

10 años después de su muerte

Homenaje a un gran chef del país

Santi Santamaría era un hombre con una apasionada desmesura hacia la gastronomía



Carme Rusalleda

La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, este miércoles 24 de noviembre, en la Sala Oval del MNAC, rendirá un gran homenaje a la figura del chef Santi Santamaría, un personaje catalán capital en la historia moderna de la gastronomía internacional.

El legado de Santi Santamaría va mucho más allá de la impronta profesional de un chef talentoso: le acompañaba una capacidad de trabajo fuera de lo común, también practicaba la escritura, el arte pictórico y la lectura. Conocí al personaje en los inicios de su carrera profesional, mucho antes de sentir yo misma la fuerza que empuja a los emprendedores a crear un restaurante propio.

Santi Santamaría era un hombre con una apasionada desmesura hacia la gastronomía, capaz de crear un aura personal, delicada y gumet en la antigua masía familiar, espacio que ocupaba el restaurante Can Fabes. Estoy segura de que las paredes de la casa y la montaña del Montseny las sentía a diario como una renovada energía, que se traducían en coraje e inspiración.

Santi Santamaría, como un buen número de chefs con nombre propio en la gastronomía del mundo, contó con la incondicional complicidad de su esposa, Àngels Serra. Ella se sumó en cuerpo y alma a dedicar lo mejor de su vida a Can Fabes. Concilió lo inconciliable, llevar adelante una joven familia con dos hijos y el cuidado de los abuelos paternos. Ella fue, hasta el último día del restaurante, la cara amable que recibía y conducía la sala. Àngels siguió y acompañó en todas las mesas del mundo que el chef quería descubrir. Que nadie se piense que a Santi solo le interesaban las mesas galardonadas con estrellas Michelin, también se conocía una larga lista de establecimientos tradicionales, y no solo de nuestro país.

El trabajo gastronómico de Can Fabes, desde el municipio de Sant Celoni, motivó a muchos restaurantes de aquí a practicar una estética de calidad en el menaje de la mesa, también una cuidadosa puesta en escena, y unos equipo de sala y cocina muy profesionales. Inspiró también a invertir en unas instalaciones de equipamiento culinario, bonitas y modernas, abiertas y visitables, y a ofrecer al público una bodega bien provista con vinos del mundo. Fue muy creativo, con unas cartas muy editadas y artísticas y con una oferta culinaria inspirada en la cultura catalana y francesa, capaz de reconvertirla en un discurso del Montseny y el Mediterráneo que exportó a Madrid y Singapur. Puso en valor setas que el mercado consideraba que no eran comerciales, también pescados poco utilizados en la gastronomía y lo mismo hizo con



Leonard Beard

vegetales silvestres o de cultivo. En su carta compartían atractivo originalidades temporales y silvestres con los más grandes y preciados productos gumet.

En la década de los 80, la restauración de nuestro país puso en marcha un camino muy notable que nos ha presentado en el mundo. Santi Santamaría fue una de las estrellas, que nos marcó un camino profesional que no ha parado de evolucionar y encontrar nuevas formulas de negocio, ahora que el mundo continúa sufriendo los estragos de la terrible pandemia.

Fue Santi Santamaría el dinamizador de

El trabajo gastronómico de Can Fabes motivó a muchos restaurantes de aquí a practicar una estética de calidad

una polémica que hizo correr ríos de tinta, y no solo en nuestro país. La historia de la humanidad está llena de personajes polémicos de otros campos artísticos, músicos, pintores, escultores, arquitectos, unos enfrentamientos públicos que han defendido con pasión ética personal. Yo quiero hacer una lectura positiva de todo ello, si ha podido servir para que la sociedad en general, los profesionales y los consumidores reflexionemos profundamente sobre todo lo que rodea al mundo de la cocina.

Santi Santamaría fue un líder tan importante que quizás ni él mismo se dio cuenta de sus capacidades, de su potencial y de los muchos seguidores de su filosofía. Nos queda el patrimonio de su pasión por el producto y por los productores, por el objetivo del mundo de la restauración de hacer feliz al comensal, de los valores locales a la cultura culinaria catalana, y el amor desenfrenado por el potente paisaje del Montseny, vivido como un filón inspirador del seductor guion gastronómico de un gran chef del país. ■

■ Carme Rusalleda es chef. Vicepresidenta de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN).