

## En deute amb l'homenot de Can Fabes

**L**a cuina catalana sempre estarà en deute amb Santi Santamaria, el xef que va obrir tants camins, l'homenot que, des de Can Fabes, va apostar per reinterpretar la tradició gastronòmica del país amb una passió singular, una dèria fecunda que sabia encomanar als seus equips i també als comensals. En aquest sentit, Santi Santamaria ha estat una inspiració inesborrable per a molts professionals que avui són reconeguts per la seva creativitat i el seu bon fer.

Ha passat una dècada des de la mort de Santi Santamaria i l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha volgut retre-li un homenatge, per recordar tot allò que va fer i tot allò que ens va ensenyar. El seu llegat perviu i, més enllà de polèmiques, rivalitats i tendències, cada dia veiem més clar que, des del cor del Montseny, Santamaria va ser dues coses alhora: un repensador del nostre patrimoni gastronòmic i un far de sensibilitats lligades al territori i el producte de qualitat. Era un xef que sabia molt bé el que feia i, a més, sabia explicar-ho, a vegades amb veheència, també amb tendresa, sempre amb intel·ligència.

L'obra de Santi Santamaria gira al voltant de tres conceptes: simplicitat, proximitat i sinceritat. Potser perquè va ser un autodidacte que va investigar a peu de fogons, sempre va posar per davant una interpretació simple –no pas fàcil– de la cuina, com passa amb la prosa del seu admirat Josep Pla, que defuig els barroquismes i l'excés d'artifici perquè troba en la naturalitat el secret de l'expressió. Així, amb aquest capteniment, en Santi imaginava i cuinava els seus plats, empès per la voluntat de delectar els comensals amb la redescoberta dels sabors, com si el món comencés de bell nou cada jornada.



**CARLES VILARRUBÍ**

PRESIDENT DE L'ACADÈMIA CATALANA DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ

Simplicitat no és sinònim de senzillesa sinó de concreció, de síntesi i de depuració sàvia de molts coneixements i experiències. Simplicitat és aplicar-se en l'excel·lència que no gesticula ni vol solemnitats, en el resultat assolit des del treball exigent, pacient i metòdic.

La proximitat és la clau de volta de tota la cuina de Santamaria, que no es pot desvincular d'una geografia concreta, d'una identitat, d'un arrelament i d'una memòria. Per al xef Santamaria, la terra i el plat són expressió d'un mateix cosmos que dona sentit a l'ésser humà, a partir de les vivències col·lectives i del pas del temps damunt del paisatge. Menjar i contemplar vindria a ser el mateix exercici, una manera de comprendre el que ens envolta, a partir d'un realisme que esdevé poètic mitjançant el gust i la consciència d'aquest, quan fem de l'alimentació una celebració de vida, de cultura, de comunicació i d'amistat. Menjar és recordar, penetrar en el laberint del temps, respirar altres vides... Menjar és, en la filosofia d'aquest homenot, viure més

intensament. En Santi era un oficiant pulcre d'aquestes litúrgies, amic dels seus amics, i un guia sense parangó per a tots aquells que tastaven els seus plats.

En tercer lloc, la sinceritat és la musculatura del projecte gastronòmic, estètic i ètic de Santi Santamaria, que va convertir aquest atribut en una militància i una bandera, no sempre compresa per tothom. Sinceritat a l'hora de plantejar els seus periples i els seus reptes, amb capacitat de lideratge, amb coherència i amb un enorme talent per passar de la pràctica a la teoria, sense oblidar mai que la cuina, com tot art, ha d'emocionar. Des de la sinceritat, Santamaria llegia, escrivia, xerrava i cuinava; era un home culte amb múltiples interessos, que sabia fer connexions afortunades entre la raó i la passió, entre l'especulació abstracta i la concreció d'un plat ben acabat.

Una menció especial mereix el paper de Santi Santamaria com a mestre de cuiners i cuineres, mentor de tantes vocacions. La seva capacitat de transmetre l'ofici el va convertir en un magnífic referent, algú que generava estima i complicitat, que sabia potenciar el millor en els que l'acompanyaven.

De la cuina a la taula i de la taula, directament, als sentits. Aquest era el lema de Santi Santamaria. Moltes de les coses que ell va fer i va dir eren noves quan van aparèixer, però no han perdut vigència, ans al contrari. Com a pioner i com a visionari d'una nova cuina catalana, que volia ser local i global alhora, en Santi és un dels grans i, com a tal, hem de recordar-lo. Com he escrit al començament, estem en deute amb el xef Santamaria, també amb el seu entusiasme proverbial, sense el qual no hagués tirat endavant tot el que va fer, sempre amb gran estima pel nostre país i per la gent.

**Ha passat una dècada des de la mort de Santi Santamaria, un repensador del nostre patrimoni gastronòmic**