot un seguit de CD als Estats Units, o de l'**Estela**, que va deixar **Joaquín Sabina** una nit d'estiu

després d'un concert; i, també, el mateix **Agustí Martí** i el seu saxo.

A més, fa un temps s'hi feia una tertúlia radiofònica cada dijous i hi van passar tots el personatges de la política, la cultura i la societat tarragonina. També hi hagué una altra tertúlia, que va acabar amb un viatge a Bombay i a la Xina amb personatges com el Josep Maldonado, J. Miquel Nadal i J. Fèlix Ballesteros. I val a dir que sempre ha mantingut una bona cuina, servida en aquest entorn tan singular, amb un jardí màgic envoltat de colors intensos i d'ombres seductores.

De tots aquests ambients i records van poder-ne gaudir els moltíssims amics i clients que vam assistir a la festa del 30è aniversari, on la música va ser l'estrella principal, amb la cantant de Mozambique **Simonale Bie** com a representant d'aquest món internacional i cosmopolita que sempre ha envoltat **El Faristol**, amb el grup de rock de Barcelona **Poet in Process** (en el que participa la filla de l'Agustí, **Lynne**), i, finalment una jam session improvisada amb músics de diferents països i estils.

Una selecció de vins de totes les DO Magnums del Priorat, Montsant, Tarragona, Rioja, Ribera i Somontano van acompanyar

els canapès del sopar fred que es va oferir, i el cava brollava quasi com a la Font de Prades, en una màgica nit en la qual ni la inesperada pluja va trencar l'encant.

Va ser una festa molt emotiva ja que molta gent (Fonto Blanch, Francesc Ferré, Joan Miquel Nadal, Josep Maldonado, Javier Odriozola, Carles Pastrana, Gerard Jané, Mas Vicens, Martín Garrido, J. M. Busquets, Olga Pes, Xavi Pié, Dani Katena, La Blueseria, Toni & Grup, Julio Lobos, Nexo Arola, etc.) de totes aquestes èpoques es van aplegar fent costat a un projecte atrevit i sincer que vol oferir un espai per fer brollar la màgia del moment entre música, menjar i beure.



Agustí Martí amb amics

## El Bulli i El Cellar de Can Roca entre els 5 millors restaurants del món



Ferran Adrià

**S**egons ens ha informat el Grup GPR, els premis **S. Pellegrino als Millors 50 Restaurants del Món**, una de les classificacions més prestigioses del planeta, ha revelat recentment la llista defini-

tiva, on els cuiners espanyols ocupen els llocs de referència, tan importants que entre els 10 primers llocs hi figuren quatre restaurants espanyols, dels quals dos són catalans.

Per quart any consecutiu i per cinquena vegada en la seva carrera, **El Bulli**, de **Ferran Adrià**, ha tornat a escriure una pàgina en la història en ser elegit com el millor cuiner del globus terrestre. **Andoni Luis Aduritz** consolida el seu genial **Mugaritz** en la quarta posició, mentre que **els germans d'El Cellar de Can Roca** es converteixen en la gran revelació amb el seu importantíssim ascens al cinquè lloc. **Juan Mari Arzak** continua ocupant la vuitena posició i es consolida fortament entre els 10 primers. Igual d'importants són els resultats dels bascos **Martín Berasategui** i **Bittor Arguinoniz (Etxebarri)**, que continua sent present al centre de la llista.



Joan Roca

# Deu espelmes per a Nodo

Alberto Chicote a Nodo



**D**esprés d'una dècada marcant tendència tant en la cuina com en la forma d'oferir-ne les receptes, el restaurant Nodo continua posicionant-se com una de les propostes més atractives de Madrid, per l'elegància de l'espai, per l'atent servei, per l'originalitat de l'oferta i per l'excel·lent relació entre qualitat i preu.

Va obrir les portes el 1998 per iniciativa del restaurador Benjamín Calles i, amb Alberto Chicote al capdavant dels fogons, aviat es va convertir en l'aparador madrileny de les últimes tendències gastronòmiques europees i novaiorqueses. Avui, propietari i xef continuen viatjant, investigant i experimentant amb nous productes, receptes i formes de presentació, amb l'objectiu de continuar sorprenent el comensal.

Encara que el restaurant Nodo va veure la llum el 1998, la seva gestació va començar quatre anys abans al cap de l'empresari Benjamín Calles. Durant els seus viatges per les grans capitals de la moda va trobar la inspiració per a la creació d'un concepte gastronòmic mai abans vist a Madrid. A Londres va conèixer la cuina de fusió del restaurant Vong que apostava pel mestissatge de la cuina tailandesa i francesa, i a Manhattan, la del restaurant Nobu que fusionava la japonesa i la peruana. També a Nova York va conèixer



les últimes novetats en parament, com ara les Vento Box (caixes per al menjar), els palets xinesos de porcellana o les safates de pissarra dels magatzems Takashimaya, mentre que de França va rescatar per exemple les taules tipus braseria i les estovalles en tira.

D'aquesta manera, l'apertura de Nodo va suposar un punt i apart en la concepció dels espais gastronòmics per la seva estètica moderna i minimalista, amb parets de vidre i fusta retroil·luminades, fibra òptica per a il·luminar les taules, la cuina oberta als ulls dels comensals i l'ús d'una vaixel·la discontinua, divertida i adaptada a les necessitats de cada plat. Pel que fa al tema gastronòmic, va comptar amb l'audàcia i la creativitat de un jove Alberto Chicote que va apostar per una cuina transcultural, de fusió entre la cuina mediterrània amb la cultura oriental, especialment la japonesa, però també amb tocs xinesos, indis i tailandesos. Carrers i Chicote foren pioners en introduir al mercat espanyol ingredients tan exòtics com el bou de Kobe o el cranc de closca tova, i en elaborar receptes avui tan comuns com les tempures i els sushis.

Avui continuen innovant en la creació de nous plats, amb insòlits ingredients i originals presentacions, que conviuen en la carta amb les especialitats de sempre com la tempura de verdures i llagostins, el socarrat d'arròs, el *tataki* de tonyina amb all blanc, l'estrella de la casa Steak Tartar, o el bacallà negre en costra de miso roig i mel de canya. Per a aquesta temporada aposten per plats lleugers i divertits, como el *sashimi* de brau a la flama de redolta, el cebiche de vieires damunt de llima, la crema lleugera muntada d'api amb raviolis de caviar o la costella de *wagyu*, confitada i molt melosa. Entre les postres, destaquen el biscuit fluït de xocolata i coriandre amb gelat de regalèssia, les bombes de litxis, gelat de iogurt i sopa de maduixes i roses i el *carpaccio* de fruites, un clàssic que porta 10 anys a la carta. Per acompanyar el menú hi ha una extensa i ben assortida carta de vins amb més de 80 referències nacionals i internacionals.

Amb una capacitat per a 90 comensals, més un reservat per a 50, disposa també d'una coqueta terrassa decorada com un jardí oriental que és un autèntic oasi en ple centre de la capital.

Adreça: Velázquez, 150. Telèfon: 91 564 40 44. Horari: Tots els dies de 13:30 a 16:00 i de 21:00 a 24:00. Dissabtes i vigílies de festius, fins a la 1:00. Preu mitjà: 45 €. Web: [www.restaurantenodo.es](http://www.restaurantenodo.es). C/e: [administracion@restaurantenodo.es](mailto:administracion@restaurantenodo.es)