

ADIÓS A UN ARTESANO CONMOCIÓN POR LA MUERTE DEL GRAN COCINERO SANTI SANTAMARIA



MANUEL TABACO ZAPATA

Con sus colegas. En esta fotografía, tomada ayer mismo, Santamaria aparece junto a los chefs Daniel Boulud, Wolfgang Puck –a su derecha– y Guy Savoy

Un chef con coraje y amor a sus raíces

>> VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

aunque en la última etapa no compartía la parte agresiva de su discurso, siempre le estaré agradecido”. Tanto en sus artículos en el *Magazine* como en sus apariciones en los foros y en sus libros, especialmente el polémico *La cocina al desnudo*, Santamaria expresó siempre sus dudas sobre algunos aspectos de la cocina de vanguardia. “Hace poco nos reímos juntos de algunos artilugios de la cocina más innovadora, y lo encontré con un magnífico sentido del humor”, explica el chef malagueño Dani García. Carme Ruscalleda se encontraba ayer en el restaurante Moments del Mandarin Oriental en Barcelona cuando supo de la tragedia. “No toca –afirmaba profundamente emocionada Ruscalleda–. Tenía 53 años y era un hombre con muchos valores y un montón de proyectos entre manos. Se trunca una vida llena de expectativas”. Ruscalleda coincidió recientemente con Santamaria en un encuentro gastronómico en Lyon. Allí estaba también Jean Luc Figueroa, que ayer tuvo que abandonar durante unos minutos su puesto al frente de la cocina del Blanc para encajar la pérdida de uno de sus grandes amigos, con quien se llevaba un mes escaso de edad. “Ha muerto una gran persona que siempre dijo lo que pensaba”. También en su restaurante en San Sebastián, Juan Ma-

Reacciones

JUAN MARI ARZAK



“Tanto Helena como yo estamos anonadados, queremos apoyar a su familia y ayudarlos en lo que sea necesario”

FERRAN ADRIÀ



“Más allá de las discrepancias, toda la familia de El Bulli y yo mismo nos sentimos muy tristes por la trágica noticia”

CARME RUSCALLEDA



“Tenía 53 años y era un hombre con muchos valores. Se trunca una vida llena de expectativas”

JOAN ROCA



“Me acogió en mis inicios y siempre le estaré agradecido, aunque no compartía su discurso de los últimos años”

ri Arzak quería expresar su tristeza por la pérdida y su “más sincero apoyo a la familia de Santi”.

Fermí Puig, chef del barcelonés Drolma, afirmaba ayer que “algún día deberá reconocerse de manera pública la extraordinaria aportación que este hombre ha hecho a la cocina de un país, más allá de las polémicas de los últimos tiempos, que no pueden ensombrecer una trayectoria humana y profesional excepcionales”.

Miquel Espinet, miembro del colectivo Cinc a Taula, lamentó la “pérdida gigantesca de un personaje que desaparece en un momento clave de la cocina catalana y que ha sido capaz de animar los debates”. “Ha sido un hombre enormemente creativo que ha explorado las raíces culinarias de su entorno y un auténtico pionero. Tenía un gran coraje: era uno de los pocos que levantaban la voz y decían lo que pensaban”.

El alcalde de Sant Celoni, Francesc Deulofeu, destacó: “Quería al pueblo y era querido por el pueblo. Comenzó de cero y llegó a ser el mejor cocinero del país” y, aunque podría haber decidido marcharse “siempre quiso mantener aquí la casa madre de Can Fabes”. También el sindicato Unió de Pagesos destacó el apego a las raíces que le llevó a defender los productos de su entorno, informa Lluís Sierra.●



MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL CHEF FALLECIDO AYER EN www.lavanguardia.es



Hasta siempre, amigo



MARTÍN BERASATEGUI

Conocí a Santi bien joven, cuando nos labrábamos nuestros respectivos caminos, contra viento y marea, en aquellos certámenes de alta cocina en el restaurante Zaldiaran de Vitoria, con una ilusión y unas ganas de comer del mundo infinitas.

Celebré con él su primera estrella Michelin, y por supuesto las siguientes, y he seguido su trayectoria con la admiración que me transmiten las personas que han nacido para un oficio concreto y se dejan la piel en ello. Santi, por encima de todas las cosas del mundo, es, y será siempre, un cocinero de primera división, un hombre firme en sus convicciones, que proponía una particular visión del mundo, intransferible y personal como ninguna. Tengo claro que la actual gastronomía española no sería hoy lo que es sin figuras como la suya, un tipo auténtico de los pies a la cabeza.

He compartido con él la droga de los fogones, una pasión tan arraigada que ha moldeado nuestras vidas a su antojo. Como a mí, desde niño le gustó más jugar con fuego que con juguetes, y nunca dejó de guisar,

porque el contacto con los alimentos fue lo que dio sentido a su vida. Ni más ni menos.

A pocas personas he visto disfrutar tanto del acto de comer en común y del sentido de la amistad en torno a una mesa como a Santi. Formaba parte de su filosofía, igual que la más absoluta de las excelencias en sus propuestas, por eso creó el mejor sueño de un gourmet en forma de restaurante, su Can Fabes, la más completa de sus obras, el lugar donde uno se puede sentir un ser humano feliz y disfrutar con la más moderna de las culinarias imaginables. Porque Santi es parte de la vanguardia culinaria de este país, pese a quien le pese, un hombre que se dejó el pellejo cocinando, con una energía y unas ganas de superación impresionantes.

Tras su fachada, siempre constaté el tesón y la sensibilidad de los elegidos. Nunca pudo disimular ni su enorme profesionalidad, ni su apabullante cultura gastronómica, ni lo más importante, su nobleza.

No tengo duda, este mundo ha perdido a un cocinero fundamental y yo, pobre de mí, he perdido a un buen amigo, lloro por ello.

Hasta siempre, monstruo.