



GASTRONOMÍA

Dani Lechuga, de sugerente apellido, abrió Caldeni en noviembre cerca de la Sagrada Família. De broma, sus amigos llaman Deni a Dani. Se entiende: Caldeni.

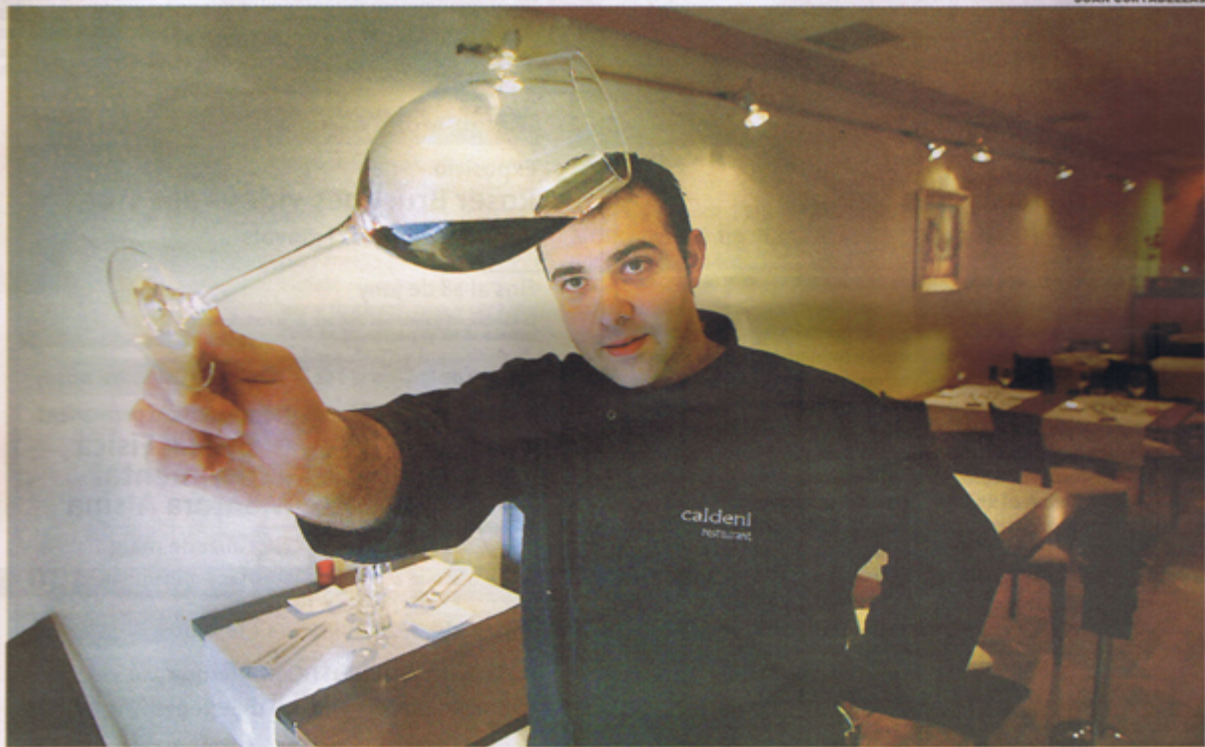


PARA COMPARTIR X PAU ARENÓS

Lechuga es apellido

Caldeni es un restaurante joven de pequeño formato

JOAN CORTADELLAS



UN BRINDIS POR EL BISTRONOMIC EL COCINERO DANI LECHUGA, CON UNA COPA, EN SU RESTAURANTE CALDENI.

El modelo se extiende por Barcelona y Catalunya como alternativa al restaurante sénior: el bistronomic, la casa de comidas contemporánea. El arquetipo es ventajoso, también para nuestros bolsillos. Crea empatía: si eres cliente te da la impresión de que perteneces a algo.

Decoración sencilla, de bricolmanía, que invita a entrar (vade retro los ambientes altivos!). Chef joven con sensibilidad y técnica, informado de la última hora gastronómica, hipotecado hasta las chamuscadas cejas. Servicio de sala afable y competente, tan lejos de los camareños *ancien régime*. Y la carta... Ay, la carta: tan correcta, tan for-

mal, tan moderna y estandarizada que desilusiona a veces. El tatakí de atún como bandera roja de la homogeneización. Tatakis iguales a cientos de tatakis.

Caldeni es un buen bistronomic, restaurante de barrio que trascenderá. Dani Lechuga (Barcelona, 1977) sirve el tatakí pero solo como aperitivo. Parece que ese símbolo de la globalización retrocede (o debería retroceder).

Por lo demás encontramos a un chef con posibilidades y ganas, talentoso, serio y sentimental. Crecerá cuando descubra que el secreto del bistronomic está en transformar lo ordinario (el macarrón, la lenteja, el arroz...) en ex-

traordinario. Todo el conocimiento, toda la tecnología al servicio de lo cotidiano y reconocible. Sentarse y comer las albóndigas con calamares. Están en el menú de mediodía de 14 euros. ¿Por qué los platos que nos apetece están en los menús de mediodía?

Hay que apoyar y promocionar a tipos como Lechuga: la ilusión y el esfuerzo merecen recompensa. Ayudado por Jorge García en la cocina y el resuelto Pep Dalmau en la sala, este chef incluirá con nota el Caldeni en la ruta del bistronomic, futura guía de los restaurantes con empuje. «Es

una cocina de apariencia sencilla pero muy elaborada, hecha con cariño. No quiero que la gente tenga miedo ni que entre pensando en que la puedan engañar». No engaña la ensalada con butifarra, mostaza y manzana al horno. Ni la coca de fuagrás. Ni la espuma de patata y aceite de trufa. Ni el Sant Pere rustido con berenjenas y *ceps* escabechados. Ni el rabo de toro relleno de *cap i pota*. Ni el tiramisú de chocolate blanco.

Catalunya crecerá gracias a esos bistronomicos diseminados por el territorio. Sí, el gran restaurante, suntuoso, potente, avasallador, pero también esas pequeñas casas, donde lo único que importa es la comida.

CALDENI
Valencia, 452
Tel. 93 232 58 11