

El xef i propietari del restaurant el Racó de Can Fabes de Sant Celoni, tenia 53 anys i es trobava a Singapur

Consternació per la mort de Santi Santamaria

Josep Garcia



En Santi Santamaria al mercat de Sant Celoni l'any 2001.

PACO MONJA

Santi Santamaria. Nom propi de la restauració del Vallès, Catalunya, Espanya i el món sencer. Des del passat dimecres, aquest nom propi que tant ha fet per la cuina tradicional i d'avantguarda passarà a formar part de la història personal i col·lectiva de tots aquells que el van conèixer a través de la seva excel·lència culinària, els seus llibres i articles... La crua realitat ens diu que el dimecres 16, en Santi morí d'un infart al seu restaurant de Singapur, regentat per la seva filla Regina, on s'havia traslladat feia uns dies. La realitat ens diu també que en el moment en què

es va trobar malament, estava treballant i fent allò que més li agradava: atenent els clients que omplien l'establiment.

La notícia de la seva mort va causar, ràpidament, una gran consternació a la nostra comarca, un espai principal i vital en la vida d'en Santi, que va fer des de Sant Celoni (des del restaurant el Racó de Can Fabes) la seva particular travessia personal i familiar, gràcies a l'ajut de la seva dona, Àngels Serra, en un sector, el gastronòmic, que l'apassionava. Convertí el seu restaurant des dels anys 80 en un temple reconegut més tard amb tres estrelles de la Guia Michelin (les primeres de Catalunya) i situà Sant Celoni, el Montseny i el

Vallès Oriental, en el mapa de les grans cites gastronòmiques. Després anà encara més lluny (empresarialment) i va fer realitat d'altres projectes amb noms com els restaurants Evo, Tierra, Sant Celoni, Santi... Reconegut pel seu treball (va ser Premi Nacional de Gastronomia 2009) està en possessió d'altres reconeixements. En Santi ens deixa la realitat de la seva cuina (explicada en gran quantitat de llibres, entre els quals *La cuina de Santi Santamaria*) i uns projectes que de ben segur tindran continuïtat.

Al Vallès (amb REVISTA DEL VALLÈS col·laborà en l'extra que vam dedicar el 2001 als mercats de la comarca) el seu nom anirà lligat al compromís, defensa i estima de la terra més propera (el Montseny); a la seva relació amb la gent que el va veure néixer com a cuiner (família Clapés de la Costa del Montseny; Montserrat Ponsa, Fermí Puig, Joan Besson, Frederic Nadal, Ramon Parellada...) i el seu interès en participar en propostes del territori, com la realitzada recentment a Sant Celoni per recolzar les propostes del mercat de la població. Tots aquests aspectes ens recorda Jordi Purtil des de Sant Celoni, van ser destacats dimecres al matí per un entristit Xavier Pellicer, codirector del restaurant Can Fabes, i per l'alcalde, Francesc Deulofeu, que van destacar tant aspectes personals (la seva sinceritat, el seu entusiasme, professionalitat...) com generals, en aconseguir, van dir, "dur arreu del món el nom de Sant Celoni". La família estava dijous al matí, a l'espera de saber quan repatriarien el cadàver des de Singapur.

I per acabar, tres anotacions sobre com ell entenia la cuina, "que ha de ser: cultural, natural, evolutiva, social, artística i universal". De la seva professió deia: "Un cuiner no és un ésser aïllat que viu i treballa només per a donar menjar als seus hostes. Un cuiner esdevé artista quan té quelcom a dir a través dels seus plats, com un pintor en un quadre". Tot això, però, per a ell no era res si no ho ficava tot dins la gran olla familiar (era casat amb l'Àngels i tenia dos fills: la Regina i en Pau): "La vida professional de l'Àngels, com la meua, ha estat guiada per la voluntat de fer feliços als qui s'han apropiat a Sant Celoni amb interès i respecte per conèixer el nostre restaurant". ♦

Geni i figura

De la vàlua professional d'en Santi Santimaria i de les moltíssimes coses que ha aconseguit al llarg d'aquests anys d'activitat en el món empresarial no en parlaré en aquest article de comiat. Us parlaré de la persona que vaig conèixer un llunyà 1978 i de la seva evolució. Eren aquells anys tan enyorats en que cada dia, en plena efervescència dels canvis socials i polítics que experimentava el nostre país, descobríem que res és el que sembla i que se'ns obria tot un futur per endavant.

El periodisme no era la seva feina en aquella època, però gairebé. Quan primer li vam brindar l'oportunitat de col·laborar en el setmanari de curta durada 'La Veu del Vallès' com a delegat del seu estimat Baix Montseny i després en les emissions primerenques de Ràdio Granollers, Ràdio G, com a contertulà per parlar de qüestions actuals, li vam descobrir qualitats analítiques i condicions de compromís polític sorprenents, per la seva convicció i per la seva fermesa. Enamorat de Catalunya i de tot el que representa aquest país en Santi no escatimava mai cap esforç si es tractava de defensar una causa que ell considerava justa. I fins i tot, si s'equivocava, perquè no hi ha cap humà que sigui infal·lible, com tots plegats sabem molt bé.

Quan un cop casat amb l'Àngels —una persona fonamental en la seva vida— va decidir posar en marxa el 'Racó de Can Fabes', sovint convertíem el restaurant de Sant Celoni en un punt de trobada on amics de tendències i idees

diverses podíem expressar-nos amb llibertat i bona companyia per veure què feia o què no estava fent bé el país en la seva transició. D'aquells dinars o sopars van sorgir grans amistats i iniciatives notables. El seu desig de conèixer, d'evolucionar, de ser millor i, també alguna petita insinuació de la gent que l'estimàvem, el va empènyer a iniciar un viatge professional sense retorn que l'acabaria convertint en un dels millors cuiners contemporanis i el primer xef català distingit amb els màxims guardons de la guia Michelin.

Lletraferit, curiós i comunicador per naturalesa, profundament seduït per la història i per les persones que la fan, en Santi ha intentat viure de forma coherent amb si mateix i ha volgut aprofitar el seu treball a la cuina perquè, a més de satisfer els paladars més exigents, servís com una caixa de ressonància d'unes idees personals, lúcides i a vegades provocatives, que assumien que tot forma part d'un univers i que res passa perquè sí. Tinc el convenciment que el seu llegat, humà i professional, i la projecció extraordinària que a partir d'un cert moment va donar a la gastronomia, superen amb escreix les contradiccions que acompanyen a qualsevol mortal. La capacitat d'entendre això és una cosa que cadascú ha de saber gestionar. Adéu, amic!

JOAN BESSON
Periodista

