

Regina Santamaria assumeix el repte de continuar el llegat del seu pare al món de la cuina internacional

■ Ha assumit el departament de màrqueting dels restaurants de Santi Santamaria, que seguiran amb la mateixa filosofia

JOSEP LLUÍS ERAS. Sant Celoni Regina Santamaria, filla del restaurador celoní Santi Santamaria, ha fet un agosarat pas endavant i ha decidit assumir fermament el repte de continuar amb el llegat de 30 anys de treball del seu pare. Un llegat que entoma en la plenitud del concepte 'llegat' on, per davant de l'aspecte més empresarial, hi ha la prolongació de l'aportació intel·lectual que el xef va fer al món de la cuina moderna i a la gastronomia nacional.

La decisió no és la resposta emocional de l'endemà de la malaurada notícia. Dos mesos després, aquesta jove de 25 anys, titulada en Esade i que ja estava assumint el departament de màrqueting de tots els restaurants, ha dissenyat l'estructura perquè l'obra de Santi Santamaria segueixi el fil conductor de la seva filosofia. Regina Santamaria serà el cap visible a cavall de Singapur i Sant Celoni. Ivan Solà serà el responsable de la coordinació dels establiments per "ajudar a que tots vagin en el mateix camí i mantinguin el segell Santamaria". I a Can Fabes, la casa mare d'on va sorgir el projecte de Santi i Àngels Serra, hi haurà Xavier Pellicer, codirector, que seguirà portant les regnes que li va encomanar el juny de l'any passat.

De fet, la voluntat és que cada establiment, sigui a Madrid, a Singapur o Valdepacios, segueixi amb el mateix equip mantenint uns criteris homogenis. "En Santi feia equips, no era a tot arreu, era a Can Fabes", afirma Regina Santamaria, que insisteix que es mantindrà el mateix model: "Deixava a la gent treballar dins un respecte al producte". De fet, insisteix, "deia que la gent que sortia d'aquí [Can Fabes] eren més bons que ell".

El repte no és fàcil perquè, més enllà del restaurador, Santi Santa-



Regina Santamaria al restaurant Can Fabes de Sant Celoni (AgBM)

maria disposava d'una capacitat de comunicació gairebé excepcional que l'havia convertit també en un referent mediàtic. "A part de cuiner, era un intel·lectual", diu la seva filla. I confia en aquest treball en equip per suplir-ho i en la tasca dels professionals per mantenir la qualitat. Treballant, explica, "confio que mantindrem les estrelles" com així ha estat en altres establiments que han passat per situacions semblants.

La nova estructura no es basa sols en la continuïtat dels establiments sinó també dels projectes. Entre ells, per posar un exemple, en el que Santamaria havia començat a treballar a Singapur per crear a Sant Celoni una escola de màsters de cuina. Un projecte en el que "el

govern de Singapur hi segueix interessat i que podria començar a principis del 2012", explica Regina. Però també es basa en la filosofia de Santamaria de renovar contínuament el seu discurs mantenint la fidelitat als seus principis: "Ens hem de reinventar i no intentarem fer el que feia, perquè no ho faríem tan bé". Això deixant clar que també hereta el discurs del seu pare a través del qual la cuina esdevé una forma de compromís amb la seva terra i la seva gent: "Si no fem coses noves, no ens en sortirem, hem de fer moure el país".

Per això, i en aquest nou període, els principis seran els mateixos que han convertit Can Fabes en un referent de la restauració al món:

"productes de temporada de la terra, dels pagesos de la zona i sense additius". Això no vol dir que l'establiment no s'adapti al moment, al lloc, i treballi, per exemple, amb un menú destinat a arribar a un sector més jove. "Hem d'explicar al jovent què és anar a un gran restaurant, perquè creuen que és inaccessible". Un menú adaptat a les noves fornades d'usuaris de la restauració al costat d'un altre gran menú homenatge, amb els plats emblemàtics que Santamaria va crear durant els 30 anys que va estar treballant per esdevenir un referent internacional de la restauració catalana. Perquè des del paladar, Santamaria "segueixi enriquint a tots els que estàvem al seu costat".

Es crea al Baix Montseny una associació per famílies amb discapacitats

REDACCIÓ. Sant Celoni

Un grup de persones de Sant Celoni, Santa Maria de Palautordera i Llinars han decidit crear Afadis Baix Montseny, una associació sense afany de lucre per a les famílies amb nens i joves amb discapacitat. Està integrada per pares, mares, familiars i voluntaris amb l'objectiu de millorar la vida social d'aquestes persones i poder-los oferir una oportunitat d'oci i esbarjo ja que, explica el seu president, Martí Pina, no hi ha espais d'aquestes característiques a la zona. L'associació s'ha donat d'alta oficialment i actualment està buscant un local on poder-se establir i subvencions i patrocinis per poder desenvolupar activitats. Amb aquest propòsit ha mantingut converses amb els ajuntaments de Sant Celoni i Santa Maria de Palautordera i, assegura Pina, han obtingut "molt bona resposta" per part d'ambdós consistoris.

Afadis s'ha constituït oficialment i ha realitzat una primera trobada a principis de maig amb una vintena de famílies interessades, tot i que Pina assegura que se n'hi incorporaran moltes més. La junta de l'associació la formen Carme Milan a la vicepresidència, Susanna Jeremias a la secretaria, Cristina Martín com a tresorera i els vocals Joan Duset, Olga Boix, Núria Martínez i Daisy María Soriano.

Els seus objectius principals són crear tallers didàctics i lúdics, treballar la relació emotiva entre els nens i nenes de l'associació, fomentar l'esport com a eina de superació, millorar l'autoestima i realitzar sortides d'oci. Afadis vol facilitar un punt de trobada creant el primer casal per aquest jovent, amb la finalitat de millorar el seu benestar des d'una perspectiva lúdica extraescolar, i on puguin gaudir d'activitats de lleure, sempre amb supervisió. Els interessats es poden posar en contacte amb l'associació a través de la pàgina web www.afadis.webpin.com.

RAMON SEGARRA
Candidat a l'Alcaldia de Sant Celoni i la Batllòria.

esquerra

Sant Celoni

TREBALL,
el nostre compromís.