

Un cuiner de projecció internacional però amb els peus fermes a Sant Celoni i el Baix Montseny

■ Santi Santamaria havia col·laborat amb nombroses iniciatives i amb entitats de la comarca per donar-los el seu suport

REDACCIÓ. Sant Celoni "Cal ser locals per esdevenir universals". Amb aquesta frase Santi Santamaria fa a Internet la carta de presentació del seu restaurant a Sant Celoni Can Fabes. I seguint la trajectòria del cuiner, no es tracta d'una afirmació gratuïta, sinó l'essència de la filosofia que ha guiat les seves accions durant els seus 53 anys de vida.

La seva posició reconeguda entre els primers de l'elit internacional com a cuiner no li va desenganxar mai els peus de terra, ni va deixar de banda el seu poble, la seva comarca, el Baix Montseny, o la seva gent. Una mostra de la seva estima per la vila que l'havia vist néixer va ser, precisament, posar el nom de Santceloni al primer restaurant que va obrir a Madrid, o la seva cuina, on els bolets de Montseny i Montnegre hi eren sempre presents.

Però la seva implicació va anar més enllà dels simples gestos. Com a restaurador de la comarca, era membre de l'Associació d'Empresaris Turístics Montseny. També va donar suport a iniciatives culturals, com l'estrena de la seu estable del Circ Cric a Sant Esteve de Palautordera.

La seva vinculació amb el món local també es va traduir amb la seva presència i complicitat en nombrosos actes. Només darrerament, Santamaria havia participat a la inauguració de l'Oficina de Turisme de Sant Celoni, un acte en el que va insistir en la "qualitat de la matèria prima que utilitzem a la cuina, dels productes de la terra i especialment del Baix Montseny".



Santamaria durant la presentació de l'Oficina de Turisme de Sant Celoni, el juny de l'any passat (AdBM)

També va participar a la primera edició de la Setmana gastronòmica celebrada a Sant Celoni, en la que havia lliurat els premis de concurs de receptes. El suport al comerç local també va ser una altra de les seves aportacions, ja que també va ser present a la presentació de la targeta de fidelització del Mercat Municipal, durant la posada en marxa de la campanya de Nadal a finals de l'any passat.

A més, Santi Santamaria va fer una donació de llibres pel I Premi de fotografia 'Bosc, Cuina i Patrimoni' i va contribuir a definir el projecte del Museu del Bosc de Sant Celoni.

La seva col·laboració va ser present, a més, a altres projectes solidaris impulsats a Sant Celoni. Entre aquests s'hi compten un acte per recaptar fons pel Sàhara o un de suport a la investigació de les

persones afectades per malalties degeneratives, que va comptar amb la presència de la vídua del poeta Miquel Martí i Pol.

Arreu del món, Santamaria ha tingut sempre present els seus orígens i el nom de Sant Celoni i les virtuts del Montseny i la seva cuina, i mai ha dubtat a reivindicar la qualitat dels restauradors de la comarca en qualsevol de les plataformes de què ha disposat.

TRIBUNA OBERTA

Santi, un referent

Des de l'Associació d'Empresaris Turístics Montseny sentim la pèrdua del nostre associat Santi Santamaria. Una persona que ha estat un referent per a tots nosaltres, perquè ha sabut posar en valor els productes de la nostra terra, per fer una cuina autòctona i d'alta qualitat. Una cuina arrelada al Montseny i a la Mediterrània.

La biodiversitat del massís s'ha reflectit sempre en els seus plats, on els productes del bosc i de l'hort hi ha estat presents, donant un caràcter d'autenticitat a la cuina de Can Fabes. Ha sabut transmetre la seva passió pel Montseny a través de la seva cuina, on els sabors i les olors del bosc hi són ben reflectits.

En Santi Santamaria ha estat un gran coneixedor del nostre país però també ha sabut obrir-se cap a nous horitzons, expandint-se internacionalment amb el restaurant "Ossian" a Dubai i el restaurant "Santi" en el luxós hotel Marina Bay Sands de Singapur on li ha arribat la mort; obrint diferents línies de negoci com el Gourmand Santi Santamaria i altres, com la seva faceta d'escriptor.

La seva experiència professional i humana és un model per tots nosaltres. Ha estat embaixador del Montseny al món i li estem agraïts.

Des de l'associació seguirem tenint-lo com a referent en el dia a dia del nostre treball.

JOAN LLUÍS ROJAS.
President de l'Associació d'Empresaris Turístics Montseny

TRIBUNA OBERTA SANTI SANTAMARIA

Amb tot el respecte, president*

Els problemes financers, les pòlisses i línies de crèdit anul·lades, les factures impagades, els pagarés que els bancs es neguen a negociar i un llarg etcètera de misèries són el pa de cada dia de moltes petites i mitjanes empreses, que a sobre patim la pinça de la caiguda del consum domèstic, especialment en un sector com el de la restauració, on les vendes han caigut entre un 4% i un 30% en aquests dos anys a Barcelona i un 2,4% de mitjana al conjunt d'Espanya. Els resultats són prou coneguts: reduccions de plantilla a dojo, reducció també dels productes de gamma alta, proliferació d'ofertes i descomptes per evitar la desbandada d'un públic que, en un 51%, creu que la primera despesa que retallaria, si s'hi veiés obligat, seria menjar fora de casa.

Fa més de dos anys que la crisi ens tenalla i no se'n veu la sortida. Per això entenc molt bé el que vostè deu sentir en compro-

var que el que alguns havien anunciat com el millor finançament de la història de Catalunya ha demostrat la seva més absoluta insuficiència: la Generalitat està endeutada fins al capdamunt, i la seva primera entrevista com a president amb el president del govern espanyol és per demanar que li permeti renegociar el deute, que vol dir endeutar-nos encara més, i per això li cal presentar un pla de viabilitat; com a tants empresaris nostrats (o no tant).

Molt Honorable, hem menjat molt de totxo durant anys, i ja se sap que el totxo costa de pair, més encara que els gripaus de què vostè es declara gran menjador, encara que no per afició. Suposo que deu preferir el pollastre del menú de migdia del Nihil Prius, a 11 euros el cobert. Res a dir... o gairebé.

President, em sembla perfecte que el màxim representant dels catalans viatgi

en classe turista i mengi en un restaurant de menú econòmic per donar exemple d'austeritat, aquesta paraula que hem sentit tan sovint aquests darrers anys. Però no em sembla tan bé que aquesta informació es filtri a la premsa. Suposo que recorda Mateu 6,1-4, oi? Vostè em dirà que cal predicar amb l'exemple. Sí i no: jo crec que els gestors de la cosa pública han de donar exemple en tot allò que és públic, però no privat. Concedit: un àpat de treball es pot situar en l'àmbit públic i s'entén llavors que es pagui amb diners públics i que es vulgui estalviar al màxim. En els àpats privats, en canvi, mentre cadascú se'ls pagui de la seva butxaca i no de la de tots, es pot ser tan dispendiós com es vulgui. Però oi que si vostè rep Angela Merkel a Catalunya no la portarà a dinar un entrepà a Can Conesa? I no perquè no siguin bons o famosos i a la mateixa plaça de Sant Jaume, sinó perquè aquest àpat té una dimensió

simbòlica i una transcendència que va més enllà del que es pot oferir amb el millor dels entrepans. La dimensió simbòlica i de màxima transcendència del menjar ens la il·lustra cada diumenge l'eucaristia.

Hem d'anar amb compte amb els elements simbòlics de la vida quotidiana, president: vostè no va a treballar en texans, samarreta i vambes. Doncs hi ha qui fa populisme amb la roba. Si us plau, no en faci amb el menjar. Potser en el viatge a Madrid "no tocava" dinar en un establiment de gamma alta amb direcció catalana (Arola, Semon, Santceloni, per dir-li'n tres exemples). Però els qui ens esforcem per fer una cuina d'excel·lència necessitem també de tant en tant un gest simbòlic de suport.

* Article publicat per Santi Santamaria al seu blog l'11 de febrer de 2011