

El Nacional, 08/11/23

Martín Comamala y Gessamí Caramés se proclaman Mejores Cocineros 2023

El Gastronomic Forum Barcelona 2023 dicta sentencia proclamando vencedores a estos dos chefs



El Gastronómico Forum Barcelona 2023 ha bajado el telón este miércoles por la tarde con la celebración de los premios Mejores Cocineros 2023. Martín Comamala del restaurante 539 Plats Forts, situado en Puigcerdà, Girona, ha recibido el premio al Mejor Cocinero 2023. Paralelamente, el triunfo al Mejor Cocinero Sostenible 2023 ha sido para la chef Gessamí Caramés de Meleta de Romer, un establecimiento de La Ametlla de Mar, en Tarragona.

Una excelente traca final a un certamen de éxito

Los nominados al Premio Cocinero 2023 eran Rafa Panatieri y Jorge Sastre (Sartoria Panatieri & Brabo, Barcelona); Charly Morote, Sergi Puig y Gemma López (Suru Bar, Barcelona); Jordi Asensio y Patricia Nieves (Can Culleres, Barcelona); Adrià Edo (Dit i Fet, Girona); Martín Comamala (539 Plats Forts, Puigcerdà, Cerdanya); y Gessamí Caramés (Meleta de Romer, L'Ametlla de Mar, Baix Ebre).



Martín Comamala recogiendo el premio / Foto: Marta Garreta

El salón de referencia de la hostelería, la gastronomía y el *foodservice*, el Gastronomic Forum Barcelona 2023, organizado por Fira de Barcelona, ha cerrado este miércoles su cuarta edición con un incremento del 20% del número de empresas expositoras con respecto a la última edición, y la asistencia de 18.500 profesionales. Gastronomic Forum Barcelona 2023 ha incidido en la importancia de la biodiversidad en la cocina, como ha quedado patente en buena parte de las más de 120 ponencias programadas durante tres días, de la mano de cerca de 200 expertos y 55 Estrellas Michelin.



Gessamí Caramés recogiendo el premio a la categoría Cocinero Sostenible / Foto: Marta Garreta

La feria ha reunido a más de 350 empresas representativas de todos los segmentos del *foodservice*, incluyendo en torno a 200 pequeños productores enogastronómicos de diferentes territorios del estado español, procedentes principalmente de Catalunya, Galicia, Menorca, Burgos y Granada. Del 6 al 8 de noviembre, más de 18.500 profesionales —restauradores, compradores y distribuidores del sector culinario— han aprovechado el salón para proveerse de productos y servicios para sus negocios de restauración y han descubierto

los nuevos productos que han lanzado buena parte de los expositores del salón, con una treintena de innovaciones tan sorprendentes como churros de boniato, croquetas de panetone, cerveza artesana de castañas o hamburguesa de alcachofa 100% vegetal.

El plato estrella del Gastronomic Forum

El panetone es un dulce italiano, similar al bizcocho, que se elabora con una masa suave y elástica, a menudo acompañada de chocolate o pasas. Un dulce que, sorprendentemente, también sirve para hacer croquetas. Estamos acostumbrados a comer croquetas saladas, pero las dulces también existen, y se elaboran exactamente igual que las de asado, jamón o bacalao. La masa, el rebozado y la fritura se hacen igual que con cualquier otro tipo de croqueta. La única diferencia es que en vez de preparar una bechamel con un producto salado, tendremos que hacer una masa con un producto dulce. En este caso, el panetone. Croquetas hay de mil sabores: pollo, jamón, bacalao o asado son algunos de los más habituales. Pero en el Gastronomic Forum Barcelona de este año se ha presentado una muy singular: una croqueta de panetone. Un plato tan curioso como sencillo de preparar, que te explicamos cómo hacer en casa.