



Vicenç Relats, Martí Boada, Ramon Parellada, Lluís Bernils, Montse Ponsa, Xavier Pellicer, Regina Santamaria, Àngels Serra, Pau Santamaria, Jaume Arnella i Joan Castaño, en l'acte de divendres

Santamaria, en el record

El xef de Sant Celoni és homenatjat per familiars, amics i coneguts al seu poble natal

Sant Celoni

Laia Coll

La sala Bernat Martorell de Can Ramis, a Sant Celoni, es va omplir divendres al vespre de familiars, amics i coneguts del cuiner Santi Santamaria per retre-li un sentit homenatge. Santamaria va morir el febrer passat de forma sobtada i prematura a l'edat de 54 anys al restaurant Santi de Singapur. A l'acte, organitzat conjuntament per la revista *Vallesos. Gent, terra i patrimoni* i l'Ajuntament de Sant Celoni, hi va assistir la seva esposa, Àngels Serra, i els seus dos fills, Pau i Regina. Regina, que ha agafat les regnes de l'imperi culinari que va deixar Santamaria i que aquest divendres feia 26 anys, va voler agrair l'acte organitzat i el va qualificar d' "especial" perquè es feia "al poble d'en Santi", d'on ell mai volia marxar perquè era on "s'inspirava". Regina Santamaria també va dir que el fet de posar el nom de Santceloni al restaurant que el seu pare va obrir a Madrid va ser perquè, així, sempre podia dir que estava a Sant Celoni, ja fos perquè era a casa o perquè era al restaurant.

El Ball d'Homenatge, interpretat pel músic romancer Jaume Arnella i el ballari i coreògraf Joan Serra i inspirat en la polca del ball de gitanes de Sant Celoni, va ser l'inici d'una vetllada on alguns dels amics més propers de Santamaria el van recordar d'una manera molt propera, sentida i, sobretot, molt emotiva amb moments



El músic Jaume Arnella i el coreògraf i ballari Joan Serra van interpretar 'El Ball de l'Homenatge'



La sala Bernat Martorell de Can Ramis es va omplir divendres a la tarda per participar en l'acte de record a Santamaria

de tendresa i nostàlgia, però també amb molts somriures que es van despendre quan alguns dels amics van voler recordar alguns dels moments més entranyables viscuts al costat del xef.

Família i amics de Santamaria, a banda de fer un reconeixement a la professió del qui va ser el primer cuiner català en aconseguir tres estrelles Michelin, van voler recordar i retre homenatge a la persona i la personalitat del xef, així com també la seva estima per la terra i per tot el que l'envoltava. La periodista i amiga, Montserrat Ponsa, el recordava així: "El Santi era com una finestra oberta al món, per on deixava entrar aire". També va voler recordar una faceta, per molts desconeguda del cuiner, quan a principis dels anys 80, durant tres anys va estar involucrat en un premi que promovia la preservació del Montseny, la seva terra. Va explicar que els tres plaers per al Santi eren "menjar, beure i fer l'amor".

El naturalista Martí Boada el va qualificar de "geni irrepensible" i va recordar que els genis no es fan, sinó que es fonamenten en alguna cosa i, en aquest cas, en el caràcter, un caràcter fort però sobretot molt humil. Xavier Pellicer, actual director de Can Fabes, va recordar que "la seva feina era transmetre plaer a través del plat amb productes de Sant Celoni al món". Va assegurar que s'ha trobat en "una casa amb molta força" i que seguiran treballant molt al dia a dia. L'alcalde Joan Castaño va adreçar paraules d'agraïment pel que va ser i és el millor ambaixador de Sant Celoni.

Vegeu galeria d'imatges a EL9NOU.CAT