

GUARDONS DEL FÒRUM GASTRONÒMIC

Dani Lechuga, Cuiner de l'Any a Girona

FERRAN COSCULLUELA GIRONA

El jove xef del restaurant Caldeni de Barcelona, **Dani Lechuga**, es va adjudicar ahir el premi Cuiner de l'Any, organitzat pel Fòrum Gastronòmic de Girona i EL PERIÓDICO DE CATALUNYA amb la finalitat de donar a conèixer, i també reconèixer, les noves promeses de l'art culinari. Després de l'entrega del guardó, que va anar a càrrec del director de Relacions Externes del diari, **Miquel Fañanàs**, el responsable del Caldeni va agrair la repercussió que està tenint el premi en la seva tasca de cada dia. «Des que vaig ser proclamat finalista, molta gent ha passat pel restaurant per conèixer la nostra feina», va explicar.

A més a més de **Lechuga**, que és un gran especialista en carns, els altres finalistes van ser **Víctor Quintillà**, del restaurant Lluerna (Santa Coloma de Gramenet); **Ana Ruiz**, de l'AQ (Tarragona); **Xavier Ferraté**, del Bresca (Cambrils), i **Quim Casellas**, del Casamar (Llafranc).

L'entrega del premi es va celebrar el primer dia del Fòrum, que va tancar la jornada amb gran afluència de públic. «Només d'obrir les portes hem tingut una allau de visitants. Les activitats han quedat plenes. L'èxit de convocatòria dóna una idea de com el Fòrum és un esdeveniment molt esperat, al qual va gent de tot arreu. Una dimensió internacional amb visitants que vénen de la Catalunya nord i de països com la República Dominicana o l'Argentina», va destacar ahir **Pep Palau**, un dels organitzadors.

FORMACIÓ I ESPECTACLE // La jornada d'ahir va estar plena de tallers i ponències, en què es va parlar de les virtuts de l'oli d'oliva, amb la participació d'**Isma Prados** i l'empresari del sector **Agustín Santolaya**, i en la qual no va faltar un xou gastronòmic a càrrec dels tres germans **Roca**, que van demostrar com és de necessari tenir una bona coordinació a la cuina. ≡



►► Miquel Fañanàs entrega el premi a Dani Lechuga, ahir, a Girona.