



**Cocina angelical.** Santamaria frente a la iglesia esgrafiada de Sant Martí, del s. XVII

FOTOS: PEDRO MADUENO

## EL RINCÓN

# L'Estanc



Si las calles y plazuelas de la vecina Batllòria son uno de los paisajes urbanos más preciados por Santi Santamaría, el restaurante L'Estanc figura en cabeza sus preferencias a la hora de comer.

En este establecimiento, que antaño fue "colmado" donde adquirir los sabrosos embutidos del lugar, reinan a diario los platos de cuchara y tenedor, esos que vertebran todavía una cocina casera y doméstica, aunque no pocos se hallen ya en trance de desaparición de nuestra geografía gastronómica.

Lugar sin pretensiones, pero de cocina fiable y contundente, agota a diario el menú de mediodía, totalmente devorado por una clientela local y fiel, que por conveniencia, necesidad o convicción, no se ha dejado seducir por los encantos de las espumas, las texturas y demás miriñaques de la moderna cocina catalana.

Allí Santamaría, inefable glotón, de refinado paladar educado en los mejores restaurantes del mundo (es un viajero incansable y bien documentado), disfruta de los platos telúricos de "cap i pota", versionada con o sin mantecosos y tiernos garbanzos, pero siempre con la gelatinosa y succulenta salsa que la receta exige.

Disfruta también de creaciones centenarias, sino milenarias, como el "ventre i llengua", una reliquia de tiempos preteridos, que solamente los gastronómicos más genuinos y recios son capaces de apreciar en toda su apabullante magnitud. Por no hablar ya de uno de los platos preferidos por Santamaría, que lo cita con delectación, como es la "sang i perdiu", que a despecho de su nombre, no es la avispada y ci-

negéticaavecilla, sino las entrañas y, en especial, el pulmón, de cordero, convenientemente guisados con sangre, en una salsa en la que no debe de faltar la espesante "picada" de galleta maría, o carquinyoli, ajo, perejil y almendras o piñones, que unificará el conjunto dándole textura y unidad,

No falta en L'Estanc, la impagable "escudella i carn d'olla", versión nacional catalana y

**En este lugar sin pretensiones se conserva la esencia de la cocina tradicional catalana**

**El sabroso y succulento guisote de "sang i perdiu" está hecho con tripería de cordero**

prestatutaria del cocido, que en la fórmula del Baix Montseny tendrá sopa con arroz y fideos, amén de col, nabo y otras verduras y tubérculos, acompañados, de carnes, butifarras y otros manjares, con pechuga de gallina o de pollo en lugar preminente, gracias a la cual generaciones enteras de catalanes han cubierto el cotidiano condumio.●

### La recomendación

**ANTIGA CASA L'ESTANC**

**Dirección** Major, 35, SANT CELONI

**Teléfono** 93 847 00 78

**Cocina** Tradicional catalana



## LO PEOR

### El puente del ferrocarril

Para acceder en automóvil a Sant Celoni, desde la autopista AP-7, es preciso tomar la salida correspondiente, oportunamente señalizado, recorrer un bucle y pasar bajo un paso elevado sobre el cual transita el ferrocarril. Carente de cualquier gracia, urbanística o arquitectónica, el funcional y obsoleto paso elevado es de una fealdad industrial incontestable y, desde luego, desmerece la entrada a la villa desde la cual se accederá a los pagues del Montseny y el Montnegre.

**Frente a la entrada de Can Fabes hubo un duro enfrentamiento del vecindario con las tropas napoleónicas**

crear un restaurante, en la "casa de pagès", de más de 200 años de antigüedad, donde vivían los Santamaria.

El nombre de *Can Fabes* viene del levantamiento popular contra las tropas napoleónicas, pues aquí -frente a lo que hoy es entrada principal del restaurante- "hubo un *joc de fabes* de cierta enjundia". de modo que, contra lo que muchos piensan, no hay que bus-

carle significados culinarios al nombre del establecimiento, por mucho que hoy sea un templo de la gastronomía mundialmente reconocido.

Olvidados en el tiempo los antiguos esplendores de la industria téxtil y maderera, si Sant Celoni está hoy "en el mapa" es gracias, precisamente, al Racó.

Ni siquiera el mercado, que se celebra los miércoles, proporciona ya aquellas jugosas y perfumadas manzanas que facilitaron a Santamaria sus primeras emociones gastronómicas. Tampoco en la vecina plaza del Bestiar, en parte ocupada por algunos automóviles aparcados en sus flancos, se oye ya el mujido de las vacas que el abuelo cuidaba con esmero, mientras Santi pasaba las horas encantado ante el fuego de la gran chimenea que calentaba toda la casa. "Fue entonces, sin saberlo, cuando me hice cocinero"

Hoy, ya no hay vacas, carro ni mula en el interior de la antigua casona. A pocos cientos de metros, la vecina autopista AP-7 acoge el paso de los vehículos que circulan entre Barcelona y Girona, camino de la frontera con Francia, pero Sant Celoni no es ya el enclave de caminos que justificó su fundación e impulsó su crecimiento.

En la esquina de la calle Major, con la de Santa Techa, una placa recuerda que aquí cayó "assassinat" el anarquista Quico Sabaté. En la plaza de la Estació, una curvilínea estatua de Salomé, da la bienvenida a los visitantes.●