

Dani Carnero en el Jardín del Edén de España

Dani Carnero comenzó su carrera trabajando en algunas de las cocinas más importantes de España y desde entonces ha abierto varios restaurantes en Málaga.

Su objetivo es mostrar el estilo de cocina tradicional de Málaga, utilizando para ello los exquisitos productos locales.

Cuando la placa de la estrella Michelin llegó en enero de 2023 a [Kaleja](#), Dani Carnero dijo a un periodista español que estaba “más feliz que un niño en Navidad”.

Su Historia

Llamado así por la palabra sefardí que significa ‘callejón’ y situado en el antiguo barrio judío, justo detrás de la catedral de Málaga, el restaurante insignia de Carnero obtuvo su estrella a finales de 2022 tras abrir en diciembre de 2019, justo antes de la pandemia.

Malagueño de nacimiento, Dani lleva en las cocinas profesionales desde finales de los ochenta.

Empezó en Mar de Alborán, uno de los mejores restaurantes de Málaga en aquella época, y luego pasó a trabajar en algunas de las mejores cocinas de España, como la de Martín Berasategui, antes de pasar un año en El Bulli, en Cataluña.

Kaleja



KALEJA









Kaleja, uno de los tres restaurantes que Dani Carnero posee en Málaga, es donde todo su conocimiento y experiencia adquiridos por toda España, mezclados con su pasión por las tradiciones gastronómicas malagueñas, han alcanzado su cenit.

Con Kaleja, Dani quiere que los comensales experimenten la Málaga tradicional que, hasta hace poco, estaba casi olvidada.

Elabora una cocina de cocciones lentas a menudo se hace directamente sobre el fuego o sus brasas. Dani lo llama cocina de candela, explicando que es una tradición muy malagueña.

Es una hoguera en la que la gente se reúne y cocina algunos platos, habla, come, bebe vino y pasa una velada en compañía compartiendo.

Con Kaleja, explica, “lo que queremos es transmitir al cliente esa auténtica experiencia malagueña de comida y convivencia”.

Los Menús









Los cambiantes menús degustación de Kaleja se llaman ambos “memoria”, con la idea tanto de invocar viejos recuerdos de comidas en la memoria del territorio, como de crear otros nuevos de viajes lejanos.

Uno de los platos estrella es el [Maimones](#), una sopa de pan seco.

“A los comensales les hace gracia comer algo tan sencillo en un restaurante con estrella Michelin”, dice Dani, “pero es una de las columnas vertebrales de la comida tradicional malagueña. Si estás en Nápoles, piensas en pizza; en Valencia,

en paella. Quiero que la gente piense en Maimones cuando piense en Málaga”.

También hay que encontrar el equilibrio entre ofrecer a la gente una experiencia tradicional auténtica y confundirla.

Existe el peligro de que nos perdamos en la palabra “experiencia”, comenta.

Como cocineros, podemos dejarnos llevar por el deseo de ofrecer a los comensales una experiencia determinada -en el caso de Kaleja, de la Málaga tradicional- y olvidarnos de que la gente viene aquí principalmente a disfrutar de nuestra comida y nuestra bebida.

“No queremos confundir al comensal. También somos un restaurante y un negocio y tenemos que dejarnos influir por las expectativas de los comensales”.

Productos

Esas expectativas se cumplen fácilmente, en parte debido a la riqueza de los productos de la región.

Mientras que el buen aceite de oliva es algo que se ha dado por sentado en Andalucía durante milenios, el siglo XXI ha visto un gran salto en la variedad y calidad de las frutas y verduras andaluzas, mientras que sus nuevos queseros artesanales están poniendo el queso andaluz en el mapa.

“Mi generación de cocineros andaluces crecimos pensando que lo mejor de España estaba en el norte”, explica Dani.

De hecho, en los años noventa y a principios de los 2000, con la Nueva Cocina Vasca en pleno apogeo y el fervor en torno a El Bulli, la gastronomía española se centraba prácticamente en el norte, pero eso ha cambiado a medida que avanzaba el siglo XXI.

Con el regreso de los cocineros andaluces a su región natal

para abrir sus propios establecimientos y el auge de la producción de alimentos artesanos y sostenibles, así como de nuevos y apasionantes bodegueros, las cosas nunca han pintado mejor para la comida y la bebida andaluzas.

Apoyando el crecimiento del pequeño productor





Las verduras favoritas de Dani para utilizar en sus restaurantes son hiperregionales e incluyen el tomate Huevo de Toro de Coín, la lechuga de Alhaurín El Grande y los puerros de Cártama, mientras que el aceite de oliva que utiliza es Aceite Oro Bailen de Jaén.

“Nos costó unos años”, sonríe Dani, “pero aprendimos a buscar y apreciar nuestros propios productos y nuestro propio vino, lo que a su vez permitió a más productores elaborar mejores productos”.

Dos grandes ejemplos de ello son el moderno sistema del Almadraba en la pesca del atún rojo en Cádiz y el creciente número de bodegueros que elaboran nuevos tipos de vino no típicos de la región, además de recuperar tradiciones vinícolas antes moribundas.

Todos estos elementos juntos han creado un momento en el que muchos de los mejores, miran ahora a Andalucía y a chefs como Dani Carnero como modelos a seguir para mantener y revivir tradiciones, ajustándolas y adaptándolas a las necesidades del siglo XXI.

“Eso es lo que pasa con la Andalucía de hoy”, dice Dani, justo antes de volver a su cocina.

“Tenemos una cultura gastronómica y unos platos muy diferentes en cada provincia y algunos de los mejores productos. Ahora mismo somos el Jardín del Edén de España”.