

[comer]

El cuiner celebra les dues dècades amb una de les propostes de carn més atractives de la ciutat

Dani Lechuga, 20 anys al peu del canó

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Aquest any fa 20 anys que Dani Lechuga (Barcelona, 1977) està al capdavant del seu propi negoci, a tocar de la Sagrada Família. Podria ser un lloc per a turistes, poc conegut entre la clientela local. Però Bardeni el Meatbar (València, 454), que quan va tenir unes certes aspiracions d'alta cuina va ser Caldeni, té devots tant entre els turistes ben informats, que repeteixen cada vegada que tornen a la capital catalana (algun fins i tot diverses vegades durant la seva estada), com entre els barcelonins que saben que difícilment trobaran un altre lloc a la ciutat on treballin la carn d'una manera més interessant i amb un resultat suculent.

Aquest no ha estat ni probablement serà mai un lloc de mitjanes. No és el que li interessa cuinar a Dani Lechuga, que coneix com poca gent la matèria primera (fa dècades que la seva família es dedica al sector de la carn); ell treballa sense seguir tendències, buscant l'excel·lència a còpia de repetir i millorar, com el cuiner japonès que pot passar la vida sencera provant de millorar dia a dia un mateix procés d'elaboració. Per això hi ha preparacions, com el culatí, que curen a la casa, o com aquell entrepà d'un filet que es fon a la boca (el Denito, que va crear durant el confinament), continuen allà, sense moure's de la carta. Perfeccionisme i personalitat, són dues característiques que ajuden a entendre aquest personatge de la gastronomia catalana que sempre ha seguit el seu camí, sense mirar de seguir el que



A la carta

Taco de carpaccio de filet amb truita de blat i albergínia fumada, bistec tàrtar i costella d'Angus en dues coccions

està de moda i que necessita ser sempre a la seva cuina perquè no podria suportar el patiment d'allunyar-se'n.

Lechuga necessita passar-ho bé i treballar de la manera que li demana el cos en un ambient en què se senti confortable. El Bardeni és casa seva i no pot suportar clients que no es comportin com ell demana (no accepta grups, ni mals tons ni llargues



ANDREA MARTÍNEZ

Des del menjador es pot veure el xef Dani Lechuga treballant a la cuina del Bardeni

sobretaula fent uns beures). Són les regles del joc, i a qui no li agradi...

Ara es planteja tornar a posar en funcionament el local contigu, que en el seu dia va ocupar el primer Bardeni, per oferir d'una manera molt informal alguns d'aquells suculents entrepans que no pot eliminar de la carta perquè els clients empuñarien els esmolats ganivets per a la carn. Com el llaminer taco mexicà a base de filet, amb enciam i bitxos d'Ibarra, com el sandvitx de fricandó... Encreuem els dits perquè no s'ho pensi dues vegades.

Lechuga és un d'aquells cuiners que contribueix a fer de l'oferta gastronòmica barcelonina un pol d'atracció pel seu bon

Té pensat obrir al local contigu, ara en desús, un bar molt informal amb els seus suculents entrepans

nivell i la varietat. No és de menús degustació, però una mateixa se'l fa al seu gust amb preparacions tan saboroses com l'ou mollet amb tòfona; el culatí curat, un bistec tàrtar que triem cobert amb tòfona negra (el millor bistec tàrtar en molt de temps); el taco de filet, el sandvitx de fricandó, l'exitós Denito, en què el filet està cobert amb salsa cafè de París; tastem la vedella blanca,

una peça molt suau, que contrasta amb la suculència de les mandonguilles de vaca madurada (no opta mai per maduracions massa llargues, i sempre en sec, fugint de les notes de podridura a què es recorre amb freqüència) i en la qual s'inclou romesco. Per acabar, el xoco-pistatxo.

Dani Lechuga no és un cuiner a qui li agradi prodigar-se. S'estima més treballar sense sorolls amb Maria Lluïsa Corvillo, la seva parella, que dirigeix molt bé la sala, i els seus cosins, que són les seves altres mans a la cuina. Però aquest poc soroll que també busca al seu acollidor menjador, sense més luxe que la mateixa proposta i la seva tranquil·litat, no ens ha de fer oblidar-lo en la llista d'imprescindibles.●