

SOCIETAT BARCELONA -
8 novembre 2023 19.08 h

GASTRONOMIA

Martin Comamala, millor cuiner del Gastronomic Forum

- **Lluís Costa, de la pastisseria Vallflorida Xocolaters de Sant Esteve de Palautordera guanya el concurs de Millor Panettone Artesà**
- **El saló tanca amb la visita de 18.500 professionals**



*Martin Comamala (539 Plats Forts, Puigcerdà), Cuiner Gas
2023 GFB.*



MIREIA ROURERA - BARCELONA

El Cuiner Gastronomic Forum 2023 ha estat Martin Comamala (539 Plats Forts, Puigcerdà) i en la categoria de Sostenible l'afortunada ha estat Gessamí Caramés Meleta de Romer (L'Ametlla de Mar). D'altra banda, un altre premi pel que hi havia molta expectació era qui guanyaria el VIII Concurs Millor Panettone Artesà 2023, que organitza l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. I aquest ha estat Lluís Costa, de la pastisseria Vallflorida Xocolaters de Sant Esteve de Palautordera.

El saló de referència de l'hostaleria, la gastronomia i el foodservice organitzat per Fira de Barcelona tanca avui –la darrera activitat ha estat un *showcooking* del xef Albert Adrià, del restaurant Enigma, que té una estrella Michelin – la seva quarta edició amb un increment del 20% del nombre d'empreses exposidores respecte a la darrera edició, i l'assistència de 18.500 professionals. Gastronomic Forum Barcelona 2023 ha incidit en la importància de la biodiversitat a la cuina, com ha quedat palès en bona part de les més de 120 ponències programades durant tres dies, de la mà de prop de 200 experts i 55 Estrelles Michelin. Josep Alcaraz, codirector de Gastronomic Forum Barcelona, destaca que “aquesta edició s'ha confirmat com la més gran de la història, fins i tot hem superat les previsions. Hem incrementat les xifres tant d'expositors com de visitants, i també d'assistència a les activitats, amb un alt grau de satisfacció per part de tots els participants. A més, les empreses han notat una millora substancial de la qualitat dels visitants, amb un major volum de compra”.

Entre els xefs d'estrella Michelin que han brillat amb llum pròpia aquestes jornades hi ha, sens dubte, els germans Roca, de El Celler de Can Roca de Girona, que dilluns van fer una *showcooking* per explicar el seu compromís amb el medi ambient i la sostenibilitat i van assegurar que avui, la seva és una cuina “de consciència”.