



BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal

L'Ametlla de Mar

Gessamí Caramés gana el premio Cuinera Sostenible

REDACCIÓN
TARRAGONA

El Gastronomic Forum de Barcelona premió a la representante ebrense durante su edición

La edición de 2023 del Gastronomic Forum de Barcelona ha cerrado puertas con la entrega de sus premios a los cocineros más emergentes del país.

De este modo, Martín Comamala, del restaurante 539 Plats Forts en Puigcerdà (Cerdanya), fue elegido Cuiner 2023 y Gessamí Caramés, del Meleta de Romer en L'Ametlla de Mar (Baix Ebre), recibió el galardón a la cocinera más sostenible del año.

Los candidatos fueron selec-

cuida el producto local. En Meleta de Romer, Caramés diseña con sus hermanos Dani y Clàudia una cocina elaborada con el producto su tierra y en la que se aprovecha todo porque usan todas las mermas. Evitan el uso de productos químicos para limpiar y sus trabajadores no superan las 35 horas semanales, salvo en agosto.

Gastronomic Forum ha contado con un 20% más de empresas expositoras respecto a la anterior edición y en esta ocasión ha incidido en la importancia de la biodiversidad en la co-

La ebrense dirige, junto a sus hermanos, el restaurante Meleta de Romer

