

Emotiu homenatge a Santi Santamaria en un acte a Sant Celoni amb familiars i amics

REDACCIÓ
Sant Celoni

El Ball d'Homenatge inspirat en la polca de Sant Celoni del ball de gitanes interpretat pel músic Jaume Armella i el ballarí Joan Serra va obrir, divendres, l'emotiu homenatge que la revista 'Vallesos' i l'Ajuntament de Sant Celoni van dedicar a Santi Santamaria amb presència de la dona del cuiner, Angels Serra, i els seus fills, Pau i Regina Santamaria. La sala Bernat Martorell de Can Ramis es va omplir per aquest esdeveniment que va recollir els testimonis de companys de feina i amics d'aquest celoní que va esdevenir referent internacional de la cuina i que va morir sobtadament el febrer passat a l'edat de 54 anys al restaurant que havia obert a Singapur.

El director de la revista, Vicenç Relats, va destacar que el primer número que s'ha imprès de 'Vallesos' dedica el reportatge central al cuiner, "una persona molt de la terra que va partir d'allò més local per abastar l'internacional". Un esperit, el de Santamaria, que entronca amb l'objectiu de la revista, que també dedica un reportatge als balls de gitanes amb la col·laboració de la celonina Enriqueta Amadó, i que

"vol fer relluir l'ànima amagada que hi ha al Valles" en la tradició cultural, patrimonial i altres àmbits, va destacar Relats.

Regina Santamaria, que el mateix dia complia 26 anys, va intervenir en nom de la família per agrair l'acte que va qualificar d'especial perquè se celebrava "al poble d'en Santi". "No volia marxar d'aquí" malgrat els seus assoliments en l'àmbit gastronòmic perquè deia, va explicar Regina Santamaria, que era on "s'inspirava". "En Santi s'estimava les seves arrels" i per aquest motiu, va remarcar, va posar el nom de Santceloni al seu restaurant a Madrid. "Així, quan em truquin, diré que estic a Sant Celoni", va explicar que afirmava el cuiner.

Durant l'acte van intervenir amics, col·laboradors i companys de professió. La primera en fer-ho va ser Montserrat Ponsa que va qualificar a Santamaria de "personatge molt entrañable" amb qui li agradava "discutir, contrastar pensaments". Ponsa va afirmar que "coneixia molts Santis" perquè era una persona que tenia moltes facetes "totes engrescadores". "Els déus envejoses no suporten la felicitat dels demés i se'l van endur quan encara tenia molt a



Martí Boada va recordar el caràcter pioner i la capacitat de treball del cuiner de Sant Celoni (AABM)

dir", va concloure.

La seva mà dreta a Can Fabes, i el seu actual relleu al capdavant del restaurant, Xavier Pellicer, va destacar el privilegi que li va suposar treballar tants anys amb Santamaria a qui va descriure com "un personatge extremadament culte, amics dels amics i molt compromès amb el seu entorn". Amic, va remarcar, dels pagesos i caçadors que truaven a la porta del darrere per portar productes que sabien que Santamaria tractaria amb respecte a la cuina.

Lluís Barrils, del Cellar de Matadepera, es va emocionar en pronunciar els ingredients que el van unir a Santamaria i que "no estan escrits a cap recepta de cuina". Entre les seves virtuts va destacar la generositat, la passió per la cuina i la passió que tenia per la família i els seus amics. Ramon Parellada, titular de la Fonda Europa de Granollers, va remarcar que "una de les constants del Sant a la seva trajectòria és la d'un pensaire", un home centrat en la recerca constant i en una

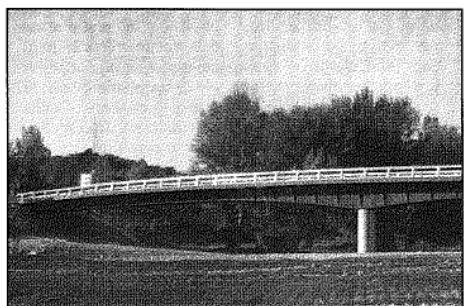
manera de ser proactiva.

Va tancar les intervencions un dels seus amics des de la infantesa, el naturalista celoní Martí Boada, que va glossar alguns dels aspectes de la vida del cuiner. Entre aquests va destacar "la relació familiar de protecció" i la seva "sacralitat cap al pare i la mare" i va recordar "com marejava els polítics de l'època". Persona de geni, "amb caràcter, del morro fort", va fer que de vegades la seva amistat passés èpoques de llargs silencis, va explicar Boada,

"però eren silencis que deien coses". "L'esboranc que ens ha deixat és insubstituïble", va afirmar Boada que va destacar on havia arribat Santamaria veint d'un origen humil. La humilitat sovint no és prou valorada, va assenyalar, i "genera una certa enveja". "El pionerisme genera una reacció forta per part dels mediocres", fet que va qualificar de "pura enveja cromanyònica" assenyalant que això, de vegades, al poble, "es cultiva de manera exagerada". "La seva història s'ha escrit amb la tinta de la suor", va concloure, recordant que als 14 anys tant ell com Boada van haver d'anar a treballar a les fàbriques del municipi i que, ja de gran, "el Santi treballava 14 o 15 hores al dia, era increïble la seva capacitat de treballar, de ser-hi", va concloure.

La cloenda va anar a càrrec de Joan Castaño, alcalde de Sant Celoni, que va qualificar a Santamaria d'artista innat "amb una capacitat immensa" que "valorava i estimava molt el patrimoni proper". Un territori que va li va servir per incorporar productes de la terra i del mar a la cuina i "va ser un ambaixador de Sant Celoni a tot arreu" defensant on anés "les arrels celonines i la identitat catalana". Castaño també va destacar el seu compromís amb la dinamització del municipi, tant amb actes proposats pel mateix Santamaria com la seva disposició en ser-hi quan se li demanava.

Proves de càrrega al Pont de la Batllòria abans de la seva obertura



Les obres al Pont de la Tordera van finalitzar recentment (AABM)

REDACCIÓ
La Batllòria

L'alcalde de Sant Celoni, Joan Castaño, ha assegurat que aquesta setmana o la vinent es farà una prova de càrrega al nou pont de la Batllòria instal·lant camions a la zona de pas per garantir la seva solidesa i estabilitat. Aquesta és una mesura que es farà abans de l'obertura d'aquesta connexió del nucli amb el Montnegre abans d'obrir-la al trànsit de vianants i de vehicles.

Les obres del pont sobre la Tordera van acabar a finals d'octubre i permetran creuar el riu per arribar al Parc Natural a través del camí del marge dret, paral·lel a l'autopista AP-7. El pont té 100 metres de llargada i 6,5 metres útils d'amplada, dels que es destinaran 3 al trànsit de vehicles, 3 al de vianants i bicicletes i mig a separar ambdós passos. Les obres han tingut una durada de 10 mesos i han suposat uns inversions de 1.127.890,68 euros, a càrrec de l'Ajuntament.

Can Ramis acull una mostra de Deulofeu en benefici de l'ANABM

REDACCIÓ
Sant Celoni

Divendres, 4 de novembre, es va inaugurar a Can Ramis una exposició de pintures a l'oli de Josep Deulofeu que es podrà visitar fins el 20 de novembre. L'acte va comptar amb la presència de l'artista

i de la presidenta de l'Associació Neurològica Amics Baix Montseny (ANABM), Maria Bofill, entre altres membres de l'entitat, i el mateix dia de l'obertura nombrosos dels quadres exposats van trobar comprador. Els diners recaptats es destinaran a l'Associació.



Josep Deulofeu i Maria Bofill a la inauguració (AABM)

6 x 3

premsa, papereria
i objectes de regal

Jaume I, 8 - 03470 Sant Celoni
Telèfon i fax 93 867 33 54

TALLERS D'SCRAPBOOKING
i venda de material per aquesta manualitat

avioncitos

ALICIA

c/ prim, 16 ST. CELONI
avioncitos@avioncitos.com
tel. 938 674 327