

'Una reivindicación del buen comer' inclou receptes i pensaments del xef de Sant Celoni

Santamaria reivindica el bon menjar en un llibre pòstum

Sant Celoni

EL 9 NOU

Poc més d'un any després de la seva mort, el record del prestigiós cuiner Santi Santamaria ha tornat en forma de llibre. A *Una reivindicación del buen comer*, el xef de Sant Celoni, mort el febrer de l'any passat, desitjava demostrar als lectors quina era la cuina que l'havia portat a convertir-se en el xef que era, és a dir, la cuina dels seus records, que va enriquir amb els diferents viatges i experiències viscudes. El resultat és un llibre amb receptes inèdites i altres de ja conegudes, i amb reflexions sobre la realitat social, els viatges o els aliments. Tal com recordava la seva filla Regina en la presentació del llibre, Santamaria era "un home molt inquiet que, fins i tot, apuntava els seus pensaments en els tovallons del restaurant". El col·laborador del cuiner, Jordi Ainaud, va explicar que el llibre el van treballar amb Santamaria. "Són textos elaborats i seleccionats per ell. No hem afegit ni hem tret res que no haguéssim consensuat prèviament amb ell".

El llibre es divideix en cinc apartats, cadascun dels quals té com a introducció un text inèdit de Santamaria i receptes també inèdites. La resta d'articles són un compendi dels que el cuiner publicava en el suplement



Portada del nou llibre de Santi Santamaria

Magazin de La Vanguardia, en aquest cas, però, sense estar retallats per motius d'espai. Els articles reflexionen sobre diversos aspectes, com els viatges que havia fet el cuiner, sobre la realitat social, sobre característiques d'aliments com la sobrassada, el pollastre o els bolets, o sobre la gastronomia pròpia de llocs com Galícia o l'Hospitalet de Llobregat. Algunes de les receptes que

inclou el llibre són la papada amb caviar, la panxa de bacallà amb botifarra negra o salsitxa, i altres com la mongeta amb cansalada o l'esqueixada.

Amb aquest llibre, Santamaria volia demostrar que la cuina de tota la vida pot renovar-se sense perdre la seva essència, només dedicant-li temps, escollint productes de qualitat i una bona recepta.

Jornada gastronòmica a l'EVO en record de Santamaria

Barcelona

EL 9 NOU

El restaurant Evo, situat a la cúpula de l'Hotel Hesperia Tower de l'Hospitalet de Llobregat, fa un particular homenatge a Santi Santamaria amb unes jornades gastronòmiques molt especials. Fins al dia 6 de maig, amics i alumnes avantatjats del cuiner de Sant Celoni el recorden a través dels seus plats més emblemàtics, com els seus mítics raviolis de gambes, cansalada amb caviar, les tripes de bacallà amb botifarra i salsitxes o el jarret de xai amb rossinyols i escalunyes glacejades, i bunyols de xocolata amb sorbet de coco. El menú té un cost de 90 euros.

La presentació es va fer la setmana passada, i va anar a càrrec del xef de l'Evo, Ismael Alegria, i el xef i codirector de Can Fabes, Xavier Pellicer. El mateix dia també van fer un taller en homenatge a Santi Santamaria, que va reunir unes 65 persones, mentre altres es van haver de quedar a fora.

La 9a caminada Granollers-Montserrat, a punt

Granollers

La novena caminada Granollers-Montserrat, organitzada per Colònies Sant Esteve, es farà aquest dissabte durant el dia amb sortida a 2/4 de 6 del matí des de la plaça Can Trullàs. El recorregut és de 55 quilòmetres. També hi ha la possibilitat de fer la mitja, que sortirà des de Castellar del Vallès, amb un recorregut de 33 quilòmetres. En tots dos casos hi haurà servei d'autocars des de Montserrat, on es preveu arribar a les 7 de la tarda. Per tercer any la caminada es fa de dia amb la intenció de gaudir del paisatge des de Granollers fins a Montserrat. Les inscripcions es poden formalitzar a la botiga Illa Sports o amb el número de compte de Catalunya Caixa. En l'organització hi participen una trentena de persones.

Els comerços de Santa Eulàlia surten al carrer

Santa Eulàlia de Ronçana

L'Associació Ronçana Comerç Actiu torna a treure les botigues al carrer, per tercera vegada. La fira tindrà lloc aquest dissabte entre les 9 del matí i les 3 de la tarda al Rieral, al costat de la carretera de Barcelona i l'edifici de la Sala. De les activitats destacades d'aquestes botigues al carrer serà el tastet gastronòmic de quatre restaurants de Santa Eulàlia, socis de Ronçana Comerç Actiu, que farà a l'hora de dinar. La fira també tindrà jocs i inflables per als nens i nenes. **P.N.**

L'aigua termal arriba al pa

El forn L'Espiga d'Or de Caldes crea la romana, una barra de pa feta amb aigua termal

Caldes de Montbui

EL 9 NOU

Aprofitant la festa de Sant Jordi, el forn L'Espiga d'Or de Caldes va presentar dilluns la romana, una barra de pa feta amb aigua termal, dins la fira instal·lada al parc de l'Estació. Es tracta d'un pa que porta un alt percentatge d'aigua. Un cop tret del forn, però, aquesta humitat no repercuteix en el pa i passades moltes hores la massa no s'estova. "El gust que li aporta l'aigua és un gust peculiar, gràcies als alts continguts que té aquesta aigua. Mentre que la semolina i la soja li donen un cruixent molt gustós", explica Meritxell Ven-



Les germanes Mireia, Meritxell i Ester Ventura Falsina, amb el nou pa aquest dilluns a Caldes

tura Falsina. L'única màquina que s'utilitza en el procés és la d'amassar. Tant la divisió com la forma es fa manualment. Ara, la Meritxell, les seves germanes i els seus pares es plantegen patentar la barra.

L'elaboració d'aquest pa ja té un precedent fa uns quants anys, quan l'avi i fundador del negoci, Pere Falsina, ja feia un pa que s'assemblava força a la romana. "Ell, però, el feia amb aigua del pou que encara tenim i que encara funciona", explica Meritxell Ventura. Després de donar-li alguna volta van pensar fer el mateix amb aigua termal, "com una manera diferent de potenciar Caldes, l'aigua termal i el consum del pa". Durant aquests dos darrers mesos han estat treballant en el nou pa fins que han aconseguit la forma, el gust, la textura i el cruixent desitjat.