

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 seleccionados por un jurado formado por periodistas y gastrónomos, y los premiados fueron elegidos por votación popular a través de la web de *La Vanguardia* y por un panel de expertos.

Gessamí Caramés (L'Ametlla de Mar, 1992) ha recibido el premio Cuinera Sostenible 2023 por su trabajo al frente de Meleta de Romer. Aprendió de Michel Guérard, Paolo Casagrande y Martín Berasategui, y desde 2022 dirige su propio restaurante con el apoyo de sus hermanos, en el que defiende y

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

cina, 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.

Más de 18.500 profesionales, entre restauradores, compradores y distribuidores del sector, han asistido al Gastronomic Forum para proveerse de productos y servicios para sus negocios de restauración, descubriendo los nuevos productos.



Caramés fue premiada en el Gastronomic Forum de Barcelona. Es responsable del restaurante Meleta de Romer en L'Ametlla. CEDIDA