

SOCIETAT &gt; CERDANYA / ALT URGELL

# Hamburgueses Masterchef a la Cerdanya

► El cuiner Aleix Puig, guanyador del concurs, obre a Puigcerdà un restaurant que vol ser referència després de l'esquí

M. Spa  
PUIGCERDÀ



REPORTATGE

■ Puigcerdà i la Cerdanya tenen una nova oferta gastronòmica per a aquest hivern, que proposa, alhora, un espai per a la relaxació després de les jornades d'esquí. Es tracta del Vicio Cold Spot, que ha obert a Puigcerdà el guanyador manresà de la setena edició del concurs televisiu de cuina *Masterchef*, Aleix Puig.

Puig (Manresa, 1992) i la seva empresa de restaurants Vicio s'han unit amb els responsables de l'establiment Nòrdic Cerdanya del Pont de Sant Martí, al límit entre Puigcerdà i Guils, per obrir un establiment que pretén esdevenir una de les referències en l'ambient d'esquí. El local oferirà cuina ininterrompuda de la una del migdia a les dotze de la nit tots els caps de setmana de novembre a febrer i els ponts i festius de desembre i gener. Aterrada a la Cerdanya, el cuiner premiat ha explicat

que «vam néixer fa un any amb un model de negoci 100% delivery excepte un espai a Barcelona, on la gent també s'hi pot estar, i vam entendre que ja que el públic de Barcelona ens estima una mica, viatjaríem amb ell; això vol dir que a l'estiu hem estat a la Costa Brava i ara a l'hivern volem ser a la Cerdanya, que és on va el barceloní». A partir d'aquesta idea, Vicio va buscar un soci local: «Vam trobar un partner de la Cerdanya molt xulo, que és Nòrdic, amb una casa molt maca, i hi estarem quatre mesos amb tota la carta d'hamburgueses que tenim a Barcelona». Aleix Puig explica que el nou restaurant serà «un espai lúdic, un lloc on la gent no tan sols ve a menjar sinó també a passar-s'ho bé, estar amb els amics i a divertir-se». Les hamburgueses de Vicio Cold Spot es diferencien perquè, «com els arrossos, quan les posem a la planxa formen una capa de caramel·litzat, de manera que no es pot triar el punt de cocció perquè és el 'punt Vicio', un punt rosadet i caramel·litzat, la qual cosa li aporta gustos per



Aleix Puig al restaurant Vicio de Puigcerdà

ARXIU PARTICULAR

exemple de fumats i una textura cruixent; tenim una carta de set o vuit hamburgueses fàcils de menjar amb vuit mossegades».

Puig dirigirà el projecte empresarial i ha format l'equip de treballadors del local de Puigcerdà, el qual ofereix un entorn que combina l'escenari rústic i confortable del Pirineu, amb materials nobles com la pedra i la fusta, amb elements més «canalla» i moderns: «Hem agafat el Nòrdic, que al final és una casa típica de la Cerdanya amb els sostres de fusta i finestres que deixen entrar el sol tot el dia, i l'únic que hem fet és posar la identitat de marca, amb els neons que portem per Barcelona i hem posat unes taules amb el caràcter de la nostra empresa amb un toc industrial modern; de manera que queda un espai en el qual la gent s'hi sent a gust sabent que és a la Cerdanya però amb aquest toc metropolità, divertit i desenfadat que tenen els nostres restaurants a la ciutat». El nou restaurant s'adreça a un públic variat: «Tenim des de gent de 18 anys fins a famílies amb nens, tothom hi cap; sí que la gran majoria és jove, però ens dirigim a tothom». La intenció del guanyador de *Masterchef* és crear a Puigcerdà un espai de referència per a les festes després de l'esquí amb el segell gastronòmic del guanyador del popular concurs televisiu.

El restaurant del jove manresà ofereix un espai que combina rusticitat i modernitat