

## Estils

# El cuiner Martín Comamala és el millor del 2023

Gessamí Caramés rep el premi a la xef més sostenible pel seu restaurant Meleta de Romer

TRINITAT GILBERT MARTÍNEZ  
BARCELONA

Un restaurant amb vuit cadires, situades darrere d'una barra des de la qual es pot veure el cuiner Martín Comamala que va fent els plats de la carta. Aquesta és la fórmula el cuiner de la qual el Gastronomic Forum Barcelona creu que mereix el títol de millor xef del 2023. El restaurant es diu 539 Plats Forts i és a Puigcerdà (Cerdanya). Per la seva banda, la mediàtica Gessamí Caramés és la cuinera més sostenible de l'any pel seu restaurant Meleta de Romer, de l'Ametlla de Mar.

En una gala ahir al Gastronomic Forum Barcelona, el cuiner Martín Comamala va explicar que els números, en el negoci, li surten però fa cinc anys que no té vacances. "Vaig començar obrint el local, que és de lloguer, amb els meus estalvis, sense demanar cap crèdit a cap banc", deia Comamala, que va idear el projecte treballant en un restaurant a Suïssa. El projecte, en solitari, perquè el cuiner considera que comunica malament, és d'una barra japonesa, és a dir baixa. És la fórmula que més el va atreure perquè pensa que és la manera com pot tenir contacte amb els clients.

Al restaurant 539 Plats Forts es menja un menú de degustació que pot ser llarg o curt. "Dono les dues opcions al client perquè esculli quin

vol", diu el cuiner. El menú llarg té entre 12 i 14 plats, postres a part. I el curt, vuit plats amb postres incloses. El preu és de 100 €, en el primer cas, i de 72 €, en el segon. Totes les reserves de les cadires de la barra japonesa funcionen per telèfon. "Jo agafo el telèfon, perquè ho he de controlar jo tot, i demano un Bizum de 35 euros per avançar perquè treballar en un restaurant tan petit i que no s'hi presentin, com passa de vegades, és molt dur", va dir Comamala, nascut a Córdoba (Argentina). Per al pont de desembre, el cuiner ja està pensant en els plats d'hivern, amb tòfones i carxofes. "Aquest hivern faré becades, també faré guisats, i també plats a la brasa, que soc argentí i és la meua especialitat".

Per la seva banda, Gessamí Caramés, que va obrir el Meleta de Romer el maig del 2022, va explicar que la sostenibilitat del seu restaurant es basa en productes de proximitat, en la gestió dels residus, en l'ús mínim d'objectes d'un únic ús. "Ens formem els nostres treballadors en la gestió dels residus per ser més eficients", va dir Caramés, que va afegir que cada un dels productes que fan servir s'espremen al màxim. "D'un peix fem servir el cap, les espines, la tripa i, esclar, la carn". Del cap i de les espines en fan suquet de peix, que és un dels plats estrella. I de la tripa en fan una fregitella amb ouets i fetges de peix marins. I, per continuar, la nete-



El cuiner Martín Comamala al seu petit restaurant 539 Plats Forts de Puigcerdà.

PERE VIRGILI

ja del local la fan amb el mínim ús de químics. I l'altra part de la sostenibilitat, les jornades laborals. "Els treballadors fixen perquè controlin les hores, que no són més de 35 setmanals, i tanquem diumenge a la nit, dilluns i dimarts".

## El plat favorit dels catalans

Els biquinis de la Bikineria de Joan Gurguí, situada al carrer Muntaner de Barcelona i també dins d'El Corte Inglés de l'avinguda Diagonal de la mateixa ciutat, són l'entrepà favorit dels catalans. Amb dotze varie-

tats, una de les quals efimera –canvia sovint–, i amb opcions veganes i sense gluten, els biquinis tenen un preu que oscil·la entre els quatre i els sis euros. Alguns dels biquinis que han tingut més bona acollida des que Joan Gurguí va obrir fa cinc anys són l'Ibèric, fet amb pernil ibèric i formatge manxego, i el Balear, preparat amb sobrassada artesana, formatge de Maó, mel de romaní, pinyons i herbes. I encara el Biquini a l'Ast, de pollastre a l'ast, formatge gouda i allioli suau de poma al forn. Al recollir el premi, Gurguí

## Oriol Castro: "Catalunya és un referent mundial i ens ho hem de creure"

ROSA RODON  
BARCELONA

En un auditori ple, en el marc del Gastronomic Forum Barcelona, es va posar la primera pedra del que serà la Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Una distinció que ha de servir de trampolí per posicionar la gastronomia i la cultura catalanes al món. Al llarg dels mesos vinents i durant dos anys, hi haurà una sèrie d'activitats i projectes adscrits a aquest reconeixement.

Diane Dodd, presidenta de l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme, va donar el tret de sortida entregant la placa amb el reconeixement i as-

segurant que "el patrimoni cultural de Catalunya està viu en la ment, en el cor i en els estómacs dels catalans; per això Catalunya és un destí molt atractiu per als viatgers". Per la seva banda, Roger Torrent, conseller d'Empresa i Treball, va explicar que rebre aquest reconeixement "posa en valor una riquesa excepcional, un patrimoni cultural que hem conservat plat a plat, generació re-generació".

El Govern i entitats com l'Acadèmica Catalana de Gastronomia i Nutrició, la Fundació Alicia i El Bulli Foundation han treballat intensament per poder aconseguir que la candidatura prosperés. Carles Vilar-



Roger Torrent,  
Diane Dodd i  
David Mascort.

CECIDA

rubí, president de l'ACGN, definia el reconeixement com una "finestra d'oportunitat que se'n obre per projectar els nostres valors i la nostra cuina": "Els nostres cuiners els coneixen a tot el món, ara aquesta finestra ens pot ajudar a fer que es conegui la cultura i la gastronomia del país des de la pagesia fins a l'últim cambrer". Per la seva banda, Oriol Castro, cuiner del biestrellat Disfrutar, afegia: "Som referent mundial i ens ho hem de creure. Serà un aparador perquè ens vegi tot el món. Un cop a la taula. Aquesta gastronomia és cultura, història d'aquest país, i l'hem de preservar".

## Baules de la cadena

Per a Toni Massanés, director general de la Fundació Alicia, aquest aparador ha de servir perquè "s'ensenyi tot": "Tenim el privilegi de tenir cuiners com els del Disfrutar, però hem d'aprofitar-ho pel que pot represen-

tar per al territori. Començar-nos-ho a creure nosaltres. No sé si ens estimem prou. De cara al 2025 hem de fer aquesta feina interna al país".

Li donava la raó Mònica Soler, ramadera de Masiets & Perich i representant del sector primari a l'acte, que reivindicava: "Sense pagès no es pot esmorzar, dinar ni sopar. El necessites tres cops al dia". David Mascort, conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, reconeixia que el sector primari no ho està passant bé, "especialment amb la sequera, que fa 33 mesos que dura", deia. I recordava: "La pagesia i la ramaderia estan absolutament compromeses amb el nostre país. Expliquen qui som. Hem d'aconseguir fer moltes coses que quedin com a llegat de la regió mundial". I va identificar alguns dels projectes en els quals ja s'està treballant: la marca de la cuina catalana, els premis de l'alimentació, la casa de l'alimentació o la Catalunya dels 130 paisatges.

ha revelat que està a punt d'inaugurar un nou establiment al barri del Born de Barcelona.

#### Premis Innoforum

La llonganissa de conill, feta al cent per cent amb conill, de Lluçanès Territori Serè, ha guanyat el premi al producte més innovador. El jurat dels premis va valorar “l'esforç en innovació i disseny per popularitzar una carn sana i saborosa”. En aquest sentit, Albert Puig Orriols explica que va estar dos anys fent proves per aconseguir la llonganissa de conill. L'animal és de raça francesa i està en gàbia, però l'elaborador sosté que són unes gàbies que “miren cap a la muntanya, l'exterior” i “en cap moment cal imaginar les granges de conills fosques i sense llum natural”. La mateixa llonganissa també va guanyar el premi a la biodiversitat. Per continuar, l'oli d'oliva verge extra Torclum va guanyar el premi al producte més sostenible “per la seva qualitat i per ser un oli de resi-

#### Reconeixements

El biquini és l'entrepà favorit dels catalans i la llonganissa de conill el producte més innovador

du zero”. Per la seva banda, la cervesa torrada de castanya sense gluten de Cap d'Ona va guanyar el premi al gust més original en begudes. A Cap d'Ona, la cerveseria de la Catalunya Nord, situada a Argelers, el premi el valoraven amb molta alegria: “Vam començar amb una cervesa que era mig vi dolç de Banyuls, mig cervesa, perquè a la Catalunya Nord el vi dolç de Banyuls de la Marenda és el que té prestigi, mentre que la cervesa es veia com una heretgia”. Per acabar, el xurro farcit de moniato, de Coc, dedicat també a croquetes i canelons, ha rebut el premi en originalitat en qualitat de dolços. I en salat, *machete* de vedella amb salsa de figues i tòfones de Can Bech. L'embalatge més original és el capipota amb xoriç i botifarra de Misèria Pibernat Alimentària. —

La Regió Mundial de la Gastronomia també ha de servir, en paraules de Roger Torrent, com a motor de transformació del sector turístic i per caminar cap a “un turisme responsable, del qual l'enoturisme és un element fonamental per fer aquesta transició”. En aquest sentit, Marta Domènech, directora general de Turisme, explicava que el turisme que ve motivat per l'enoturisme o la gastronomia “gasta tres vegades més que el que no ve per aquestes qüestions”. A més, és un tipus de turisme que desestacionalitza i que es mou per tot el territori. Domènech afegia que és un exemple “d'economia circular”, ja que representa “tancar el cercle del trinomi: terra, taula i turisme”. “Molt bon producte, que qui el converteix en fa una obra d'art a la taula i després el servim tant al client de casa com a la gent que fa quilòmetres per tastar-lo. És un cercle virtuós”. —