

# Un cuiner de Puigcerdà opta al premi de millor de l'any al Fòrum BCN

► El restaurador d'origen argentí Martín Comamala regenta l'establiment 539 Plats Forts

## REDACCIÓ. PUIGCERDÀ

■ El xef Martín Comamala del restaurant 539 Plats Forts de Puigcerdà opta al premi millor Cuiner 2023 que organitzen Gastronomic Forum Barcelona i el diari La Vanguardia. Segons ha informat l'Ajuntament de Puigcerdà, el cuiner argentí, que s'ha format en cuines com El Bulli, El Capricho o Casa Marcial, porta més de cinc anys regentant a Puigcerdà el restaurant 539 Plats Forts: «amb el seu model de cuina artesana ha aconseguit fer-se un lloc en el sector i convertir-se en un dels establiments culinaris més únics i destacats de la comarca», tal com ha exposat el consistori. Martín Comamala és natural de Córdoba, a l'Argentina, i va arribar a Puigcerdà amb l'objectiu d'assessorar un altre negoci gastronòmic i ja s'hi va quedar: «el seu esperit viatger i aventurer el va fer marxar d'aquí, però va quedar tan captivat pel que li oferia aquest entorn idíl·lic que va decidir tornar per establir-se a la Cerdanya amb un restaurant propi; el seu local no només ofereix una cuina pròxima, salvatge i simple, sinó que també brinda una experiència diferent, ja que és ell mateix qui rep els seus comensals, els pren nota, els cuina i els explica detalls i anècdotes sobre cadascuna de les propostes que tastaran».