



**ÒSCAR LAPENA** | Responsable del restaurant Classual

# “La gent, al restaurant, no va a ‘alimentar-se’, només: també busca un bon ambient”

Lapena (Lleida, 1979) és un exemple de qui, en un moment puntual de la seua vida, en plena joventut i amb una feina reconeguda i ben remunerada, s'atura, mira tot allò que s'estan perdent –qualitat de vida, creixement dels fills– i sap reconduir amb imaginació. Vinculat durant tota la seua vida professional al món de la restauració, el juliol passat va obrir el restaurant *Classual*, al carrer Humbert Torres, una proposta innovadora, pensada per a un públic ampli. [www.classualrestaurant.es](http://www.classualrestaurant.es) i a Facebook

**Vostè té formació empresarial.**

Sí. Des de sempre, però, m'he dedicat al món de la restauració. Vaig treballar pel grup Tagliatella i durant cinc anys vaig formar part d'Andilana, un macrogrup amb seu a Barcelona.

**Anava i tornava cada dia?**

Sí. Agafava el tren diàriament. Aleshores, el meu fill gran acabava de néixer i exercia de *pare de cap de setmana*. Amb el neixement de la petita, que ara té un any i mig, vaig veure que estava perdent el millor de la vida.

**I va decidir deixar la feina i començar de nou.**

Exacte. He tingut la sort de què, allí on he anat, sempre n'he après. A més, el cap sempre em bull

d'idees, de projectes. Lleida anava mancada d'un restaurant assequible i alhora de qualitat. La gent no va a *alimentar-se* només al restaurant. Va a gaudir de l'ambient, a descobrir plats nous, a fer relacions socials. Procurem que se sentin atesos des de que entren per la porta, respirant aquest ambient de *bon rotllo* que l'equip, compostat per 15 persones, ja els aporta.

**Què té de diferent *Classual*?**

Primer, un menjar elaborat per cuiners de primera línia a preus que no siguin un insult per al client. Els preus del vins, *Costers del Segre*, són molt ajustats. I el segon factor és imaginatiu: procurem que se sentin a gust, pel menjar i per l'ambient, qualsevol tipus de públic, també els nens.

**Tinc entès que la carta és especial...**

(riu) Cert! El nom dels nostres plats ja ho és, i amb la versió lleidatana, feta pels autors del *Diccionari Lleidatà-Català* hi trobem joies com “Sisquere fassis ravioli de tòfona, va dir el carpaccio d'entrecot” o “un sarpat de mantecados” de postres o uns entrants per “no ficar-se com un verro” o un “postre més ruc que un palet”.

**Hi ha un sopar sorpresa...**

Sí. El *sopar clandestí* ho peta. Però haureu d'entrar a la web, esbrinar-ho... i participar!



Tenim entrants que es diuen “per no ficar-se com un verro” o “un postre més ruc que un palet”. Són deliciosos!