

# L'esperit de Santamaria continua a Can Fabes: 'no li hauria agradat que abaixéssim els braços'

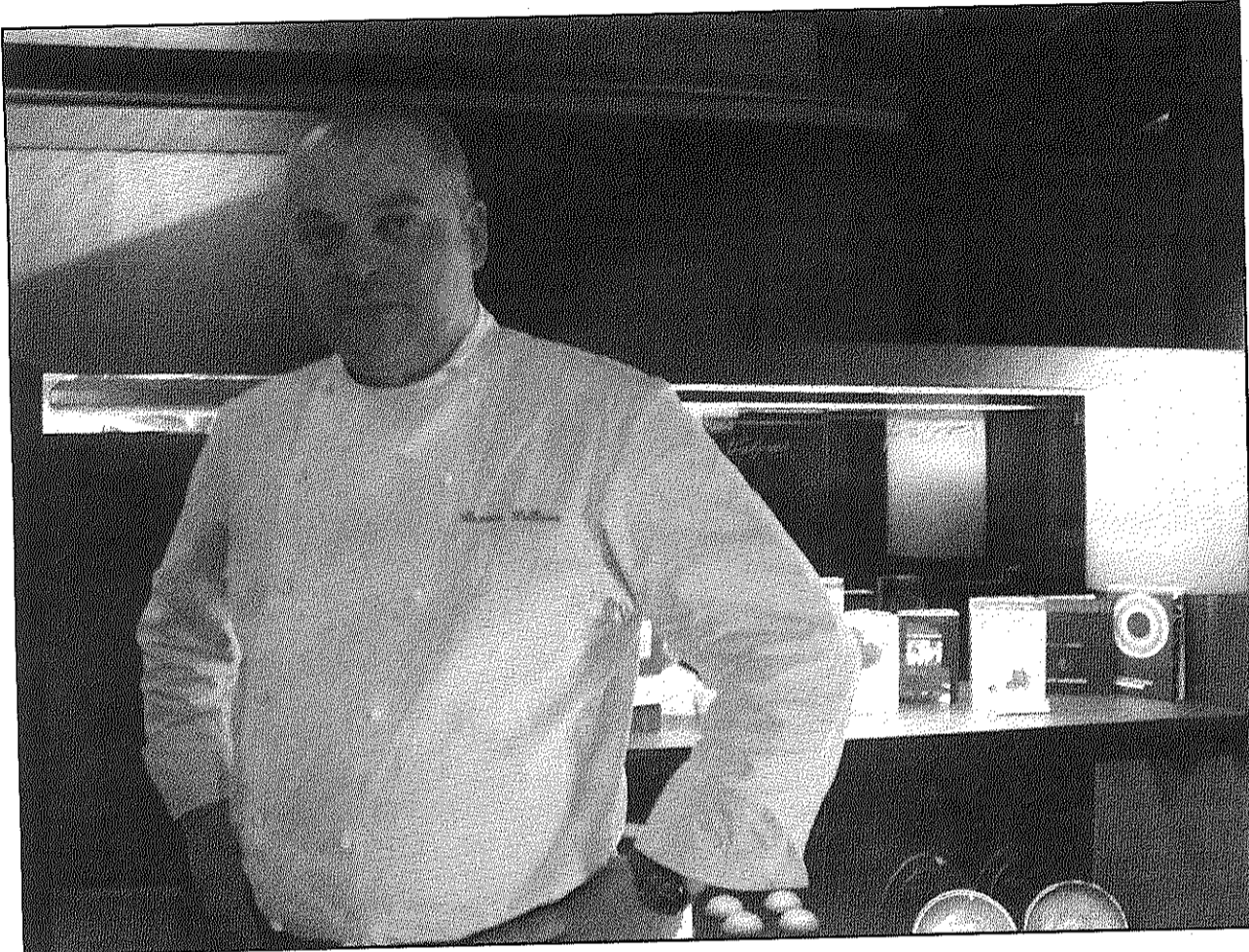
■ Els treballadors del restaurant i la família decideixen mantenir obert el restaurant, tal i com hauria volgut el cuiner

REDACCIÓ. Sant Celoni  
La mort de Santi Santamaria no va aturar dimecres el ritme frenètic de la cuina del seu restaurant Celoni, Can Fabes. Amb el posat trist, i visiblement afectats per la recent notícia, cuiners, cambrers, somelier i responsables del restaurant van continuar l'activitat amb la màxima normalitat possible.

El codirector de Can Fabes, Xavier Pellicer, anunciava la decisió de mantenir les portes obertes, presa per la totalitat de la plantilla i la família, fidels al tarannà del xef celoní. "El Santi ho tenia molt clar, és una persona que ha estat sempre molt lluitadora i no li hagués agradat que abaixéssim els braços", va assegurar Pellicer. La petjada del cuiner era present a cada plat que se servia i per la seva mà dreta "no hi és amb cos, però hi és amb ànima".

En aquest sentit, Pellicer remarcava l'herència que deixa el cuiner, amb una manera pròpia d'entendre i de crear, de la que ell mateix és testimoni ja que abans de codirigir l'establiment havia estat a la cuina de Can Fabes del 1992 al 1999, l'etapa en la que se li va concedir la tercera estrella. El 15 de setembre d'any passat, Pellicer tornava a la cuina de Can Fabes per associar-se amb Santamaria, amb qui afirma que comparteix completament la filosofia que ha bastit al voltant dels fogons i que ha plasmat en diverses publicacions.

El producte, la qualitat i la tècnica han estat tres de les màximes que han guiat la cuina de Santamaria, que han anat sempre de la mà del



Xavier Pellicer, soci de Santamaria a Can Fabes, destaca la vessant lluitadora del cuiner celoní (AdBM)

territori i del producte autòcton. "Era una persona molt lligada amb allò autèntic", explica Pellicer, que destaca la figura de Santamaria com a "referent de la cuina dels bolets i pioner amb la tòfona, sensible als productes de primavera com les flors i la verdura, i al peix de costa". Una aposta, en definitiva, perquè els productes "no viatgin gaire i si-

guin frescos i originals".

Al marge de Can Fabes, la resta de restaurants del grup Santi Santamaria-Angels Serra també s'han impregnat d'aquest esperit de lluita del celoní. El Sant Celoni i La Manzana de Madrid, l'Evo i el Bouquet de l'Hospitalet, el Tierra de Toledo, l'Ossiano de Dubai i el Santi de Singapur continuaran amb les portes obertes seguint la filoso-

fia que el xef va deixar ben plasmada a 'La cocina al desnudo'.

Els més de 170 professionals que formen part del grup de restaurants van expressar dimecres el seu agraïment per totes les mostres d'afecte i condol de clients, amics i proveïdors rebudes durant la jornada després de conèixer-se la notícia del traspàs de Santi Santamaria.

## TRIBUNA OBERTA

### Ha mort un dels nostres

Avui 16 de Febrer del 2011, a Singapur, ha mort un geni, de casa nostra, del nostre país. Potser aquest fet en algun altre indret d'aquest món, és una desgracia, però a ca nostra, que som pocs i en tenim pocs de genis, és una autèntica tragèdia, més quan es tracta d'un artista, i d'un artista-artesà-treballador... més encara quan es tracta d'un dels grans cuiners i restauradors. Més encara quan la mort sega una vida jove, productiva i amb la potència i il·lusió, d'aquell que li queda molt per oferir.

Quan un pintor fa un quadre o un músic acaba la seva composició, ambdues coses son per sempre, immutables i per a tota la humanitat, quan en Santi et posava davant una de les seves composicions o el paisatge dels seus plats magnífics, eren per a tu i solament per a tu i... mai iguals!, aquestes son algunes de les coses que més trobarem a faltar i que amb la seva mort ens faran sentir una mica més orfes.

Avui hem perdut al que va posar identitat a la nostra cuina, que amb la seva desaparició, no comencem a perdre el lloc que pocs ens han posat al món.

JOSEP M. LLESUY SUÑOL.  
Alcalde de Sant Pere de Vilamajor

## TRIBUNA OBERTA MARTÍ BOADA, Geògraf celoní i amic de Santi Santamaria

# Adéu Santi, una forta abraçada montsenyenca

Santi, com diries tu, ens l'has fotuda molt grossa!. Ara en l'absència apareix la figura geganta, la dimensió de persona excepcional, irreplicable, de l'home admirat i envejat, del gran cuiner reconegut i ensems detractat. Com aquell qui diu acabaves de conèixer el teu primer nét, el millor regal del teu estimat Pau, no n'havíem pogut parlar d'aquesta bona nova de l'augment de la teva nissaga, però estic segur que ha estat la millor "estrella" que t'ha pogut concedir la vida en els darrers temps de la teva vida.

Amb l'adéu d'en Santi, ens quedem afectats per la consternació i en estat de xoc. Tothom amics i no, aquesta es la definició en aquest moment del buit. Em perdut abans de res el geni, en efecte el geni, aquesta es la definició: el geni, el diferent, un personatge de llegenda, capaç de reeixir exitosament, amb una petjada fonda, en allò que feia.

I no ens equivoquem, ha estat un gran intel·lectual, brillant, original, crític (molt important) i treballador. A diferència de molts de la seva professió, més enllà de fer experiments a la cuina, que tanmateix també feia, emfatitzant el valor de la creació a partir dels productes de qualitat i de procedència "natural" diàfana, era sobretot un gran llegidor, s'alimentava intel·lectualment amb una lectura intensíssima, en un mes podia "devorar" fins alguna desena de llibres i d'autors que representaven el "dernier cri" de la ciència: ecologia, post modernitat, salut, art, etc..

Pensador autocrí, amb una personalitat forta, del "morro fort", com es diria en els ambients modestos, dels que procedia. Una procedència, que en ell ha estat determinant, una de les virtuts remarcables, l'humilitat de l'origen l'ha fet gran. La no procència de nissagues afavorides, expliquen una de les seves característiques

definitòries: d'home que s'ha fet ell mateix, sens cap tipus de facilitat, partint de zero. L'humilitat original com virtut, una pares amants, recordo com al principi de l'adolescència, l'acompanyaven a les reunions i als actes culturals, que tant escassejaven a principis del anys setenta, al tardofranquisme dels historiadors.

El noi de can Faves, no va tardar gens a fer-se notar, autocrític, pero pregonament crític, políticament matiner, admirador i seguidor d'un altre "morro fort", en Lluís Ma. Xirinacs. En Santi, tot i que al llarg de la seva vida aniria creixent imparable a nivell de pensament, mai abdicaria del seu país. Ha estat un sobiranista irreductible, professant-lo en escenaris gens fàcils sinó tot el contrari, l'hem vist militar de sobiranista sense concessions a la Villa y Corte, a Madrid, al restaurant SantCeloni en ple passeig de la Castellana!, en els sopars tertúlia, que organitzatva mensualment, on no era estrany que hi hagués

el mateix alcalde de Madrid, mai no hi faltava algun ministre de torn, així com representats de les èlits de periodisme de los madriles. Era realment insòlit veure al Santi de manera clara i contundent sense cap fisura, parlar-los-hi amb sobrietat i era escoltat amb respecte, del necessari alliberament dels PPCC de l'estat espanyol, aixó només ho podia fer el Santi

Aquest era el tarannà del Santi, un català universal, tanmateix forjat en l'estima del local, valent, controvertit, estimat i envejat, humil alhora que orgullós de la seva procedència socialment senzilla.

Estimat Santi, ara amb la teva absència, comencem a adornar-nos de la teva verdadera dimensió d'home excepcional, genial, irreplicable. Et trobarem a faltar, i molt!. Aquí tens una sentida abraçada montsenyenca.

Bilbo, 16 de febrer de 2011