

Sant Celoni es prepara per rebre aquest divendres les despulles del cuiner Santi Santamaria, mort dimecres a Singapur als 53 anys. La capella ardent

quedarà instal·lada a les 12 del migdia a l'Ateneu, on a les 5 de la tarda es farà una cerimònia pública de comiat. La mort sobtada del cuiner ha consternat

familiars, amics, companys i professionals de la restauració d'arreu. Alguns dels seus amics i coneguts més propers el recorden en aquestes pàgines.

La cuina perd Santamaria

El prestigiós xef de Sant Celoni, mort a Singapur als 53 anys, rebrà un comiat públic aquest divendres al seu poble

Sant Celoni

Teresa Terradas

La mort sobtada del xef de Can Fabes Santi Santamaria, aquest dimecres als 53 anys a Singapur, ha provocat una gran commoció a tot el país i especialment a la seva població natal, Sant Celoni, que ha perdut el seu veí més il·lustre i reconegut internacionalment. Amb la mort de Santamaria se'n va un dels cuiners més prestigiosos, que havia aconseguit sumar set estrelles Michelin en els seus diferents locals (3 a Can Fabes, 2 al Santceloni de Madrid, 1 a l'Evo de l'Hospitalet i 1 a Tierra de Toledo). Les persones que vulguin donar l'últim adéu al cuiner podran fer-ho aquest divendres en la capella ardent que s'instal·larà a l'Ateneu a partir del migdia o en la cerimònia civil que es farà a les 5 de la tarda.

La mort de Santamaria, sembla ser que per un infart de miocardi, es va produir al restaurant Santi, que va obrir a Singapur el juny passat i que gestiona la seva filla Regina. De seguida se'l va traslladar a un hospital però ja no es va poder fer res per salvar-li la vida. Santamaria havia arribat a Singapur dijous de la setmana passada i tenia previst tornar a Sant Celoni aquest diumenge. El prestigiós cuiner estava casat amb Àngels Serra, de Sant Esteve de Palautordera, i tenia un altre fill, Pau, que precisament la setmana passada el va fer avi per primer cop. En un comunicat del complex hotel·ler de Singapur, on hi havia el restaurant Santi, la seva filla Regina va anunciar que, malgrat la seva tristesa, trobarà "la força per seguir portant el negoci".

La mort de Santamaria va ser també un fort cop per a les persones que treballaven amb ell. Xavier Pellicer, que des del juny és cap de cuina i codirector de Can Fabes juntament amb Santamaria i Serra, va anunciar de seguida la seva intenció de seguir endavant "perquè no s'acabi el seu llegat". Per això, Can Fabes, igual que el Santceloni o l'Evo, va obrir dimecres al vespre i dijous. Sí que estaran tancats aquest divendres i dissabte en senyal de dol.



Santi Santamaria el 2 de juny del 2004 amb motiu de la celebració dels 10 anys de les tres estrelles de Can Fabes

Arrelat a la seva terra

Santi Santamaria va estar sempre molt vinculat a Sant Celoni

T.T.

Santamaria, tot i els reconeixements internacionals i els seus negocis en diferents punts de l'Estat espanyol (Santceloni a Madrid i Tierra a Toledo) i de fora (Ossiano a Dubai i Santi a Singapur), estava fortament arrelat a Sant Celoni i al Montseny. L'edifici que dona aixopluc a Can Fabes des de fa uns 30 anys –aquest any en volia celebrar l'aniversari– és la casa pairal de més de 200 anys d'antiguitat de la família de Santamaria.

El xef granollerí Fermí Puig recordava aquesta setmana que en Santi va començar fent esmorzars de pa amb tomàquet i monges seques en un menjador de la casa pairal que els seus pares li van deixar arreglar una mica. Quan la seva mare Teresina li va ensenyar a fer canelons i quatre rostits, va decidir començar a servir dinars i així, fins avui. Santamaria continuava vivint al primer pis de la casa, amb la seva esposa.

Precisament, aquest arrelament al poble és un dels aspectes que ha destacat més l'actual

alcalde de Sant Celoni, Francesc Deulofeu: "Ha estat sempre una persona molt implicada en el poble. Valoro especialment el fet que hagi mantingut Can Fabes a Sant Celoni. Al nivell que havia arribat, l'hauria pogut traslladar sense problemes a Barcelona, per exemple, i no ho va fer mai. Això és molt d'agrair".

Joan Castaño, que va ser alcalde de Sant Celoni quan Santamaria va rebre la segona i tercera estrelles Michelin, destaca el fet que el cuiner posés en valor els productes de la terra, a més de la seva predisposició a col·laborar amb el poble proposant iniciatives conjuntes amb l'Ajuntament. "Per iniciativa seva es van impulsar projectes per recollir fons per al poble sahrauí i per ajudar els afectats per malalties degeneratives, amb la col·laboració de persones destacades com Martí i Pol". Va portar el nom de Sant Celoni a tot arreu. En aquest sentit remarca el fet que posés el nom del poble al restaurant que va obrir fa 11 anys a l'hotel Hesperia de Madrid.

FRANCESC DEULOFEU,
alcalde de Sant Celoni

"Ha estat una notícia molt trista. Santamaria era un celoní il·lustre que ha fet molt pel poble, sempre d'una manera molt discreta", deia consternat l'alcalde de Sant Celoni, que coneixia el cuiner des de feia molts anys. Deulofeu ha destacat el fet que hagués col·locat Can Fabes al màxim de nivell de qualitat gastronòmica", mentre recordava l'acte en què Santamaria havia participat fa pocs dies en l'entrega d'uns premis i en la presentació d'una targeta comercial al Mercat Municipal. "Sempre estava disposat a col·laborar en tot", assenyala.

MARTÍ BOADA, naturalista

"Tot i que era una mica més jove que jo, en Santi i jo vam tenir una gran amistat", assenyala el naturalista de Sant Celoni. "Els dos teníem els mateixos orígens, molt humils, i vam començar a treballar molt joves, als 14 anys. Santamaria, com a herència dels seus pares, era una persona molt treballadora i amb una gran capacitat de lluita", recorda Boada. També destaca el seu caràcter fort i el seu esperit crític i també autocrític. "Això feia que fos un home d'evolució constant", afirma. A més, era un gran lector. "Es menjava els llibres, en podia llegir més de 10 al mes, molts sobre coneixements científics". Boada no oblidava el seu patriotisme i recorda els seus discursos sobre l'emancipació de Catalunya en unes tertúlies que organitzava al Santceloni de Madrid davant tot tipus de polítics. "En Santi, era, senzillament, un geni", diu Boada.

MONTSERRAT TURA,
exconsellera de Justícia

L'exconsellera considera Santamaria un "gran amic i amic dels seus amics". Recorda que la seva relació es va intensificar al voltant de les trobades a l'entorn de la poesia de Miquel Martí i Pol. "No ho acabo d'assimilar. Una persona tan plena de vida, amb tants projectes. Sembla un somni del qual voldria despertar". Per Tura, el xef de Sant Celoni ha situat la comarca al mapa de la gastronomia. "El Baix Montseny i el Vallès Oriental no serien el mateix sense ell".