

FERIAS PÁG. 4

El futuro del Mobile Congress
El público del salón apuesta por Barcelona

VIVIENDA PÁG. 5

La Síndica alerta de la falta de pisos
No hay oferta para los desfavorecidos

INFRAESTRUCTURAS P. 7

Rodalies, en La Sagrera-Meridiana
El domingo abrirá la nueva estación de trenes

GENTE PÁGS. 8 Y 9

Raquel del Rosario debuta en Sanremo
Anteanoche superó el primer corte



VIVIR

Jueves, 17 febrero 2011

LA VANGUARDIA

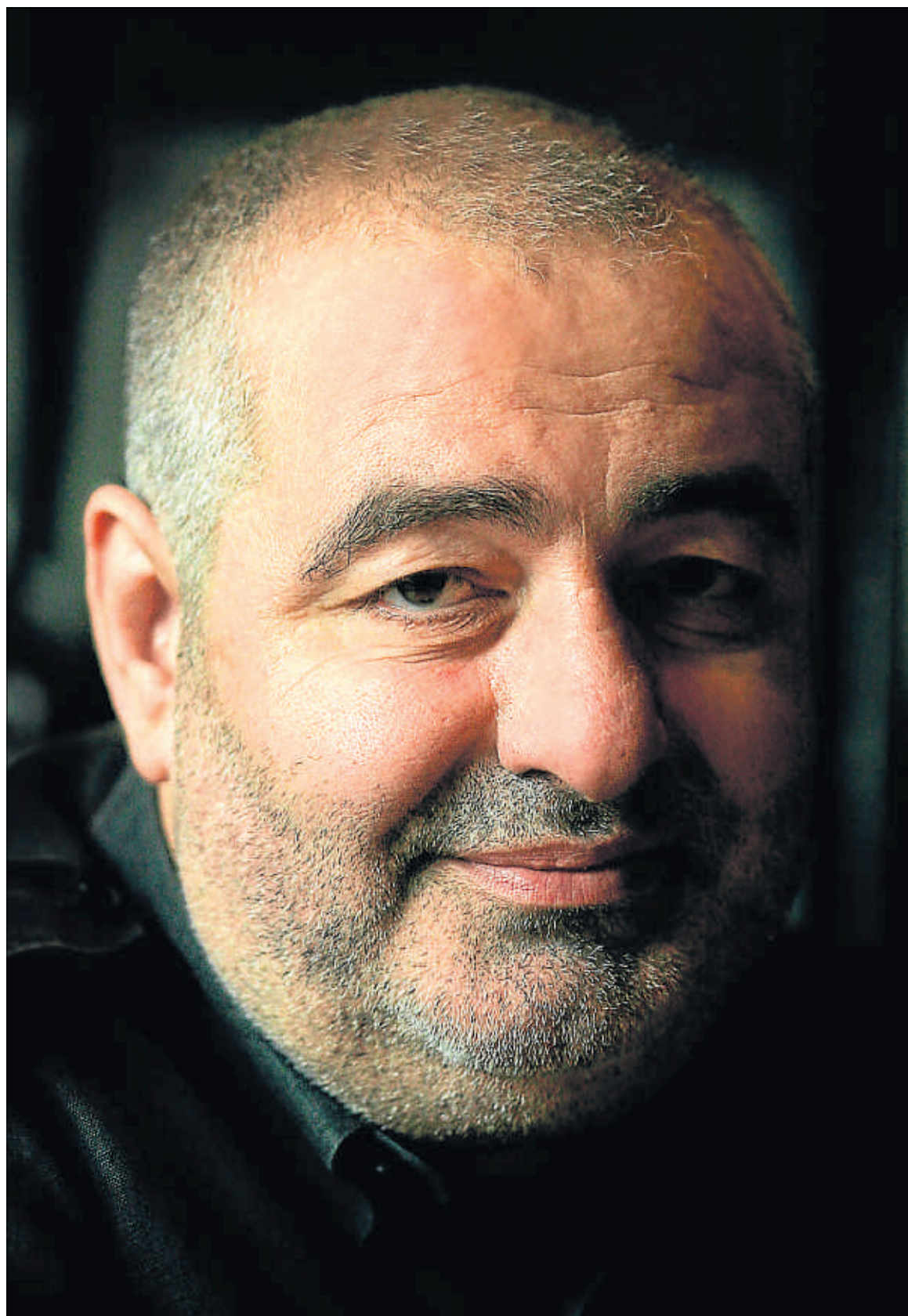
Adiós a un artesano

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Era la hora de comer en España, casi de la cena en Singapur, cuando ayer el mundo de la gastronomía recibió conmocionado la noticia del fallecimiento de Santi Santamaria, a través de la información publicada en LaVanguardia.es. El primer chef catalán que obtuvo la tercera estrella –en su restaurante Can Fabes, que este año se preparaba para celebrar su 30.º aniversario–, el gran artesano, se encontraba en Singapur desde la semana pasada para asistir a la inauguración del casino del Marina Bay Sands. Allí, en su restaurante Santi, junto a su hija Regina, su equipo de cocina y un grupo de periodistas y chefs, sufrió un desvanecimiento del que no se recuperó, a pesar de que allí mismo se le practicaron maniobras de reanimación.

La noticia sorprendió a los empleados de sus restaurantes de Sant Celoni, Madrid y Barcelona

El mundo de la alta cocina pierde a Santi Santamaria, una de sus grandes figuras, que ayer falleció repentinamente en Singapur



EN PLENA LABOR

El chef se hallaba en su restaurante Santi atendiendo un acto multitudinario

XAVIER PELLICER

“Era un gran amigo y una gran persona y tenía una generosidad absoluta”

cuando se disponían a empezar el servicio. Xavier Pellicer, su socio codirector de Can Fabes desde hace algo más de medio año, se mostraba ayer consternado. “No soy capaz ni siquiera de pensar. Sólo puedo decir que siento un profundo respeto por la persona de Santi, a quien siempre he considerado un gran cocinero, un gran amigo, una persona de una generosidad absoluta y un ejemplo en la vida. Tenía una manera de pensar muy propia y a la vez una gran inteligencia”. Xavier Pellicer explicó a *La Vanguardia* que no cerrarán el restaurante hasta que el cadáver del chef sea repatriado, “por respeto a su manera de ser como profesio-

nal”. “Queremos seguir trabajando como si él nos estuviera vigilando, porque sabemos que es lo que le gustaría”, explicó.

Abel Valverde, jefe de sala del madrileño Santceloni, afirmaba ayer que Santamaria “se encontraba en su momento más dinámico; su mente estaba activa como nunca”. Santamaria viajó hace unos días a Singapur, después del nacimiento de su primer nieto, Joan (hijo de su hijo Pau). Su hija Regina, gerente del restaurante Santi de Singapur, viajará hoy a Barcelona para estar junto a su madre, Àngels Serra, que recibió en Sant Celoni la trágica noticia.

Según Jaime Ee, periodista gastronómica de Singapur, el suceso se produjo en un momento en que el restaurante Santi recibía a centenares de periodistas extranjeros que hacían turnos para probar sus platos, además de algunos de los reconocidos cocineros que también regentan restaurantes en el complejo lúdico Marina Bay Sands, como Mario Batali, Tetsuya Wakuda, Guy Savoy, Wolfgang Puck o Daniel Boulud.

EL EQUIPO

Can Fabes seguirá estos días abierto en homenaje al espíritu de trabajo del chef

CINC A TAULA

El colectivo de críticos destacó ayer la creatividad y el coraje del cocinero

Frío, destemplanza eran las sensaciones que describían los grandes chefs españoles cuando intentaban hacerse a la idea de lo que acababa de suceder. “Más allá de las discrepancias, que son conocidas, quiero decir que toda la familia de El Bulli y yo mismo nos sentimos muy tristes por esta noticia. Hoy es un día muy triste para la gastronomía y todos estamos cerca de su familia”.

Joan Roca recordó ayer que en 1987 Santamaria le abrió las puertas de su casa para hacer un breve *stage*, hospitalidad que le agradeció siempre. “Ha hecho historia en el mundo de la cocina. Y