

[Luto en los fogones](#)

# Última cena de Santi Santamaria

**El chef, con siete estrellas Michelin y dos locales en Asia, fue en 1994 el primer triestrellado catalán. El cocinero fallece de forma repentina en la cocina de uno de sus restaurantes en Oriente**

Jueves, 17 de febrero - 00:00h.

Murió al pie del cañón, en uno de sus restaurantes, el de Singapur, donde su prestigio como cocinero le había permitido abrir un nuevo local. Así falleció Santi Santamaria, uno de los mejores chefs españoles de la historia; así se apagaron, de repente, las siete estrellas Michelin que iluminaban su chaquetilla. El cocinero catalán, de 53 años, polémico, genial, temperamental, ingobernable, apenas tuvo tiempo para decir que se sentía indispuerto antes de caer al suelo. Eran las 20.30 horas (13.30 en España). Había viajado al país asiático para visitar el restaurante Santi, que dirige su hija Regina en el complejo Marina Bay Sands. La embajada de España está gestionando la repatriación del cadáver, cuya autopsia se hará hoy. Todo apunta a un ataque al corazón.

Su desaparición provocó una ola de sincero reconocimiento entre sus colegas, muchos de los cuales habían criticado su comportamiento en los últimos años, cuando insinuó que en la alta cocina se usaban productos nocivos para la salud.

«Me dijo: 'Me está dando un bajón', y se desplomó». El crítico gastronómico de la agencia Efe, Cristino Álvarez, estaba con Santamaria cuando el cocinero sufrió el ataque que le costó la vida. Álvarez forma parte de un grupo de 350 periodistas que estos días visitan en Singapur los restaurantes de siete prestigiosos chefs, entre los que se hallaba el del cocinero catalán. Cuando todos comían en la cocina, Santamaria le invitó a ver el comedor. Fue entonces cuando cayó. Varias personas trataron sin éxito de reanimarle; aún respiraba cuando se lo llevó la ambulancia, pero falleció poco después. El chef, que había sido abuelo hace una semana, había llegado hace unos días a Singapur.

**AUTODIDACTA** // El currículo de este autodidacta de los fogones, hijo de agricultores nacido en Sant Celoni en 1957, es impresionante. Fue el primer cocinero catalán triestrellado por su primer restaurante, Can Fabes, que abrió en 1981. Logró la primera estrella en 1988, la segunda en 1990 y la tercera, en 1994, un hito que alcanzaron años más tarde Ferran Adrià (1997), Carme Ruscalleda (2005) y los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca (2009). Acumuló otras cuatro distinciones de la guía roja: dos por el Santceloni (Madrid), una por el Evo (en lo alto del Hotel Hesperia Tower de L'Hospitalet desde el 2006) y otra por el Tierra (inaugurado en el 2007 en el Valdepalacios Hotel Gourmand de Toledo). Además, contaba con el citado Santi en Singapur, el Ossiano (en Dubái, que abrió en el 2008), La Manzana (Madrid) y Bouquet (L'Hospitalet). Un pequeño imperio gastronómico que quería ampliar con un nuevo local en el extranjero. En el 2009 logró el Premio Nacional de Gastronomía.

Prueba de su dimensión internacional fue Twitter, donde a media tarde ayer se había convertido en el tema más comentado en España y figuraba entre el *top 5* mundial.

Su vertiente como divulgador gastronómico a través de libros como *El mundo culinario de Santi Santamaria. El gusto de la diversidad* (con él inició esta faceta en 1999), *La cocina es bella* y *El restaurante* también le dio fama aunque, en los últimos tiempos, se vio envuelto de una fenomenal polémica, sobre todo a raíz de la publicación de su último libro, *La cocina al desnudo*, en el que acusaba a los chefs de «pretenciosos» que se plegaban al «espectáculo mediático», de «dar de comer a sus clientes platos que ni ellos mismos comerían» y -quizá lo peor- de usar productos químicos como la metilcelulosa que podrían poner en riesgo la salud pública.

**DILUVIO DE CRÍTICAS** // El diluvio de críticas que le cayó encima fue bíblico. «Hipócrita» fue una de las palabras más suaves que le dedicaron. De hecho, este diario publicó en portada que él también usaba aditivos industriales: en la receta del Milhojas de azafrán usaba glicerina y Procrema, un cóctel de aditivos. Pero no pidió disculpas. «En el caso de los helados, he usado estabilizantes, es cierto. Y los pocos que uso los estoy dejando». Ayer, en su adiós, todos sus colegas aplaudieron su legado como chef, lo que más se recordará de él.