

El restaurant de Sant Celoni continuarà treballant per oferir el millor als seus clients

## Can Fabes afronta una nova etapa sense la tercera estrella Michelin

**Sant Celoni**

**Teresa Terradas**

La pèrdua de la tercera estrella Michelin de Can Fabes, finalment confirmada dijous al vespre, no va sorprendre gairebé ningú, ni els mateixos responsables de l'establiment de Sant Celoni. "Una mica ens ho esperàvem. Jo sempre dic que la tercera estrella la va guanyar el meu pare, i que ell se l'ha emportat. Ara ens toca a nosaltres demostrar que ens la mereixem", comentava divendres al matí Regina Santamaria, que des del mes de febrer es troba al capdavant del restaurant juntament amb la seva mare Àngels Serra i el xef Xavier Pellicer.

Sense entrar en si és una decisió justa o no, des de Can Fabes l'accepten totalment. Segons Santamaria, "si jugues al joc de la Michelin has d'acceptar les seves regles. Ells mateixos ens han dit que no ens ho prenguem com un càstig, que és una decisió donada per les circumstàncies". La filla del cuiner desaparegut creu que si els haguessin renovat ara l'estrella i l'haguessin perdut l'any que ve, "sí que seria un càstig a la feina de l'equip. Però ara, la raó és molt clara".

Per això, ara tenen molt clar que continuaran treballant amb els millors productes i amb el millor servei, perquè consideren que les seves principals estrelles són els clients, tal com deia sempre Santi Santamaria.

El fet de perdre una estrella Michelin no comportarà, de moment, una rebaixa dels preus al restaurant. "Això sempre va a criteri de cada establiment. Nosaltres, ja sigui



Part de l'equip de Can Fabes, amb Xavier Pellicer, Àngels Serra, Pau i Regina Santamaria, al mig, aquest divendres

amb dues o amb tres estrelles, continuarem treballant igual i amb els millors productes. El nostre món no ha canviat d'un dia per l'altre", reconeixia Regina Santamaria. La rebaixa de preus, però, sí que s'ha produït abans de perdre l'estrella, "molt lligada al moment econòmic actual. Pensa que temps enrere, el preu mitjà d'un cobert era de 300 euros, i en aquests moments és de 180".

Pel que fa a clients, Santamaria no creu que se'n ressentin molt. "Potser perdrem aquells clients internacionals que fan rutes de restaurants de tres estrelles, però pot ser que en guanyem d'altres que fins ara no venien". La filla de Santi Santamaria creu que Can Fabes ha acabat una etapa i que ara en comença una altra, amb moltes il·lusions. "Dijous al vespre, en Xavier i jo fins i tot vam anar a celebrar que havíem guanyat dues estrelles", va dir.

## Primer cuiner català amb tres estrelles Michelin

**Granollers**

**EL 9 NOU**

L'any 1994, Santi Santamaria es va convertir en el primer cuiner català mereixedor de la tercera estrella Michelin. La primera l'havia aconseguit el 1988, i la segona el 1990. Des de llavors, cada any Can Fabes va anar renovant aquesta estrella. L'any 2000, la Guia Michelin per Espanya i Portugal va considerar El Racó de Can Fabes el millor restaurant de l'Estat espanyol a renovar-li la tercera estrella i qualificar-lo amb quatre forquilles vermelles.

Al llarg d'aquests darrers anys, Santi Santamaria va anar sumant més estrelles en altres establiments seus. El 2001 va guanyar la pri-

mera estrella pel restaurant Santceloni, emplaçat a l'Hotel Hesperia de Madrid, i el 2005, la segona per a aquest mateix establiment. Un any després, al 2006, un altre restaurant seu, l'Evo, al capdamunt de l'Hotel Hesperia Tower de l'Hospitalet de Llobregat, va obtenir una estrella Michelin pocs mesos després d'obrir.

El 2007, Santamaria va obrir el quart restaurant, Tierra, al Valdepalacios Hotel Gourmand al municipi toledà de Torrico i la Guia Michelin del 2009 ja li va atorgar una altra estrella. Amb set estrelles, Santi Santamaria es va convertir aquell any en el xef espanyol més guardonat de tota la història de la gastronomia espanyola.

Sant Celoni acollirà el Memorial Santi Santamaria la tardor de l'any que ve

**EL 9 NOU**

**Sant Celoni**

La tardor de l'any que ve se celebrarà per primera vegada un Memorial Santi Santamaria a Sant Celoni, impulsat per la seva família i els seus amics, i que inclourà diversos actes relacionats amb la cultura, la natura i la gastronomia. Els organitzadors volen continuar propagant els seus valors, com el compromís que tenia amb el país, l'esperit internacional, l'afany per defensar les conviccions pròpies, l'energia d'emprenedor, i la curiositat inacabable per l'art, la cultura i l'humor.

Els diferents actes s'adreçaràn als veïns de Sant Celoni, a la professió gastronòmica internacional i al públic en general. Entre les primeres activitats programades hi ha la presentació de "Les quimeres de Can Fabes", un projecte inacabat que Santamaria va encarregar a Joan Baixas per celebrar el vint-i-cinquè aniversari de Can Fabes, consistent en l'escenificació de tres titelles gegants, caricatures de grans passions. També es presentarà l'escultura de Jaume Rodri, *Dues pedres i un tallant*, i es farà una sortida la bosc amb la col·laboració de Martí Boada, relacionada amb el Montseny i la natura.

D'altra banda, es farà una cercavila des de Can Fabes fins a la Rectoria Vella, on se celebrarà un berenar popular i un concurs de cuina i art, i una taula rodona amb la participació de personalitats de la gastronomia nacional i internacional, i amb amics i col·laboradors de Santamaria. Els professionals de Can Fabes faran activitats al restaurant per a professionals i persones interessades.

## Sant Celoni, punt de trobada de minyons i escoltes

**Sant Celoni**

**EL 9 NOU**

La Salle Sant Celoni ha sigut, aquest cap de setmana, el punt de reunió de més de 400 caps dels Minyons Escoltes i Guies de Catalunya (MEG) vinguts de tot el país per celebrar la 35a assemblea de l'entitat.

Dissabte a la tarda els caps van gravar un *flash move* a la plaça de la Vila i després,

van fer una cercavila amb els gegants del poble. Al vespre, tots van gaudir del correfoc amb la Colla de Diables i de concerts. Diumenge al matí va tenir lloc l'assemblea ordinària sota el lema "Eduquem persones, construïm país".

Els minyons i escoltes s'han reunit enguany a Sant Celoni, amb motiu del centenari de La Salle Sant Celoni, que compta amb un agrupament escolta molt viu.



Un grup de participants a la trobada preparant un dels plafons informatius