

La D.O. Cava, escenari de la gran final de MasterChef Celebrity 6

El paisatge del Penedès va vestir la prova d'exteriors de la final.



Samantha Vallejo-Nágera, Pepe Rodríguez i Jordi Cruz, presentadors i jurat de MasterChef. | D.O. Cava.

La D.O. Cava es va convertir en protagonista aquest passat dilluns dia 29 de novembre, durant la gran final de la sisena edició de MasterChef Celebrity, el talent show culinari més important d'Espanya, en el qual un grup de famosos demostra el seu talent davant un impecable jurat, preparant les seves millors creacions per als comensals més exigents, en aquest cas representants de cellers de la D.O. Cava. El paisatge del Cava va ser l'idiíl·lic escenari per a vestir la prova d'exteriors de la final entre fogons de la present edició del programa de La1, produït per RTVE en col·laboració amb Shine Iberia.

Aquest darrer episodi es va gravar a finals del passat mes de juliol entre vinyes de la Capital del Cava, Sant Sadurní d'Anoia. El talent show de cuina més dur del món s'ha convertit en tot un fenomen televisiu. El seu èxit d'audiència ha congregat, en la darrera edició de MasterChef Celebrity, a més de 3 milions d'espectadors davant del televisor, la qual cosa va suposar un rècord amb un 25,1% de quota.



L'àpat de la final amb els representants de cellers de la D.O. Cava. Foto: D.O. Cava.

L'última prova d'exterior, situada a la D.O. Cava, **va comptar amb la presència de Joan i Josep Roca, del Celler de Can Roca**, que van idear un menú harmonitzat amb Cava perfecte per a l'ocasió. Els finalistes van haver de mostrar tot el seu talent amb el segell del restaurant gironí i les bombolles del Cava, un maridatge únic.

El president de la D.O. Cava, **Javier Pagés**, va destacar l'important esforç de promoció realitzat per "portar el Cava a casa de milions d'espectadors, apostant per l'alta gastronomia de programes d'elevat abast i tan populars com MasterChef". Afegia que "es treballa de forma tenaç per a reforçar el prestigi de la única denominació d'origen especialitzada espanyola en vins escumosos amb segell de qualitat elaborats pel mètode tradicional de criança en ampolla". Javier Pagés també remarcava l'excel·lent versatilitat gastronòmica del Cava, i l'expressa voluntat de "maridar les millors creacions amb alguns dels Caves més extraordinaris i anar de la mà de les millors cuines del món".

Terelu Campos, Victoria Abril, David Bustamante, Verónica Forqué, Tamara, Belén López, Iván Sánchez, Arkano, Vanesa Romero, Yotuel Romero, Carmina Barrios, Julián Ianzti, Miki Nadal, Samantha Hudson, Eduardo Navarrete i Juanma Castaño han estat les 16 celebritats que han participat en una edició que ha tornat a comptar amb l'impecable **jurat format per Pepe Rodríguez, Jordi Cruz i Samantha Vallejo-Nágera. David Bustamante, Miki Nadal i Belén López**, aspirants a guanyar el concurs, van poder conèixer de prop el cor del Cava, així com la tradició culinària i l'extraordinària versatilitat gastronòmica de l'escumós de qualitat més exportat del món.



David Bustamante, Jordi Cruz i Joan Roca. Foto: D.O. Cava.

El guanyador de la proposta culinària a la D.O. Cava, **Miki Nadal**, va aconseguir la plaça per disputar el duel final contra el periodista i comentarista esportiu **Juanma Castaño**, classificat prèviament, i que va tenir lloc als fogons de la cuina de MasterChef, en la que va ser una final molt emotiva.

Pots tornar a veure el programa final de MasterChef Celebrity 6 en streaming en **aquest enllaç**.