

Alguns dels participants a la gala, amb el president Artur Mas i la família de Santamaria, al mig



Mercè Riera, responsable d'El Xiprer, molt agraïda per aquest acte

Un fundació vetllarà pel llegat del cuiner Santi Santamaria

El sopar homenatge al cuiner va recollir més de 14.000 euros per a El Xiprer

Barcelona

EL 9 NOU

En el sopar benèfic que dilluns al vespre es va fer en homenatge al cuiner de Sant Celoni Santi Santamaria, la seva filla Regina va anunciar que "la família i alguns amics" tenen la intenció de crear la Santi Santamaria Fundació "per preservar el seu llegat literari, les seves obres d'art, els seus valors" i també per seguir portant a terme la tasca solidària que el xef va portar terme al llarg de la seva vida. Precisament,

el sopar de dilluns al vespre, celebrat a l'Hotel Hesperia Tower de l'Hospitalet, que alberga un dels seus restaurants, l'Evo, tenia un caràcter totalment solidari, i estava organitzat per diferents entitats solidàries catalanes, a més de familiars i companys de feina del xef. Entre les entitats organitzadores, que volien agrair a Santamaria la seva tasca solidària, hi havia la Fundació Vicente Ferrer, Càritas, el Grup Cooperatiu TEB, la Fundació Esclerosi Múltiple, Camins, la Fundació DKV Integralia,

el Casal dels Infants Acció Social als Barris, l'Associació Catalana d'Amics del Poble Sahrauí i la Fundació Step by Step. La gala va reunir unes 800 persones, i els 14.000 euros recaptats es destinaran a la casa d'acollida i menjador social El Xiprer, de Granollers, la tasca del qual Santamaria seguia amb molt interès i amb el que tenia diferents projectes en marxa. El restaurant va ser servit pels xefs Xavier Peller, Ismael Alegria i Òscar Velasco, de Can Fabes, Evo i Santceloni.

Durant el sopar, molts van ser els que van lloar la figura del xef de Sant Celoni. Jordi Roglà, de Càritas, el va qualificar de "xef humanista", mentre que Josep Santacreu, de DKV Integralia, va parlar del cuiner que va escriure una quinzena de llibres, centenars d'articles i, fins i tot un conte, a més de tenir una producció d'arts plàstiques "molt interessant i poc coneguda". També va destacar el seu caràcter polemista i la seva faceta de gran comunicador. "Podríem seguir lloant els mèrits d'en Santi, però avui

estem bàsicament aquí per agrair-li que fos una persona tan generosa", va concloure.

El president de la Generalitat, Artur Mas, es va afegir a destacar aquesta generositat. Mas es va preguntar si es podia ser "una persona de gran, grandíssim èxit professional i, alhora actuar amb una gran generositat". "En Santi Santamaria ens va deixar dit, escrit i provat amb el seu exemple, que és perfectament possible".

Durant el sopar, l'actor Jordi Bosch va llegir un text de l'escriptor i amic de Santamaria, Emili Teixidor, que va morir fa poques setmanes. En aquest escrit, Teixidor definia com "un bon berenar" els àpats amb i del cuiner Santi Santamaria. "Em recordava quan, a la infantesa, sortíem algun dijous a la tarda a jugar a un pla proper a l'escola i els petits en dèiem fer un bon berenar".

Caldes presenta dissabte l'única cervesa artesanal catalana feta amb aigua termal

Caldes de Montbui

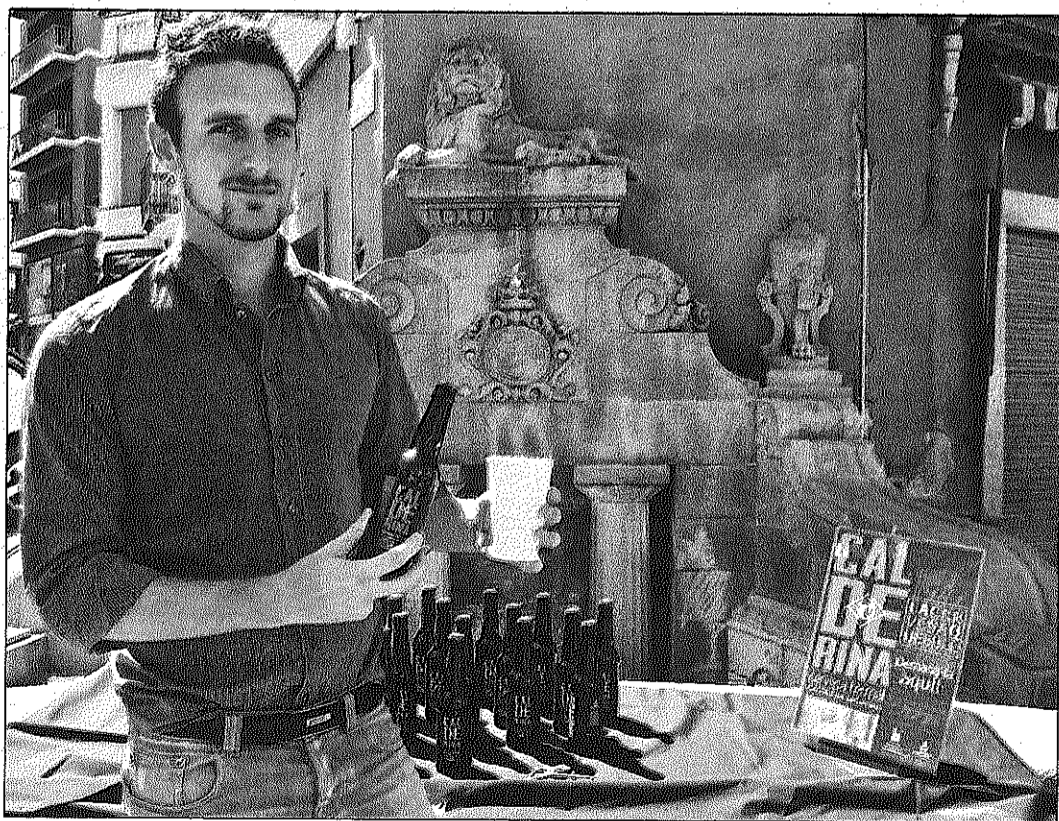
EL 9 NOU

Caldes ja té a punt La Calderina, l'única cervesa artesanal catalana feta amb aigua termal. La presentació pública i la degustació es farà aquest dissabte a 2/4 de 7 de la tarda a la plaça de l'Església en el marc de les activitats de l'Escaldàrium, la Festa del Foc i l'Aigua de Caldes de Montbui. Durant la presentació es farà el sorteig de tres lots d'ampolles de cervesa termal i gots de terrissa amb la marca El poble que bull.

La Calderina ha estat elaborada pels productors vallesans Art Cerveses, amb

seu a Canovelles, a partir de la combinació d'aigua mineral termal, aigua, malt, llúpols i llevat de baixa fermentació. Tot plegat ha configurat una cervesa de color roig magmàtic, amb aromes fumats i sabor torrat, subtilment mineral.

L'Ajuntament de Caldes va tirar endavant aquest projecte per buscar la singularitat i l'originalitat a través del principal valor turístic del municipi, el termalisme. Amb aquest projecte s'han convertit unes aigües termals que brollen a 74 graus centígrads des de la Font del Lleó en una cervesa que cal beure a menys de 8 graus.



Isidre Pineda, regidor de Promoció Turística de Caldes, mostra algunes ampolles de la nova cervesa

Divendres, 13 de juliol de 2012