

Cocinero talentoso, empresario de éxito, polémico comentarista y mentor de numerosos jóvenes chefs, Santamaría consagró su vida al placer de la gastronomía

El genio de Sant Celoni



Nació en el mes de julio, temporada de higos, remolacha y el mejor atún rojo, con el que Santamaría, precisamente, preparaba maravillosas elaboraciones en su restaurante Can Fabes. Fue la localidad barcelonesa de Sant Celoni la que vio venir al mundo a este genio de la cocina. Agradecido y enamorado de su ciudad natal, fue ese el nombre que le puso a su restaurante de Madrid, en los bajos del hotel Hesperia, en pleno Paseo de la Castellana.

Poco se sabe de la infancia y juventud de Santi Santamaría, al menos hasta que abrió, en 1981, su primer y más emblemático restaurante, Can Fabes. Lo hizo junto con Àngels, su mujer, amiga y musa, en su Sant Celoni natal. Siete años después de la inauguración, y en un momento en el que de la cocina española apenas se sabía algo más allá de los Pirineos, obtenía su primera estrella de la Guía Michelin. Pero, desde luego, no sería la única de su carrera; acabaría cosechando hasta siete de los preciados reconocimientos de la guía de carreteras francesa.

Can Fabes, con los años, acabaría convirtiéndose en uno de los mejores restaurantes de España al ser uno de los siete únicos del país en contar con tres estrellas Michelin, el máximo nivel de calidad al que puede llegar cualquier establecimiento. Le acompañaban en el Olimpo de la gastronomía patria Ferran Adrià (restaurante El Bulli), Carme Ruscalleda (Sant Pau), los hermanos Roca (El Celler de Can Roca), Martín Berasategui (Martín Berasategui), Juan Mari Arzak (Arzak) y Pedro Subijana (Akelarre). Además de las tres de Can Fabes, Santamaría conseguiría dos en Santceloni (Madrid), una en el restaurante Evo del hotel Hesperia Tower de Hospitalet (Barcelona), y otra en el restaurante Tierra, del Valdepalacios Hotel Gourmand de Toledo.

Además de esos restaurantes, el genio de Sant Celoni dio el salto internacional en 2008, abriendo el Ossiano en el hotel Atlantis The Palm, situado en la cotizada

costa de Dubai, en los Emiratos Árabes Unidos, y posteriormente otro en el complejo de lujo Marina Bay Sands de Singapur.

Santamaría era colaborador habitual, entre otros medios, del periódico La Vanguardia, y escribió hasta nueve libros a lo largo de su carrera. El último de ellos, *La cocina al desnudo*, generó una tremenda polémica desde antes incluso de ser publicado. En él, Santi hacía una crítica feroz a diversos aspectos de la alta cocina contemporánea.

En su libro, Santamaría reconocía que, dentro de las tendencias imperantes en la cocina actual, se emplean una serie de sustancias químicas de las que no se informa a los clientes. En la carta de un restaurante se puede leer *Pescado de escama de temporada a la plancha con matequilla de almendras y habitas*, pero no se informa al comensal de los productos utilizados para potenciar el sabor, dotar al plato de una determinada textura o para espesar una salsa, tales como la pectina, el agar-agar o las hojas de gelatina. Santamaría, a pesar de emplear él mismo esos aditivos, instaba en su libro a que todos los cocineros –incluyéndose– dejaran de utilizarlos o bien avisaran de su presencia en los platos que servían.

Toda esa polémica le generó numerosos enemigos, tanto entre los fogones como entre los medios de comunicación. Y, como hablar de cocineros en este país es hablar de Ferran Adrià, fue él precisamente quien personificó al colectivo afectado por las críticas de Santamaría, enfrentándose ambos en enconados debates sobre el rumbo que la gastronomía española debía tomar.

Fuera como fuera su relación, cuando Santi Santamaría falleció repentinamente de un infarto de miocardio el 15 de febrero de este año en su restaurante de Singapur, Adrià fue uno de los primeros en alzar la voz para dar el último adiós al que fuera su admirado rival: “fuera de las discrepancias, es un día muy triste para mí, para todo el equipo de El Bulli y para toda la sociedad española, porque ha muerto un gran cocinero”, declaró.

Descanse donde descanse en estos momentos Santi Santamaría, seguro que se come muy, pero que muy bien.

Descanse donde descanse en estos momentos Santi Santamaría, seguro que se come muy, pero que muy bien