

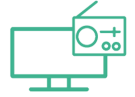
# Índice

El MNAC acoge un homenaje póstumo al chef Santi Santamaría. RAC 1 - ISLANDIA - 24/11/2021	4
La profesión gastronómica rinde homenaje a Santi Santamaría @ ABC - 25/11/2021	5
La profesión gastronómica rinde homenaje a Santi Santamaría @ ABCDESEVILLA.ES - 25/11/2021	6
La profesión gastronómica rinde homenaje a Santi Santamaría @ LA VOZ DIGITAL - 25/11/2021	7
La huella y la energía de Santi Santamaría revivieron anoche en el MNAC. RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 25/11/2021	8
L'acadèmia catalana de gastronomia homenatja al xef Santamaria @ CAPGROS.COM - 25/11/2021	9
Homenaje a Santi Santamaria @ 7CANIBALES.COM - 25/11/2021	10
10 años sin Santi Santamaria: el homenaje a un chef poliédrico El Periódico de Catalunya - 25/11/2021	11
La Acadèmia de Gastronomia homenajea a Santi Santamaría La Vanguardia Vivir - 25/11/2021	12
La Academia Catalana de Gastronomía rinde homenaje a Santi Santamaría, ya que hoy se cumplen 10 años de su muerte. RAC 1 - NO HO SE - 24/11/2021	13
10 años sin Santi Santamaria: el homenaje a un chef poliédrico @ EL PERIÓDICO DE CATALUNYA - 24/11/2021	14
Qui perd els orígens perd identitat @ CATZONA.COM - 24/11/2021	15
L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició homenatja el xef Santi Santamaria al MNAC @ LAREPUBLICA.CAT - 24/11/2021	16
El chef Santi Santamaria recibe el homenaje de la profesión @ EFS.EFESERVICIOS.COM - 24/11/2021	17
L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició homenatja el xef Santi Santamaria al MNAC @ LA VANGUARDIA - 24/11/2021	18
Santi Santamaria recibe el homenaje de la profesión @ THENEWBARCELONAPOST.COM - 24/11/2021	19
Trail Mallos de Riglos, un lugar por descubrir @ CARRERASPORMONTANA.COM - 24/11/2021	20
Entrevista a Carles Vilarrubí, presidente de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición, que esta tarde rinde un homenaje al chef Santi Santamaría en el MNAC cuando se cumplen 10 años de su .... Catalunya Radio - EL MATI DE CATALUNYA RADIO (MAGAZINE) - 24/11/2021	21
La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición rinde homenaje hoy al chef Santi Santamaría en el décimo aniversario de su muerte. RAC 1 - EL MON A RAC 1 - 24/11/2021	22

El primer entre els grans @ FEDERACIÓ D'HOSTALERIA DE LES COMARQUES - 24/11/2021	23
Eshob colobra en el Homenaje que realiza la Academia de Gastronomía a Santi Santamaria @ ESHOB - 24/11/2021	24
Homenaje a un gran chef del país El Periódico de Catalunya - 24/11/2021	25
El primer entre els grans El Punt Avui - 24/11/2021	26
En deute amb l'homenot de Can Fabes Ara - 24/11/2021	27
L'Acadèmia de Gastronomia homenatja a Santi Santamaria @ EL9NOU.CAT - 23/11/2021	28
En deute amb l'homenot de Can Fabes @ ARA.CAT - 23/11/2021	29
Carles Vilarrubí: "Santi Santamaria va ser el pioner de la nova cuina catalana" @ RAC1 - 23/11/2021	30
En deute amb l'homenot de Can Fabes @ ARABALEARS.CAT - 23/11/2021	31
Bullit de primavera a la santpolenca de Carme Rusalleda @ ELPERIODICO.CAT - 23/11/2021	32
'Bullit' de primavera 'a la santpolenca' de Carme Rusalleda @ EL PERIÓDICO DE CATALUNYA - 23/11/2021	33
Mañana la Academia de gastronomía y Nutrición catalana rendirá homenaje al chef Santi maría en ele décimo aniversario de su muerte. RAC 1 - 14/15 - 23/11/2021	34
Entrevista a Carles Vilarrubí, presidente de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición, que esta semana rinde un homenaje al chef Santi Santamari fallecido en febrero de 2011. RAC 1 - EL MON A RAC 1 (MAGAZINE) - 23/11/2021	35
Grande entre grandes @ MSN ESPAÑA - 22/11/2021	37
Santi Santamaria, homenatjat al MNAC a deu anys de la seva mort El 9 Nou Valles Oriental - 22/11/2021	38
10 años después de Santi Santimaria @ LA VANGUARDIA - 21/11/2021	39
10 años después de Santi La Vanguardia - 21/11/2021	40
Grande entre grandes La Vanguardia - 21/11/2021	42
El lujo de la simplicidad La Vanguardia - 21/11/2021	43
El lujo de la simplicidad @ LA VANGUARDIA - 20/11/2021	44

RAC 1

País : Spain  
PROGRAMA : ISLANDIA  
DURACIÓN : 78



► 24 noviembre 2021

> [Clica aquí para acceder al archivo](#)

## **El MNAC acoge un homenaje póstumo al chef Santi Santamaría.**

El MNAC acoge un homenaje póstumo al chef Santi Santamaría. Hoy se estrena la exposición "Cartas de toda una vida".

## La profesión gastronómica rinde homenaje a Santi Santamaría

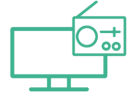
La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición recuerda al chef catalán, fallecido en 2011. El pasado 16 de febrero se cumplió una década de la muerte de Santi Santamaría a los 53 años. Fue en Singapur, donde había viajado para poner en marcha un...

## La profesión gastronómica rinde homenaje a Santi Santamaría

La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición recuerda al chef catalán, fallecido en 2011 El pasado 16 de febrero se cumplió una década de la muerte de Santi Santamaría a los 53 años. Fue en Singapur, donde había viajado para poner en marcha uno...

## La profesión gastronómica rinde homenaje a Santi Santamaría

La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición recuerda al chef catalán, fallecido en 2011 El pasado 16 de febrero se cumplió una década de la muerte de Santi Santamaría a los 53 años. Fue en Singapur, donde había viajado para poner en marcha un...



► 25 noviembre 2021

> [Clica aquí para acceder al archivo](#)

## La huella y la energía de Santi Santamaría revivieron anoche en el MNAC.

L'empenta i l'energia de Santi Santamaria van reviure ahir la nit al Museu Nacional d'Art de Catalunya company De professió van retrobaràs del CAP de Sant Celoni en el desert versari de la seva voltants propis de la cuina catalana com Joan Roca Carme Ruscalleda de Nandu Jubany els germans Torres també personalitats com el conseller d'economia Jaume Giró Hola aconsellar Francesc com un altre amenitzat per la Acadèmia de gastronomia i nutrició que va posar en valor la figura de Santi Santamaria com un visionari de la cuina catalana Maria Cusó personatge polièdric cuiner lletraferit curiós viatge així el recordaven ahir amics i coneguts en l' emotiu acte que va organitzar el acadèmia de Bach astronomia un vídeo nari que passa que valorar la tradició culinària catalana com recordaven Nandu Jubany Carme Ruscalleda i Jordi Vilar en declaracions a RAC1 lo més important és que ens va fer creure amb el producte de moment per INS quedem i el gran poder que tenia la cuina catalana i Mònica que era per creure en su no són molts els que vàrem veure de la fonda de Santa Maria de posar en valor el paisatge d'estimar productor de protegir-lo tot era de l'entorn sempre sempre ha sigut una forma de ser que jo retrassat el món de la restauració Santi ho va fer molt abans que ningú eh posar amb tu de relleu Vilà Premi Nacional de gastronomia et va ser precisament l'encarregat de servir el sopar una patata Augusta Santa Maria de l'alquímia cuina amb l'antiga vaixela de coure que feien servir a Can faves una preciosa connexió entre passat present i futur que demostra que el llegat del de Sant Celoni està més bé que mai hi

## L'acadèmia catalana de gastronomia homenatja al xef Santamaria

El museu MNAC acull aquesta setmana la mostra 'Cartes d'una vida' i un menú preparat per Jordi Vilà del restaurant Alkimia L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha homenatjat el xef Santi Santamaria quan fa deu anys de la seva mort. El MNAC...



## Homenaje a Santi Santamaria

La Acadèmia Catalana de Gastronomia celebró un homenaje a Santi Santamaria en el MNAC el miércoles noche con una cena liderada por Jordi Vila. A la ceremonia se unieron varios de los mejores chefs catalanes y en el hall se mostró la colección de ...



FIGURA MEMORABLE

La Acadèmia Catalana de Gastronomia recuerda al chef de El Racó de Can Fabes con una cena y una exposición en el MNAC.

# 10 años sin Santi Santamaria: el homenaje a un chef poliédrico

FERRAN IMEDIO  
Barcelona

Han pasado 10 años y el recuerdo de Santi Santamaria sigue muy vivo. No puede ser de otro modo, pues el cocinero fue uno de los más grandes. Sirva el dato para calibrar su envergadura: fue el primero en Catalunya que logró tres estrellas Michelin gracias a su trabajo en El Racó de Can Fabes. Fue en 1994. Pero un infarto de miocardio se lo llevó para siempre cuando estaba en Singapur visitando Santi, el restaurante que gestionaba su hija. Tenía 53 años y estaba *on fire*: también dirigía *Evo*, en el *platillo volante* del Hotel Hesperia Tower de L'Hospitalet (una estrella); Santceloni, en Madrid (dos); Tierra, en Torrico - Toledo - (una); el citado Santi, y Ossiano, en Dubái.

Para recordarlo, la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició le homenajeó ayer en una cena por todo lo alto en el Museu Nacional d'Art de Catalunya a la que acudieron colegas como Nandu Jubany, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Carles gaig y Sergio y Javier Torres, además de autoridades como el 'conseller' Jaume Giró.

«Empuje y entusiasmo»

Todos escucharon al presidente de la entidad, Carles Vilarrubí, destacar la relevancia del tributo al cocinero que «hizo suya la frase 'de la cocina a la mesa y de la mesa directamente a los sentidos'». Y la glosa, a modo de puzle biográfico, del académico Paco Solé i Parellada: «Era un devoto de la cultura catalana, de la que era buen conocedor. Era un gran cocinero intransigente con la calidad del producto. Un escritor notable, y su producción literaria nos ayuda y ayudará a la comprensión de nuestra cocina y del

momento histórico en el que vivió. Era un emprendedor con todas las virtudes de empuje y entusiasmo que ese trabajo requiere». Juan Carlos Ibáñez (Lasarte), Premio Jefe de Sala 2019 y amigo del homenajeado, presentó el maridaje de la cena en la que Jordi Vilà (Alkimia), Premi Nacional de Gastronomia 2021, interpretó a Santamaria: alcachofa rellena de ventresca, erizos y caviar; *pi-lota* de perdiz con col caramelizada; cola de buey con *tripetes* de bacalao, y peras escalivadas con chocolate blanco y yogur. Antes



**Era un gran cocinero intransigente con la calidad del producto**

PACO SOLÉ I PARELLADA  
ACADÉMICO DE LA ACADÈMIA CATALANA DE GASTRONOMIA I NUTRICIÓ

de la cena, los 150 invitados vieron *Cartes d'una vida*, exposición de 50 cartas de chefs que tanto gustaban al de Sant Celoni: Ducasse, Bocuse, Bras, Roellinger, Robuchon, las hermanas Rexach, Neichel, Gaig, Fornell, Puig, Souvereyns, los hermanos Torres...

Santamaria, que había estudiado dibujo técnico e industrial, fue un autodidacta en la cocina que abrió El Racó de Can Fabes en Sant Celoni en 1981. En 1988 recibió la primera estrella Michelin y en 1990, la segunda. Cuatro años más tarde logró la tercera. Se basó en los principios de la cocina clásica y los sabores de la tradición, sacando el máximo partido

Joan Mateu Parra



Varios de los chefs que asistieron al homenaje flanquean al presidente de la Acadèmia, Carles Vilarrubí.

que podía de las materias primas sin recurrir a las técnicas más vanguardistas. Para él, la fórmula perfecta era dar una cocción adecuada a ingredientes de primera calidad. Además, siempre insistió en que su restaurante no era solo su cocina, sino también el servicio de sala, la bodega, el ambiente... También fue un proli-

fico escritor de libros culinarios, como el superventas *La cocina al desnudo* (2008), en el que, entre otras cosas, criticaba la cocina molecular de Ferran Adrià (la polémica fue muy agria), y *La cocina de Santi Santamaria. La ética del gusto*, galardonado con el premio a la Mejor Publicación de 1999 según la Academia Española de

Gastronomía. En sus obras dejó testimonio de su filosofía: «Los restauradores debemos evitar convertirnos en bufones de los esnobs», «Es más importante la defensa de la cocina doméstica que la alta cultura culinaria», «No se debe confundir la preservación de la cocina tradicional con la nostalgia». ■



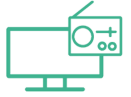
## La Acadèmia de Gastronomia homenaja a Santi Santamaria

**BARCELONA** Con una magnífica glosa del académico Paco Solé i Parellada, una exposición de 50 cartas inéditas y una gran cena en la que Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomia 2021, interpretó el arte culinario de Santi Santamaria, la Acadèmia Catalana de Gastronomia celebró ayer su homenaje al chef de Can Fabes, tras una década de su muerte. Fue en la Sala Oval del MNAC, y asistieron colegas de profesión como Nandu Jubany, Carme Rusalleda, Joan Roca, Javier Torres o el jefe de sala Joan Carles Ibáñez. / **Redacción**



MONTSE GRALT / SHOOTING

**La familia de Santamaria, con miembros de la Acadèmia**



## **La Academia Catalana de Gastronomía rinde homenaje a Santi Santamaría, ya que hoy se cumplen 10 años de su muerte.**

aquesta hora La acadèmia Catalana de gastronomia ret homenatge Santi Santamaria Avui que fa 10 anys de la seva mort de la mort del cuina i l'altra es fa el Museu Nacional d'Art de Catalunya on també s'inaugura la mostra cartes d'una vida dedicada al centre Sant Celoni déu-n'hi-do 10 anys ja seguint la Maria Cusó Maria Bona nit Hola bona nit doncs ara mateix el propietari de les Set Portes perquè solé-parellada estan l'estan la figura de Santi Santamaria un pioner de la cuina catalana que vas haver apostat llàstima la gastronomia de casa nostra així recordaven també saps com Nandu Jubany Carme Rusalleda en declaracions a RAC1 i que va deixar el Santi va ser molt gran primer ens va fer el més important és que ens Creure amb el producte i molt ben parit quedem i el gran poder que tenia la cuina catalana i l'Enrique que era perquè veure'ns o no són molts els que vàrem veure de la fonda de Santa Maria de posar en valor el paisatge d'estimar productor de protegir-lo que dona caràcter la nostra taula al vestíbul del Museu Nacional d'Art de Catalunya s'hi poden veure ara una cinquantena de cartes de restaurants de tot el món que Santa Maria Josep Vilella banco la Xina durant anys després ja haurà un sopar de càrrec de Jordi Vilar xat de l'alquímia Premi Nacional de gastronomia

## 10 años sin Santi Santamaria: el homenaje a un chef poliédrico

La Acadèmia Catalana de Gastronomia recuerda al chef de El Racó de Can Fabes con una cena y una exposición en el MNAC. Varios de los chefs que han asistido al homenaje flanquean al presidente de la Acadèmia Catalana de la Gastronomia, Carles Vil...

## Qui perd els orígens perd identitat

Si alguna cosa distingeix Catalunya és l'enorme capacitat per reproduir permanentment personatges especials i d'un gran talent en les seves professions. A voltes són gairebé únics, surten del no-res més absolut i assoleixen un lideratge gairebé im...

## L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició homenatja el xef Santi Santamaria al MNAC

ACN Barcelona.-L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha homenatjat el xef Santi Santamaría quan fa deu anys de la seva mort. El MNAC ha acollit només per aquest dimecres la [...] ACN Barcelona.-L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ...

## El chef Santi Santamaria recibe el homenaje de la profesión

Barcelona, 24 nov (EFE).- La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha rendido este miércoles homenaje en el Museo Nacional de Arte de Catalunya (MNAC) a Santi Santamaria, referente gastronómico...



## L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició homenatja el xef Santi Santamaria al MNAC

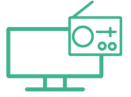
ACN Barcelona.-L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha homenatjat el xef Santi Santamaría quan fa deu anys de la seva mort. El MNAC ha acollit només per aquest dimecres la mostra 'Cartes d'una vida', que està formada per 50 cartes de re...

## Santi Santamaria recibe el homenaje de la profesión

En febrero de este año en curso se cumplieron diez años del fallecimiento de Santi Santamaria. Como sucede con otros grandes revolucionarios, su legado no nos ha abandonado. De hecho, sigue más vivo que nunca inspirando a quienes gracias a él, for...

## Trail Mallos de Riglos, un lugar por descubrir

La prueba oscense que se celebrará el próximo 12 de diciembre presenta dos circuitos con los que el participante podrá descubrir los Mallos de Riglos y la Sierra de Loarre. Un lugar mágico que no deja a nadie indiferente. Falta poco, muy poco para...

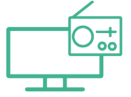


▶ 24 noviembre 2021

[> Clica aquí para acceder al archivo](#)

## **Entrevista a Carles Vilarrubí, presidente de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición, que esta tarde rinde un homenaje al chef Santi Santamaría en el MNAC cuando se cumplen 10 años de su ....**

però abans deixeu-me saludar el president de la cara La gastronomia i nutrició en Carles Vilarrubí tenim el telèfon m'ho vol dir ha Carles Hola molt bon dia perquè s'ha aquest vespre anunciava bé aquest vespre el món de la gastronomia reunirà ni més ni menys que la sala oval del MNAC és espectacular per en diumenge a Santi Santamaria que fa 10 anys que que va morir explicar ens Crec que ha preparat per aquesta nit Carles un la cadena organitzat primer un una exposició titulada cartes de la meva vida on havíem fet un recull en Santi a demés de tenir una Biblioteca Nacional de coser vida una connexió de les cartes dels restaurants d'arreu del món que més el banc copsar i què més el van marcar que més li van agradar i hem seleccionat una 50n 50 i les exposarem amb una exposició que Juguetilandia acadèmic de l'illa de farà a recollir-les seleccionat i la gent preparada Si hi som de 8 a 9 del vespre amb una exposició al-madan d'aquestes cartes que tenen un relat específic en relació a la cuina que va fer en Santi durant tota la seva vida i després fem un un un un sopar homenatge del cole glossa de del personatges Happy correrà a càrrec del acadèmica en Paco Soler Parellada Com és que han hagut de passar 10 anys perquè se li faci aquest reconeixement en Santi Santamaria no és trobareu específica que hagin tingut que passar 10 anys ensenyament l'academia igual que ho va fent el seu diamant Manuel Vázquez Montalbán o el Néstor Luján No us convenen rodades i d'alguna manera està t'encanti ara si demà perspectiva en el temps per poder i realment d'una aquesta De fet no hem esperat 10 anys Era l'any passat havíem previst fer-ho no no anem aquí del desè aniversari si no l'any passat bé l'any que volia fer i m'ha pandèmia per davant la pandèmia per demà sigui aquells que volen que sigui aniversari damunt dels mèrits que jo crec que que se li poden atribuïen Santi Santamaria ells a aquesta aposta i que s'ha defensa Per la cuina de proximitat abans era tossuderia entre d'altres i està tot cor cartes correcta en Santi en aquest sentit però no Solsament independentment de que ell es va emmirallar i perquè perquè era un home que va mirar cap al nord i que li agradava molt aprofundir perquè li va agradar molt avui francesa ella sonava que passo un gran estudiós de la cuina catalana i la baixa un pioner i va inventar d'alguna manera la la la la nova cuina catalana però la seva bàsic perquè són autodidacta Aprovació de Ribes i la cuina catalana i la cuina del proper treballant amb la cuina de trucar i amb el producte de proximitat molt copiar-la geografia una podem i la Geografia vol dir la identitat i per tant al voltant la proximitat com mútua dius Carles Moltíssimes gràcies per explicar-nos com serà aquest homenatge que vagi molt i molt bé Esperem que no sigui passat el paraigua que hi podeu assistir tot sense Mas de complicacions i que tingui que Toman aixecada que es mereixen Santi Santamaria Una abraçada Carles Gràcies gràcies



## **La Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición rinde homenaje hoy al chef Santi Santamaría en el décimo aniversario de su muerte.**

aquella Per cert que la acadèmia Catalana de gastronomia i nutrició ret homenatge avui a Santi Setmana Santa Maria del 10è aniversari de la seva mort durant l'acte que es farà el Museu Nacional d'Art de Catalunya es podrà visitar la mostra cartes de tota una vida que recorre un dels restaurants per directes de Santa Maria sona 59 de cartes de restaurants de tot el món que tenim com Josep Vilella comissari de l'exposició van recopilar durant anys després la presentació de l'exposició hi haurà un sopar a càrrec de Pilar del restaurant Josep Jordi Vilar del restaurant Alkimia premi nacional Astronomia

## El primer entre els grans

El Punt. Opinió Joan Font. Secretari General de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. 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 pre...

## **Eshob colabora en el Homenaje que realiza la Academia de Gastronomía a Santi Santamaria**

40 alumnos de GM de Servicios de Restauración y 5 de GM de Cocina son los elegidos. Casi 50 alumnos de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona, entre alumnos de cocina y de sala, participarán en el homenaje al reconocido chef Santi Santamari...



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 y 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 gourmet 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 gourmet.

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).





**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 Valdeparlacio 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.



## 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**

## L'Acadèmia de Gastronomia homenatja a Santi Santamaria

El reconegut xef Santi Santamaria, de Sant Celoni, serà homenatjat aquest dimecres al Museu Nacional d'Art de Catalunya (MNAC), a Barcelona, 10 anys després de la seva mort. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) ha organitzat un sop...

## En deute amb l'homenot de Can Fabes

La 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...

## **Carles Vilarrubí: “Santi Santamaria va ser el pioner de la nova cuina catalana”**

Es compleix el desè aniversari de la mort del xef del Racó de Can Fabes Ja fa anys que la cuina catalana s'ha convertit en un referent gastronòmic a nivell mundial. Sens dubte, un dels noms que va contribuir a fer-la gran va ser el de Santi San...

## En deute amb l'homenot de Can Fabes

La 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...

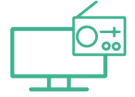
## **Bullit de primavera a la santpolenca de Carme Rusalleda**

L' Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició , aquest dimecres, 24 de novembre, a la Sala Oval del MNAC, retrà un gran homenatge a la figura del xef Santi Santamaria , un personatge català capital en la història moderna de la gastronomia interna...

## 'Bullit' de primavera 'a la santpolenca' de Carme Ruscalleda

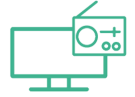
La Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició , este miércoles 24 de noviembre, en la Sala Oval del MNAC, rendirá un gran homenaje a la figura del chef Santi Santamaria , un personaje catalán capital en la historia moderna de la gastronomía inter...





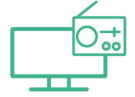
## **Mañana la Academia de gastronomía y Nutrición catalana rendirá homenaje al chef Santi maría en ele décimo aniversario de su muerte.**

avui demà el acadèmia de gastronomia i nutrició Catalana de retràs homenatge els ceps Santi Santamaria del 10è aniversari de la seva mort Museu Nacional d'Art de Catalunya a les 8:00 del vespre durant l'acte inaugural a la mostra cartes de tota una vida que exposaré una cinquantena de cartes de restaurants de tot el món que t'han Santamaria com Josep Vilella van anar recopilant durant anys des de l'academia es vol aprofitar la família de la mort del 7 de Sant Celoni per posar en valor el seu llegat han parlava Carles Vilarrubí president del Acadèmia de gastronomia de Catalunya aquest matí el món a RAC1 A partir d'aquí és una marca amb la seva trajectòria Vital aconseguit t'estressis mirant per això no és el més important el més important des de dalt tiquet del nostre país és que ell és un home que la seva trajectòria va baxauli al màxim nivell em demanen tres en tres dies no la simplicitat en la proximitat amb La sinceritat després de la presentació de l'exposició hi haurà un sopar a càrrec de Jordi Vilar del restaurant Alkimia Premi Nacional de gastronomia i



## Entrevista a Carles Vilarrubí, presidente de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición, que esta semana rinde un homenaje al chef Santi Santamari fallecido en febrero de 2011.

dormi que faig la cuina catalana s'ha convertit en un referent Gastronòmic mundial sens dubte un dels nous Qui va contribuir a fer la deixarem Basel Santi Santamaria al cel del Racó de Can fabes Què passa el temps que vola fa 10 anys que l de manera prematura apressament demà el acadèmica de gastronomia i nutrició li trauran homenatge amb motiu d'aquest decenni versari i aquest matí em volem parlar amb el president d'aquesta acadèmia Hola Carles Vilarrubí de tornar Bon dia Hola bon dia Bon dia ja feia falta no un homenatge per una per una per un personatge com el sant de Santa Maria si feia falta perquè un homenot algun un gran Home un personatge inexplicable Des del punt de vista a tots nivells Perquè de fet a la gastronomia catalana que falta esbandida en els darrers anys en els darrers 20 30 anys però s'ha de mirar enrere des del altica i per això estan les acadèmies també no per veure les coses en perspectiva i s'ha de mirar en perspectiva la Grande cobrar Què significat per la cuina catalana en Santi Santamaria Santi Santamaria sonava que l'any per fer per fer una per mirar-ho això en perspectiva històrica no l'any 1981 Lliga sense cap sense cap professió dient de específica anar a l'ofici en Lliga 1 en els baixos de Sant Celoni que nos baixos de Sant Celoni Els caps de setmana el dia del mercat engega un petit restaurant i i en tres anys Com segueix la tercera Estrella baixar la primera Teresa és el primer restaurant de 3 Estrelles Michelin de Catalunya és que el Ferran Adrià abans que la Carme Ruscalleda vas que els germans Roca va arribar una cosa que em falta el primer el primer tres Estrelles Michelin Catalunya i a partir d'aquí és una maca la seva trajectòria professional i Vital Doncs amb quatre quatre perquè les 3:30 només per un referent del que es considera València restaurant La Masia de trajectòria Vital aconseguit tres Estrelles Michelin però és el més important el més important des de dalt tica del nostre país és que ell és un el maca la seva trajectòria va El màxim nivell andana empresa en tres dies no la simplicitat el de proximitat amb La sinceritat ell precisament perquè era una autodidacta de fer una cuina simple però no fàcil l'examen com dèiem la proximitat amb el a Malgrat mirant la Geografia el territori en un home que va fer una cuina de munt de geografia i Vila peluca lo que diem la cuina de proximitat amb els productes de la terra i mirant sempre emmirallant-se al nord amb alguna francesa gran admiradora francesa i alguna manera va ser el pioner i el diccionari d'una nova cuina catalana Fermí Puig del diumenge a les un article a La Vanguardia sentiment vi de va ser a conegut el mateix temps també maltractats 1% que mai l va arribar a la sola de la sabata hi puc ser convindria aclarir per sempre que Santa Maria de ser un home de pes una me cultivat viatjat Oceà professió confonc inquiet per saber cuiner de talent que com Alguns companys degeneració Igualment brillants va aconseguir l'Axel ànsia de manera autodidacta sense l'avantatge de accedir a l'oficina partir de formació reglada el Santi ningú li va regalar resta i els artistes acordés és totalment amb Fermí a part de que era el seu home i conèixer la trajectòria Vital personal i coma cuiner pensat d'Hisenda Maria és una fer un accident hermosa periodística el diumenge passat anant amb Fermí algo que no passava per la lectura de l'escriptura de la pintura ara la sobretaula selecció té una correcció de llibres langer la seva dona en qui va Gerard el restaurant té una correcció de una biblioteca extraordinària l precisament en homenatge que demà li fem el Museu Nacional d'Art de Catalunya i fem una Posició explica'm això que fem el Museu Nacional de Catalunya demà demà a les 8:00 fem una exposició de de cartes de tota una vida primer les 8:00 tengo una de cartes de les seves cartes perquè i además de llibres una correcció de cartes de tots els restaurants que l'ha visitat la seva vida i demana exposem 50 conjuntament cebes l també de la curació de Josep Vilella que també era una altra una altra diu que també prusa a cartes i que hi farà de comissari d'aquesta exposició i fem una exposició de les 50 cartes diguem-ne 50 tardes importants referents de restaurants que van marcar la seva trigen paborda que l'acabo res ni ell ni en Josep i les exposem al Museu Nacional d'Art de Catalunya les 8:00 i després una exposició obert i després fem un sopar que que el cuinarà en Jordi Vilà el premi nacional d'aquest any 2021 de restaurant Alkimia fa a confeccionat un sopar amb un Orden de Palau Restaurant Alkimia és un fenomen És una meravella Cable mira-ho a internet any estat guardonat acceleració excelencia

**► 23 noviembre 2021**[> Clica aquí para acceder al archivo](#)

acabo Carles Vilarrubí davant del Can fabes Sant Celoni ell tenia huevo Hotel Reimar Sant Celoni a Madrid en el grup amb tu que la mort fa 10 anys ja no el barri va en el mitjó en el moment més important que estava des d'un punt de vista Gastronòmic va morir amb plenitud és un home que no és una vaca permanentment estaven projectes i va morir a Singapur això està està dit un home que els hi agradi la cendra història moltes i no volia que teníem el projecte és el que habitaba en activitat permanent Jo sempre recordo a la seva la seva al seu lema personal que era de la cuina la taula i de la taula directament els sentiments Un home que tiquet aquest aquest que l'Eva com evitar-la està permanentment en marxa No para l com tots els seus amics com Ara dèiem amb Fermí són gent que ell ha sigut un mestre d'aquestes una té les seves qualitats ha sigut un gran mestre he tingut molts deixebles i ens hem gaudit molt deia 7:00 després no és veritat ha generat moltíssimes estaries Millora perquè manera de com gran mestra que sigut amb ningú darrere del alumnes i moltíssim Hernández que és maco Tant els germans Torres la quantitat de gent que passat buides Vull dir que el seu mestratge fet consolidar i hem gaudit de la gastronomia català que estic en aquests moments gràcies ell Avui ens ha visitat el Carles Vilarrubí recordeu que el Carles Vilarrubí és el president del acadèmia Catalana de gastronomia i nutrició que demà li fa aquest gran homenatge que et Magno homenatge a la figura de sant de Santa Maria Recordeu bàsicament RAC1 avui El Racó de Can fabes un restaurant de Sant Celoni ple Moltes gràcies i

## Grande entre grandes

La muerte repentina de Santi Santamaria en Singapur supuso un impacto emocional de primer orden. No solo en los suyos próximos, sino en el conjunto del mundo de la cocina, que veía desaparecer uno de sus referentes más importantes. Sobre las cir...



# Santi Santamaria, homenatjat al MNAC a deu anys de la seva mort

L'Acadèmia de Gastronomia celebrarà aquest dimecres un sopar a la memòria del xef de Sant Celoni



Santi Santamaria al seu restaurant, el Racó de Can Fabes de Sant Celoni, en una imatge de l'any 2009

## Sant Celoni

**O.S.** El reconegut xef Santi Santamaria, de Sant Celoni, serà homenatjat aquest dimecres al Museu Nacional d'Art de Catalunya (MNAC), a Barcelona, 10 anys després

de la seva mort. L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) ha organitzat un sopar i una exposició a la seva memòria. A l'acte hi assistiran personalitats de l'àmbit polític, social i gastronòmic català.

“Era just fer-li un home-

natge. Perquè recentment s'ha commemorat el 10è aniversari del seu traspàs, però també per tot allò que va representar dins del món de la gastronomia. Santi Santamaria era un home extraordinari que portava molt endins la cuina del país. Tot

ell era una expressió d'art i sentiment en estat pur. Amb aquest acte de record volem reivindicar la seva figura, el seu talent i la seva creativitat”, destaca la membre de l'ACGN i brigadier de l'acte, Rosa Mayordomo.

“Santi Santamaria va ser

un xef avançat al seu temps. La seva idea de la cuina representa un compendi de tot allò que s'està reivindicant avui: la tradició, les receptes que passen de mares a filles, els productes del bosc i de l'hort, aquells sabors que de seguida identifiquem com a propis, i la modernitat entesa en clau contemporània i no com una suma d'invents fets perquè sí”, afegeix Mayordomo.

**Mayordomo: “Santamaria va ser un xef avançat al seu temps”**

El menú del sopar d'aquest dimecres anirà a càrrec del xef Jordi Vilà, propietari del restaurant Alkimia i Premi Nacional de Gastronomia 2021. Tot i que els detalls no es coneixeran fins al mateix dimecres, Mayordomo avança que anirà en línia amb la tradició gastronòmica de Santamaria. Durant el sopar, l'homenatjat també serà objecte d'una glossa a càrrec del xef Paco Solé Parellada, membre de l'acadèmia i propietari del restaurant 7 Portes. L'acte serà presidit pel conseller d'Economia i Hisenda de la Generalitat, Jaume Giró.

Els assistents també podran visitar l'exposició “Cartes d'una vida”, comisariada per l'acadèmic Josep Vilella a partir de les cartes de restaurant que col·leccionava Santamaria.

RAMON FERRANDIS

## 10 años después de Santi Santimaria

Cuenta Pau Santamaria que hay una montaña mágica a la que mira todos los días y donde encuentra la energía de su padre, que le da fuerzas incluso en los momentos más difíciles. "El Montseny es Santi", dice el hijo del chef de Can Fabes, de cuya ...



# 10 años después de Santi

CRISTINA JOLONCH  
Barcelona

Cuenta Pau Santamaria que hay una montaña mágica a la que mira todos los días y donde encuentra la energía de su padre, que le da fuerzas incluso en los momentos más difíciles. “El Montseny es Santi”, dice el hijo del chef de Can Fabes, de cuya muerte a los 53 años se cumple una década. Él mismo lo dejó escrito en el prólogo de uno de sus libros, dedicado al arte de montar un restaurante: “Yo vengo de gente del Montseny, de la montaña, que bajó de la cuenca del río Tordera, en la comarca natural del Baix Montseny, para trabajar la tierra. Por eso me gusta la cocina del terruño, la de la longaniza y el tocino, y me gusta que eso se refleje en mi cocina, por más que algunos luego la tachen de rústica y simple, pero es que yo siempre he hecho alarde de que el lujo está en la simplicidad”.

Ese orgullo de sus orígenes, la reivindicación de la despensa más próxima, el contacto estrecho con los pequeños productores, el placer de descubrir buenas cocinas,

# R

EL REPORTAJE

*La Acadèmia Catalana de Gastronomia rinde homenaje al chef de Can Fabes, Santi Santamaria*

el amor a Àngels Serra y a Regina y Pau, sus hijos; el restaurante entendido mucho más allá del plato, o la pasión por la lectura, la escritura, la pintura y la sobremesa, son rasgos de él que destacan algunos de sus colegas de profesión, a quienes hemos preguntado diez años después de aquella muerte inesperada, por infarto, mientras Santamaria se encontraba en Singapur para presentar su nuevo restaurante.

Un aniversario en el que la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha querido a rendirle un gran homenaje. Se celebrará el martes, en la Sala Oval del MNAC, en torno a una mesa (¿cómo si no?) y Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomia 2021, será el encargado de cocinar un menú que plasmará su visión del pensamiento culinario de Santamaria.

Carles Vilarrubí, presidente de la Acadèmia, destaca del chef de Sant Celoni “su mérito en la creación de equipos de trabajo y el modo en que les inculcó la pasión por la cocina, por los sabores auténticos y por deleitar a sus comensales”. Un cocinero, explica, que hizo suya la frase “De la cocina a la mesa y de la mesa directamente a los sentidos” y “con quien la cocina catalana estará siempre en deuda”.

Xavier Pellicer, que fue socio del chef de Can Fabes en los últimos tiempos y dirigió junto a él sus fogones, nos cuenta que en estos diez años no ha habido día que no le recuerde. “Fueron tiempos magníficos los que pude compartir con él, primero a partir del 93, cuando yo volvía de Francia y me acogió, apostando por mí para que fuera el primer jefe de cocina de su casa”. Los recuerda como “años de crecimiento, de trabajar a muy alto nivel, de compartir muchísimas cosas a nivel personal, profesional y como amigo”.

Pellicer le describe como “una persona que tenía muy claro lo que buscaba, un gran pensador que leía muchísimo, ya fuera historia, ensayo o poesía y que luchaba por defender valores como la proximidad o el territorio que hoy son tendencia”. De los últimos tiempos, cuando regresó ya como socio, destaca que quedaron en el tintero un montón proyectos. “Teníamos que compartir mu-





PEDRO MADUENO

**El orgullo de sus propios orígenes, el contacto estrecho con los pequeños productores de la zona, la pasión por la lectura, la escritura o la sobremesa lo definían**

chos más capítulos de la vida. Santi quería montar una escuela". La memoria de este país, dice, es muy corta. "No se le ha reconocido como merece; el trabajo que hizo fue muy bonito y el legado existe. Quien no lo quiera ver está ciego".

También fue uno de sus jefes de cocina, Javier Torres, quien elogió su interés en compartir con el equipo la pasión por descubrir buenas mesas en cualquier lugar. "Viajamos mucho juntos. Me acuerdo especialmente de una ruta larguísima en coche que acabamos en Las Pedroñeras".

Nandu Jubany también echa de menos a quien consideró un gran amigo. "Era el espejo en el que me miraba; yo soñaba tener un restaurante como el suyo, en un pueblecito que había sido capaz de llevar a lo más alto. Todo lo era el producto: la espardeña, la col, una buena becada... La herencia profunda de Francia pero defendiendo siempre la cocina de aquí". Si tuviera que elegir un solo plato que lo represente, lo tiene claro: "El tocino con espardeñes con un puré de patatas".

Lo mejor de Santi, dice Jubany, fue su tozudez y empeño en llevar la tradición catalana a lo más alto. Lo peor, su tozudez y empeño cuando tras la polémica generada con la publicación de su libro, "La cocina al desnudo" se enfrentó a El Bulli; a Ferran Adrià y a todo un movimiento e hizo a sus amigos tomar parte: o con él o contra él. "Aunque a mí no me puso en la tesitura, es algo que sucedió. Al final dentro del sector lo vivimos muy intensamente, pero a veces en las cocinas nos parece que todo gira en torno a nuestra pequeña burbuja y el público no estuvo tan

**El chef.** Santi Santamaria en una imagen tomada en el año 2011



**Sus colegas de profesión destacan su empeño en elevar la cocina catalana de las masías a la esfera de la alta gastronomía y defender nuestra tradición culinaria**



GEMMA MIRALDA

**La cocina.** El equipo de Can Fabes preparaba el servicio de mediodía al día siguiente de morir el chef

pendiente de lo que no dejaba de ser el enfrentamiento entre dos líderes. Y se acabó demostrando que los dos caminos eran buenos".

Para Jordi Vilà el gran mérito del artífice de Can Fabes fue dignificar la cocina de las masías, elevar el nivel de la artesanía y llevar la cocina catalana a la alta gastronomía como no había hecho nadie. "Supo conducir esa cocina de masía hacia una ética del gusto, sobre la que escribiría magistralmente, con las tripas de bacalao, la papada. Y marcó el punto del partida para muchos cocineros jóvenes". Quizás para su desgracia, añade, "coincidió en el tiempo con otro gran chef, Ferran Adrià, que nos haría soñar en un camino hacia el infinito".

Rememora Joan Roca cuando Santamaria le abrió las puertas de

su cocina en el año 88. "Éramos inquietos, nos estábamos formando. Tuve una estancia corta pero provechosa en su restaurante y siempre le estaré agradecido. Santi estaba construyendo un gran restaurante como los que nos habían fascinado en Francia, y era un referente para nosotros".

Roca lo ve como a "una figura importantísima dentro de la revolución gastronómica que vivimos a final del siglo pasado y principios de este, que removió conciencias y que con su mirada provocadora conseguía atraer la atención y hacer reflexionar sobre los caminos que la cocina iba tomando". La polémica que generó, explica, "le permitió pasar a la historia como alguien que proclamaba una cocina de valores éticos, respetuosa con el medioambien-

te, sostenible, arraigada a la tierra, a las identidades y comprometida con una sociedad que ahora necesita más que nunca esos valores".

¿Enturbó aquella etapa su legado? Carme Ruscalleda asegura que "hemos convivido con personajes polémicos de otro campos artísticos, músicos, pintores, arquitectos que han defendiendo con pasión éticas personales. Fue un líder tan importante que quizá ni él mismo fuera consciente de sus capacidades y de los muchos seguidores de su filosofía". Vicepresidenta de la Acadèmia, Ruscalleda elogió el acierto de este gran homenaje a la figura de "un gran chef del que nos queda la memoria de su pasión por la cultura culinaria catalana y francesa, y por el paisaje como potente y seductor guion gastronómico".





**L**a muerte repentina de Santi Santamaria en Singapur supuso un impacto emocional de primer orden. No solo en los suyos próximos, sino en el conjunto del mundo de la cocina, que veía desaparecer uno de sus referentes más importantes. Sobre las circunstancias y acontecimientos de aquel día de gran tristeza, seguro que ya se escribió todo. Ahora, la perspectiva del tiempo nos permite echar un vistazo más sereno, menos contaminado, a lo que fue su obra culinaria.

Permítanme que no me entretenga con historias personales, pero es conocida por muchos la gran amistad que me unió a Santi durante años. La desdichada polémica que removió el mundo gastronómico nos la resquebrajó, y el inmenso dolor porque la vida no nos permitiera reavivarla todavía lo tengo, a día de hoy, bien presente. Esa amistad, no obstante, me permite escribir con un cierto conocimiento de causa, y tantos viajes juntos y tantas horas de conversación, creo, me conceden una aproximación a las certezas,

TRIBUNA

Fermí Puig  
Cocinero

Grande entre grandes

las dudas, las convicciones de quien fue uno de los mejores cocineros y gastronomos de su tiempo. En vida fue reconocido, pero al mismo tiempo también maltratado, a menudo por gente que nunca le llegó ni a la suela del zapato, y quizá convendría aclarar para siempre que Santamaria fue un hombre de peso, un hombre cultivado, viajado, apasionado de su profesión como pocos, inquieto por saber, cocinero de talento que, como algunos compañeros de generación igualmente brillantes, consiguió la excelencia de ma-

nera autodidacta, sin la ventaja de acceder al oficio a partir de una formación reglada. A Santi nadie le regaló nada.

La tentación de enfrentar los diversos estilos culinarios es un estereotipo que a los cocineros nos deja indiferentes. La vanguardia no se entiende sin la tradición. Santamaria siempre fue consciente. Lejos de lo que se ha dicho, fue un gran admirador del trabajo de Ferran Adrià, pero él privilegió siempre el máximo rasgo de honradez del cocinero: la sinceridad de su propuesta. Nada más postizo que un cocinero que no sabe explicar los porqués de su cocina. En este sentido fue un cocinero de extraordinario rigor, creyente absoluto en su manera de ver la cocina, siempre con el trasfondo imprescindible de ofrecer acogimiento cálido y generoso, y placer y felicidad en la mesa. Basta hojear su gran libro *La ética del gusto* para percibir la calidad de su trabajo y admitir que el paso del tiempo no ha desgastado la actualidad y vigencia de sus platos, todavía hoy un referente poderoso e inspirador. Un grande entre los grandes.



CREEMOS QUE...

## El lujo de la simplicidad

**E**l orgullo por sus orígenes, el respeto por el producto más próximo, el contacto con los pequeños productores, la pasión por la lectura, la escritura, la pintura, la sobremesa... La devoción por su familia, por sus amigos, por sus colegas de profesión, las ganas de escuchar, de aprender... Santi Santamaria militaba todo eso y más. Por eso su muerte –de un infarto, hace diez años, en Singapur, donde iba a presentar su nuevo restaurante– dolió tanto y a tantos. Una década después, su legado si-

gue igual de vigente, quizás más. La Acadèmia Catalana de Gastronomia en pleno rendirà homenaje a Santamaria el próximo martes en la Sala Oval del MNAC.

Jordi Vilà, Premi Nacional de Gastronomia 2021, será el encargado de cocinar el menú que plasmará la visión del pensamiento culinario del chef, sintetizado en esta frase suya: “De la cocina a la mesa y de la mesa directamente a los sentidos”. Pasión por la vida, pasión por la cocina y pasión por los sabores auténticos. El lujo de la simplicidad.●

## El lujo de la simplicidad

El orgullo por sus orígenes, el respeto por el producto más próximo, el contacto con los pequeños productores, la pasión por la lectura, la escritura, la pintura, la sobremesa... La devoción por su familia, por sus amigos, por sus colegas de pro...