

## Nuevo cuento de Araceli Segarra, en el Pirineo

La escaladora leridana lleva a su personaje, Tina, a la travesía 'Carros de Foc' de Aiguèstortes **PÁG. 45 ▶**



## La Festa Major recibe el 'Pequeño' de Dani Martín

El líder de los desaparecidos El Canto del Loco actuará el 29 de abril en el Pabellón Barris Nord **PÁG. 51 ▶**



CULTURA, ESPECTÁCULOS Y AGENDA

40 **la Mañana** JUEVES 17 DE FEBRERO DE 2011

**DECESO / MUERE UNO DE LOS REFERENTES INTERNACIONALES DE LA COCINA ESPAÑOLA**

### ▶ Arzak remarca su amistad "a pesar de tanta polémica"

**MADRID** • El cocinero Juan Mari Arzak, tres estrellas de la Guía Michelin, afirmó ayer a Efe que no tiene palabras ante la muerte del chef Santi Santamaría, quien "a pesar de tanta polémica" era amigo suyo "de toda la vida". Arzak ha considerado que la pérdida de Santamaría, quien ha fallecido a los 53 años de un ataque al corazón en Singapur, "va a ser muy importante, porque era uno de los grandes".

### ▶ Ruscaldeda le pone de ejemplo de toda una generación

**MADRID** • La chef Carme Ruscaldeda se ha sumado a las muestras de dolor por el fallecimiento de Santamaría, "uno de los principales promotores de la cocina española y un ejemplo para toda una generación de cocineros". "Es una tristeza muy grande, éramos compañeros de profesión y cotóneos. Siento muchísimo esta pérdida y me pongo en el lugar de la familia, con este frío que ha invadido todo mi cuerpo".

### ▶ Berasategui: "Entregó su vida a la gastronomía"

**MADRID** • El chef Martín Berasategui aseguró que el cocinero Santi Santamaría era un "fuera de serie" que "entregó su corazón y su vida a la gastronomía". En declaraciones a Efe, Berasategui ha destacado de Santamaría su tesón, su carácter "triumfador", entusiasta y "meticuloso", y su "increíble" sensibilidad, rasgos que le han permitido ganarse "el cariño de todo el mundo".

### ▶ Subijana dice que era un orgullo para la cocina española

**MADRID** • El cocinero Pedro Subijana destacó ayer que Santi Santamaría era un "gran chef y un orgullo para la cocina española", especialmente por haber llevado la tradición culinaria nacional a otros países. Subijana expresó su admiración por su labor y su capacidad para mantener un gran número de negocios en diferentes puntos del mundo.

# Fallece en Singapur el chef catalán Santi Santamaría

● Sufre un ataque al corazón mientras se encontraba con varios periodistas en su restaurante del sureste asiático

● La embajada española ha iniciado los trámites para repatriar los restos mortales del cocinero de Sant Celoni

**SINGAPUR** **AGENCIAS**  
El reconocido chef catalán Santi Santamaría falleció ayer repentinamente a los 53 años en Singapur, según confirmaron a Efe fuentes de su restaurante Can Fabes, de tres estrellas Michelin. Santamaría se encontraba en el país asiático donde visitaba un restaurante de su propiedad que dirige su hija en la zona de Marina Bay de Singapur. El cuerpo de Santamaría ha sido trasladado al Hospital General de esta nación del Sudeste asiático, donde permanecerá hasta que sea enviado a España.

Santamaría murió hacia las 20:30 hora local (12:30 GMT) y fue uno de los trabajadores del restaurante quien comunicó el deceso a las autoridades locales y a la Embajada de España. Fuentes diplomáticas dijeron a Efe que en principio y a la espera de las pruebas médicas, la muerte le sobrevino por causas naturales.

El jefe de cocina de Can Fabes y mano derecha de Santamaría, Xavier Pellicer, explicó por su parte que desconoce las causas del fallecimiento aunque, agregó que, al parecer, tuvo "un ataque al corazón tras desmayarse".



WILFREDO GARCÍA (EFE)

**Fue el primer chef catalán en conseguir tres estrellas Michelin**

Asimismo, la embajada de España en Singapur informó que ha iniciado las gestiones para repatriar los restos mortales de Santamaría a España. La noticia de la muerte del prestigioso cocinero ha causado una gran consternación entre sus colegas en España.

Santi Santamaría abrió su restaurante de Sant Celoni (Barcelona) en 1981 y en 1994 consiguió la tercera

estrella de la Guía Michelin, convirtiéndose en el primer chef catalán que obtenía esta prestigiosa distinción. El chef catalán abrió posteriormente otros locales como el Sant Celoni de Madrid, que ostenta dos estrellas Michelin; el restaurante Evo (Barcelona) con una, y el Tierra de Toledo, con otra. También era propietario de otro restaurante en Dubai, el Ossiano en el hotel Atlantis

the Palm, además del de Singapur. "Me dijo: me está dando un bajón, y se desplomó". El periodista Cristino Álvarez estaba con Santi Santamaría cuando el cocinero sufrió el ataque que le costó la vida ayer en Singapur.

Álvarez, crítico gastronómico de la Agencia Efe, forma parte de un grupo de 350 periodistas internacionales que estos días visitan en Singapur los restaurantes de siete chefs de reconocida fama mundial. Entre ellos se encontraba Santamaría cuyo restaurante Santi, ubicado en la zona de Marina Bay de esta isla, Estado del sudeste asiático, dirige su hija Regina.

Los periodistas visitaban ayer el restaurante de Santamaría. "Todo el mundo estaba encantado tomando pan con tomate con él en la cocina. Santi -recuerda Cristino Álvarez me preguntó si conocía el comedor le dije que no y nos dirigimos hacia allí".

Varias personas trataron sin éxito de reanimar al cocinero, que ya estaba inconsciente en el suelo del restaurante. La asistencia médica tardó unos veinte minutos en llegar, según calcula Cristino Álvarez.

## Josep Pàmies destaca su sensibilidad en la lucha contra los transgénicos

**LLEIDA** • Josep Pàmies, agricultor y activista leridano en la lucha contra los transgénicos, tuvo la oportunidad de conocer y tratar a Santi Santamaría cuando el cocinero vino a Balaguer para inaugurar la primera Feria Alimentación y Salud Slowfood.

"No quiso cobrar nada por hacer la inauguración y desde entonces se mostró muy implicado en la lucha contra los transgénicos", recuerda Pàmies, que destaca del co-

cinero su generosidad y su lucha por los ideales más allá del negocio. "Incluso se sumó a nosotros en la manifestación *Som lo que sembrem* en Barcelona", explica Pàmies, "parece que siempre se tienen que ir prematuramente los mejores", añade.

"En los últimos años, había cambiado incluso su forma de cocinar, desterrando los productos químicos, algo que no se ve muy a menudo en los cocineros conocidos",

explica. "Sólo puedo expresar mi agradecimiento por todo lo que hizo".

Por su parte, el sindicato agrario Unió de Pagesos (UP) destacó el compromiso del cocinero catalán Santi Santamaría con la *pagesia* y con la defensa de los productos de proximidad. UP expresó en un comunicado su pésame por la muerte de Santamaría, de 53 años, y recordó "la valentía y claridad" con la que siempre defendió los produc-

tos cultivados en el país.

El pasado mes de noviembre, Santamaría escribía en las páginas de la revista *La Terra*, de UP: "Para garantizar el futuro del modelo mediterráneo hay que implantar una educación alimentaria básica en las escuelas y una formación en valores que devuelva la dignidad a los oficios de la tierra y nos aleje del consumismo anglosajón". "Es una voz que se echará en falta".

El presidente de la Generalitat, Artur Mas, lamentó también el fallecimiento del cocinero y destacó "el espíritu de superación y la sencillez que le convirtieron en uno de los referentes de la gastronomía mundial". *Noticia de EFE*