



Magazine | ACN / Redacció | Actualitzat el 25/11/2021 a les 12:00

Santi Santamaria homenatjat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

El MNAC ha acollit la mostra 'Cartes d'una vida' i un menú preparat per Jordi Vilà del restaurant Alkimia

Homenatge al xef Santi Santamaria al MNAC. | Lourdes López.

Santi Santamaria va ser el primer cuiner català mereixedor, l'any 1994, de tres estrelles Michelin, pel seu restaurant *El Racó de Can Fabes*, inaugurat l'any 1981 juntament amb la seva esposa Àngels. L'any 2011, en un viatge a Singapur, Santi Santamaria va morir i enguany l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha volgut homenatjar-lo amb un acte al Museu Nacional d'Art de Catalunya.

El MNAC ha acollit, aquest passat dimecres i de forma efímera, la mostra 'Cartes d'una vida', formada per 50 cartes de restaurants que Santamaria va visitar i pels quals sentia un afecte particular. Després de la presentació de la mostra i de la glossa de **Paco Solé i Parellada**, propietari del restaurant 7 portes, els convidats han gaudit d'un menú preparat per **Jordi Vilà**, xef del restaurant Alkimia i Premi Nacional de Gastronomia 2021.

Homenatge al xef Santi Santamaria al MNAC. Foto: Lourdes López.

El president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, **Carles Vilarrubí**, va destacar que l'acte al MNAC serveix per homenatjar el cuiner i ha recordat la frase de Santamaria: "De la cuina a la taula i de la taula als sentits". Vilarrubí ha dit que Santamaria va ser "un autodidacta i un intel·lectual de l'estudi de la cuina", "un visionari i un pioner, que va redefinir la nova cuina catalana i la cuina de proximitat".

Per altra banda, Paco Solé i Parellada, propietari del 7 Portes i acadèmic, encarregat de fer la glossa de Santamaria a l'acte d'aquest vespre ha dit que el xef era "un home de família, compromès amb la cuina, autodidacta i un gran lector i escriptor, que coneixia les arrels de la nostra cuina". En conclusió, ha afegit, Santamaria era un "cuineràs" i va aconseguir una fita en la història de la gastronomia catalana. "Venim a celebrar una persona que va contribuir al creixement de la nostra cuina".

Solé ha recordat també que Santamaria va viure la primera revolució gastronòmica i va albirar la revolució de **Ferran Adrià**. "Santamaria va dir que no hi ha una cuina tradicional i una molecular, sinó que n'hi ha de bones i de dolentes", ha manifestat.

A l'acte al MNAC hi han assistit companys de professió com **Nandu Jubany, Joan Roca, Òscar Manresa o Javier Torres. També Joan Carles Ibáñez**, Premi Cap de Sala 2019 i amic de Santamaria, que ha estat l'encarregat de presentar el maridatge del sopar, junt amb altres membres de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició i diversos representants polítics.

L'exposició 'Cartes d'una vida'



'Cartes d'una vida' és el títol de l'exposició amb la qual ha arrencat l'homenatge a Santi Santamaria. Una mirada a la memòria afectiva del xef fonamentada en el record d'alguns dels restaurants que més va estimar. Segons **Josep Vilella**, acadèmic i comissari de l'exposició, "si en alguna cosa es reflecteix l'ànima d'un restaurant, és en els seus plats i, aquests, on es perpetuen, és a la carta. Guardar-les és una manera de col·leccionar petits fragments de la seva vida". Vilarrubí ha manifestat que Santamaria va ser un gran col·leccionista de llibres i de les cartes dels menús on va viatjar i va guardar.

La mostra, que només s'ha organitzat per aquest acte, inclou una cinquantena de cartes inèdites de restaurants d'amics que Santamaria va visitar en els seus viatges i pels quals sentia un afecte molt particular. A l'exposició s'hi troben les cartes de Ducasse, Bocuse, Chapel, Bras, Roellinger, Robuchon, Blanc, germanes Rexach, Neichel, Haas, Gaig, Fornell, Puig, Lorain, Wohlfahrt, Gironès, Féolde, Urdiain, Koerper, Garcia, Santini, Souvereys, O'Connell, Terrail, Santini, germans Torres, Monje i Blockbergen, entre d'altres.

El menú de Jordi Vilà

Sopar homenatge a Santi Santamaria a càrrec del xef Jordi Vilà. Foto: Lourdes López.

L'acte també ha inclòs un àpat-homenatge. Jordi Vilà, xef del restaurant Alkimia i Premi Nacional de Gastronomia 2021, ha interpretat Santamaria en l'àpat preparat per l'ocasió amb un menú amb plats com carxofa farcida de ventresca, garotes i caviar; pilota de perdiu amb col caramel·litzada i cua de bou amb tripetes de bacallà. Unes peres escalivades amb xocolata blanca i iogurt han estat les postres seleccionades per tancar el menú d'aquest àpat-homenatge, una lllaminadura efímera vestida de tardor.