

Cómo la cocina del chef Santi Santamaría fue trasladada a su muerte pieza a pieza hasta una finca del s. XIX en Jerez para dar vida a la primera escuela de alta cocina para jóvenes discapacitados. Y el caso de Alejandro, con síndrome de Down y 21 años, que ya destaca en los hornillos del restaurante 'Universo Santi'. Sueña con ser concursante de 'MasterChef'



Alejandro Giménez, 21 años, y una compañera suya en la cocina de Universo Santi, en Jerez, atendido por personas con disfuncionalidad. PEPE CONTRERAS

EL SÍNDROME DE ALTA COCINA DE ALEJANDRO

POR PEPE CONTRERAS

Sin parar de sonreír, recorriendo con explicaciones salas y pasillos hasta llegar a los fogones, Alejandro Giménez, 21 años, cuenta a *Crónica* los detalles del primer restaurante de alta cocina «de todo el mundo» atendido al cien por cien por personas, como él, con diversidad funcional (tiene síndrome de Down). Alejandro dice: «No nos discriminéis, porque somos iguales, tenemos una dificultad y es que somos muy cabezones, muy traviesos, pero aparte de eso somos personas

a las que nos gusta trabajar, tener una vida independiente y los mismos derechos que vosotros tenéis».

Fue el año pasado cuando Alejandro se entusiasmó «muchísimo» tras ver la noticia del proyecto de Universo Santi en televisión: «Me gustó tanto esto que le dije a mi madre: "Mamá, yo lo que quiero es independizarme y tener ese trabajo". Mi madre me dijo: "Espérate, termina de estudiar y ya todo te llegará". Y así fue». Lo seleccionaron.

El joven ayudante de cocina —uno de los primeros empleados de Universo Santi— disfruta de su primer contrato por partida doble ya que lo hace en la misma cocina en la que tantas horas pasó en su restaurante el chef Santi Santamaría, quien obtuvo tres estrellas Michelin con su primer local de Can Fabes y fue el primer cocinero español en conseguir siete estrellas entre todos sus locales.

La cocina del desaparecido chef fue trasladada pieza a pieza a Jerez, a Universo Santi. Decisión que contó con el apoyo de su familia y, en especial, de su hija, Regina Santamaría, para quien el proyecto representa fielmente el espíritu y el talento que siempre tuvo su padre, defensor de la cocina mediterránea

y los productos locales, sin aditivos. El legado de Santamaría está presente en todo el recinto.

«Los datos clave de Universo Santi»: «Es el primer restaurante de alta cocina del mundo atendido al cien por cien por personas con discapacidad, en Jerez de la Frontera, en memoria del chef catalán Santi Santamaría, gestionado por una fundación sin ánimo de lucro, con un presupuesto final de 1.700.000 euros (ya se ha invertido un millón) y el apoyo de 30 empresas e instituciones. Todo ello en una finca de 70.000 m², de propiedad municipal y cargada de historia. En el siglo XIX fue del fundador de González Byass, el patriarca Manuel María González». Así resume Antonio Vila, *alma mater* de Universo Santi, un proyecto en el que lleva inmerso tres años y en el que ha involucrado a un puñado de patronos para hacerlo posible.

Tres de ellos, las fundaciones de la ONCE, Cruzcampo y DKV Integralia, han sido responsables de seleccionar a 1.500 aspirantes «de los miles que optaron», señala Vila. De ahí salió un primer grupo de 45 y luego otro de 30, de los que 15 fueron contratados para la puesta en marcha, prueba que han superado

desde que el restaurante abrió sus puertas el pasado 27 de octubre. «De los 15 restantes seleccionaremos algo más de la mitad para configurar la plantilla definitiva», afirma Vila. «Hasta el 31 de diciembre hemos atendido a 500 comensales bajo reserva».

EN UN VERGEL

El proyecto Universo Santi se ha levantado en la antigua finca El Altillito (primero viña y luego casa recreo con parque a finales del siglo XIX) de Manuel María González, el fundador de las bodegas González Byass, que es uno de los patronos a través de su propia fundación. La finca, un vergel, pasó a manos de la familia De la Quintana González-Gordon y después a propiedad municipal tras un multimillonario expediente de expropiación.

El Altillito dispone de su propia capilla, que se abrirá al culto tras un acuerdo con el Obispado. Un lugar donde las personas necesitadas eran siempre bienvenidas. En el jardín familiar había un banco donde se sentaban a esperar ser atendidos quienes acudían a pedir ayuda a la familia De la Quintana. Pero también se cuenta que Eleuterio Sánchez el Lute se llegó a es-

condar en su establo tras huir del penal de El Puerto de Santa María en la Nochevieja de 1970. Vila espera preguntárselo pronto.

El último grupo de 15 alumnos que ha superado el exhaustivo y riguroso proceso de selección no tiene que buscar muy lejos para comprobar que una discapacidad no es obstáculo para conseguir la independencia personal y profesional. En la cocina de Universo Santi trabaja Alejandro Giménez Luque, quien a los 21 años sueña ya con ser propietario y chef de su propio restaurante familiar. El síndrome de Down que le afecta no ha sido obstáculo para formarse y trabajar, y menos aún la familia, sobre todo su madre, Mari Luz Luque. Tras cumplir un ciclo de grado medio de cocina en la Escuela de Hostelería Castillo del Marqués (Torre del Mar, Málaga), Alejandro es ahora uno de los cocineros con más perspectivas, e ilusiones, de Universo Santi.

«Hasta los 21 años nunca había salido de mi casa, siempre había estado debajo de las faldas de mi madre», relata. Llegó a Jerez el 30 de agosto del año pasado, «con mucho calor». Primero compartió piso con otros compañeros, pero Alejandro quería «un poquito más», por lo que desde hace pocos días ya tiene el suyo propio, donde espera vivir pronto con su novia, a la que conoció en Madrid.

Con 11 años se lanzó a grabar programas de cocina en una televisión local de Marbella: «Eran geniales», dice Alejandro. Y afirma, muy serio: «Yo quiero ser chef y llegar a lo máximo, que es ser uno de los mejores chefs del mundo, tener mi propio restaurante y que mi familia trabaje conmigo».

Comparte con el equipo un objetivo, obtener la primera estrella Michelin, «y eso se consigue luchando, con mucho tesón». Lo que más le gusta del proyecto: «Que, de verdad, todos somos una familia, y se ve en la actitud de todos». Admite que es «muy exigente, y muy cabezón». Aspira a estar en la próxima edición de MasterChef (ya se ha inscrito): «Estoy esperando la llamada, a ver si entro».

Entre los primeros empleados con discapacidad resalta Gloria Bazán, trabajadora social, cuya vida ha cambiado radicalmente y ahora desempeña un papel clave en el equipo de Universo Santi. Gloria, que sufrió parálisis cerebral al nacer, tiene 27 años, es graduada social, tiene el B2 y también carné de conducir, lo que le permite total movilidad. Se encarga de muchos trámites ante las administraciones.

Alejandro y Gloria son la imagen de lo que persigue Universo Santi. Viajarán la semana próxima a Madrid para participar en la presentación de la nueva carta de tres menús que ha elaborado el equipo del restaurante, integrado, entre otros, por su director gastronómico, Abel Valverde; el chef Jaume Puigdemolles; la jefa de cocina, Marian Muñoz Hornillo, y el jefe de sala, José Antonio Barragán. «Ya estamos en marcha, ahora a trabajar duro», dice Alejandro Giménez. «Esta es mi vida».

@pepeconjerez

