

43 **Llei antibac.** Neix a Lleida un nou club de fumadors amb un centenar de socis.

 48 **Literatura.** Pep Coll presenta el seu nou llibre, 'Nius', ambientat en un càmping del Pirineu.


## GASTRONOMIA REACCIONS

# La cuina lleidatana, de dol

L'associació ALL Cuiners de Lleida crearà aquest any el premi Santi Santamaria de receptes de cuina catalana per homenatjar el cuiner || El xef era el padri de l'entitat des que es va crear el 2009

## R.RÍOS

LLEIDA | La sobtada mort de Santi Santamaria, dimecres a Singapur als 53 anys, ha agafat per sorpresa el món de la gastronomia. També els membres de l'associació lleidatana ALL (Associació Lleidatana) Cuiners de Lleida, on han sentit especialment la pèrdua del xef, que va exercir de padri de l'entitat des que es va crear el 2009. "Ens ha impactat moltíssim. Sempre ens hem sentit molt recolzats per ell", va reconèixer ahir Mateu Blanch, vicepresident de l'associació. Precisament per aquest motiu, els membres de la junta volen homenatjar-lo i agrair-li la seua aportació a la gastronomia. I ho faran amb la creació d'un premi que portarà el nom de Santi Santamaria i que reconeixerà les millors receptes de cuina tradicional catalana. "Va ser un dels impulsors de la cuina tradicional, cuidant molt els productes de la terra", va explicar Blanch. "Va fer de tot perquè no es perdés la gastronomia d'abans", va reconèixer Julio Mora, de la junta d'ALL Cuiners, que ja ha enviat el condol a la família del xef. L'objectiu de l'entitat és posar en marxa el certamen aquest mateix any i donar-li una continuïtat anual. Estarà obert tant a professionals com a aficionats i podria incloure's dins del concurs Àngel Moncusí. "De Santamaria ens quedarà el seu coneixement, el seu saber fer i el seu respecte", va apuntar Gerard Balasch, també membre de l'entitat, amb una vintena de ocis.

## El funeral serà avui

El funeral pel xef Santi Santamaria se celebrarà avui a la tarda a Sant Celoni, que ha decretat un dia de dol. Es preveu que les restes del cuiner arribin a Barcelona a primera hora del matí, en un vol de Singapur Airlines, després de confirmar l'autòpsia la mort per un infart. Entre les 12.00 i les 17.00 hores hi aurà oberta la capella ardent al Teatre Municipal Ateneu de Sant Celoni i després se celebrarà el funeral. Els restaurants del país estaran tancats avui i demà com a senyal de dol. Les condolències van continuar ahir. Entre d'altres, Ferran Adrià va lamentar no haver tingut temps de reconciliar-se amb el seu col·lega, amb qui mantenia discrepàncies.



Gerard Balasch, Mateu Blanch i Julio Mora, membres d'ALL Cuiners de Lleida, ahir, al restaurant Cassia.

## EN EL RECORD DES DE PONENT



«Serà insubstituïble. Va lluitar tota la vida per la gastronomia de Catalunya. Va tindre un lapsus, però va servir per obrir un debat que era necessari.»



«Era un cuiner perfecte, un referent. La cuina catalana es queda òrfena amb la seua mort. És una gran pèrdua, també en l'àmbit mundial.»



«Sempre donava bons consells. La seua millor aportació va ser mantindre els valors tradicionals de la cuina i apostar pel producte.»



«Vaig estar amb ell dos dies abans. Era un dels meus millors amics. Amb la cuina va expressar la nostra cultura. Era un home de fortes conviccions.»

## LES SEUES ÚLTIMES PARAULES

## "La cuina és com un cor: si batega bé, funciona"

El destí ho va voler així. Minuts abans de morir, el cuiner Santi Santamaria va comparar la seua professió amb l'òrgan que poc després li provocaria la mort. "La cuina és com un cor: si batega bé, funciona." A la imatge, el xef, moments abans de morir, durant la inauguració de l'última fase del complex Marina Bay Sands, a Singapur.

