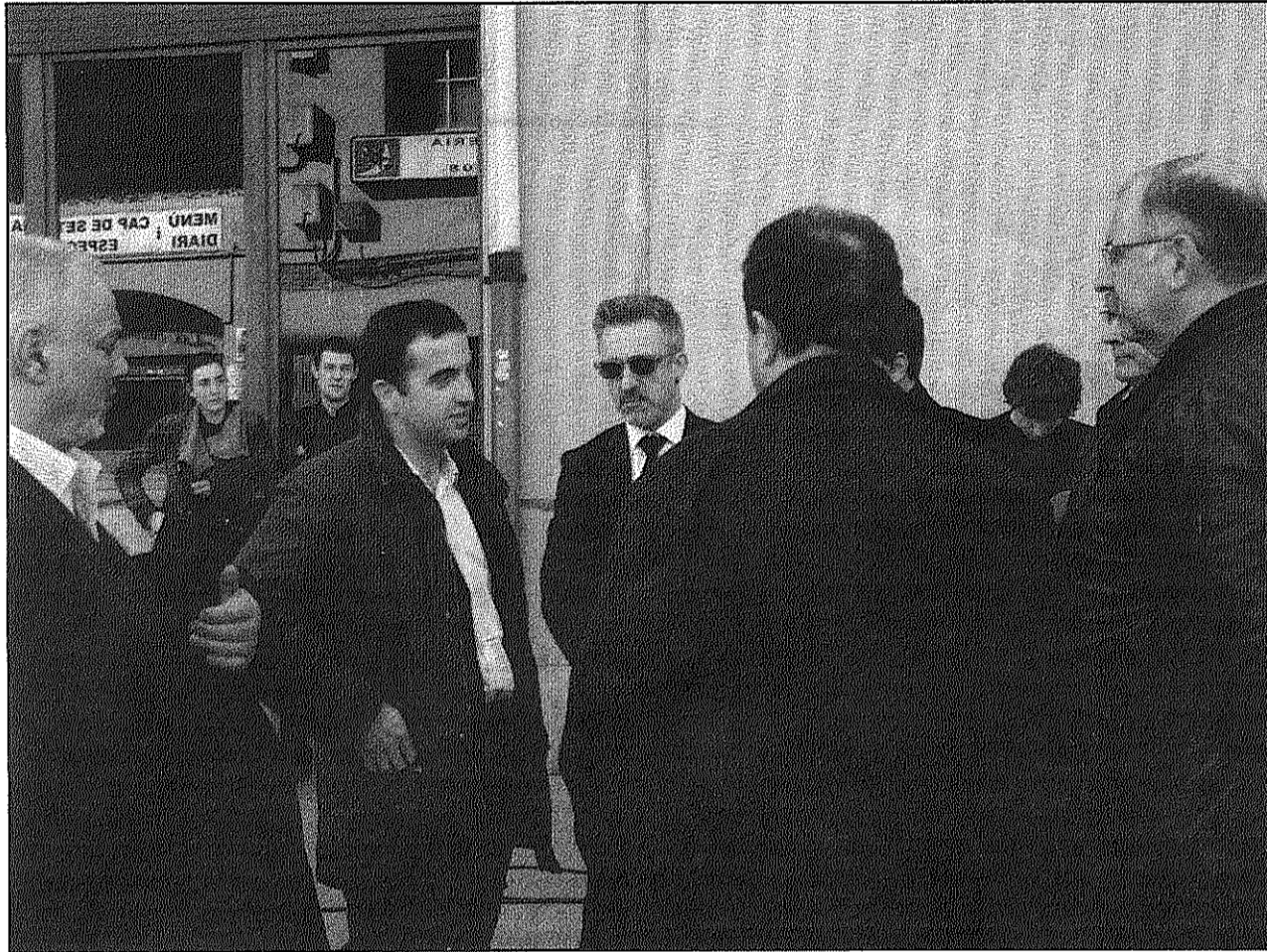


L'alta cuina catalana, basca i estatal es dóna cita a Sant Celoni per acomiadar Santi Santamaria

■ Ferran Adrià, Martín Berasategui, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Sergi Arola i els germans Roca, presents a l'homenatge

REDACCIÓ. Sant Celoni. L'alta cuina de Catalunya, el País Basc i l'Estat es va donar cita di-
vendres a Sant Celoni per a l'últim
comiat de qui va ser el primer català
en obtenir el reconeixement de tres
estrelles a la Guia Michelin. El
primer en arribar va ser Ferran
Adrià que amb una estreta abra-
çada al fill de Santamaria va tras-
lladar el seu condol a la família i
va assegurar, en declaracions a la
premsa, que en aquell moment
considerava "molt important" la
seva presència i la dels seus socis
del Bulli a l'homenatge al cuiner
celoní.

Al llarg del migdia i la tarda es
van acostar a l'Ateneu personali-
tats del món de la cuina com Mar-
tín Berasategui, Juan Mari Arzak,
Pedro Subijana, Sergi Arola i els
germans Roca. Arola va assegurar
que la mort de Santamaria "costa
molt de creure" perquè "tot ha
estat molt sobtat" i va expressar
el seu desig de "que segueixi en-
cesa la seva flama". Arola va as-
segurar tenir pel cuiner celoní
"molt de respecte professional"
i en va destacar que "el que defen-
sava ho expressava amb passió



Els millors cuiners es van desplaçar a Sant Celoni per fer costat a la família de Santamaria (AdBM)

perquè l'única manera de viure
l'alta gastronomia és amb pas-
sió". En aquest sentit el cuiner va
advocar per "vetllar pel patri-
moni i la manera que en Santi
tenia d'entendre la gastrono-
mia".

Mostres d'admiració en la
manera d'entendre i
defensar la gastronomia
del xef celoní

Altres dels assistents, com Bera-
sategui, també van elogiar l'entrega
de Santamaria a la cuina, fins que
"s'hi ha deixat el cor i la vida" i
va recordar que quan ell tot just co-
mençava l'impulsor de Can Fabes
estava a punt de rebre la primera
estrella "i des d'aleshores l'he es-
timat i l'he admirat com tots els
de casa meua", va destacar el xef
basc.

Arzak, per la seva banda, es va
posar a disposició de la família pel
què convingués i va lamentar el
traspàs d'un mestre, amics de tota
la vida, en un moment en què es-
tava "obert al món". Subijana, fi-
nalment, va valorar el paper del
xef de Sant Celoni com a referent
mundial i va augurar que els seus
restaurants, que actualment sumen
fins a set estrelles Michelin, segu-
iran mantenint "en honor seu" el
mateix nivell de qualitat que ha es-
grimit fins a la data.

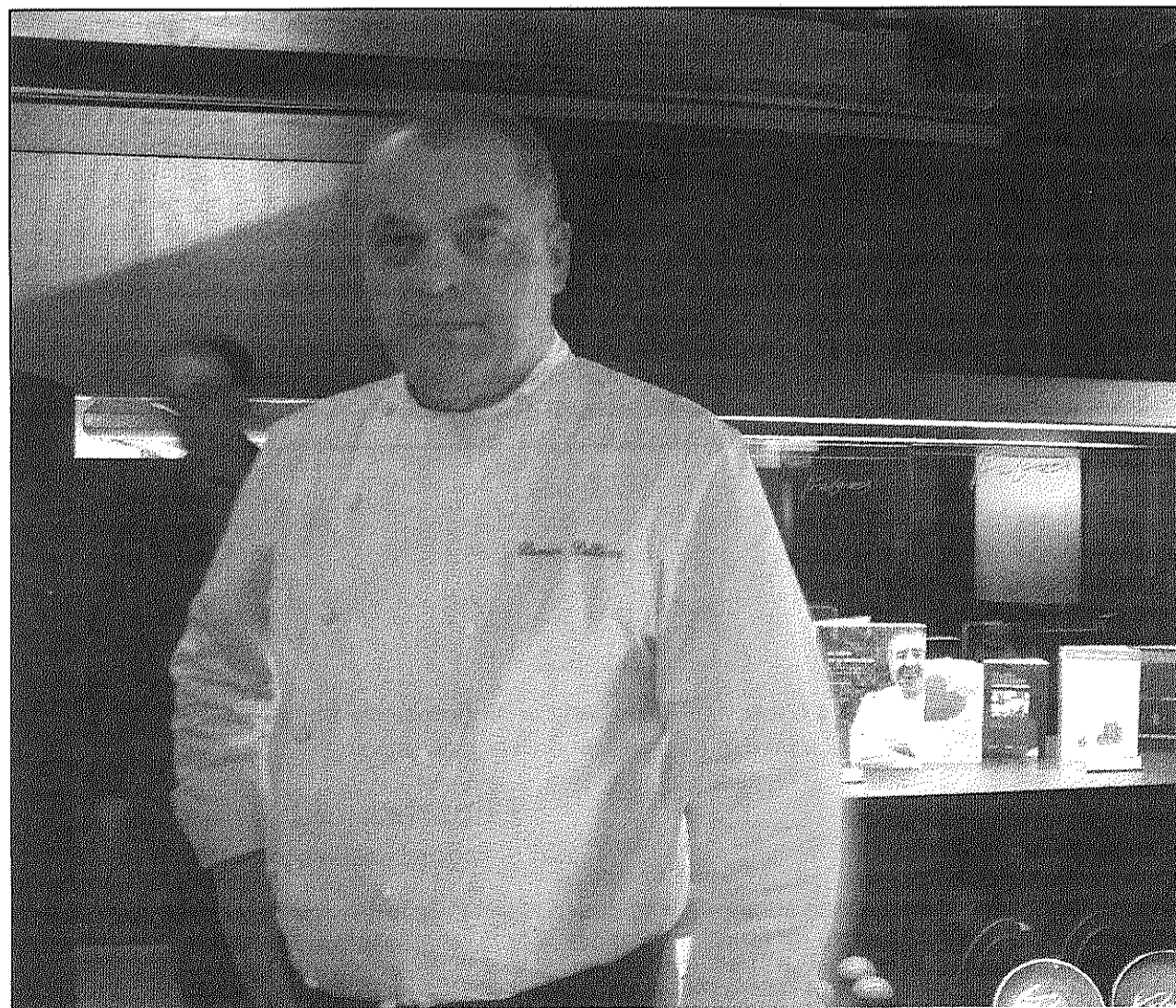
El Fòrum Gastronòmic de Girona ret aquesta setmana un homenatge a Santi Santamaria

■ El cap de cuina de Can Fabes i soci de Santamaria, Xavier Pellicer, hi presenta els plats més emblemàtics del xef

REDACCIÓ. Sant Celoni. Aquesta setmana s'ha celebrat el
Fòrum Gastronòmic de Girona,
una cita en la que han estat cons-
tants els records i les referències al
xef celoní Santi Santamaria. Tant a
la inauguració de dilluns com
abans de la sessió magistral de Fer-
ran Adrià es va guardar un minut
de silenci en memòria seva i di-
marts, el cap de cuina i codirector
de Can Fabes, Xavier Pellicer, va
agrair les mostres de reconeixement
de la societat a Santamaria. Un
crespó negre presidia, a més, la
pantalla de l'Auditori de Girona en
la que es projectaven imatges de
les sessions de cuina dels millors
xefs.

Amb la seva intervenció al Fòrum
Gastronòmic, Pellicer també va se-
gellar la continuïtat del restaurant
celoní que, va assegurar, "estarà a
l'alçada tot i l'amargor". "Segu-
irem endavant, no ens quedarem
aquí perquè a en Santi li devem
continuar", va remarcar, al costat
dels quatre membres del seu equip
que van acompanyar-lo a la pre-
sentació.

L'homenatge a Santamaria va
tenir també un inevitable aliat en
els fogons, ja que Pellicer va pre-
sentar algunes de les seves recep-
tes més brillants, com la veïra
embolicada en papada ibèrica amb



Xavier Pellicer va assegurar al Fòrum Gastronòmic que l'equip de Can Fabes està disposat a continuar (AdBM)

pèsols cremosos, el primer plat del
menú degustació de Can Fabes, i
la crème brûlée de cranca. Però la
màxima expectació va arribar amb
el tercer plat presentat, els raviolis
de gambes i ceps, que porta més de
25 anys fent-se a Can Fabes i que,
segons Pellicer, va suposar "un
punt de revolució", ja que va
prescindir de la pasta per fer l'em-
bolcall amb gambes. "És un mar
i muntanya, una cuina de fusió
que sempre ens ha agradat al
Montseny", va remarcar el cap de
cuina i soci de Can Fabes.

El grup de Santi
Santamaria, amb Àngels
Serra i Xavier Pellicer,
disposats a continuar

Després de la demostració, es va
projectar un vídeo de Santamaria,
en el que el mateix xef celoní ex-
plicava els seus inicis i com va
començar amb "la intenció
d'adaptar amb una mirada mo-
derna i cosmopolita la cuina tra-
dicional catalana".

Sense la figura de Santamaria, tant
la família com el seu soci semblen
tenir clara la voluntat de continuar
amb l'imperi gastronòmic forjat
pel celoní. Properament es concre-
tarà el manteniment de l'acord amb
Hesperia, cadena que sembla estar
interessada a mantenir l'acord amb
el Grup Santi Santamaria, Àngels
Serra i Xavier Pellicer. Per la seva
banda, Regina Santamaria, filla del
cuiner, es mantindrà al capdavant
de l'establiment Santi a Singapur.