

L'homenatge del manresà Aleix Puig a Catalunya que l'ha proclamat guanyador de Masterchef 7

El cuiner de 26 anys va captivar el jurat amb un menú on el protagonista indiscutible va ser el peix, fent una picada d'ullet, també, al negoci que regenta la seva família a la capital del Bages



Aleix Puig, amb el trofeu de guanyador de la 7a edició de Masterchef | RTVE

"Dintre meu hi ha un xef que s'ha vist obligat a hivernar, i Masterchef és l'única oportunitat perquè pugui recuperar el meu somni". Aquestes van ser les paraules que el manresà Aleix Puig Povill va pronunciar un cop va saber que havia estat una de les quinze persones seleccionades (<https://www.naciodigital.cat/manresa/noticia/82451/manresa/aleix/puig/es/converteix/dels/15/concursants/setena/edicio/masterchef>) per formar part del concurs culinari Masterchef. El que segurament no s'esperava el jove cuiner era que, tres mesos després d'aquell discurs, s'acabaria proclamant guanyador de la setena edició del talent.

El veredictes es va fer públic aquest dimarts (25 de juny) al vespre, en el marc d'un programa especial (<http://www.rtve.es/alacarta/videos/masterchef-7/masterchef-7-programa-13/5298518/>) en el qual els quatre darrers classificats del concurs van haver de superar una sèrie de reptes culinaris per arribar a la final, consistent en un duel entre els dos millors aspirants. Sota l'atenta mirada del -ja mític- jurat (format pels cuiners Pepe Rodríguez, Samantha Vallejo-Nágera i el també manresà Jordi Cruz), els quatre concursants semifinalistes van començar a competir pel podi reproduint una recepta del cèlebre xef Dabiz Muñoz, del restaurant *DiverXO* de Madrid, de tres Estrelles Michelin. En aquesta prova inicial ja es va decidir la primera classificada per a la final, un títol que va ostentar la gallega Teresa Abalde.

El segon repte a què van haver de fer front els altres tres semifinalistes (a banda d'Aleix Puig

també s'hi trobaven la basca Aitana i el madrileny Valentín) va consistir en elaborar, cadascun, dos plats d'un menú dissenyat per Quique Dacosta. Va ser aquesta prova la que va fer decantar la balança a favor del manresà, que va aconseguir arribar a la final per enfrontar-se a Abalde.

Y el ganador de la séptima edición de #MasterChef (https://twitter.com/hashtag/MasterChef?src=hash&ref_src=twsrc%5Etfw) España es @AleixMChef7 (https://twitter.com/AleixMChef7?ref_src=twsrc%5Etfw) . Felicidades campeón has luchado como nadie para alcanzar la victoria y conseguir tu sueño <https://t.co/5KB3O2GWnE> (<https://t.co/5KB3O2GWnE>) #MCFinal (https://twitter.com/hashtag/MCFinal?src=hash&ref_src=twsrc%5Etfw) [pic.twitter.com/gVvrDS56CN](https://t.co/gVvrDS56CN) (<https://t.co/gVvrDS56CN>)

? MasterChef (@MasterChef_es) 25 de juny de 2019
(https://twitter.com/MasterChef_es/status/1143666471933030405?ref_src=twsrc%5Etfw)
"D'on vinc", "On soc" i "Cap on vaig"

El repte decisiu i més complicat de la gala va tenir lloc al plató del programa. Allà, els dos finalistes van retrobar-se amb els seus companys de concurs (eliminats al llarg dels tres mesos de programa), així com també amb les seves famílies. En el cas de Puig, qui va anar a donar-li suport va ser la seva germana Meritxell; el Xavier, un amic de l'ànima, i la Marta, la mare, "a qui li dec tot", va emocionar-se l'aspirant.

En aquesta darrera prova els dos finalistes havien d'elaborar un menú propi, amb entrant, plat principal i postres. Els encarregats de valorar-lo i decidir el guanyador serien els membres del jurat esmentats anteriorment i el xef peruà Gastón Acurio, posseïdor de més de 45 restaurants repartits en 9 països diferents.

Aleix Puig va apostar per fer cuina de casa, en un homenatge a Catalunya i al Mediterrani. En aquest sentit, el peix va ser el protagonista de dos dels plats; un gest que va evidenciar, un cop més, la seva passió pels aliments procedents del mar, una passió sorgida, segurament, del negoci que té la seva família i on ell fa molts anys que hi treballa: la peixateria Povill (situada al carrer Barcelona de Manresa).

L'entrant, batejat amb el nom de *D'on vinc*, va consistir en un pa amb tomàquet amb all negre i sardina fumada, i va gaudir de grans elogis per part del jurat: Jordi Cruz va ressaltar els "sabors elegants" que contenia; Samantha Vallejo-Nájera va elogiar-ne l'originalitat; Pepe Rodríguez va puntuar-lo amb un excel·lent, i el xef Acurio va confessar haver sentit "el gust del Mediterrani" en cada mossegada.

???Y POR FIN PUEDO GRITAR A LOS 4 VIENTOS QUE SOY EL GANADOR DE LA SÉPTIMA EDICIÓN DE @masterchef_es(https://twitter.com/MasterChef_es?ref_src=twsrc%5Etfw) ??? ???
Sobran las palabras cuando puedo subir una foto como esta!
@jordicruzoficial @pepe_rodriguezrey @samyspain
(https://twitter.com/SamySpain?ref_src=twsrc%5Etfw) @mrey
(https://twitter.com/mrey?ref_src=twsrc%5Etfw) sin vosotros no sería posible! OS QUIERO?????? [pic.twitter.com/q4ll4swHsi](https://t.co/q4ll4swHsi) (<https://t.co/q4ll4swHsi>)

? Aleix MasterChef 7 (@AleixMChef7) 26 de juny de 2019
(https://twitter.com/AleixMChef7/status/1143676746648236033?ref_src=twsrc%5Etfw)

On soc va ser el nom que va posar al plat principal, una recreació del mar amb tretze productes marins amb diferents coccions units per una salsa de turbot que els experts gastronòmics van qualificar "d'increïble".

Finalment, i sota el títol *Cap on vaig*, el jove manresà va presentar unes postres de roques lunars amb gelat de violetes i crema catalana. "Vull representar-hi tot el que duc a dins; quin camí vull

seguir, i la incertesa del futur que m'espera", va descriure ell mateix. Aquesta darrera creació culinària va servir de desllorigador perquè Jordi Cruz pronunciés unes paraules que els espectadors esperaven des del primer dia: "si tu vols, podràs passar-te anys a casa meva", referint-se a l'ABaC, el restaurant que regenta a Barcelona. De fet, els dos manresans han mostrat una gran complicitat al llarg de tot el concurs. Fins i tot Cruz es referia a Puig com "el caballito ganador".

Aquest homenatge a Catalunya va ser el que va fer proclamar el jove Puig guanyador de la setena edició de Masterchef. "És, sens dubte, el dia més feliç de la meva vida", va exclamar, emocionat, mentre rebia abraçades de companys, amics i família. El premi que el programa li ha atorgat són 100.000 euros en metàl·lic; la publicació del seu propi llibre de receptes, i una beca per estudiar a la prestigiosa acadèmia Basque Culinary Center.