

## Dani Lechuga Restaurante Caldeni

LA GASTRONOMÍA ESTÁ DE MODA Y ESTE FENÓMENO, QUE YA LLEVA UNOS AÑOS AGITANDO ESPAÑA, PROPORCIONA NUEVOS Y VITALES EMPRENDEDORES COCINEROS. DANI LECHUGA ES UNO DE ELLOS. NACIDO EN BARCELONA HACE 28 AÑOS, DESDE EL OCTUBRE DE 2005 COMPAGINA LA LABOR DE EMPRESARIO RESTAURADOR, DIRECTOR Y JEFE DE COCINA DE CALDENI, EL PEQUEÑO RESTAURANTE QUE ÉL MISMO, CON SUS PROPIAS MANOS, HA MONTADO EN EL EIXAMPLE BARCELONÉS.

Su espíritu ávido, inquieto y hacendoso le llevó a realizar uno de sus sueños, meta natural de cualquier profesional de la cocina que se precie, dejando atrás un estable puesto de chef ejecutivo en el prometedor Ca l'Estrany de Cabriels (Barcelona). "Nunca me ha gustado que me digan lo que tengo que hacer, y menos en la cocina", reconoce el joven chef mientras explica los motivos que le condujeron a probar suerte en la ya abarrotada ciudad de Barcelona, en donde los restaurantes de nuevo corte brotan cual setas en otoño. Sin embargo, su aventura va por buen camino. "Lo más complicado de todo es poner en funcionamiento el restaurante, la decoración, el montaje de la cocina... y sobre todo, afrontar los primeros días, cuando todavía no se te conoce", cuenta Dani Lechuga. Sin embargo, su carta de presentación va enganchando día a día a nuevos comensales que ven en este nuevo establecimiento todas las ventajas para salir satisfechos.



Su cocina depurada, nada enrevesada, pero sorprendente descubre ante el comensal combinaciones como la *Fondeu de Langostinos con Romesco*; los *Huevos Fritos con foie-gras, crujiente de pan de ajo, aceite de oliva y emulsión de guisantes*; la *Coca de foie de pato con verduras asadas y reducción de vino dulce*; el *Lomo de atún "sagunt" con brotes de soja germinada y crujiente de sésamo*; o el *Cochinillo de Hornuez cocinado al vapor a 100° C con nuestra manzana al horno y frescura de mango*. Y podría seguir la lista con unos postres maestres, aunque "insuficientes" para este exigente chef, que reconoce que "por falta de tiempo no puedo hacer todo lo que me gustaría para sorprender más aún al comensal".

Pero en este comedor público de 24 plazas, todo el servicio se lleva al dedillo y sin carencias ante el cliente a pesar de que sólo sean cuatro, dos en sala y dos en cocina. Sin embargo, el ímpetu y las ganas del chef y el personal hace que todo sea un festival bien coordinado de aromas, texturas, sabores y buenos caldos de la tierra. "Pese a todo, se puede controlar, incluso, aunque no utilice

**El truco**  
Para hacer aceite de carbón  
Calentar en el fuego hasta el rojo vivo un trozo de carbón de encina. Posteriormente, infundirlo en mitad de aceite de oliva y mitad de girasol. Colarlo antes de servir.

"La clave es querer hacerlo lo mejor posible. Nunca pongo un plato que yo no quisiera comerme; me gusta saber qué hago para cada cliente, platos sin complicaciones, pero con técnica, con gracia, para no dejar indiferente a nadie", añade el chef.

Su punto fuerte, las carnes, de más que primera calidad y a unos precios más que equilibrados



### EL PERFIL

- Nace en Barcelona en 1977.
- Su falta de atracción por los estudios y su pasión por el fuego y por ayudar en la cocina llevó al director de su colegio a enfocarle hacia los fogones.
- Estudió en la Escuela de Hostelería Joviar de Manresa, en donde adquirió técnica y primeros conocimientos culinarios.
- Empezó a practicar en el hotel Habana de Barcelona y poco después saltó a Gran Bretaña en donde ejerció de chef español en un local de cocina española.
- A su regreso: Vivaldo, de Barcelona; Mugaritz, de Rentería y La Broche, de Madrid.
- También practicó en el mundo del catering, con El Bulli y grupo Paradis, aunque lo suyo era ejercer de chef ejecutivo, puesto que encontró en Ca l'Estrany, un novísimo restaurante catalán que erigió y empujó al estrellato.
- Así, en octubre de 2005 abrió las puertas por él confeccionadas de Caldeni.

en cocina la informática y haga los escandallos a mano, sé perfectamente qué nos cuesta cada plato. De hecho, nunca me ha gustado dar a mis superiores los escandallos, porque considero que es como una violación, ya que se desvelan los secretos más íntimos del chef", cuenta Dani Lechuga, un chef que se auto define como "trabajador, constante y demasiado humano", cualidades sin duda que empujarán al éxito al chef. "Mi objetivo creía que era poner mi propio restaurante, pero me he dado cuenta de que siempre se tienen nuevas metas", cuenta Dani Lechuga, un prometedor chef al que se le perciben rasgos de sus maestros de cocina, desde las maneras de Sergi Arola en La Broche, hasta lo que aprendió en el Mugaritz de Andoni Luis Aduriz, aunque a él siempre le gusta remarcar que su "Maestro" fue Óscar Mateo (La Bodegueta). ●

**María MÁRQUEZ**