

# viure als pirineus

Viure als Pirineus, 09/11/23

## Martin Comamala, del restaurant 539 Plats Forts de Puigcerdà, 'millor cuiner 2023'

El Gastronomic Fòrum Barcelona també ha guardonat a Gessamí Caramés, del restaurant Meleta de Romer, com 'Cuinera Sostenible'.



*photo\_camera* Martín Comamala, del restaurant 539 Plats Forts de Puigcerdà, 'millor cuiner 2023' / Foto: @6qtena

**Martín Comamala**, del restaurant 539 Plats Forts de Puigcerdà (Alt Pirineu), ha rebut el premi 'Cuiner 2023' en el marc del Gastronomic Fòrum Barcelona. El certamen també ha guardonat a **Gessamí Caramés** de Meleta de Romer, un establiment de l'Ametlla de Mar (Terres de l'Ebre), com 'Cuinera Sostenible'.



Martin Comamala, del restaurant 539 Plats Forts de Puigcerdà, 'millor cuiner 2023' / @gastronomicbcn

El cuiner argentí, format en grans cuines com “El Bulli”, “El Capricho” o “Casa Marcial”, porta més de cinc anys regentant a Puigcerdà un petit restaurant anomenat 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.

Natural de Córdoba (Argentina), el Martín va arribar a la nostra Vila amb la finalitat d'assessorar un altre negoci gastronòmic i es va enamorar de la Vila i de la seva gent. 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.



Martin Comamala, del restaurant 539 Plats Forts de Puigcerdà, 'millor cuiner 2023' / Foto: @6qtena

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.

Actualment hi ha 28 plats disponibles a la seva carta, però cada setmana l'oferta canvia i s'adapta. A més, tot i que treballa completament sol, en Martín ofereix dos menús degustació diferents i una carta de vins que supera les 60 seleccions.

El xef descriu el seu restaurant com un lloc on es cuina amb afecte, on la gent pot venir a gaudir, a xerrar i a compartir les seves idees i opinions gastronòmiques.



**Gessamí Caramés**, del restaurant Meleta de Romer, millor 'Cuinera Sostenible' / @gastronomicfbcn

Precisament el format de barra japonesa permet que els 8 comensals que entren per torn s'asseguin davant del cuiner i siguin testimonis de com treballa el producte, creant així una atmosfera propera, casolana i familiar.

Les propostes culinàries que ofereix el cuiner al 539 porten el seu segell d'identitat i tenen la brasa com a nexa comú. A més, tots estan basats en una matèria primera excepcional, amb uns productes exclusius de rigorosa estacionalitat i de la màxima proximitat possible, només a l'abast de les millors estrelles Michelin.

És cert que la idea d'un argentí en una barra japonesa fent cuina mediterrània a Puigcerdà pot semblar una mica arriscada, però a vegades les idees més esbojarrades són les que millor funcionen. De fet, el seu local compta a Google Maps amb una nota mitjana de 4,9/5 (amb 224 ressenyes) i el 2021 les seves croquetes de pernil van ser finalistes al congrés gastronòmic més important del món, el "Madrid Fusión".