

# Santi Santamaría

## la pasión por la

Santi Santamaría, al frente de El Racó de Can Fabes, ha sabido hacer llegar su personal forma de entender la cocina a los más altos niveles. Primer catalán en alcanzar la tan preciada Tercera Estrella Michelin hace ya cinco años, su respeto por la tradición culinaria de la región, sobre la que constantemente investiga e intenta evolucionar, le han hecho ir en muchas ocasiones aparentemente contra corriente pero siempre ha contado con el apoyo de un público fiel que aprecia su dedicación, honestidad y regularidad. Hombre comunicativo, cultivado y totalmente apasionado con su profesión, bibliófilo empedernido que posee una colección de más de 5.000 libros relacionados con la cocina, se muestra siempre dispuesto a hablar de su visión de la gastronomía, del futuro del sector y, naturalmente, de su cocina y su restaurante.

Nos encontramos a media mañana en el hall de su restaurante en Sant Celoni, pedimos unos cafés -que al final se quedarán fríos, sin que los hayamos tocado- y empezamos la charla que tiene que servir de base para el reportaje. Venimos para presentar su restaurante y su cocina, pero Santi Santamaría quiere aprovechar nuestro encuentro para transmitir a sus compañeros algunas de sus inquietudes en este espacio dirigido exclusivamente a profesionales. Abre la charla él con una pregunta, asumiendo el papel de entrevistador, ¿Cómo ves el sector?; dudo en la respuesta y empieza a exponer su opinión.

"Creo que se está produciendo una sustitución de la comida en casa por la comida fuera, lo que no significa que se vaya a un restaurante. Normalmente se acude a casas de comida en las que se ha montado una escenografía, un ambiente en el que se encuentran a gusto, que resulta más importante que la comida que encontrarán; y esta corriente de restauración masificada se va extendiendo en parte debido a la confusión del público que, por falta de



**Un restaurante gastronómico es la vivencia absoluta de un individuo, un cocinero**

§ 12



definición oficial, no distingue entre lo que es verdaderamente un restaurante y los otros muchos establecimientos de comidas que existen. Ir a un restaurante gastronómico es ir a disfrutar, a olvidar el trabajo, y para eso hay que disponer de tiempo, lo que resulta muy difícil en las ciudades donde las mesas se transforman rápidamente en oficinas con papeles y teléfonos".

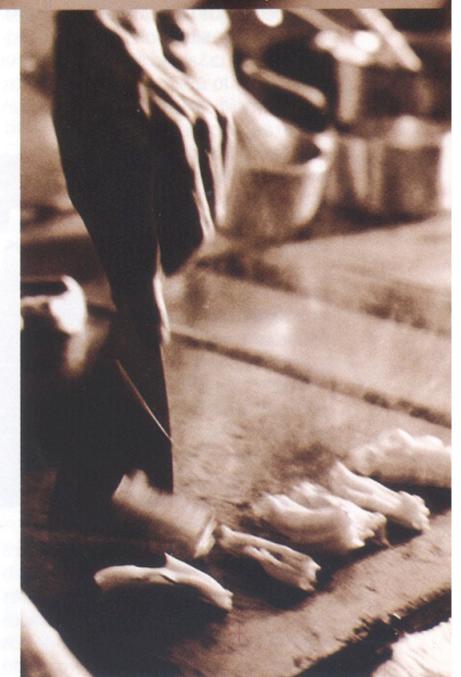
— Entonces, ¿qué entiendes por restaurante gastronómico? puedo preguntar en una breve pausa. "Un restaurante gastronómico -me responde con rapidez- es la vivencia absoluta de un individuo, de un cocinero, que a través de la transformación de los alimentos transmite a la sociedad lo que entiende que forma parte del placer, de la sensualidad gustativa. Es como el arte, hay que conseguir expresar lo que se siente y no sólo reproducir lo que se ve; hay que ser creador y no artesano". "Para mí -sigue Santi Santamaría en su casi monólogo- la creación se realiza cuando se transforma el pro-

ducto no cuando se está emplatando y el punto de esa transformación condiciona si la creación será sublime o no, por ello en la cocina un creador precisa de muchos y muy buenos artesanos que puedan reproducir la perfección para los clientes".

Intento reconducir la charla hacia el restaurante y su historia pero no resulta fácil.

— Has dicho que un restaurante gastronómico es difícil en las ciudades, ¿es la causa de que te instalases en Sant Celoni?

"Estoy en Sant Celoni por muchas razones. Primero porque nací aquí y ésta es la casa donde han vivido mis bisabuelos, mis abuelos y mis padres antes que yo. Al principio el negocio no era más que un bistrot que abríamos los fines de semana por afición; yo trabajaba como dibujante técnico pero no estaba satisfecho con lo que hacía, así que con mi mujer, Mari Angels, pensamos en montar algo y terminamos decidiéndonos por este restau-



§ 13

**Creo que las cosas clásicas buenas son las que permanecen porque son las más modernas**



rante. En aquellos momentos, hace 16 años, era impensable que un gran restaurante pudiese existir fuera de la ciudad pero siempre nos ha gustado ir un paso por delante y evolucionar, tal como ha evolucionado la sociedad catalana que poco a poco ha ido buscando más excelencia, más sofisticación, para disfrutar de su tiempo libre, como en el resto de Europa".

"Pienso que la restauración de nuestro país se ha situado en el nivel europeo-continúa Santi enlazando un tema con otro- y lo único que nos tenemos que autocriticar es que nos falta un poco de experiencia, que debemos profesionalizarnos todavía más y conseguir unas estructuras más sólidas. Por el momento el gran salto cualitativo lo han dado los restaurantes que están regidos por un cocinero, pero los que son propiedad de un empresario y, especialmente, los restaurantes de hotel todavía tienen que cambiar y dar



acogida a los muchos profesionales que salen de las escuelas con una gran preparación y no encuentran lugares adecuados donde ejercitar sus conocimientos; aunque, por otro lado, estos jóvenes no tienen las ideas demasiado

claras".

— ¿Cómo que no tienen las ideas claras?, pregunto sorprendido por esta afirmación.

"En estos momentos la cocina gastronómica en todo el mundo está sufriendo una polarización entre lo que podríamos llamar la cocina que se apoya en el clasicismo y cree en la evolución y la cocina que se considera creativa, vanguardista -afirma Santamaría-. Yo veo que, en general, las cartas de los restaurantes de cocina moderna son una mezcla de culturas, incluyen una serie de cocinas distintas que no te sitúan nunca en el lugar donde realmente estás y que esto nos llega influenciado por los países con menor tradición cultural como Estados Unidos. Ahora la cocina americana, con esa mezcla de Asia, Pacífico y Atlántico, está consiguiendo que en Europa haya un retroceso en las convicciones de los cocineros, que no se atreven a conservar

elaboraciones excelentes porque no están de moda, ahora toca hacer una cocina con un cierto colorido y que todo sea igual".

"Si seguimos por ese camino nos puede ocurrir como a la cocina france-

sa, que poco a poco va perdiendo peso y creo que es porque les ha faltado imaginación para saber extraer de cada región aquellos aspectos que por su diversidad hacen rica a una cultura, se ha ido convirtiendo en un standart, con productos excelentes, pero que termina por cansar y aburrir. Debemos estar orgullosos de nuestra herencia cultural y no avergonzarnos cuando preparemos aquellas especialidades autóctonas, locales, porque están fuera de una estética catalogada de moderna".

— Entonces, ¿debo interpretar qué estás contra la cocina moderna?

"No. Creo que las cosas clásicas buenas son las que permanecen porque son las más modernas, porque son clásicas y actuales. Por descontado que ha de haber una evolución, que encontraremos, si somos gente aplicada, en el proceso de transformación del plato, buscando la forma de que el producto sea más ligero, tenga un gusto más afinado y mejore. Yo defiendo que intentemos cocinar fijando los sabores, trabajando tanto como podamos con productos autóctonos y no cerrando el paso a las influencias, pero aceptándolas con mucha moderación, con prudencia, ya que los gustos del público no cambian de un día para otro, sino que evolucionan. Defiendo la mejora de la cocina pero no soy partidario de extravagancias".

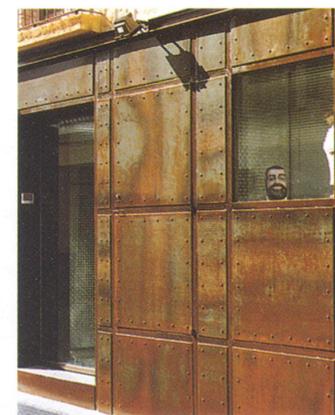
"En lo que si tenemos que ser receptivos es en todo lo que respecta a



las nuevas tecnologías. El control del fuego, el control del frío constituyen toda una revolución que no debemos desaprovechar para mejorar los procesos de transformación de los alimentos, no sólo en el aspecto gustativo, sino también en el higiénico, lo que nos reporta una mejor calidad de trabajo. Recientemente he completado la cocina con una amplia sección de frío con todos los elementos imprescindibles para hacer mi tipo de cocina y, pensando en que tengo un restaurante, garantizar la regularidad de mis elaboraciones. Pienso que es muy importante para un restaurante que quiere ser grande que el cliente encuentre una regularidad, que siempre encuentre la misma perfección en los platos, y para eso la tecnología actual es una útil herramienta".

— Has hablado mucho de la cocina y la gastronomía pero poco o muy poco sobre ti mismo y tu formación...

"Yo soy autodidacta, era un aficionado que preparaba comida doméstica, pero me he pateado todos los restaurantes del mundo, he viajado mucho para conocer otras cocinas con el ánimo de no copiar, he leído mucho



**En un plazo de tres años abriré al lado de El Racó de Can Fabes un pequeño hotel, un «Relais Chateau»**

y sobre todo he ensayado, he trabajado y he realizado una progresión. Gracias a la excelente formación hostelera que hay en Cataluña, con chicos con muy buenas bases, he podido llegar hasta aquí. Tengo una plantilla muy bien estructurada; en la sala el maître Cándido Tardio, mi esposa M<sup>a</sup> Angels, y el sommelier Juan Carlos Ibáñez, y en la cocina Xavier Pellicer, comandan un grupo de 25 personas que me permite atender a la perfección a unos 45 comensales".

"Ahora me he embarcado en un nuevo proyecto y en un plazo de tres años abriré al lado de El Racó de Can Fabes un pequeño hotel, un "Relais Chateau" con 6 ó 7 habitaciones, pensando en aquellos clientes que hacen muchos kilómetros para visitar mi casa y que agradecerán esta oferta complementaria. Esta profesión es mi vida y me gustaría jubilarme haciendo esto; otros se querían retirar ya, o ya lo han hecho, pero para mi es una experiencia insustituible, aunque reconozco que estar al frente de un restaurante todos los días requiere un tono de voluntarismo que a veces resulta difícil de mantener". ■

# La Cocina de El Racó de Can Fabes

SANTI SANTAMARIA

## TARTAR DE LLUERNA CON CAVIAR DE KALIX E HINOJO SILVESTRE

### Ingredientes

- 100 g lluernia limpia por persona
- 40 g kalix, caviar Layrom por persona
- 30 ml aceite virgen L'Estornell 0'5 máx. acidez sal fina y pimienta sal gris de Guerande
- 10 g perejil
- 10 g cebollino

### SALSA DE HINOJO

- medio aguacate
- 1 ramita de hinojo silvestre
- 20 g cebollino
- 60 ml aceite virgen sal y pimienta unas gotas de limón

### SALSA DE CAVIAR

- 60 ml crema de leche
- caviar de Kalix
- sal



### Elaboración

Cortar los filetes de pescado, sin piel, a cuchillo. Aliñar con aceite, hierbas, sal fina, pimienta y sal gris.  
Montar el pescado en un molde redondo y cubrir con el caviar de Kalix. Situar el tartar en el centro del plato y acompañar con la salsa de hinojo montada en la licuadora y la salsa de caviar.

## TRUFA Y SÉMOLA

### Ingredientes (para 4 personas)

- 4 u trufa de 10 g
- 160 g sémola
- 350 ml jugo de trufa
- 60 ml crema de leche
- 15 g parmesano sal y pimienta mantequilla de trufas

### Elaboración

Cocer la sémola con el jugo de trufas preparado con fondo de ternera según el método tradicional. Rallar una trufa y ligar con la crema de leche y el parmesano.  
Formar tres quenelles con la sémola, colocarlas en el centro del plato y rallar encima una trufa.  
Acompañar con una salsa de mantequilla de trufas emulsionada con jugo de trufas en caliente en el termomix.

## CARACOLES Y ANCAS DE RANA CON SOFRITO DE CEBOLLA Y TOMATE

### Ingredientes (para 4 personas)

- 100 u caracoles
- 40 u ancas de rana
- 4 u alcachofas
- 120 g sofrito de cebolla y tomate aceite de oliva perejil picado
- 20 u puntas de cebollino
- 5 g mantequilla sal gruesa

### Elaboración

Limpiar y hervir los caracoles según el método tradicional. Una vez fríos, separar la carne del caparazón, extraer el aparato digestivo y mezclar con el sofrito de cebolla y tomate.  
Preparar las ancas de rana dejándolas como unos pequeños jamoncitos y saltearlas con un poco de perejil.  
Hervir los fondos de alcachofa en un blanco para que no ennegrezcan. Una vez frías, cortar las alcachofas y saltearlas en mantequilla y aceite.  
Situar en el centro de un plato hondo un aro redondo, colocar en la base las alcachofas, cubrir con la mezcla de caracoles y sofrito y disponer encima las ancas de rana. Decorar con cebollino y aliñar con sal gruesa y un aceite de pimientos preparado infundiendo pimientos en aceite durante seis horas, sin que lleguen a hervir, licuar y filtrar.



## CORTEZA DE JABALÍ CON MEMBRILLOS

### Ingredientes (para 1 persona)

- 1 papada de jabalí
- 1 membrillo

### MACERACIÓN

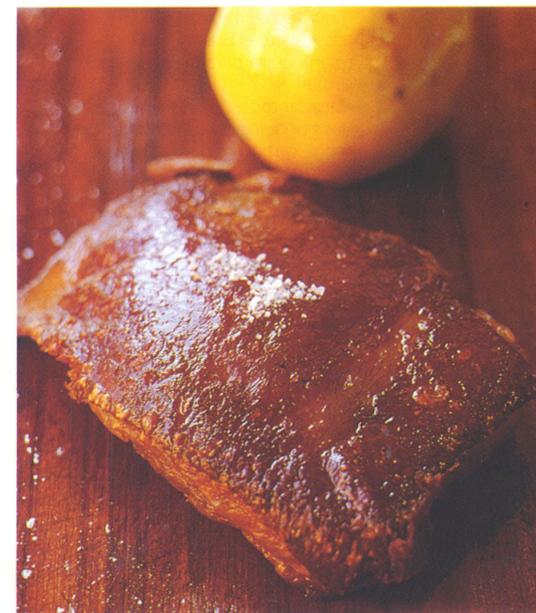
- 1.000 g sal fina
- 100 g pimentón
- 5 u ajo
- 2 ramitas de tomillo
- 6 g pimienta en grano

### JUGO DE JABALÍ

- 5.000 g huesos
- 2 u cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 5 g pimienta en grano un manojo de perejil
- 1 u puerro
- 2 l vino blanco

### Elaboración

Dorar los huesos, hacer sudar las verduras cortadas pequeñas, añadir el vino blanco, dejar evaporar y mojar con agua, cocer, espumando continuamente, durante tres horas de ebullición lenta, filtrar y reservar.  
Dejar macerar la papada durante ocho horas, cubrirla con film en una bandeja con caldo de jabalí y cocer en horno de vapor durante 5 horas. Dejar enfriar.  
Pelar los membrillos, dorarlos y cocerlos al vapor, cubiertos con jugo de jabalí y mantequilla durante hora y media. Reservar.



## PANAGALS CON POLVO DE LAUREL, CEPES Y SABATERES CRUDAS

### Ingredientes (para 4 personas)

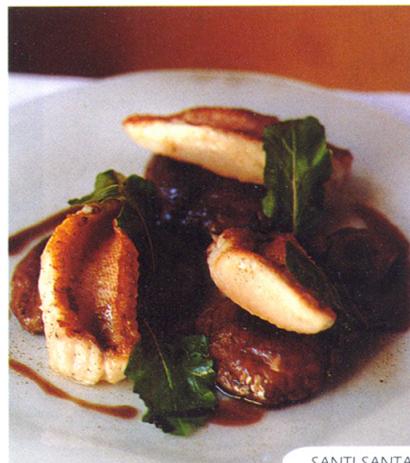
- 700 g panagals en filetes
- 200 g ceps (boletus edulis)
- 30 g sabateres
- 30 g hierba de los canónigos
- 12 u ajos blanqueados
- polvo de laurel
- sal y pimienta

### SALSA DE VINO TINTO DEL PRIORAT

- 1 l vino del Priorat tinto
- 4 u escalonias
- 25 g azúcar
- pimienta negra en grano

### Elaboración

Filetear y desescamar el pescado, salarlo. Saltearlo en una sartén tefal, añadiendo un poco de polvo de laurel. Al mismo tiempo, cocer las setas en otra sartén y añadir los ajos blanqueados. Dorar las escalonias con aceite. Añadir el vino, el azúcar y la pimienta negra aplastada y dejar reducir a un tercio de su volumen. En el momento de utilizar la reducción, ligarla con mantequilla y rectificar de sal y pimienta. Si la salsa resultase un poco ácida, equilibrarla con azúcar. Colocar en el plato los ceps y encima los panagals y decorar con hojas de canónigo y "sabateres" laminadas y aliñar con aceite. En el último momento regar con la salsa de vino tinto.



SANTI SANTAMARIA

## PLÁTANOS SALTEADOS CON BUÑUELOS DE MARÍA LUISA

### Ingredientes

- 6 u plátano
- 2 hojas de pasta philo
- mantequilla
- 15 g azúcar lustre
- 20 g azúcar de caña

### PASTA DE BUÑUELOS

- 1 u huevo
- 1 u yema de huevo
- 30 g azúcar
- 110 g harina
- 16 g levadura en polvo
- agua carbónica

### TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO

- 1 l leche
- 300 g chocolate blanco
- 100 g mantequilla
- 30 ml brandy
- 5 g hojas secas de maría luisa

### SALSA DE CHOCOLATE

- 200 g crema de leche
- 125 g cacao en polvo
- 300 g azúcar
- 250 g agua

### Elaboración

Cortar parte de los plátanos muy finos, a máquina, espolvorear con azúcar lustre y secar en horno a 60°C durante toda la noche.

Cortar el resto de plátanos a dados y saltearlos en mantequilla y azúcar de caña en el momento de montar el plato.

Untar con mantequilla y azúcar las hojas de pasta philo, cortar en finas tiras y cocer al horno. Infundonar las hojas de maría luisa en la leche, mezclar con el chocolate, el brandy y la mantequilla para preparar las trufas.

Mezclar todos los ingredientes de los buñuelos con un chorrito de agua carbónica para conseguir la textura adecuada en la masa y freír los buñuelos en aceite de cacahuete.

Preparar un almíbar flojo con el agua, el azúcar y el cacao y mezclar con la crema de leche para obtener la salsa de chocolate.

### Presentación

Colocar en el plato los dados de plátano salteado con los plátanos caramelizados clavados encima. Disponer alrededor los buñuelos espolvoreados con azúcar lustre y la trufa blanca. Situar encima las barritas de pasta philo y rodear con un cordón de salsa de chocolate.

