

Records d'amics i companys

Els cuiners vallesans Fermí Puig, Ramon Grivé i Ramon Parellada evoquen Santamaria

Sant Celoni

EL 9 NOU

Els restauradors vallesans, alguns d'ells grans amics de Santamaria, consideren la seva mort una gran pèrdua tant des del punt de vista professional com personal.

RAMON GRIVÉ (La Taverna d'en Grivé, Granollers)

Ramon Grivé fa més de 30 anys que és amic personal de Santamaria. Dimarts de la setmana passada, abans de marxar a Singapur, el xef de Sant Celoni havia estat a La Taverna d'en Grivé menjant. "Sempre l'hem tingut a casa i nosaltres sempre hem anat al seu restaurant. Per a mi ha estat una gran pèrdua en tots els sentits, com a amic i com a cuiner". Santamaria ja va estar al seu costat quan va obrir La Taverna d'en Grivé, "un any o dos abans que ell obrís Can Fabes". Per Grivé, el cuiner de Sant Celoni va ser un avançat, una persona que va fer molt per la cuina, i especialment per la cuina dels bolets. "Gràcies a ell s'ha aconseguit menjar moltes espècies de bolets. En Santi va aconseguir pujar les trompetes de la mort a dalt de tot, quan pràcticament ningú en menjava". Grivé considera que és impressionant el que ha aconseguit en el seu tipus de cuina, "d'avantguarda, i sobretot de la terra, que contemplava tant la ramaderia com l'agricultura". El cuiner



Santi Santamaria amb Ivan Solà, cap de cuina de Can Fabes, en un sopar solidari a l'Evo el juliol del 2009



Ramon Grivé

de Granollers ressalta que Santamaria portava la cuina a dins, "no necessitava estudiar, a ell li ha agradat sempre tant la terra com la cuina".

FERMÍ PUIG (Drolma i Petit Comité de Barcelona)



Fermí Puig

Puig va conèixer Santamaria fa més de 20 anys quan els dos van coincidir a la publicació local *La comarca al dia*, en què també treballava Jordi Barbeta. Els va presentar el periodista granollerí Joan Besson. A partir d'aquí va



Ramon Parellada

començar una amistat que només es va trencar fa dos anys amb motiu de la polèmica entre Santamaria i Adrià per l'ús de productes químics en la cuina. I ara Fermí Puig considera que és una llàstima no haver pogut fer les paus

després "d'una amistat de germanor de més de 20 anys". També es van veure molt a El Bulli, on Puig va estar-se uns anys. Per al xef del Drolma, Santamaria i Adrià són els dos cuiners més importants que ha tingut el país. "No és casualitat que una persona que va començar fent pa amb tomàquet i mongetes seques hagi arribat al seu nivell d'excel·lència. Al darrere hi ha una gran passió per la seva feina, moltes ganes d'aprendre i de conèixer", opina Puig. El xef granollerí només recorda que quan va obtenir les dues estrelles Michelin, eren tres persones treballant en una cuina de cinc metres quadrats. "El que ha fet ha estat molt gran. Per això no entenc que les institucions hagin oblidat totalment un home que ha donat a conèixer la cuina catalana arreu del món".

RAMON PARELLADA (Fonda Europa de Granollers)

Per a Parellada, Santamaria ha estat un dels referents, un guia, un mestre. "I sobretot ha sigut un gran treballador, un investigador incansable, una persona amb moltes il·lusions que sempre caminava cap a l'excel·lència, molt compromesa amb el territori i amb el país". Parellada recorda les visites que feia a la Fonda, a esmorzar els dijous o a fer el vermut, aprofitant les seves visites a Granollers per fer gestions. "Era un bon vallesà, tenia molt bona conversa i era molt agradable de tracte. La fèiem petar sovint", afegeix Parellada, que remarca també la seva vessant de gran empresari i de persona emprenedora.

Sant Celoni - Singapur - les estrelles



Montserrat Ponsa

Periodista

Costa d'assumir la mort del Santi, esgarrifa pensar que ja mai més el veurem. Santi, l'amic entranyable, amb qui tantes idees compartíem. L'amistat ve de lluny, quan menjar bé no era fàcil i, nosaltres el Muntanya-Ponsa teníem ja aquesta dèria. Vam conèixer el Santi, a instància d'altra bona amiga, la Pruden, que ens va dir, no coneixeu la taula del Santi a Sant Celoni? Aneu-hi...

Era l'any 1983 a la 1a Mostra de la Cuina dels Bolets. Acabat el primer plat, vam decidir que el Santi arribaria lluny, que en sentiríem parlar. Va ser l'inici d'una gran amistat.

Ens trobàvem sovint a casa seva o a casa nostra, ens feia provar plats, ens demanava com endegar les seves idees de restaurant de la terra, tradicional però innovador.

Recordo també discussions de com bastir les taules, tovalleres, vaixelles, copes o gots. Prolongats debats sobre vins; l'Oriol, el meu marit, n'era expert.

Com oblidar les tertúlies a l'entorn de la cuina dels bolets, amb personatges del món de la cultura, l'art, la política, la medicina, la gastronomia. Tothom hi volia ser: Cuixart, Heribert Barrera, Xirinachs, José Juan Castillo, Ferran Cardenal, Pere Ribot, Carles Riera, Albert Boadella, o un jove Ferran Adrià, que participava a les discussions...

En Santi era un home culte, interessat pel nostre país, apassionat pel Montseny i la Costa Mediterrània, la terra i el mar que li proporcionava tot: pastura, aviram, caça, bolets, herbes, fruits silvestres, aigua, peix.

Durant 4 anys va convocar un Premi sobre la Defensa i Divulgació del Parc Natural del Montseny, dotat amb un milió de pessetes, de gran convocatòria.

Pugnava per un món més just, d'aquí la seva col·laboració amb diferents entitats. Amant de l'art, recordo

un viatge a París quan la inauguració, a la Unesco, d'un Mural de Guayasamin, que va presidir Danielle Mitterrand amiga comuna, esposa del llavors President François Mitterrand. Amb un i altra havíem compartit taula en més d'una ocasió.

Amb en Santi vam conèixer cuiners del món, casa seva era casa nostra, i la nostra també la seva. Alguns amants de la seva feina, altres, el temps els jutjarà, perquè jo ja ho he fet.

En Santi era un professional lúcid i rigorós, crític i exigent en la seva pròpia feina. Un home valent que va apostar pel futur quan va decidir deixar la seva feina segura per dedicar-se, com a autodidacte, al món culinari, davant dels fogons.

Jo diria que tota la seva vida ha estat una formosa aventura, la d'un jove que va somniar amb les estrelles i no es va aturar fins a aconseguir-les.

Aquell jove inflammat, disconforme amb la societat dominant els anys de dictadura i postfranquisme, que advo-

cava per una Catalunya lliure, jo diria que amb una bona dosi d'anarquisme, que clamava contra tot allò establert, va llançar-se al món a través de la seva dèria, la cuina, i el món el va acollir amb complaença, la que el seu propi país no li va atorgar. Ell, el primer cuiner català que l'any 1993 va ser guardonat amb la 3a Estrella Michelin, quan només Arzak la tenia a Euskadi, avui ens ha fet plorar. És la primera vegada que no ha tingut en compte ningú, ni la seva esposa Àngels, els seus fills Pau i Regina, la seva mare Teresina, el seu nét Joan, que va néixer el dimecres dia 9, el dia abans que Santi se n'anés a Singapur per inaugurar el seu nou restaurant. Va tenir temps de tenir-lo als seus braços.

Avui, 16 de febrer de 2011, tots el plorem, també els amics del món que no paren de trucar. En Santi era ciutadà del món sense ismes... Gràcies Santi per haver-nos deixat compartir la teva valuosa amistat i generositat. Et trobarem a faltar. Les estrelles t'han reclamat.