

# Homenatge

24 de novembre 2021 - MNAC

SANTI  
SANTA  
MARIA

*Catalunya*

*XXX*



1805 PICTET



Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició

# SANTI SANTAMARIA

Santamaria sempre deia que el cuiner és un artesà i no un artista, perquè la cuina en si, és l'art. El seu univers culinari es va centrar en els principis de la cuina clàssica i els sabors de la tradició. Va preferir treure tot el que podia de les seves matèries primeres en lloc de treballar amb les últimes tècniques. Segons la seva opinió, els bons productes obtenen tot el que necessiten la natura, de manera que la fórmula perfecta són simplement ingredients de primera qualitat amb una cocció adequada. "Cuinem perquè els aliments tinguin millor gust i ens facin bé".





Santi Santamaria va ser un extraordinari cuiner humanista. Al llarg de la seva trajectòria professional, va liderar els equips de cuina de diversos restaurants, però també va ser un escriptor molt prolífic. La seva literatura anava molt més enllà del fogó, eren anàlisis i reflexions sobre la professió i la societat, aspectes que van quedar escrits en nombrosos llibres al llarg de la seva carrera.

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) reconeix avui el xef Santi Santamaría, un lluitador de la cuina tradicional catalana, per la seva contribució al món de la gastronomia del nostre país. Santamaria es considerava un artesà i un cap d'equip a la cuina. Del seu llegat destaca el mèrit en la creació d'equips de treball, i la manera com els va inculcar la seva passió per la cuina, pels sabors autèntics i per delectar els seus comensals.

# PROGRAMA ACTE

## EXPOSICIÓ “Cartes d’una vida”

Presentació a càrrec  
del **Sr. Josep Vilella i Llinós**  
Acadèmic

## BENVINGUDA

A càrrec del **Sr. Carles Vilarrubí i Carrió**  
President de l’Acadèmia Catalana  
de Gastronomia i Nutrició

## GLOSSA

A càrrec del **Sr. Paco Solé i Parellada**  
Acadèmic

## SOPAR

Brigadier, **Sra. Rosa Mayordomo i García**  
Acadèmica

## CLOENDA DE L’HOMENATGE

A càrrec de l’Honorable **Sr. Jaume Giró i Ribas**  
conseller d’Economia i Hisenda de la Generalitat  
de Catalunya

# ÀPAT D'HOMENATGE A SANTI SANTAMARIA

## APERITIU

Ravioli de gambes amb ceps i oli de pinyons

Coca de porros amb formatge i raifort

Nigiri català de calamar encebata

*Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature 2013  
DO Cava*

## PLATS

Carxofa farcida de ventresca, garotes i caviar

*Can Ràfols dels Caus Gran Caus Blanc 2019  
DO Penedès*

Pilota de perdiu amb col caramel·litzada

*Abadia de Poblet La Font Voltada 2017  
DO Conca de Barberà*

Cua de bou amb tripetes de bacallà

*Vall Llach Porrera Vi de Vila 2018  
DOQ Priorat*

## POSTRES

Pera escalivada amb xocolata blanca i iogurt

*Castell d'Encus Majjan Dolç 2012  
DO Costers del Segre*

## COMITÈ ORGANITZADOR

Carles Vilarrubí i Carrió  
Joan Font i Torrent  
Rosa Mayordomo i García  
Josep Vilella i Llirinós  
Elena Yepes i Evangelista

## MEMBRES DE L'ACADÈMIA

Carles Vilarrubí i Carrió, *President*  
Artur Carulla i Font, *Vicepresident*  
Carme Rusalleda i Serra, *Vicepresidenta*  
Joan Font i Torrent, *Secretari General*  
Ramón Agenjo i Bosch, *Tresorer*  
Montse Folch i Munuera, *Vocal*  
Rosa Mayordomo i García, *Vocal*  
Jordi Montaña i Matosas, *Vocal*  
Valentí Roqueta i Guillamet, *Vocal*  
Àlvar Sanclimens i Aremngou, *Vocal*  
Paco Solé i Parellada, *Vocal*  
Joaquim Uriach i Torelló, *Vocal*  
Quim Vila i Betriu, *Vocal*  
Josep Vilella i Llirinós, *Vocal*  
Elena Yepes i Evangelista, *Vocal*

Ferrán Adrià i Acosta  
Ricard Aixelà i Campanales  
Alejandro Alcaraz i Sanz  
Oriol Balaguer i Mestres  
Raül Bobet i Almenara  
Miquel Brossa i Real  
Cristina Cabañas i Rodríguez  
Josep Capdevila i Nogué  
Magda Carlas i Angelats  
Josep Casas i Febrer  
Sara Castellví de Simón  
Ramón Cierco i Noguer  
Comte De Sert

Jordi Cortada i Passola  
Francesc Dabán i Hijazo  
Josep M. de Hita i Planella  
Paco de la Rosa i Torelló  
Javier de las Muelas i Fernández  
Miquel Espinet i Mestre  
Eugeni Fabregat i Mora  
Luis Ignacio Ferrer i Figueras  
Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni  
Carles Gaig i Framis  
Ignacio García-Nieto i Portabella  
Gerardo García-Ventosa i López  
Rosa Gelpí i Monasterio  
Alex Jaumandreu i Patxot  
Jorge Linati i de Puig  
Montse Mascaró i Alemany  
Bartolomé Masoliver i Roderas  
Toni Massanés i Sánchez  
Enric Medina i Delmonte  
Josep Monje i Canut  
Glòria Noguer i de Ferrer  
Jordi Peyri i Rey  
Lluís Planas i Martínez  
Joan Ras i Sirera  
Enric Ribera i Gabandé  
Joan Roca i Fontané  
Pasqual Roca i Riera  
Mario Rotllant i Sola  
Josep M. Sanclimens i Genescà  
Jon Sarabia i Barrutia  
Ramón Serra i Agut  
Rafael Soriano i Llompart  
Albert Sumarroca i Claverol  
Joan Tàpia i Nieto  
Miquel Torres i Maczassek  
Joan Uriach i Marsal  
Jordi Vilaseca i Brugueras  
Lluís Vinyes i Jordà  
María Vives i R. de Hinojosa

## PATROCINADORS



## COLLABORADORS

**eshob**  
escola superior d'hostaleria de barcelona



VILA  
VINI  
TECA

DES DEL 1932



alkimia  
JORDI VILÀ



## CLUB D'EMPRESES

Grupo  Planeta

**Damm**

  
ROYAL  
**BLISS**  
PREMIUM  
*Inspiration*

  
**Agbar**

**GB**  
FOODS