

OPINIÓ

Secretari general de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia

Joan Font



Santi Santamaria, en una imatge d'arxiu presa l'any 2009 ■ QUIM PUIG

El primer entre els grans

La cuina catalana és una cuina basada en la tradició, en la forma de fer del país i en els productes de la terra. Neix i es desenvolupa a partir dels plats que preparaven les mestresses a les masies o els pescadors arran de mar. És una cuina noble, clara i honesta que permet reconèixer i gaudir d'allò que estem menjant i que evoluciona, amb el temps, fins a esdevenir la base de les fondes i les cases de menjar.

Passats els anys, amb els canvis socials i l'arribada d'una millora econòmica general remarcable, la demanda canvia i la cuina evoluciona cap a la gastronomia. Catalunya ja no vol tan sols menjar per a satisfer una necessitat fisiològica, sinó que, ans al contrari, vol dinar, o sopar, que no és el mateix i, a més, gaudir-ne a bastament, socialment o en família.

Aquest origen tradicional constitueix l'arrel i és on rau l'èxit de grans catedrals de la cuina catalana com ara l'Hispania a Arenys de Mar, el Motel Empordà a Figueres, Can Boix a Martinet o Can Gaig a Barcelona; tots ells originàriament establiments de parada i fonda, que van saber caminar cap a l'excel·lència i ser mereixedors d'elogis i reconeixements internacionals.

Amb aquesta filosofia, l'any 1981, fruit de l'atzar i de la necessitat, com a conseqüència d'un greu ensurt familiar, Santi Santamaria, i la seva esposa, Àngels Serra, inicien una incerta aventura i obren, als baixos de casa seva, El Racó de Can Fabes, només els caps de setmana i el dia de mercat a Sant Celoni, amb una oferta senzilla i sense pretensions.

Ràpidament, el repte es consolida, la necessitat es converteix en passió i Santi Santamaria inicia un meteòric i imparabile camí cap al reconeixement internacional. Santi Santamaria és el primer cuiner català a accedir al grup dels més grans de l'univers culinari, el primer a aconseguir, tan

sols tretze anys després de l'obertura del local, les tres estrelles Michelin, el primer català a formar part i rebre els més alts honors de la comunitat gastronòmica mundial i, finalment, en consolidar-hi una influent posició, fins a aconseguir set estrelles Michelin entre tots els seus restaurants: El Racó de Can Fabes, a Sant Celoni, Vallès Oriental (3); Santceloni, a Madrid (2); Evo, a Barcelona (1), i Tierra, a Valdeparalacios de Torrico, Toledo (1).

Els genis deixen sempre herències memorables i ell no podia ser menys. Ens queda per al record el seu incomparable i inimitable jarret de vedella, la papada amb caviar o les tripes de bacallà amb botifarra negra, sense oblidar la llagosta amb alfàbrega o el garrí ibèric.

Santi Santamaria va ser un autèntic gastrònom i, a més d'un incomparable cuiner, també un autèntic erudit, un lector empedreït i un amant de la investigació i la perfecció culinàries. Va bastir una biblioteca gastronòmica poc freqüent, tant per la seva extensió com per la seva qualitat, amb diversos milers de volums, notes i manuscrits i va escriure diversos llibres, des de *La cocina de Santi Santamaria* (1999) fins a *La cocina al desnudo* (2008), la seva darrera obra escrita i que tants disgustos li va comportar.

Hi ha polèmiques especialment estèrils i que, passat el temps, i si és que algun dia la mereixien, perden per complet importància. En tot cas, Santi Santamaria va ser un cuiner magistral, d'una coherència conceptual indubtable, honest amb el producte, amb la terra, amb els seus clients i amb les seves opinions.

Aquest any, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició li ret un sincer, sentit i molt merescut homenatge com a reconeixement a qui, a Catalunya i per ordre temporal, va ser el primer entre els més grans.