

Si vienes de **UN BANCO ONLINE**  
**depósito AZUL 1 año** **4 % TAE**  
 Para nuevos clientes  
 o dinero nuevo  
 Renovación automática **Banesto.com**  
 LOW COST BANKING

Identifica't / Registra't Diumenge 20 de juny de 2010 Contacta amb diaridegirona.cat | RSS

pisos cotxes

**diaridegirona.cat**

NOTÍCIES  
**Comarques**

HEMEROTECA »

EN AQUESTA WEB

Google

PORTADA

ACTUALITAT

ESPORTS

ECONOMIA

OPINIÓ

BLOCS

CULTURA I OCI

SERVEIS

Girona **Comarques** Catalunya Espanya/Internacional Tecnologia Successos Fotos

diaridegirona.cat » Comarques

## Una llotja tres estrelles

Santi Santamaria ofereix un sopar d'alt nivell en un context especial: el mercat del peix de Blanes

VOTI AQUESTA NOTÍCIA ☆☆☆☆☆

M'agrada

✉ 🖨 T+ T-

El cuiner amb tres estrelles Michelin va visitar el passat dimarts la llotja de Blanes, on va oferir un taller de cuina marinera i un sopar a base de peix i marisc de la mateixa llotja a un centenar d'assistents. Santamaria va explicar que va triar Blanes perquè és el lloc on va a comprar i se la sent seva. El cuiner va comptar amb part del seu equip de Can Favés i l'Evo.



Santamaria a la llotja de Blanes.  
 carles colomer

Les taules absolutament a punt i ben parades, els cambrers vestits de vent-i-un botons i la presència del multiestrellat cuiner Santi Santamaria per la sala van aconseguir traslladar per moments als assistents a l'interior d'un establiment de luxe. Només l'olor de peix acabat de sortir del mar, amb què es xocava en entrar, recordava a tots els qui hi havien anat que es trobaven a la llotja del peix de Blanes i no a un restaurant d'alta volada. Més tard, però, l'escenografia i la qualitat gastronòmica van resultar estar a l'alçada del millor restaurant.

MULTIMÈDIA

Fotos de la notícia

La jornada va començar a les cinc de la tarda, quan el cuiner Santamaria va explicar a un grup d'assistents les diverses espècies de peix que anaven arribant a la llotja. Després va oferir un breu taller de cuina marinera, en què va relatar pas a pas els plats que hi hauria per sopar. Finalment, prop d'un centenar de persones van poder tastar l'exquisidesa de les elaboracions de Santamaria i part del seu equip dels restaurants de Can Favés i Evo. No seria just, però, atribuir tot el mèrit a la mà dels cuiners, ja que els productes de la llotja de Blanes eren esplèndits. En dur la forquilla a la boca es podia apreciar la frescor dels peixos. Només feia uns minuts que els peixos i el marisc del plat es movien per les aigües de la costa de Blanes i el paladar ho agraïa.

Tot aquest esdeveniment, que va tenir lloc la tarda i vespre de dimarts, és una iniciativa del cuiner i d'Hesperia Tower, que porta per títol Diàlegs amb la cuina, i que es fa a Barcelona i a Madrid. La pregunta següent, doncs, és: Per què a Blanes? "Volíem fer un taller fora, fer una mena de sortida de camp per conèixer una llotja. I ho hem fet a Blanes, perquè és el lloc on vinc i compro. No és que sigui la millor que hi ha, sinó que és la meua i me l'estimo", va respondre Santi Santamaria.

El cuiner amb tres estrelles Michelin va voler conèixer el mercat intensament ara fa un temps. "Fa uns 3 anys, venia quatre dies a la setmana per aprendre i conèixer com funciona una llotja, com és aquest ofici i quins són els períodes de cada una de les espècies. A més, si saps totes aquestes coses compres millors productes i a més bon preu", va afegir Santamaria. "Si vius el mercat, pots oferir el millor als teus clients", va sentenciar.

El menú va ser tot a base de productes de la mateixa llotja. De primer, escamarlants i gambes bullides. "El marisc avui el farem bullit. En aquest país que tot es fa a la planxa i a la paella, està bé fer-ho bullit. És bo cuinar de moltes maneres diferents", va explicar Santamaria. De segon, es va oferir el plat estrella: suquet de peix a la manera tradicional. "El farem de la manera tan simple com el feien els pescadors a dalt de les seves barques, però tenint en compte que els cuiners amb tota la tècnica que tenim li podem donar un toc més sua", va afegir el cuiner.

El suquet realment era exquisit i estava farcit de peixos de roca poc habituals a les cases de la majoria dels assistents com les rates, lluernes o aranyes. Tot acompanyat amb suc i patates. A més, els diversos plats van anar regats d'un xardoner blanc i un bon cava que tenien la particularitat d'anar presentats en porró. De postre, Santamaria va servir trossos de préssec, pera, orellons i maduixes amb vi negre, ametlles i pinyons. L'acte es va tancar amb l'entrega per part de la confraria de pescadors d'un guardó per Santamaria, que el va recollir perquè el dia previst estarà al seu restaurant de Dubai. Abans de marxar, alguns dels clients van voler acostar-se al cuiner per donar-li les gràcies.

Jordi Vera

ASSOCIACIÓ D'HOTALERIA DE GIRONA I RADIAL  
 | 45 allotjaments urbans

empreses **entitats**



**Anuncios Google****Restaurant Can Coll**Cuina tradicional catalana Menú de temporada. Carta [sites.google.com/site/cancol](http://sites.google.com/site/cancol)**SUBORN restaurant. club**En el corazón del Born de Barcelona Comida creativa. Tapas. Cocktails. [www.facebook.com](http://www.facebook.com)**Estel de Gracia Restaur.**Cocina francesa, italiana, mediterr Carta de vinos. Gin tonic. Mojito. [www.esteldegracia.com](http://www.esteldegracia.com)

## COMPARTIR



Què és això?

ENVIAR PÀGINA »

IMPRIMIR PÀGINA »

AUGMENTAR TEXT »

REDUIR TEXT »

## Más Ofertas Aquí

**Zapatillas Asics Gel-game Oc**

Tu tienda del padel en internet.

**79,00 €****Alquiler de Coche Murcia**

Record Rent a Car, una garantía.

**123,32 €****Cinta de Correr**

Los mejores precios de Fitness.

**699,00 €**

Enllaços recomanats: Juegos | Cta NARANJA de ING 3,5% TAE 4 meses Sin comisiones | DEPOSITOS Open 4%

Conegui'ns: CONTACTI | CONEGUI'NS | LOCALITZACIÓ

PUBLICITAT: TARIFES

**diaridegirona.cat**

diaridegirona.cat és un producte d'Editorial Prensa Ibérica

Queda terminantment prohibida la reproducció total o parcial dels continguts oferts a través d'aquest mitjà, llevat autorització expressa de diaridegirona.cat. Així mateix, queda prohibida tota reproducció a l'efecte de l'article 32.1, paràgraf segon, Llei 23/2006 de la Propietat intel·lectual.

Adaptat a la Llei de Protecció de Dades per



Altres mitjans del grup Editorial Prensa Ibérica

Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Faro de Vigo | Información | La Opinión A Coruña | La Opinión de Granada | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | La Nueva España | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | 97.7 La Radio | Blog Mis-Recetas | Euroresidentes | Lotería de Navidad

Avis legal