

L'Ateneu acull avui, divendres, la capella ardent del cuiner celoní, Santi Santamaria

■ Santamaria va morir dimecres, a l'edat de 53 anys, a Singapur, durant la presentació del seu restaurant 'Santi'

Trenta anys de trajectòria i de reconeixements a la seva creació

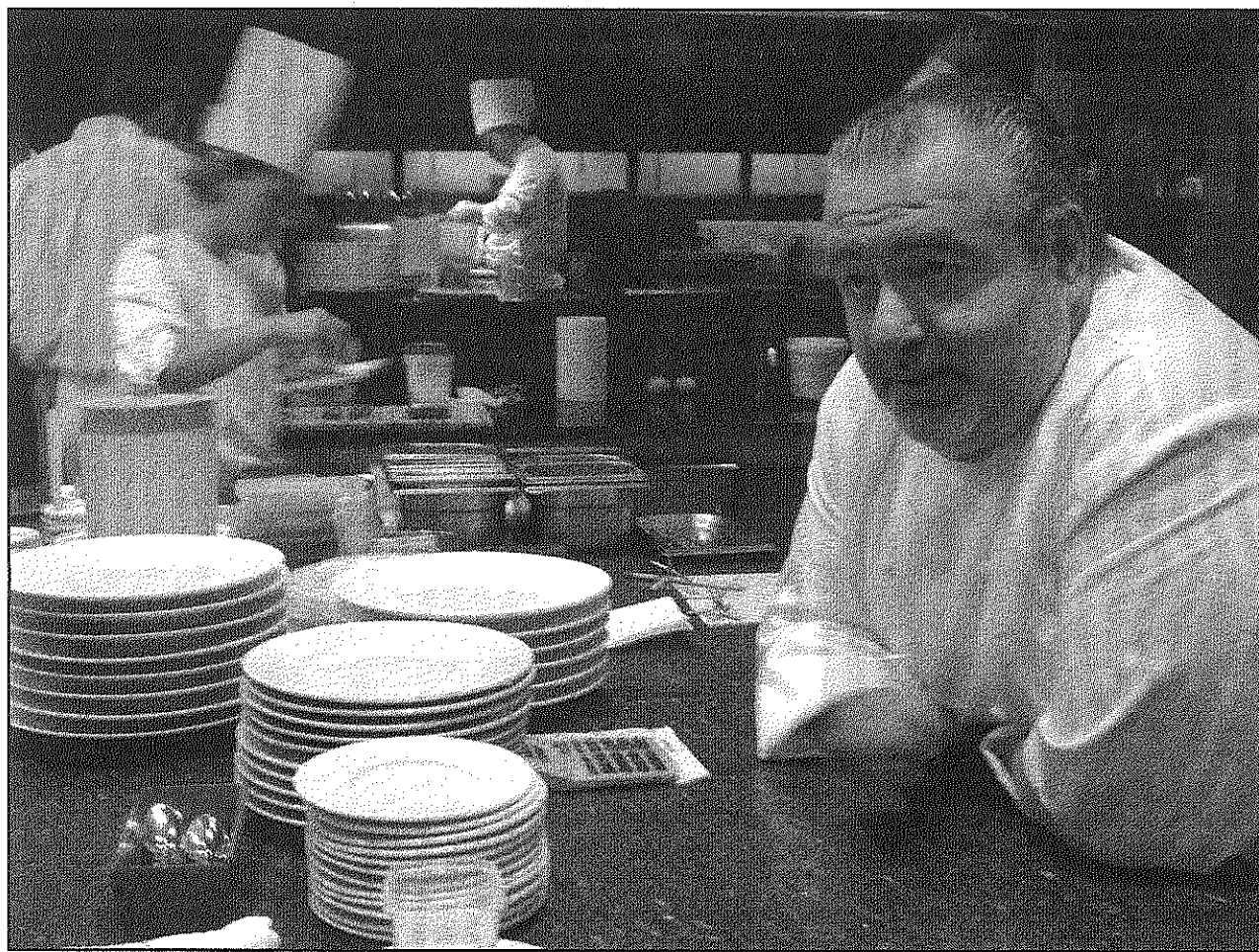
REDACCIÓ. Sant Celoni

La capella ardent de Santi Santamaria s'instal·larà avui, divendres, a les 12 del migdia, a la sala gran de l'Ateneu de Sant Celoni i romandrà oberta fins a dos quarts de 5 de la tarda. Mitja hora més tard, a les 5 de la tarda, se celebrarà un acte oficial de comiat. La seva arribada al país es preveu a tres quarts de 9 del matí a l'aeroport del Prat, procedent de Singapur on va morir dimecres per un atac de cor, segons ha confirmat l'autòpsia.

Santamaria va morir dimecres, als 53 anys d'edat, durant una presentació del restaurant 'Santi' de Singapur, que dirigeix la seva filla Regina en el marc d'unes trobades culinàries amb periodistes per donar a conèixer els restaurants de set xefs de reconegut prestigi internacional que han obert al luxós complex de Marina Bay Sands. A l'acte, el cuiner celoní va començar a trobar-se malament i va perdre el coneixement. La seva filla va contactar d'urgència amb la família per demanar informació dels medicaments que prenia Santamaria a l'espera de l'ambulància, que va arribar amb retard i els serveis sanitaris no van poder reanimar al cuiner, que ser traslladat a l'Hospital General de Singapur, on se li va practicar l'autòpsia. Santamaria va morir a dos quarts de 9 del vespre hora local, dos quarts de 2 del migdia hora catalana.

Seguint la voluntat de Santamaria, la família incinerarà el cos. Una acció que volien que es practiqués a Singapur mateix però que les autoritats no van permetre esgrimint motius legals. Els vuit restaurants que dirigia el cuiner juntament amb la seva dona, Àngels Serra, que han romàs oberts durant aquests dies per voluntat de la família i els treballadors, tancaran portes dos dies en senyal de dol.

Santamaria era el cuiner distingit amb més estrelles de la guia Michelin de l'Estat, amb un total de set. El 1981 obria portes per primera vegada el seu restaurant emblema,



Santi Santamaria a la cuina del restaurant Can Fabes de Sant Celoni, obert l'any 1981 (AdBM)

Can Fabes, que, malgrat començar servint tant sols esmorzars de forquilla i ganivet, el 1988 ja havia esdevingut un referent de cuina i se li atorgava la primera estrella.

Santi Santamaria va ser el primer cuiner català en rebre la tercera estrella de la guia Michelin

El 1994 rebia la tercera i Santamaria es convertia així amb el primer cuiner català d'aconseguir aquesta màxima distinció.

La seva firma tutela actualment vuit establiments d'arreu el món, entre els que s'hi compten Can Fabes a Sant Celoni amb tres estrelles, el Sant Celoni a Madrid amb

dues estrelles, la Manzana a Madrid, l'Evo a l'Hospitalet amb una estrella, el Bouquet a l'Hospitalet, el Tierra a Toledo amb una estrella i els seus dos restaurants internacionals, l'Ossiano a Dubai i el Santi a Singapur. Aquest darrer es va inaugurar el juny de 2010 i aquest mateix any va rebre el premi al millor restaurant obert a Singapur. Actualment està dirigit per la seva filla Regina Santamaria Serra.

Al marge de ser considerat un dels millors cuiners del món, Santamaria ha deixat el testimoni, també, d'una llarga producció escrita, amb nombrosos llibres i articles publicats, relacionats amb el món de la cuina. El darrer, 'La cocina al desnudo' va rebre el premi Temas de Hoy i es va situar a les llistes dels més venuts en la categoria de no

ficció. Actualment estava treballant en la redacció d'un nou llibre, amb l'editorial Akal, que recollia el testimoni dels seus 30 anys en el món de la restauració.

El cuiner celoní, que havia estat avi la setmana passada, va conèixer el seu nét abans de marxar

L'últim acte públic en el que va participar va ser a França, durant el concurs gastronòmic Bocusse d'Or. Santamaria havia estat avi dimecres de la setmana passada. Precisament va tenir ocasió de conèixer al seu nét Joan, nascut del seu fill Pau, el mateix dimecres, un dia abans de marxar a Singapur.

La trajectòria de Santi Santamaria com a cuiner, per molts qualificat d'ambaixador de Sant Celoni i el Baix Montseny al món, comença fa 30 anys, el 1981, quan obre a Sant Celoni el Racó de Can Fabes. El restaurant va rebre el 1988 i el 1989 una estrella a la guia Michelin, dues del 1990 al 1993 i la tercera des del 1994. El 2000, el Racó de Can Fabes és considerat el millor restaurant de l'estat espanyol, se li renova la tercera estrella i es qualifica amb quatre forquilles vermelles.

Comencen, en aquesta època, els primers reconeixements internacionals i el 1991 és admès com a membre de Relais & Châteaux en qualitat de Relais Gourmand. El 1993 entra també al reduït club de Traditions & Qualité, Les Grandes Tables du Monde. El seu primer llibre surt editat per Sant Jordi de 1999, amb el títol 'La cuina de Santi Santamaria, l'ètica del gust', amb el que va rebre nombrosos guardons internacionals aquell mateix any.

El 2000 firma un contracte amb la cadena hotelera Hesperia i inicia el projecte d'obertura del restaurant Santceloni de Madrid i un any més tard publica 'El món culinari de Santi Santamaria. El gust de la diversitat' i rep la primera estrella pel restaurant madrileny. El 2004 neixen els vins i el cava de Can Fabes i el 2005 se li atorga la segona estrella al Santceloni. Un any més tard obre Evo, a l'Hospitalet, projectat pel cèlebre arquitecte anglès Richard Rogers, i abans de finals d'any obté la primera estrella. El 2007 obre Tierra, al Valdepalacios Hotel Gourmand de Toledo que rep l'estrella l'any següent. El mateix any que amb la publicació 'La cocina al desnudo' obre una polèmica amb els xefs que segueixen la tendència de la denominada cuina molecular. També el 2008 obre Ossiano, a l'Atlantis the Palm, a una illa artificial de la costa de Dubai. El 2009 penja a Internet el seu blog, per expressar les seves idees sobré cuina, restaurants i altres.

JOAN CASTAÑO

UNA OPCIOÓ SEGURA



PRESENTACIÓ DEL CANDIDAT A L'ALCALDIA DE SANT CELONI
Demà dissabte 19 de febrer • 18.00 h a la Sala Petita de l'Ateneu