

- [Qui som](#)
- [Contacta](#)
- [Publicitat](#)
- [Avís legal](#)
- [626 863 848 – WhatsApp](#)



- [Notícies](#)
  - [Actualitat](#)
  - [Cultura](#)
  - [Societat](#)
  - [Esports](#)
  - [Entitats](#)
  - [Baix Gaià](#)
- [Opinió](#)
- [Vida Social](#)
- [Entrevistes](#)
- [Reportatges](#)
- [Agenda](#)
- [El CLub](#)

Select Page

# El Tiberi compleix els seus

# primers 40 anys i albira un futur ple de canvis on mantindrà la qualitat del seu menjar i l'oferta al públic

17 setembre 2021

Les ciutats creixen i evolucionen. Ho fan amb els seus teixits associatius, perquè les persones i les entitats són molt importants; però també amb el teixit empresarial que, com a motor econòmic és un element imprescindible. Tarragona ha estat sempre reconeguda per la seva excel·lència gastronòmica i això es tradueix en restaurants de qualitat i una oferta innovadora.



Fotografia del Salvador Sellarés i la Maria Lluïsa Cases, els dos creadors del Tiberi ara fa 40 anys.

SI parlem d'innovació, el Bufet el Tiberi, ubicat al número 5 del carrer Martí d'Ardenya, és l'espai gastronòmic que més va sorprendre a principis dels vuitanta amb una oferta de qualitat i quantitat on la pauta la marcava, en tot moment, el menjar de qualitat, sa i de proximitat. Corria l'any 1981 i ara, 40 anys després, l'Albert Sellarés Cases, el seu propietari, fa balanç dels anys i els moments. Conversem amb ell de tot allò viscut, dels orígens i del futur.

Albert, perquè us decidiu, ara fa 40 anys, un restaurant a Tarragona i a més decidint que havia de ser un bufet?

En aquells anys a Tarragona hi havia molt poca oferta de restauració i, per altra part el sistema de bufet era molt nou. Vàrem pensar que la nostra proposta podria quallar amb la demana que tenia en aquell moment la ciutat, perquè era una cosa diferent i única. El preu i la relació que tenia amb la quantitat de menjar que oferies era molt atractiu i complementava la oferta, de manera que es va fer aquella aposta.

**Parlem d'una aposta familiar, que fan els teus pares, i que va endavant amb l'esforç de tots...**

La meva mare, Maria Lluïsa, és la cuinera de veritat perquè totes les seves receptes venen de la família, tant per part dels Sellarés com per la part dels Cases. Ella va començar aquí a Altafulla l'any 1952, donant de menjar molt casolà als turistes que apareixen per la carretera, buscant un allotjament puntual i un plat. En aquest punt, les seves mans, la tradició i els productes Quilòmetre Zero que tenim a la zona, fan possible donar aquesta oferta al client de pas. Altafulla és un municipi d'estacionalitat, abans i ara, de manera que es dona el salt a la ciutat de Tarragona i allí neix el Bufet El Tiberi l'any 1981.

**40 anys enrere, la proposta de bufet a Espanya potser era molt arriscada a més de ser nova. Ho dic perquè no deuria ser tan fàcil introduir-la a la societat tarragonina del moment.**

És cert que la nostra proposta suposava arriscar-se i, a més, en un punt de la ciutat que tampoc era una zona de pas. Els restaurants emblemàtics que hi havia en aquell moment estaven a la Rambla Nova i a dos carrers adjacents. Nosaltres estàvem una mica més allunyats, havies d'anar-hi expressament per entendre'ns, però amb tot vàrem captar a molt de públic que volien conèixer i provar aquella oferta innovadora del bufet. Tinc clar que ens va funcionar.



Inauguració del pàrquing Saavedra, als anys vuitanta, amb la Maria Lluïsa Cases en primer pla i el menjar del Tiberi que en va ser protagonista.

**Un dels avantatges que té la ciutat de Tarragona i l'àrea**

**d'influència són els seus productes de qualitat, de Quilòmetre Zero. Si volem peix de qualitat, carn de primera, llegums, hortalisses, fruites... ho tenim tot a l'abast i això facilita poder fer una cuina autèntica.**

Aquest punt de sortida és fonamental i fenomenal perquè ja hi tens molt a guanyar. Ara, per part nostra sempre hem intentat que tots els plats tinguin, a més, la seva identitat. La base de la cuina, evidentment, és un sofregit que va creixent i canviant cap a un plat o un altre depenent de com els guises.

**Imagino que el local haurà patit canvis durant aquests 40 anys malgrat vosaltres heu volgut mantenir-ne sempre l'essència originària d'aquells anys inicials.**

Recordo que la distribució del bufet primer estava situada a dues zones, de manera que una part estava a la planta baixa i una altra la tenies a la planta de dalt. Pensa que els sistemes d'escalfament eren diferents als d'ara, més amb fogonets i de manera individual. Això complicava molt la situació a nivell logístic, de manera que es va decidir fer el canvi per tenir tota la distribució del menjar en un sol punt del restaurant.

**Si haguéssim de definir un perfil de client del Tiberi, quin seria?**

És un perfil local i provincial, també d'àmbit regional. Passa per una persona que ha de venir a fer unes gestions a Tarragona i busca un lloc on dinar; al d'un avi que el diumenge convida a tota la família a menjar; passant pel client que està de pas i aquell que fa anys que ens visita de manera periòdica. El turisme, i el fet d'haver estat el primer restaurant de Tarragona inclòs a la Guide du Routard, on sortim fa més de 20 anys, va fer que ens convertíssim també en una mena de referència per al turisme exterior. Tenim també molt turisme de família i gent fixe que ens ve de fora, de les comunitats més properes per exemple, des de fa anys. Tot

sense deixar de banda al turisme estranger que a més té l'avantatge de veure el menjar que podrà assaborir sense haver-lo de consultar a la carta primer.



imatge actual del menjador del Tiberi, un espai que ha anat renovant-se amb els anys però sense perdre l'essència amable i propera d'un espai gastronòmic.

**En 40 anys heu aconseguit, també, un altre fet tant rellevant com és el relleu generacional a taula. Això vol dir ara venen a dinar al Tiberi moltes persones joves que són els pares o els nets d'aquells primers clients dels anys vuitanta.**

Molts cops ha estat l'avi qui ha començat convidant a tota la família i, després, han tornat a venir membres de la família però sols. I, és clar, part dels qui han repetit són els fills d'aquells avis o els propis nets. Ara els nets venen amb els seus amics perquè això del bufet els agrada; i molts pares han mantingut la tradició i venen en parella o també en família. Ara mateix podem parlar ja de tres generacions.

**Si fem una mirada enrere, com era la ciutat de Tarragona i la seva gent 40 anys enrere? Com has vist l'evolució d'aquests anys?**

Tarragona fa 40 anys era una ciutat on tocava remuntar, recuperar per evitar un estancament. Es començava a visualitzar la importància del llegat romà que més tard ha estat declarat Patrimoni de la Humanitat; els hotels i restaurants es posaven al dia tant a la costa com a l'interior; i crec que la societat tarragonina va veure que tenia al davant un nou moment i un nou repte. Nosaltres, com a Tiberi, hi vàrem ser en aquell moment i sempre hem intentat ser-hi. Avui en dia, Tarragona encara existeix dins del mapa perquè es va fer aquesta aposta fa 40 anys i perquè ha mantingut la seva essència.



La imatge parla per si sola d'una època passada en que el Tiberi ja era a Tarragona per sorprendre als seus clients.

**I si fem una mirada endavant, parlant de la celebració dels 40 anys, hi ha previstes diverses activitats per engrescar a tots els vostres clients. Com enfoqueu el futur?**

Ho fem posant-nos al dia de la demanda que té el client. Ens hi adaptem. Passem per una cuina on el concepte de bufet era d'abundància, d'atipar-se i fer el Tiberi com diu el nom, a un moment on tu has d'anar a buscar una qualitat i no una quantitat. Tindràs una oferta important de plats sans i plats elaborats, amb diferents opcions on tu faràs a mida la teva carta. Et compondràs a mida el menú que desitgis, tan si vols amb plats individuals com si optes per la secció d'amanides en el cas que sigui allò que necessites un dia a les tres del migdia.

I anuncio que a les nits, deixarem el bufet a un segon terme,



per posar a l'abast del client una carta de plats, platets i tapes amb la mateixa línia de menjar del Tiberi i acompanyat d'un bon vi de la terra. Com sempre, la qualitat estarà per sobre de tot i la cuina que garantirem serà la que sempre hem fet.

626 863 848

info@altafulles.cat

## Vine al nostre club!

Vols unir-te gratuïtament i gaudir de descomptes i premis?

[Som-hi](#)

## Informa't abans que els altres

Si vols estar al dia de tot el que publiquem en aquesta web, apunta't aquí. No fem spam... ☐

Email

Subscriure'm

### Resum Política de privacitat i protecció de dades

\* **RESPONSABLE:** És el meu deure informar-lo que les dades de caràcter personal que em proporcionis omplint el present formulari seran tractades per Altafullenca de Comunicació Integral s.l. com a responsable d'aquesta web.

\* **FINALITAT:** l'enviament de notícies i comunicacions d'altafulles.cat.

\* **LEGITIMACIÓ:** Consentiment de l'interessat.

\* **DESTINATARIS:** Com a usuari i interessat li informo que les dades que em facilita estaran ubicats en els servidors d'Automatic (proveïdor del servei de subscripcions

d'altafulles.cat). Veure [política de privacitat d'Automatic..](#)

\* **DRETS:** Té dret, entre d'altres, a accedir, rectificar, limitar i suprimir les seves dades. Pots obtenir informació addicional i detallada sobre Protecció de Dades i consultar la nostra política de privacitat en la nostra pàgina d' [Avis legal](#).

## Segueix-nos

No et perdis tota l'actualitat d'altafulles.cat a les xarxes socials

- [Follow](#)
- [Follow](#)
- [Follow](#)
- [Follow](#)



- [Qui som](#)
- [Contacta](#)
- [Publicitat](#)
- [Avis legal](#)
- [626 863 848 – WhatsApp](#)

© 2020 Altafulles ~ [info@altafulles.cat](mailto:info@altafulles.cat) | weBDesing: [efeonce](#)  
626 863 848

Envian's un WhatsApp amb el teu nom, cognom i correu electrònic i passaràs a formar part del club d'Altafulles.

És un Club gratuït i que comporta tenir accés a descomptes a

certs productes, accés a algunes activitats culturals i amb la possibilitat de prendre part a sortejos per guanyar premis.

[Som-hi](#)