DEFUNCIONS GASTRONOMIA

# Mor Santi Santamaria

## Va undre un atac de cor a Singapur

J.C. HIDALGO/EFE

**EFE**
/ BARCELONA / El xef català Santi Santamaria, de 53 anys, propietari del reconegut restaurant Can Fabes de Sant Celoni, amb tres estrelles de la Guia Michelin, va morir ahir, segons sembla, d'un atac al cor després de desmaiar-se en un restaurant de la seua propietat a Singapur que porta el seu mateix nom —Santi— i que dirigeix la seua filla Regina a la zona de Marina Bay d'aquella nació asiàtica.

El periodista Cristino Álvarez, crític gastronòmic de l'Agència Efe, era amb Santamaria, juntament amb un grup de 350 professionals internacionals que visitaven a Singapur els restaurants de set xefs de reconeguda fama mundial. Diverses persones van intentar reanimar el cuiner sense èxit i, tot i que quan va ser traslladat en ambulància a l'Hospital General de Singapur encara respirava, poc després va morir. Estava previst que el cos del xef es quedés al centre hospitalari fins al seu trasllat a Espanya.

La família de Santamaria va agrair en un comunicat emès ahir a la tarda "totes les mostres d'afecte" rebudes després de conèixer-se la notícia. A Can Fabes, el restaurant que Santamaria va obrir el 1981 a la seua localitat natal, el cap de cuina i mà dreta del xef, Xavier Pellicer, va expressar el seu pesar per la mort i va assegurar que Can Fabes no tancarà "fins que el cos del Santi sigui a Catalunya, com a homenatge".

S'ha de recordar que el 1994, Santamaria, que havia sigut avi la setmana passada, va aconseguir la tercera estrella de la Guia Michelin, que el va convertir en el primer xef català que obtenia la preuada distinció i que ha mantingut de manera ininterrompuda des de llavors. Havia obert altres restaurants tant d'àmbit nacional —l'Evo a l'Hospitalet— com internacional —l'Ossiano a Dubai.

SEGRE

**Santamaria va apadrinar All Cuiners** ■ El cuiner Santi Santamaria va visitar Lleida el 22 de juny del 2009 per apadrinar la primera associació lleidatana de cuiners All Cuiners davant de 200 convidats a la sala de la Volta de la catedral de la Seu Vella.

### FITXA PERSONAL

**Nom:** Santi Santamaria

**Edat:** 53 anys

**Lloc de naixement:** Sant Celoni

■ L'únic xef català que tenia tres estrelles de la Guia Michelin des de l'any 1994 al restaurant que va obrir a la seua localitat natal el 1981, Can Fabes.

### REACCIONS

FERRAN ADRIÀ
**"Estic en estat de xoc"**

■ El xef del restaurant El Bulli, Ferran Adrià, va afirmar ahir que estava "en estat de xoc" per la mort de Santi Santamaria i va qualificar el dia d'ahir de "molt trist". Adrià va dir a Efe que la notícia de la seua mort superava les diferències que havien mantingut pels seus estils de cuina. La resta de companys també van elogiar el cuiner, defensor de la cuina clàssica, i van plorar la seua mort.

ARTUR MAS
**"Era un referent de la cuina mundial"**

■ El president de la Generalitat, Artur Mas, va lamentar la mort del cuiner Santi Santamaria i va destacar "l'esperit de superació i la senzillesa que el van convertir en un dels referents de la gastronomia mundial".

TECNOLOGIA
**Un dels cinc temes estrella del Twitter**

■ La mort de Santi Santamaria es va convertir, minuts després de conèixer-se la notícia, en un dels temes més comentats a la xarxa social Twitter, on figurava en primer lloc a Espanya i entre els cinc assumptes més comentats al món.

El senyor
Diego Ojeda Elena

Les empreses del **Grup SEGRE i els seus treballadors** ens unim al dolor del nostre company Dídac Ojeda i de la seva família per la mort del seu pare.

Lleida, 17 de febrer del 2011