

# Martín Comamala guanya el Cuiner 2023, i Gessamí Caramés, el Sostenible

*Els premis posen el colofó a una exitosa edició del Gastronomic Forum Barcelona*

**GERARD GUERRERO**  
Barcelona

Quedava tan sols una ponència, la d'Albert Adrià, per concloure l'edició del Gastronomic Forum Barcelona, que va arrencar dilluns a la Fira de Barcelona, quan van pujar a l'escenari els cuiners emergents que aspiraven al Cuiner 2023 i el Cuiner Sostenible 2023. Emocionats per cuinar al mateix espai on hores abans havien cuinat Oriol Castro i Eduard Xatruch (Disfrutar), Artur Martínez (Aürt) o Aitor Arregi (Elkanno), van fer gala de les seves creacions i habilitats, impacients per escoltar els noms dels guanyadors en cada categoria. I va arribar el moment: Martín Comamala, del restaurant 539 Plats Forts a Puigcerdà (Cerdanya), va ser elegit Cuiner 2023 i Gessamí Caramés, del Meleta de Romer a l'Ametlla de Mar (Baix Ebre), va rebre el guardó a la cuinera més sostenible de l'any.

Martín Comamala, nascut a la Córdoba argentina, va començar la carrera en restaurants de La Patagonia, el Perú, Bolívia i l'Equador, fins a arribar a Colòmbia. El 2006, va caure a les seves mans un llibre d'El Bulli que li va obrir la gana per la cuina creativa que s'estava fent a Catalunya. Tot just cinc anys després, va anar a parar al restaurant de la Cala Montjoi, on va treballar l'última temporada. La seva inquietud personal i professional el van portar a continuar viatjant per formar-se en cuines com la del britànic The Fat Duck, no sense abans deixar-se inspirar per Nacho Manzano i Oriol Rovira.

Va arribar a la Cerdanya per assessorar un altre negoci i va sentir que era el lloc on fer realitat el seu somni: obrir el seu propi restaurant en solitari. A Puigcerdà regenta, des del 2019, 539 Plats Forts (Escoles Pies, 41), on ofereix cuina "pròxima, simple i salvatge" en una barra que no admet més de dotze comensals, i brinda una proposta molt singular en què ell mateix rep els comensals, els pren nota, els cuina, els recomana els vins i els explica la història dels ingredients que tastaran.



A l'esquerra, Gessamí Caramés, aplaudint el guanyador del Cuiner 2023, Martín Comamala

## Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia

■ En el marc del Gastronomic Forum Barcelona, el conseller d'Empresa i Treball, Roger Torrent, i el conseller d'Acció Climàtica, David Mascort, van rebre ahir el reconeixement oficial que converteix Catalunya en Regió Mundial de la Gastronomia per al 2025. Una distinció que posa en relleu el producte, la cuina i la cultura catalanes, i que ha de servir "per dibuixar un model enogastroturístic més responsable", en paraules de Torrent, amb el suport del talent culinari que hi ha per tot el territori.

La distinció a la seva feina és també un reconeixement a un negoci senzill, portat per una sola persona i allunyat dels circuits habituals de l'alta cuina. Una fórmula inspirada en el Direkte de la Bqueria, arriscada i sorprenent: un argentí en una barra japonesa fent cuina mediterrània al mig del Pirineu.

Els candidats van ser seleccionats per un consell assessor format per periodistes i gastrònoms, i els premiats van ser elegits per votació popular a través del web de *La Vanguardia* i per un panel d'experts. El guanyador va resultar de la ponderació en un 50% dels vots del públic i en un 50% del jurat professional. Els finalistes van ser Rafa Panatieri i Jorge Sastre, del barceloní Brabo i la pizzeria Sartoria Panatieri; Carles Morote, Sergi Puig i Gemma López, del Suru Bar (Barcelona); Adrià Edo, del Dit i Fet (Girona), i Jordi Asensio i Patricia Nieves, de Can Culleres (Barcelona).

Gessamí Caramés (L'Ametlla de Mar, 1992) va rebre el premi Cuiner Sostenible 2023 per la se-

va feina al capdavant del Meleta de Romer. Cuinera, pastissera, barista i copresentadora del programa *Cuines* de TV3, somiava de ser actriu, però la seva passió pels fogons es va acabar imposant. Va aprendre de Michel Guérard, Paolo Casagrande i Martín Berasategui, i des del 2022 dirigeix el seu propi restaurant amb el su-

**539 Plats Forts ofereix cuina "pròxima, simple i salvatge" en una barra on no caben més de dotze comensals**

port dels seus germans, en què defensa i cuida el producte local.

Pel Forum van passar ahir cares reconegudes del panorama nacional que van posar el focus en la biodiversitat, a fer de la cuina un ofici més sostenible (en tots els sentits) i a buscar el potencial del que erròniament considerem rebutjos. ●