

MOR SANTI SANTAMARIA

Des del Consorci de Turisme lamentem profundament la pèrdua de Santi Santamaria i volem manifestar el nostre condol als seus familiars, amics i col·laboradors.

- **Referent de tota una generació, el xef de Sant Celoni ha mort durant una estada a Singapur.**

Santi Santamaria ha estat sempre el referent gastronòmic del Vallès Oriental, un gran representant del seu municipi i de tota la comarca. Mestre i inspiradors de molts cuiners del Vallès Oriental i d'arreu de Catalunya, ha sigut el precursor del maridatge de la cuina autòctona, tradicional, local i arrelada al territori amb l'alta cuina.

El sr Joan Castaño, president del Consorci de Turisme del Vallès Oriental i celoní ha manifestat: 'Perdem un gran mestre, una persona molt creativa. Va ser una sort poder viure els seus inicis amb el papà amb tomàquet, els formatges i els canelons fins a l'obtenció de les 3 estrelles Michelin, seguint la seva trajectòria professional i personal'.

Santi Santamaria va formar part dels grups de treball amb empresaris turístics del Vallès Oriental, que van definir les primeres línies estratègiques del Consorci de Turisme del Vallès Oriental. Al llarg de la seva carrera professional, va saber compaginar la trajectòria internacional de la seva cuina del Vallès amb l'aproximació i l'arrelament dels productes locals i apostant per les propostes turístiques del territori.

Francesc Deulofeu, alcalde de Sant Celoni declara: 'Santamaria ha portat Sant Celoni al món i mereix un reconeixement especial'. [Aravalles](#)

Els companys de professió lamenten la pèrdua personal i destaquen la seva figura com a pioner i exemple de la gastronomia local amb voluntat universal. - [Ara](#)

Santi Santamaria portava una llarga trajectòria en el món de la cuina. L'any 1981, va obrir el seu conegut restaurant El Racó de Can Fabes amb la seva dona Àngels i set anys més tard aconseguia la primera estrella Michelin. A continuació, Santamaria va obrir altres restaurants a Barcelona, a l'Hesperia Tower, Madrid i Singapur, arribant a les set estrelles Michelin. - [El9nou](#)

El currículum d'aquest autodidacte dels fogons, fill d'agricultors nascut a Sant Celoni el 1957, és impressionant. Va ser el primer cuiner català triestrellat. - [El Periódico](#)

La clave de su éxito fue el equilibrio entre la simplicidad de su propuesta culinaria con la complejidad de su carácter inconformista y rebelde. - [El País](#)



Consorci de Turisme
del Vallès Oriental

Todos los chefs han destacado su papel como uno de los principales promotores de la cocina española. - [La Vanguardia](#)

He was known for adapting Catalan flavors to French techniques. - [Time](#)

One of a generation of chefs who brought Spanish cuisine to the attention of international gourmets, Santamaria prided himself on using natural, seasonal ingredients to make Mediterranean-style dishes. - [The Washington Post](#)

Author of some 10 books on cooking, Santamaria. - [CBSNEWS WORLD](#)

Va ser Premi Nacional de Gastronomia 2009. - [Europapress](#)

He was with a group of 350 international journalists who is presently visiting the Singapore restaurants of seven world-famous chefs when he collapsed onto the floor. - [Efe USA](#)