

# La Universitat Catalana d'Estiu de Prada de Conflent homenatja a Santi Santamaria

■ Jaume Fàbrega, Martí Boada i Aureli Argemí intervenen al reconeixement, al que van assistir la dona i la filla de Santamaria

**REDACCIÓ. Sant Celoni**  
El compromís del cuiner de Sant Celoni amb Catalunya a través de la seva cuina va portar a la Universitat Catalana d'Estiu (UCE) de Prada de Conflent (Catalunya Nord) a homenatjar a Santi Santamaria, diumenge, 21 d'agost, en el decurs de la seva XLIII edició. L'acte va comptar amb la presència de la seva dona Àngels Serra i la seva filla Regina Santamaria que dirigeix l'últim projecte del cuiner, el restaurant 'Santi' de Singapur, on Santamaria va traspasar el febrer a l'edat de 53 anys.

L'acte de la UCE va ser impulsat per l'historiador i crític gastronòmic Jaume Fàbrega que va destacar que, allà on anés Santamaria, "sempre posava per davant el seu compromís amb el país i la terra", una actitud que va propiciar la projecció internacional de la cultura catalana, va assenyalar. En aquest sentit, Fàbrega va lamentar que les administracions no hagin reservat encara a la cuina el lloc que li correspon en l'àmbit cultural, com l'existència d'un museu de les arts culinàries que tant havia defensat Santamaria.

També va lamentar el linxament al que va ser sotmès el cuiner de Sant Celoni després de la publicació del llibre 'La cocina al desnudo' en el que qüestionava l'ús de la química a la cuina i Fàbrega va denunciar que s'havia produït una campanya



Regina Santamaria, filla del cuiner, i Àngels Serra, vídua de Santamaria, a Prada el dia de l'homenatge (UCE)

de confrontació entre Ferran Adrià i Santamaria que no existia.

Per la seva banda, el vicepresident de la UCE va destacar la seva "personalitat" que "amagava el seu gran compromís amb el

país". A l'acte també hi va intervenir el naturalista celoní Martí Boada que va destacar els orígens de "proletariat no industrial" de Santamaria i els seus "valors no burgesos" vinculats al Montseny

que van marcar la seva vida i personalitat. Boada també va destacar el seu compromís social a finals del franquisme i la seva implicació en moviments cívics del Baix Montseny, un moment en què pre-

nia com a referent intel·lectual l'activista Lluís Maria Xirinacs. "Era un solemne patriota", va assegurar Boada, "genèticament catalanista". Com a cloenda de l'homenatge, el president del CIEMEN, Aureli Argemí, va destacar que Santamaria "estimava el Montseny i els productes del Montseny, estimava els Països Catalans i els seus productes i, amb això, feia un producte de referència".

**Santamaria havia participat en edicions anteriors de la UCE per parlar de cuina catalana**

El cuiner de Sant Celoni havia participat en edicions anteriors de la Universitat Catalana d'Estiu de Prada per tractar sobre el paper de la cuina catalana en la identitat de Catalunya.

Des de la seva mort, Santi Santamaria ha rebut diversos reconeixements i homenatges. Possiblement el més rellevant és que el que se li va brindar a Girona en el marc del Fòrum Gastronòmic que es va celebrar una setmana després del seu traspàs. Jaume Fàbrega ha estat qui ha fet la proposta a la Universitat Catalana d'Estiu perquè, en aquesta edició, es fes un reconeixement especial al cuiner de Sant Celoni entre les activitats programades per aquest estiu. La Universitat de Prada de Conflent, que va obrir portes el passat 16 d'agost, ha finalitzat aquest dimecres, amb centenars d'estudiants que han seguit els cursos i activitats que s'hi desenvolupen.

EN PRIMERA PERSONA FERRAN CATARINEU (fcatarineu@hotmail.com)

## Pobres països pobres (1)

Ja fa una quantitat d'anys, encara es pagava amb pessetes, vaig estar quatre o cinc dies ingressat a l'hospital, el de Sant Celoni com toca i com cal. Em van intervenir d'un genoll, i durant quatre o cinc dies vaig esmorzar, dinar, berenar i sopar a l'hospital. Berenar no havia berenat mai des que vaig acabar la primària al col·legi, però a l'hospital me'n van donar. Innocent que sóc, quan em donaren l'alta vaig passar per recepció a buscar la factura. La noia que em va atendre em mirà amb cara de jutge, convençuda, pobre de mi, que li volia prendre el pèl. De factura no n'hi havia. Per a la meua sorpresa, ingenu com sóc, durant quatre o cinc dies havia esmorzat, dinat, berenat i sopat de franc. Em va costar d'entendre: per esmorzar, cada dia haig d'anar a comprar el pa a la fleca del costat de casa i el pernil dolç que farceix l'entrepà a la xarcuteria; per poder dinar i sopar cal que de tant en tant vagi a comprar al supermercat. A l'hospital tot va ser de franc. Em va costar d'entendre.

Això i altres canongies ens ho podem permetre a Catalunya i a Espanya perquè, sortosament, som països rics. Els

països del nord d'Europa, que són pobres, no poden pas. Per això, per la manduca hospitalària, pagues.

Quan estàs ingressat en un hospital a Alemanya pagues deu euros diaris, això sí amb un límit màxim de 28 dies laborables l'any.

A França, com que hi ha moltes hospitalitzacions que no estan cobertes per la sanitat pública, els francesos solen tenir dues targetes —que els hospitals accepten— una de la seguretat social i l'altra o pagada complementàriament o d'una mútua; així, si un malalt ingressat en un hospital francès no té contractada cap assegurança complementària ha de pagar de la seva butxaca.

A Suècia totes les operacions en hospitals són gratuïtes però per l'estada s'han de pagar set euros diaris; a Noruega tenen un sistema semblant al de Suècia.

A Irlanda la hospitalització costa cent euros per dia fins a un màxim de mil euros anuals, sobrepassats els quals és gratuïta.

Grècia té un sistema molt particular, molt propi d'un país que sembla tenir ànima sicilianca, a més de ser molt complicat per a qualsevol ment racional el sistema de sanitat pública, té una característica pròpia molt curiosa que en direm del "sobre de color crema". Quan un malalt vol tenir llit més aviat, saltar-se la llista d'espera, un tracte personalitzat... posen al sobre deu euros per la infermera, d'entre cent i tres mil euros pel metge (a Grècia tothom coneix les exigències de cada metge i estudis seriosos de la crisi grega han destapat que hi ha metges amb saldos bancaris de milions d'euros) i uns cinc-cents per l'anestèsista. Ho veieu com en són de tendres, de macos, de generosos, els grecs... Quina il·lusió que em faria viure a Grècia! Sent metge, és clar.

A Portugal per cada dia d'hospitalització es paguen 5,20 euros i de totes les proves que es fan a l'hospital també se'n paga una part. Tot i que Portugal no l'hauria d'esmentar perquè és un país ric, gairebé tan ric com nosaltres.

A Itàlia és paga una part del cost de les

intervencions, segons un barem preestablert. Si també hi ha sobres grecs de color crema no ho sé, al menys no me n'han informat, tot i que fa mesos que faig preguntes a tots els coneguts que tinc arreu. Quins invents Internet i Facebook! Encara que siguis una mica innocent...

No segueixo perquè em falta espai. Però és molt clar que als pobres països pobres del nord d'Europa els pacients paguen trinco-trinco. Aquí, a Catalunya, a Espanya, no paguem: tenim la sort de viure en un país ric, molt ric.

Quan estic acabant aquestes ratlles un follet entremaliat, que tot el temps ha estat fent la papallona al meu voltant, em diu a cau d'orella que no, que estic equivocant, que és a l'inrevés, que els països rics són els del nord d'Europa i som nosaltres, Catalunya, Espanya, els països pobres. I, mira per on, pot ser que tingui raó: els països del nord d'Europa són rics perquè administren els seus recursos com si fossin pobres, i Catalunya, Espanya, som pobres perquè vivim com si fossim rics.