

Viure als Pirineus 14/02/24

Xefs amb estrella Michelin, aplegats en un sol àpat per a 12 comensals a la Cerdanya

L'univers Comamala s'expandeix amb força des de Puigcerdà, des de la capital de la Cerdanya, i engresca als millors xefs i professionals de la rebosteria, de la cuina i l'hostaleria de Catalunya i de l'Estat. Els millors de cada casa, amb estrelles Michelin, s'apunten a les iniciatives del cuiner de Puigcerdà. L'efecte Comamala agafa volada.



photo_camera Els 12 professionals que es van reunir a Puigcerdà. Foto: M. Comamala.

Text: Jordi Pardinilla / Fotos: M. Comamala

14/de febr./24 - 09:05 **Actualitzat:** 14/de febr./24 - 09:17

Aquest dilluns, el xef de Puigcerdà, titular del **restaurant 539 Plats Forts** –i nomenat recentment Cuiner 2023, durant la celebració del Gastronòmic Fòrum Barcelona– va convidar 12 professionals de primera línia al seu temple culinari. Els xefs i rebosters van elaborar un menú de 24 plats per a una dotzena de comensals. La proposta tenia totes les places venudes des de feia dies. I hi ha cua, per a les iniciatives futures. Els 12 afortunats i afortunades que van seure a la barra del 539 Plats Forts, van fruit d'allò més amb els 24 plats –el menú era desconegut pels clients– en una experiència única i probablement irrepètible: imaginin 12 professionals, estrelles Michelin alguns, cuinant per a tu!



Tres dels cuiners que van reunir-se al temple culinari de la Cerdanya. Foto: M.C.

Parin atenció: **Esther Manzano** (Narbasu), **Nacho Manzano** (Casa Marcial), **Oliver Peña** (Teatro Kitchen Bar), **Marc Gascons** (Els Tinars), **Albert Boronat** (Bocuse d'Or), **Oriol Balaguer** (Millor Pastisser d'Europa), **Sergio Manzano** (A'Barra), **Toni Gerez** (Cap de Sala Castell de Peralada), **Jordi Jaca** (Molí de l'Escala), **Miquel Pardo** (Cruix), **Óscar Manresa** (Catalina Gavà Mar) i **Martin Comamala**. Alguns són xefs amb una o més estrelles Michelin. D'altres, són cuiners que han entrat en la recomanació de la guia, per exemple. No n'hi ha cap que no hagi estat guardonat o reconegut en la seva professió. Aquest estol de professionals de nivell es van aplegar, en un sol àpat, aquest dilluns, 12 de febrer, per a 12 comensals, al restaurant 539 Plats Forts, a Puigcerdà.



El projecte de Comamala ha creat expectació i reconeixement. Foto: M.C.

“A molts els conec, és clar. I a molts els agrada el què estic fent a Puigcerdà. Valoren l’esforç i el treball de la proposta gastronòmica que defenso, en un local petit, per a pocs comensals, cuinant directament per als clients i atenent-los jo mateix”, explica Comamala. I és que no existeix una oferta com la del xef de Puigcerdà. I aquest projecte ha creat expectació i reconeixement, ahora.

És la tercera vegada en dos anys que Martin Comamala organitza, a Puigcerdà, aquesta experiència culinària. Va començar amb la primera d’aquestes trobades l’any 2022



Els prestigiosos cuiners van gaudir de l'experiència. Foto: M.C.

“Tots aquests xefs i professionals venen a casa meva, perquè em coneixen. Per a ells és un dia de treball, sí, però que no té res a veure amb el seu dia a dia. Vull dir, que per a ells és un dia de relaxament i també suposa una experiència personal i professional, que no ho viuen així, habitualment, en seus restaurants i obradors”, detalla Comamala.

Els 24 plats són confeccionats al moment, en un menú tancat que els clients no coneixen. Així, entre altres, els comensals van menjar pits de guatlles en escabetx, paté en croûte amb aus i foie-gras, anxoves i trufes negres i algues, llamàntol blau i crema d'ibèrics i flor de pèsol o arròs del senyoret, per citar només uns quants.

És la tercera vegada que Comamala organitza aquesta experiència culinària en dos anys. Va començar amb la primera d'aquestes trobades l'any 2022.



Un dels moments de la jornada que es va celebrar al temple gastronòmic de Comamala. Foto: M.C.

Comamala es va instal·lar a Puigcerdà el 2019. Aquest cordovès (Argentina), ha treballat i viatjat per diferents països del món, amarant-se de costums, tradicions i tècniques culinàries, que l'han portat per racons de països llatins i europeus, principalment. Ara fa 5 anys es va enamorar de la Cerdanya, on elabora les seves excel·lències al petit obrador del carrer Escoles Pies de Puigcerdà.