



# FINAL DE MASTERCHEF CELEBRITY 2024: UN BANQUET DE PASSIÓ I RECORD

Per Esteban Solé

Ahir dilluns, en un escenari de llums i emocions, es va tancar la gran final de *MasterChef Celebrity* 2024, un capítol que ha marcat la història del programa, no només per la passió i el talent culinari, sinó per l'homenatge constant a la vida i les arrels de cada concursant. Els quatre finalistes d'aquesta edició: Francis Lorenzo, Pitingo, Inés Hernand i Marina "Rivers", van portar a la pantalla no només la seva habilitat a la cuina, sinó també les seves històries, els seus somnis i les seves vivències més íntimes. Però entre els fogons i els fogons de la competició, va ser Inés qui va alçar el títol de guanyadora, amb una victòria que va ressonar en els cors del públic. Ara bé, tot i que Inés va brillar com la guanyadora indiscutible, va ser Marina qui va captivar el cor de tots com la gran revelació de l'edició.

El camí cap a la final va ser, com una bona recepta, un conjunt de sorpreses i emocions inesperades. La prova inicial de la nit començava amb el repte de seguir les instruccions d'un xef convidat de renom: Jesús Escalera, procedent de Guadalajara, Mèxic. Els concursants havien d'afrontar un repte de concentració i precisió, recreant un plat de pastisseria amb ingredients tan seductors com mantega, cacau, té matcha, llimona i iogurt. Cada ingredient, com una pista, evocava l'aroma de la infància, el sabor de les festes nadalenques, un record dolç que no es pot oblidar. Tot i la complexitat del repte, va ser Inés qui va passar el primer tall, posicionant-se com la primera finalista del dia.

En el camí cap a la final, la competència va guiar els concursants fins a Menton, un petit racó de França on la cuina es convertia en una declaració



d'amor a la gastronomia. Els plats que havien de recrear no eren només menús, sinó obres d'art: ingredients i plats ni més ni menys com tartar de cigales, remolatxa amb caviar, nata i llamàntol amb vainilla. El perfum de la sofisticació flotava a l'aire mentre cada concursant lluitava per impressionar el jurat. Però el veritable gir va arribar quan Marina, com a segona millor classificada, va triar els plats que definien el seu camí. I, així, com una petita estrella en ascens, va guanyar el cor del jurat i es va assegurar un lloc a la final fent història ja que amb només 21 anys és converteix en la finalista més jove de la història del programa.

Al capvespre de la competició, va arribar el moment culminant, el més esperat. Les flors d'emoció es van obrir al voltant de la cuina mentre els ex-aspirants es reunien com a públic d'aquesta gran cerimònia. El vent de Nadal es va colar pels racons del plató, i Inés i Marina, amb els seus plats, no només volien conquerir al jurat, sinó també a nosaltres, espectadors que havíem sigut testimoni dels seus somnis convertits en aroma, color i sabor. Amb 120 minuts per davant, cadascuna va presentar els seus plats amb una càrrega emocional tan profunda que es va poder palpar, com si cada ingredient portés un trosset del seu cor.

Inés, amb la seva proposta emotiva, va trencar barreres i va homenatjar la figura de l'àvia, un gest ple de dolçor i estima. El seu bacallà, la confitura i la sopa de cirera amb menta van ser un viatge sensorial que va traslladar al jurat als sopars familiars, al caliu de la cuina tradicional. La seva proposta, plena de memòria, va tocar la fibra del jurat i va emocionar fins i tot el prestigiós xef David Muñoz, que no va dubtar a dedicar-li unes paraules positives per la seva creativitat i la seva capacitat de comunicar a través de la cuina.

Marina, per la seva banda, va presentar plats impregnats de record i amor familiar. Amb una salsa de carabiners que recordava el caliu de la seva mare, i un postre de maduixes i xocolata com un tribut als dinars al costat del seu avi, Marina va aconseguir emocionar els membres del jurat amb el seu talent i la seva força per tornar a la cuina allò més preuat: les tradicions familiars. El seu



homenatge a la seva mare i pare va transformar cada plat en un relat que no es podia oblidar.

Finalment, després d'una deliberació carregada d'emoció i passió, Inés Hernand va alçar-se com la guanyadora de *MasterChef Celebrity* 2024, coronada per un plat que, més que una creació culinària, va ser un acte d'amor i record. Però les dues finalistes, Inés i Marina, van deixar una empremta inesborrable. En una edició que ha trencat l'estereotip, amb dues dones joves competint pel títol, la passió per la cuina, les arrels i la família va ser l'autèntic guanyador.

Aquesta final ha estat una invitació no només a la cuina, sinó a celebrar les tradicions familiars en cada plat. Ens ha convidat a recrear els sabors de Nadal amb una mirada renovada. Com Inés amb el seu homenatge a les àvies, o Marina amb els seus records de la infantesa, la cuina, en el fons, és un acte de memòria, de tocar els nostres orígens i de compartir tot allò que ens fa humans. I així, amb un gest d'amor i passió, la cuina es converteix en l'expressió més bonica de la nostra vida, un regal que podem compartir amb els nostres éssers estimats aquest Nadal.