

ENTREVISTA A

Gessamí Caramés (l'Ametlla de Mar), cuinera i copresentadora del programa 'Cuines' de TV3

“Crec que a les Terres de l'Ebre no ens sabem vendre prou”



La comunicadora audiovisual Gessamí Caramés, copresenta amb Marc Ribas, el programa 'Cuines' a TV3.

L'Ametlla de Mar Xavi Llambrich

De ben segur que tots alguna vegada a l'hora de dinar hem vist a TV3 una noia amb accent ebrenc, fent unes postres que ens fan tenir ganes d'arribar a la part dolça de l'àpat. Esta noia és la Gessamí Caramés Núñez, de la població costanera ebrenc de l'Ametlla de Mar, cuinera i barista de formació. Es passa el dia entre fogons i forns, però de tant en tant s'escapa per a gravar. La jove cuinera treballa actualment a Barcelona, al restaurant Lasarte, amb tres estrelles Michelin, del xef Martin Berastegui.

La jove copresentadora de *Cuines* es va adonar de la seua vocació just després de sortir de la universitat:

“sóc graduada en Comunicació audiovisual. Quan vaig acabar la carrera, em vaig adonar que allò no era el que volia, tal com passa a molta gent. Al final, hi ha més que s'ajunten sense buscar-ho i és el que em va passar a mi. Així que al finalitzar-la em vaig posar a estudiar cuina i sala i en vaig sortir pràcticament amb faena al restaurant Lasarte i també a la televisió. Va ser impressionant, la veritat. Em van sortir moltes oportunitats i vaig agafar totes les que vaig poder”.

La proposta de *Cuines* va arribar-li per casualitat. “Jo que precisament no ho estava seguint perquè estava encaminada en una altra cosa, em va sortir l'oportunitat i la vaig agafar. El que va ocórrer va

ser que una familiar meua va participar a *Joc de Cartes*, va conèixer Marc Ribas i justament estaven buscant algú que s'encarregués de portar la part dolça al programa *Cuines*. Es van posar en contacte amb mi, vaig fer un càsting, amb altres persones que es van presentar. Els va fer gràcia el meu accent ebrenc, quatre pallasades que vaig fer i ja està. Òbviament també has de tindre una mica de mà en la pastisseria. Vaig fer el càsting i el mes següent ja vam començar les gravacions. Quan me n'he adonat ja hem gravat una bona temporada”.

Cada zona del món té les seues “delicatessen” gastronòmiques. Aquells plats que sintetitzen millor

que cap manual paisatgístic les característiques d'una terra i els costums dels seus autòctons. La Gessamí Caramés és una de les cares més representatives del territori ebrenc a la televisió autonòmica i com a bona calera li encanta la cuina marinera. “M'agrada molt el romesco de polp que fa ma mare, sempre dic que és el meu plat preferit. Després m'agrada molt i em crida l'atenció els plats de la cuina marinera. Una vegada, la meua millor amiga i jo, vam guanyar un concurs a Saint Tropez (França) on vam fer una recepta d'un suquet calero, redissenyant-la una mica. Va anar molt bé i vam guanyar el concurs. Va ser molt bonic perquè va ser com retrobar-nos una mica amb el nostre

passat, amb allò que sempre hem menjat a casa”.

Per a conèixer realment un territori, n'has de conèixer la seua gastronomia. La cuina reflecteix la història antiga i recent d'un lloc, integrant-hi les influències rebudes d'altres cultures i, sobretot, mostrant la riquesa d'un entorn natural i únic com són les Terres de l'Ebre. Per a Gessamí, el panorama gastronòmic de l'Ebre està “en auge. Crec que s'hauria d'explotar molt més perquè tenim un producte espectacular, però potser no ens sabem vendre prou. El territori ebrenc en general té unes característiques úniques en tots els àmbits que les podríem donar a conèixer molt més”. A més, Caramés afegeix que “m'agrada molt la pastisseria: les postres que fem a l'Ebre no acostumem a trobar-les a molts llocs”.

La cuina de les Terres de l'Ebre reflecteix la seua història i les influències de les cultures que hi han passat, que no són poques. “Penso que a la gastronomia ebrenc li falta empenta. Tenim una gastronomia única que necessita veure i ser traslladada. El turisme gastronòmic estaria impressionat amb el nostre territori si el donéssim més a conèixer”.

Tot i la seua imatge pública, a la jove cuinera ha sabut tenir els peus a terra: “En l'àmbit personal no, en l'àmbit professional sí que et dona un impuls fort. Tampoc sóc una figura tan mediàtica com perquè això et pugui afectar el dia a dia. Potser un dia pel carrer algú et troba i li fa gràcia però ja està. Sóc la mateixa persona que abans de començar a *Cuines*”.