

El 24 de noviembre Michelin confirmará si el Racó de Can Fabes mantiene sus tres estrellas tras la muerte de Santi

## El reto de Regina Santamaria

ROBERTO GIMÉNEZ

**T**reinta y cinco días. Este es el tiempo que falta para que Michelin dé a conocer las estrellas de la guía de este año. Regina Santamaria tiene señalado ese día en el calendario con lápiz rojo. Su padre, Santi Santamaria, logró algo inédito hasta ahora: mantener las tres estrellas Michelin durante diecisiete años de forma ininterrumpida. Ella es consciente de que no será fácil retenerlas porque existe una norma no escrita que dice que la tercera estrella no la gana la cocina, sino el cocinero. Si eso pasara, tiene muy claro cuál es el reto: recuperar la estrella, pero no pongamos la venda antes de la herida, porque hasta el 24 de noviembre tres son sus estrellas. Y en el *Racó de Can Fabes* se trabaja con la misma pasión-devoción del primer día. Santi no está, y al recordarlo a su hija Regina se le humedecen los ojos, pero la filosofía y la escuela que él ha inculcado en la casa se mantiene como si no se hubiera ido.

REGINA a sus 25 años es la responsable de esa cocina de culto *made in Can Fabes* y por extensión sus restaurantes *EVO* (Barcelona), *Santceloni* (Madrid) y el *Restaurante de Santi* (Singapur), en total más de un centenar de profesionales dedicados a satisfacer el paladar más exigente.

Regina no quería dedicarse al mundo de la gastronomía. De hecho su padre le aconsejó que estudiara filosofía y que estudiara el vuelo de las mariposas (no es broma). Y no lo decía con ironía: en las mariposas, como en la filosofía, también está el secreto de la naturaleza, pero el destino te lleva por caminos no diseñados de antemano, nunca gratuitos, sino que descubres que lo que estás haciendo es lo que tienes que hacer, y además es lo que quieres hacer. Y Regina disfruta con esa enorme responsabilidad que le ha caído, a su pesar. Lo que daría ella por tener a su padre al lado, absorbiendo a fuego lento todo el arte que llevaba dentro, pero el tren de la vida no tiene hora de entrada ni de salida. Llega y se va.

REGINA llegó a este viaje sin pasaje pero con destino un cuatro de noviembre de 1985. Nació en el Hospital de Granollers, pero ella es de Sant Celoni de *soca-rel*. La masía familiar de Can Fabes tiene piedras datadas de tres siglos. Generaciones de Santamaria nacieron, vivieron y murieron en lo que hoy es un restaurante de culto. Es de pueblo, pero abierta al mundo desde la misma cuna. Tiene el don de la comunicación, la vitalidad y la fuerza del padre, y la discreción de su madre. Sus padres Santi y Àngels, cada febrero, temporada baja, se iban con sus dos hijos (Pau y Regina) de vacaciones a recorrer esos mundos de Dios. Tiene flashes en la memoria con tres años en Kenia, en

Vietnam, en Indonesia. El mundo es un globo. Lo aprendió desde niña y no se ha bajado de él: su novio (Hazem) vive en El Cairo, ciudad en la que se conocieron durante unas vacaciones, acabó sus estudios de ADE (Administración y Dirección de Empresas) en ESADE en Vancouver (Canadá) y su primer contrato laboral fueron dieciocho meses en el departamento de marketing del Hotel Atlantis en Dubai, un complejo hotelero con dieciséis restaurantes. Acaba de llegar a España de Singapur, donde ha pasado las últimas tres semanas al frente del *Restaurante de Santi*... Los Santamaria han puesto el nombre de Sant Celoni en el mapa-mundi culinario a golpe de estrellas.

REGINA pertenece a la generación de conejillos de Indias que estrenaron la ESO, pero no es una víctima de este plan de estudios. Su madre, Àngels Serra, me da fe de ello: era buena estudiante. No tenía que esforzarse por sacar buenas notas. Ni en el Santa Fe, de Vallgorguina; ni en el CEIP Vallmanya, de Sant Esteve de Palautordera; ni en el IES Reguissol, de Santa María, siempre bajo la sombra amable del Montseny. Creía que todo el monte era orégano cuando se dio de bruces en la primera evaluación de ESADE. Ella, para quien las ciencias eran como coser y cantar se encuentra que de *mates* le cayó un 0,7. Fue un jarro de agua fría. Una ducha escocesa. Con dieciocho

años nunca había suspendido un examen. Asustada por la reacción de sus padres pensó en arrojar la toalla. Santi, pragmático y catalán, le aconsejó bien: el curso está pagado, así que aprovéchalo, aquel mal trago le fue muy útil: había que hincar los codos, aprendió la lección; y ya no volvió a suspender en toda la carrera, con la excepción del inglés. Asignatura que ya ha superado con la mejor escuela que existe para aprender un idioma, vivir fuera.

REGINA no tenía la mínima intención de dedicarse al mundo de la restauración. De niña había vivido lo que significa estar en la cocina (la casa familiar está encima del Restaurant). La dedicación que requiere la escuela de la excelencia. Sin embargo, lejos de casa, en Dubai, descubrió que el negocio de los fogones y los pucheros le gustaba más de lo que ella se había imaginado. En Dubai no se encontraba cómoda. Una vez absorbido el impacto de encontrar una sociedad de lujo y sofisticación, advirtió que detrás había poco poso cultural. Dubai era como un crucero de superlujo suspendido en el desierto. Y esa no era la cultura que había recibido de unos padres que le habían enseñado a amar la tierra que uno pisa. La experiencia de Dubai le sirvió para descubrir lo que quería ser: la cocina iba a ser su mundo, pero también que para crecer no podía trabajar al lado de su padre. Que ella bajo una misma filosofía culinaria tenía que ganarse su espacio vital. El destino fue Singapur. Y allí estaba el 16 de febrero, cuando un infarto de miocardio le cambió dramáticamente la vida. Le brillan los ojos al recordarlo, y a su madre, también.

EL IMPERIO DE REGINA se llama *EVO*, *Santceloni*, *el Restaurante de Santi* (Singapur)... pero la joya de la corona es *el Racó de Can Fabes*. Lo era para Santi (el chef Xavier Pellicer continúa al frente de la cocina) y lo seguirá siendo para Regina. Can Fabes es la filosofía de Santi en estado puro: productos de la tierra, y frescos, de máxima calidad. Una filosofía que le salió muy cara: enemistarse con los ingenieros de la cocina química. No obstante, Santi Santamaria lo tenía muy claro: "No hacemos franquicias". Cada restaurante tiene su propia personalidad. Las verduras o el pescado de Singapur no son como las de Can Fabes. En cada país lo suyo, y en todos la misma filosofía. Los chefs de todos los restaurantes, también del *Ostiano* de Dubai, del que se desprendieron al morir Santi porque el contrato era de tipo personal, han pasado por la escuela de Can Fabes.

Y acabo con un anuncio: si el día 24 de noviembre el *Racó de Can Fabes* conserva, como espero y deseo, la tercera estrella, ya tengo titular: AVE REGINA! \*

