

Turisme

L'Associació d'Hostaleria vol unir el sector a l'Ebre

M. MILLAN
TORTOSA

L'entitat té una nova junta presidida per Juaní Piñana, que treballarà per reforçar les Terres de l'Ebre com a destinació de qualitat

L'Associació d'Hostaleria de les Terres de l'Ebre emprèn una nova etapa amb el repte d'unir el sector per fer front a la crisi que es preveu per l'emergència sanitària pel coronavirus. L'entitat, que s'integra en l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Tarragona (AEHT), compta actualment amb uns 80 associats a les Terres de l'Ebre: una xifra que vol duplicar en els propers mesos, reunint també al seu voltant les associacions d'hostaleria dels diferents municipis de les quatre comarques.

La junta de l'Associació compta amb nova presidenta, l'empresària hostalera Juaní Piñana (Can Piñana) de l'Ampolla, qui lidera un equip format per establiments de gairebé totes les comarques de les Terres de l'Ebre: Anna Miralles, de l'hotel i restaurant Miralles i l'Hotel rural Les Capçades, a Horta de Sant Joan; Montse Callau de l'Hotel Rull de Deltebre; Albert Guzman del restaurant amb el seu nom a Sant Carles de la Ràpita; Xose Ferreres del restaurant i hotel Llansola també de la Ràpita; Joel Segura de l'Hotel Les Oliveres del Perelló; i Hèctor

Roda, dels restaurants Rodamar a l'Ampolla i la Llar a l'Aldea. A més, l'entitat compta amb un consell d'experts que conformen els tres xefs ebrencs amb estrella Michelin: Fran López de Villa Retiro (Xerta), Jeroni Castell de Les Moles i Vicent Guimerà de l'Antic Molí, tots dos d'Ulldecona.

Un dels principals objectius de l'Associació és, per una banda, vincular i aglutinar les associacions locals per reforçar-les i enfortir-les sense que perdin la seva identitat com a poble. I per altra banda, apostar pel turisme de proximitat, posant en valor els molts actius turístics i gastro-

Els tres restauradors ebrencs amb estrella Michelin conformen un consell d'experts

nòmics del territori, i emprenent accions per desestacionalitzar l'arribada de visitants.

Una feina que arrenca en uns moments de màxima incertesa, quan els establiments no saben ni tan sols quan podran tornar a obrir les seves portes, tal i com van recordar els restauradors amb estrella Michelin.

Així, un cop puguin reobrir els establiments, un dels reptes que es planteja el sector és atreure el visitant català, el qual encara desconeix en bona mesura què ofereix l'Ebre.