

SANTCELONI: UNA EMBAIXADA CATALANA A MADRID

El Santceloni és un dels “grans” restaurants de l'Estat Espanyol. Dues estrelles Michelin ho reconeixen tot i que per raons desconegudes sembla no ser prou valorat per a gastrònoms i amics de la bona taula. Segurament el Madrid tradicional fa bandera d'altres “antigues cases”, les de sempre, mentre algunes de molt de noves s'han sabut vendre amb major habilitat i impacte mediàtic.

Aquest restaurant està situat al soterrani d'un nou i horrible Hotel de luxe situat a la famosa Castellana i es caracteritza per un horari d'obertura (les 14h i...) , gens europeu, cosa que no agrada a aquells que ens aprofitar al màxim el dia després d'haver fet un àpat reparador. Però un cop païts aquests dos grans inconvenients, la lletjor externa i l'horari, el Santceloni esdevé un amable i sorprenent oasi de plaer gastronòmic i de catalanitat.

Des d'un bon principi un es troba acollit dins d'una sala ampla i transversal, perfectament il·luminada gràcies a espais de vidre en distintes zones del sostre que acompanyen l'entrada de la llum solar.

Dins de la zona de fumadors, hi ha un nombre adient de taules, entre 6 i 9, i rere 3 esglaons com si es tractés d'un petit mirador, l'espai de no fumadors amb unes altres 6 ó 8 taules en filera horitzontal. Dinaria sol i tindria l'oportunitat de fer-ho esguardant la sala, ja que des de la meua posició la contemplava en la seva totalitat. El Santceloni es caracteritza per un excel·lent i personal servei de sala. Un engranatge de bona funcionalitat amb un sobrefegit plaent i inesperat. I destaca el Cap de Sala, l'Abel Valverde , concentrat i atent a tot el que allí es desenvolupa i que al mateix temps sap crear una atmosfera i un ritme de treball professional amb mesurades dosis de complicitat entre els cambrers. Els somriures, els comentaris riallers que contínuament s'adrecen, guardant sempre les formes, mentre es mouen amunt i avall, mentre es troben un i un altre cop al voltant d'una gran taula rectangular estratègicament ben situada al bell mig de la sala on repassen plats i comandes, sorprèn i agrada. L'Abel s'adreça sovint al sommelier en David Robledo i també a dues altres persones que semblen desenvolupar una tasca d'enllaç o complement dins de la sala. Una noia molt competent que s'ocupa d'atendre el telèfon i de les factures i un home alt i corpulent, la funció del qual em va ser impossible esbrinar o interpretar.

Del sommelier destaca una joventut no excessiva i l'evidència gestual d'entusiasme i passió per la seva feina. Arriba , ofereix la carta i es planta escoltant atentament allò que se li demana. El veus observar profundament, de forma discreta, el client intentant prendre-li la mesura. Entens el pes determinant que te a la sala. No en va li correspon a en Santi Santamaria el mèrit de ser un dels primers cuiners de tota Espanya que va saber valorar la feina del passant de vi.

Jo aquell dia decidit pel menú degustació vaig optà pel cava del Cuvée Santamaria del 2003 un monovarietal de Parellada, correcte, elaborat per Cellers Camp de Tarragona. Continuant per la gent de la sala esmentarem a un jove, molt jove, ajudant de sommelier, que devia estar allí de pràctiques i a d'altres 3 cambrers. Un de sobri i diligent, un altre d'expressions gestuals un xic teatrals i forçades i finalment el tercer, el que em va atendre a mi, diligent, atent, mesurat i conscient de saber que estava fent en tot moment.

El menú degustació s'inicia pel servei del pa, afalagadorament excessiu i espectacular. Un dels molts inesperats obsequis visuals, pels 5 sentits en general, que ofereix l'esmentat menú. Perquè el pa es presenta en grans coves de prop de 50 cm de diàmetre per més d'un metre de profunditat. A dins em sembla recordar tres grans peces de composició diferent. Un cop escollit allò que vols s'ho enduen per trossejar lo a

l'esmentada taula rectangular. Aquest pa es veurà aviat acompanyat per la inevitable porció de mantega i per l'encert d'una ampolleta d'un bon oli d'oliva, en aquesta ocasió un fruitós Ciurana, del camp de Tarragona, acompanyat per sal maldon. Davant de la meua pregunta el cambrer m'informa que aquesta és una novetat de fa poc més de 3 mesos. Quan es deixarà la mantega per aquell que la demani i es començarà a optar per qualsevol dels excel·lents olis d'oliva que hi ha en el nostre país?. No comparem l'efecte saludable, digestiu i d'estimulació de la gana que te l'oli enfront de la mantega. Tot seguit en una cadència perfecte i estudiada arriben dos aperitius: una gelé d'ou de guatlla, pel meu gust un pel massa freda, i tot seguit un llagostí amb cargols de mar arrebossats. Amb només tastar aquets dos "platets" un ja s'adona que es troba en un restaurant on la "màxima" és aconseguir presentar de la manera més pura possible el gust de les coses. Destaca la intensitat, la veritat dels esmentats sabors. Hi ha un no se que en el cervell gastronòmic que es desperta davant de certs sabors, tot i que siguin en combinacions noves, i et duu al passat i et fa adonar de que estàs a casa, a aquell espai amb tastos de referència, que un es comença a fer a la infantesa amb allò que li agrada. Hom es retroba amb la seva pàtria gustativa.

El peix sable marinat amb oli de trufa i les cigales amb fuet que tot seguit em porten em confirmen la sensació, que ja no em deixarà en tot el dinar, de tornada a casa, de gaudi d'uns sabors antics que ja no recordava. Aquella pregona intensitat de la infantesa. Tot seguit un meravellós mar i muntanya de vieires, fruita i aroma (pinya i aroma de menta), tot presentant de nou sabors nítids, armònics i ponderats que en cap cas es barregen si no que s'interelacionen i es complementen. El peix del dia es porta amb un prodigi de textura que et fa pensar per uns moments al cuit al buit a la forma dels germans Roca. I per companyia una amanida de pera i cols de Brusseles i un breu toc dolç de pastanaga .

I per acabar el plat de carn; un carré de cochinillo fet al moment amb salsifis i tomillo. Una delícia!. El millor xocolater del món em digué que Santi Santamaria (el seu equip) és insuperable treballant la carn. I és que a la fi tornem al mateix lloc; als sabors intensos de la infantesa. És una mica més fàcil arribar quan se sap a on es va. Cuixent i tendre. "Cracant" per fora i per dins poc cuit. Quin sabor!.

I arriba l'hora de la taula dels formatges. Mai millor dit. Una taula de quatre potes de metre i mig de llarg per poc més de mig metre d'ample i al damunt perfectament arrengrats unes desenes de peces de dimensions amables d'aquell antic derivat làctic de diferents procedències; Catalunya, Astúries, França o fins i tot Còrsega. Un meravellós excés que ja emociona quan s'evoca pel poder descriure'l i que imagineu que és viure'l, veure'l i ensumar-lo potent, embriagador , suggerent mentre en Oscar en fa l'honor amb les seves explicacions mentre va fent perfectes falques destinades a omplir un generós plat . Aquest plat mereix un viatge a Madrid per anar a passar prop d'una hora i tres quart al Santceloni i gaudir-ne.

En aquest espia màgic dels formatges vaig aprofitar per felicitar a l'Abel per l'excel·lència del conjunt del restaurant i per la força i intensitat dels sabors aconseguida per Oscar Velasco. Que no recordava res de tan intens des de la meua visita al mestre Arzak. Que començava a entendre que volia dir allò de la cuina de les emocions que defensa en Santi Santamaria.

Per netejar una mica i passar amb les papil·les gustatives amb millors condicions a les postres arriben tres sorbets d'intel·ligents equilibri entre l'àcid i el dolç, madronyo (emocionant el detall) , maduixa i poma. També hi havia unes postres de xocolata amb nous però per raons de temps ho vaig obviar. Encomanava un poliol o un tallat curt de cafè mentre demanava el compte. Aprofitava per donar un darrer cop d'ull a aquella magnífica sala , a la gent elegantment vestida, (a Madrid les aparences són molt

importants), amb roba que sembla feta a mida i corbates d'estil i color textilment agosarat i coronades amb aquell gran llaç, gairebé excessiu, desbordant, que ho omple tot i que sembla a punt d'esclatar. I arriba el tallat , o el poniol, i amb ell els “petits fours” que mostren que hi ha en nòmina un pastisser de bandera.

Demano apressat un taxi, i quan arribo escales amunt m'està esperant. Vaig amb cert retard però tant se val perquè demà és el meu sant i ha estat una feliç idea fer-me aquest homenatge.