



Actualidad informativa del día: 24/09/2025

**N** Nota Informativa  
Presidenta

## **Prohens reconoce la contribución del turismo en las Illes Balears y hace un llamamiento a que "ahora es el momento de hacer hincapié en la transformación"**

*El Govern de les Illes Balears ha entregado los Premios del Turismo 2025 durante la IX Nit del Turisme, en Formentera, reconociendo el esfuerzo y la dedicación de personas, empresas e instituciones del sector*

*La presidenta ha hecho una valoración positiva en cuanto al alargamiento de la temporada y la desestacionalización, con contención en temporada alta y las mejoras laborales históricas del convenio de hostelería que afecta a 180.000 trabajadores*

El Govern de les Illes Balears ha entregado hoy los Premios del Turismo 2025 durante la IX Nit del Turisme, que ha tenido lugar en Formentera. El acto ha contado con la presencia de la presidenta de las Illes Balears, Margalida Prohens; del conseller de Turismo, Cultura y Deportes,

Jaume Bauzà; del presidente del Consell de Formentera, Óscar Portas, así como otras autoridades de la comunidad.

Con estos galardones, el Govern de les Illes Balears quiere reconocer, en cada categoría, el esfuerzo y la dedicación de personas, empresas e instituciones, tanto públicas como privadas, a favor del turismo, y servir de instrumento para estimular comportamientos e iniciativas que contribuyan a poner en valor la imagen turística de las Illes Balears y sus profesionales.

Durante su intervención, la presidenta de las Illes Balears ha destacado la aportación y contribución de "la principal industria económica", en referencia al turismo, y ha reconocido su aportación en cuanto a la generación de riqueza, de oportunidades, al progreso social, a la innovación, a la sostenibilidad y al bienestar de los ciudadanos de las Illes Balears.

Además, la presidenta ha realizado una valoración positiva sobre el alargamiento de la temporada, consiguiendo una mayor desestacionalización, con una contención del turismo en temporada alta y un mayor crecimiento en valor que en volumen. También ha destacado la mejora de las condiciones laborales de más de 180.000 trabajadores del turismo en las Islas con la mayor subida salarial de la historia en un convenio de hostelería, con un 13,5% de incremento en tres años.

Prohens ha agradecido a los premiados su aportación a las Illes Balears: "Nombres propios que son un orgullo para estas Islas, porque el turismo, el hecho de ser líderes, de haber sido pioneros y referentes y que se nos reconozca, es también motivo de orgullo para las Illes Balears", ha afirmado. También ha hecho referencia al sector turístico por su compromiso con los grandes retos de esta tierra: "para que confíe en seguir contando con el sector turístico para continuar haciendo de estas Islas un destino líder y avanzar en la transformación de nuestro modelo hacia la sostenibilidad y el bienestar de la gente de aquí", ha insistido.

Por su parte, el conseller de Turismo, Cultura y Deportes, Jaume Bauzà, ha destacado: "Somos conscientes de que, a veces, el turismo es visto con recelo por algunos ciudadanos, y precisamente por eso hay que escuchar su voz, implicarles y garantizar que esta actividad sea una oportunidad para todos. El turismo es nuestra principal responsabilidad de quienes somos en nuestro pueblo, y también es el escaparate de la gente la calidad, con los derechos de las personas trabajadoras y con el respeto hacia las futuras generaciones".

El evento ha sido organizado por el Govern de les Illes Balears, concretamente desde la Agencia de Estrategia Turística de las Illes Balears (AETIB), con la colaboración del Consell de Formentera.

Las iniciativas y personas premiadas a lo largo de la noche han sido, por categorías, las siguientes:

## **MENCIÓN HONORÍFICA ESPECIAL**

### **GABRIEL CALLE JULIÀ (a título póstumo)**

Gabriel Escarrer Julià (1935–2024), fundador de Meliá Hotels International, figura clave en el desarrollo del turismo balear y español.

Bajo su liderazgo, Meliá se convirtió en la mayor cadena hotelera española y una de las más importantes de ámbito global, con más de 400 hoteles en 40 países.

Fue pionero en abrir mercados estratégicos como Cuba, el Caribe y el Sudeste asiático; apostar por la calidad, la internacionalización y la sostenibilidad, y posicionar las Illes Balears como referente del turismo moderno además de diversificar la oferta hacia el turismo urbano.

Fue merecedor de numerosos reconocimientos, entre los que cabe citar la Medalla de Oro al Mérito Turístico (1983), la Medalla de Oro de

las Illes Balears (2005), el Doctorado Honoris Causa por la Universitat de les Illes Balears (1988) o, el más reciente, el Premio Reino de España a la Trayectoria Empresarial (2022).

Su legado combina resultados económicos con un profundo compromiso humano e inspira a generaciones de profesionales del turismo. Gracias a su liderazgo y su visión de futuro, las Illes Balears se consolidaron como un destino turístico internacional de primer orden. Esta candidatura se presenta a título póstumo, en homenaje a una trayectoria ejemplar que ha marcado profundamente el desarrollo turístico de las Illes Balears.

## **GALARDÓN A LA INNOVACIÓN TURÍSTICA**

### **NEOBOOKINGS**

Empresa ibicenca especializada en tecnología para el sector hotelero y de alojamiento turístico, centrada en el desarrollo de soluciones digitales para mejorar la gestión y comercialización de establecimientos hoteleros y de alojamiento turístico. La empresa ha desarrollado diferentes productos, como son un motor de reservas online, un software para la gestión de reservas o las herramientas para la optimización de la experiencia del cliente.

### **DTI CALVIÀ: gobernanza, digitalización y sostenibilidad**

Calvià impulsa su transformación en destino turístico inteligente (DTI) con la apuesta por la innovación, los datos, la sostenibilidad y la accesibilidad a fin de mejorar la calidad de vida para residentes y visitantes gracias a una gestión eficiente de ámbito social, ambiental y económico.

## **GALARDÓN A LA MEJOR INICIATIVA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL**

### **PIMEF – Asociación Intersectorial de Pequeños y Medianos Empresarios de Formentera**

Fundada en 1993, a lo largo de los años, PIMEF ha promovido múltiples iniciativas orientadas a fortalecer el tejido empresarial de Formentera. Entre sus acciones destacan la organización de jornadas formativas dirigidas a empresas, la facilitación de foros de encuentro y diálogo entre la administración pública y el sector empresarial, y el fomento de la colaboración intersectorial.

Dos proyectos han resultado especialmente significativos para el desarrollo transversal del comercio, la hostelería y la producción local, sectores clave de la isla. Estos proyectos son la tarjeta de fidelización "Compra en casa", para incentivar el consumo en los negocios locales, y el programa "Formentera con mucho gusto", que promueve el producto local y la gastronomía tradicional. Ambos proyectos reflejan el compromiso de PIMEF con la promoción de un modelo económico sostenible basado en la colaboración, proximidad y revalorización de los recursos autóctonos de Formentera.

### **NUBIA MARKET**

Nubia Market es una central de compras circular que promueve una transformación profunda y sostenible en la gestión de la cadena de suministro de los sectores Horeca y comercial. La plataforma nació a partir del objetivo estratégico de Garden Hotels & Resorts (Cesgarden, SL), cadena hotelera balear con más de 30 años de experiencia, de evolucionar hacia un modelo de consumo más responsable, consciente y coherente con los principios del turismo sostenible.

Representa una respuesta real y operativa al reto de la sostenibilidad turística. No es un proyecto teórico, sino una herramienta activa, ya en funcionamiento, que está mejorando las prácticas de compra,

reduciendo impactos, empoderando proveedores responsables y reforzando el compromiso del turismo balear con la circularidad y la justicia social.

## **PREMIO AL TRABAJADOR O TRABAJADORA DEL SECTOR TURÍSTICO**

### **MARIEN FERRANDO TARRAGÁ**

Nacida en Manacor y estrechamente vinculada al sector desde su infancia, Marien es historia viva del emblemático Hotel THB Felip, establecimiento con 135 años de trayectoria en Porto Cristo (Mallorca). Desde pequeña, Marien visitaba el hotel, ya que su padre era el jefe de cocina, y allí se impregnaba de los valores de la hospitalidad mallorquina. Con tan solo 19 años, Marien inició su recorrido profesional en la recepción del hotel, donde ha dedicado 45 años de su vida, convirtiéndose en la primera sonrisa que recibían miles de visitantes de todo el mundo. Su calidad humana, su vocación de servicio y su capacidad para generar experiencias únicas la han convertido en un pilar fundamental del Hotel THB Felip. Este galardón reconoce, ahora que se jubila, no solo su trayectoria profesional, sino también el ejemplo de que el turismo se construye, sobre todo, desde las personas.

### **JAUME GARRIGA ROSSELLÓ**

Jaume Garriga, de 76 años, propietario junto con su esposa del restaurante Jàgaro, se jubiló el año pasado. El restaurante Jàgaro era él, su presencia. Si echamos un vistazo a la lista de ilustres comensales que han degustado sus productos de cocina mediterránea, nos damos cuenta de que estamos ante lo que ha sido un templo gastronómico de referencia en el puerto de Maó durante los últimos 43 años. Garriga representa el arquetipo de hostelero dedicado y apasionado, cuya trayectoria ha marcado profundamente el panorama gastronómico y

turístico de Menorca.

## **PREMIO A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL EN TURISMO**

### **JOAN SOCÍAS SOCÍAS (a título póstumo)**

Joan Socías Socías (1926–2024), fundador de la cadena hotelera JS Hotels, fue uno de los pioneros del desarrollo hotelero y turístico en Mallorca. Siempre vinculado a Can Picafort, Joan Socías nunca se alejó del lugar donde nació su vocación y levantó su empresa. Hasta sus últimos años, siguió involucrado en el día a día del negocio familiar, decidido a transmitir a las nuevas generaciones el amor que sentía por el sector.

Según relatan sus familiares, compañeros y trabajadores, dejó una huella profunda en todos aquellos que compartieron su camino y fueron testigos de sus valiosas aportaciones al turismo a lo largo de toda una vida. JS Hotels cuenta actualmente con 13 hoteles de 3 y 4 estrellas en Mallorca, 12 de los cuales son vacacionales. En abril de 2023, la cadena inauguró su primer hotel urbano, el JS Palma Plaza, situado en el centro de Palma.

### **JAUME MARÍ MARÍ (a título póstumo)**

Jaume Marí Marí (1952–2025) dedicó más de 30 años de su vida al desarrollo del turismo, específicamente en la zona norte de la isla de Ibiza. Como propietario y gestor del emblemático restaurante Can Gat, convirtió este establecimiento en uno de los referentes gastronómicos más prestigiosos de la isla, haciendo de su cocina, basada en la calidad y especificidad del producto local vinculado al mar, una seña de identidad que ha trascendido las fronteras insulares.

Este premio quiere reconocer su contribución al desarrollo turístico de la zona de Cala de Sant Vicent, tanto por su labor como empresario

turístico como por su trayectoria como concejal de turismo del municipio de Sant Joan de Labritja durante 16 años.

### **JOSÉ COSTA MAYANS (Pepe Paya) y JOAN FERRER TORRES (Juanito Platé)**

#### **(premio conjunto a título póstumo)**

José Costa (1940–2021) fue un emprendedor local que, con su visión y constancia, impulsó el Grupo Paya, uno de los grupos empresariales más sólidos y diversificados de la isla de Formentera. Nacido en 1940 en Es Pujols, empezó a trabajar a los 14 años en la salinera y en 1957 abrió un taller de reparaciones en Sant Francesc. En las décadas siguientes diversificó sus iniciativas con negocios de alquiler de bicicletas y motos, una tienda de ferretería y electrodomésticos, y fue distribuidor de gas butano. En 1973 se inauguraron los apartamentos Paya en Es Pujols, inicio de la actual empresa Paya Hotels.

Joan Ferrer Torres (1935–2020) fue uno de los pioneros del desarrollo empresarial y turístico de Formentera. Hijo de la familia Ferrer Platé, inició su actividad a mediados del siglo XX, cuando, junto con su padre, impulsó la construcción y apertura del Hotel Cala Saona, uno de los primeros establecimientos hoteleros de la isla, referencia importante en la modernización de Formentera. Joan Ferrer gestionó durante décadas la Fonda Platé, un espacio emblemático tanto para residentes como para visitantes, que destacó por su carácter cercano, autenticidad y vocación de servicio.

### **PREMIO A LA EXPERIENCIA TURÍSTICA**

#### **FORMENTERA JAZZ FESTIVAL**

Formentera Jazz Festival (FJF) nació en 2015 de la curiosidad artística que la isla siempre ha inspirado en sus habitantes y visitantes. Desde

entonces ha ido creciendo y transformándose sin perder su esencia, que es mostrar la diversidad global y el carácter libre del jazz.

El FJF convierte la isla en el escenario donde confluyen el sonido, los géneros y las raíces de diferentes culturas, y es una experiencia integral que combina música y cultura local. Con 11 años de trayectoria, cada edición del Formentera Jazz Festival ha sido y es una oportunidad para acoger distintos artistas locales, nacionales e internacionales, ofreciendo experiencias diversas que permiten sumergirse en el jazz y disfrutar de múltiples sonidos y géneros. Su filosofía inclusiva llega a todos, ya que es un evento completamente gratuito y abierto a cualquier persona que quiera nutrirse del verdadero talento, tanto de figuras emblemáticas del jazz como de talentos emergentes.

### **TEATRO PEREYRA, Ibiza**

El Teatro Pereyra representa el ejemplo perfecto de un proyecto turístico con alma cultural: rehabilita eficazmente un patrimonio histórico, incorpora tecnología e innovación escénica, ofrece experiencias únicas e inmersivas y tiene un fuerte impacto social y turístico sostenible.

Desde su inauguración el 6 de abril de 1899, se han llevado a cabo allí obras de teatro, zarzuelas, variedades, conciertos, circos, veladas de boxeo, bailes de sociedad y actos sociales y políticos. Como cinematógrafo, funcionó desde el 20 de abril de 1904 hasta su clausura. En 2006 se le otorgó la categoría de Bien de Interés Cultural (BIC) para reconocer su importancia histórica y arquitectónica. Durante la rehabilitación, se excavaron y conservaron restos romanos que añadieron al teatro un valor arqueológico singular. Entre 2007 y 2024, se llevó a cabo una intervención integral con una inversión privada de cerca de 17 millones de euros. La arquitectura y el mobiliario original han sido restaurados con gran fidelidad a la estética de principios del

siglo XX. Simultáneamente, se han incorporado mejoras técnicas modernas para garantizar la funcionalidad del siglo XXI.

### **COVA D'EN XOROI, Menorca**

La Cova d'en Xoroi podría ser una discoteca cualquiera si no fuera porque está situada dentro de una cueva sobre un acantilado en Cala en Porter. Pero, además del toque singular que puede tener una cueva convertida en local nocturno, también tiene su encanto porque acoge la leyenda de una historia de amor. A simple vista tiene todos los ingredientes para convertirse en un local de éxito, y así lo ha conseguido durante más de 50 años desde su apertura.

Hoy en día, la Cova d'en Xoroi es visita obligada para muchos turistas de la isla y cada verano recibe a unas 150.000 personas que disfrutan de una experiencia única.

### **GALARDÓN EN EL EMBAJADOR DE LAS ILLES BALEARS**

#### **CLUB VOLEIBOL CIUDADELLA**

El Club Voleibol Ciutadella / Avarca de Menorca se ha consolidado como un auténtico embajador de la isla gracias a sus destacados éxitos deportivos, con cuatro títulos de Superliga femenina (campeón en las temporadas 2010/11 y 2011/12, y subcampeón en 2009/10 y 20) campeón de la reciente Copa de la Reina 2025 (organizada en Ciutadella) y finalistas en los años 2009, 2011, 2014, 2020 y 2024; dos supercopas de España (2020, 2024) y finalistas en los años 2009, 2012 y 2014.

Su presencia en competiciones europeas, como la CEV Volleyball Cup 2025/26 (su séptima participación europea y cuarta consecutiva), proyecta la imagen de Menorca a nivel internacional. La organización de eventos como la Copa de la Reina atrae a cientos de visitantes,

dinamiza la economía local y contribuye a la desestacionalización del turismo. La apuesta del Club por la base y el voley playa fomenta el turismo deportivo y atrae a talentos jóvenes con sus familias. El Club Voleibol Ciutadella / Avarca de Menorca no sólo es un éxito deportivo, sino que es una herramienta de promoción turística invaluable para Menorca y las Islas Baleares.

### **SEBASTIÁN Crespín ROTGER**

El doctor Sebastià Crespí Rotger ha dedicado más de 40 años al desarrollo de soluciones innovadoras en salud pública, sanidad ambiental y prevención de riesgos aplicados al turismo y ha consolidado a las Islas Baleares como un destino líder en seguridad sanitaria internacional. Como presidente y director científico de NEXBIOLÍNEA, ha implementado programas pioneros en control de legionelosis, calidad del agua y sostenibilidad sanitaria en cientos de hoteles de ámbito internacional. Su descubrimiento de la bacteria *Legionella maioricensis*, endémica del archipiélago, y su papel clave durante la pandemia de la COVID-19 en la elaboración de protocolos de reapertura con la OMS le posicionan como un referente global.

Asesor de entidades como FEHM, CEHAT, ABTA y TUI, ha colaborado también en la guía Health & Safety del turismo británico y es miembro activo de redes científicas europeas. Combina el rigor de la investigación científica con una profunda vocación de transferencia al tejido empresarial turístico, como la fundación de la Escuela Superior HOTEOMA. Premio Ramon Llull (2007), Medalla de Oro de sa Pobla y miembro numerario de la Real Academia de Medicina de las Islas Baleares. Su candidatura, impulsada en el marco del vigésimo quinto aniversario de NEXBIOLÍNEA, reconoce su trayectoria profesional y el papel transformador de la ciencia y la prevención en el turismo del siglo XXI.

## **BERNARDO QUETGLAS RIEGO**

Nacido en 1949 en el seno de una familia humilde, Bernardo Quetglas Riego, con sólo 14 años, se incorporó al mundo laboral. Inició una trayectoria que poco a poco le convertiría en una de las figuras más influyentes y respetadas del panorama turístico balear. Su historia personal y profesional es la de una generación que construyó desde el trabajo diario un modelo de desarrollo económico, social y territorial.

Agente de viajes de vocación y convicción, fue fundador y presidente de AVIBA, desde donde lideró durante años la defensa de los intereses del sector. Protagonista activo en la transformación del modelo turístico insular desde los años 60 hasta la fecha, encarna el espíritu de superación, esfuerzo y visión de futuro que ha forjado el turismo en Baleares. A lo largo de más de 50 años, ha desarrollado un ecosistema empresarial diverso y estratégico que ha generado empleo, innovación y oportunidades. Su recorrido incluye: Autocares Bonasort, clave en la movilidad terrestre de Mallorca; Air Europa, donde fue accionista y vicepresidente y apostó por la conectividad aérea del archipiélago, Hola Airlines, Viatges Sidetours, una de las principales agencias de viajes receptoras a España y Portugal, y BQ Hotels, cadena hotelera consolidada en Mallorca y Andalucía.

## **GALARDÓN AL TALENTO JOVEN**

### **PAU SINTES JUANICO**

El joven chef Pau Sintes de 25 años, con una visión fresca y clara del sector turístico, ha demostrado ser un profesional excepcionalmente motivado. Su enfoque integrador, que fusiona la sostenibilidad, la digitalización y un profundo respeto por la identidad del territorio, le ha convertido rápidamente en un referente ineludible para las nuevas generaciones de la industria.

Es graduado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por el CETT-

Universitat de Barcelona. A los 21 años (2022) ganó el certamen «Joven chef menorquín», representó a Menorca en el European Young Chef Award y, en noviembre de 2022, compitió en Noruega donde resultó ganador entre 9 finalistas de diferentes regiones europeas. La filosofía culinaria de Pau Sintes es inherentemente menorquina y se centra en una innovación respetuosa con el producto y la tradición. Más allá de sus exitosos platos, Pau ha dejado una impronta significativa con su profesionalidad y humildad; gracias a ello, se ha consolidado como auténtico embajador culinario de Menorca y sirve de ejemplo inspirador para quienes quieren contribuir positivamente al desarrollo del turismo en la isla.

### **ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LAS ILLES BALEARS (EHIB)**

La Escuela de Hostelería de las Illes Balears celebra este año el trigésimo aniversario de su creación para dar respuesta a las necesidades formativas de la industria turística y, con el paso de los años, se ha convertido en uno de los principales centros de formación en hostelería y turismo de las Illes Balears. Ha garantizado, impulsado y apoyado la excelencia en la docencia y en la formación de los buenos profesionales en cocina, restauración, alta cocina, dirección hotelera y gestión de alojamientos que el sector necesita. En la EHIB se continúan 3 líneas de formación que se complementan y permiten la formación de personal cualificado y altamente preparado para cada uno de los distintos niveles profesionales que demanda la industria turística. Con más de 10.000 profesionales formados en 30 años, han impulsado la calificación del capital humano y del joven talento mediante titulaciones universitarias, formación profesional para el empleo y cursos de actualización, siempre con un enfoque innovador y alineado con las demandas del mercado.