

LOOK: MARÍA (IZQUIERDA), CON CAMISA DE MASSCOB; PANTALÓN DE MANGO. JAVIER (CENTRO), CON CAMISA DE ZARA. LUCÍA (DERECHA), CON VESTIDO DE MASSCOB; ZUECOS DE MANGO

MARÍA FRANCO Y JAVIER ARENZANA

LA VIDA EN EL CAMPO, LA VIDA MEJOR

Viajamos hasta Jarandilla de la Vera, en Cáceres, para conocer la granja ecológica de María Franco y Javier Arenzana: 'Los Confites'. Un refugio familiar donde los problemas se quedan en la puerta, a favor de una vida consciente, saludable y tremendamente feliz. Vestidos de zafarrancho, nos reciben ilusionados junto a su hija Lucía, al frente de los fogones, para tentarnos con el idílico ambiente que aquí se respira.

FOTOGRAFÍA: CHUS GARCÍA **ESTILISMO:** LEIRE PEÑA **TEXTO:** ANA POYO



RETRATO DE FAMILIA
María, Javier y Lucía, en el porche del antiguo secadero de pimientos, reformado para acoger todo tipo de planes. A la izquierda, vista de las dos edificaciones principales que componen *Los Confites*.







Solo buscaban un sitio en el que evadirse y descansar, pero el destino quiso que María Franco y Javier Arenzana se topasen con algo parecido al paraíso. "Tuvimos que pellizcarnos", bromean. Un lugar en Jarandilla de la Vera, escondido tras un camino de helechos, donde visualizaron rápidamente su sueño: una granja ecológica en la que poner en práctica un estilo de vida consciente y saludable para deleite propio y para el de quienes, como ellos, buscaran disfrutar de los placeres cotidianos en armonía con el entorno y las personas que los rodean. Un mantra que acompaña a María desde que superara la enfermedad que le hizo entender que estamos de prestado y más vale destinar el tiempo a lo que verdad importa. En *Los Confites (@losconfites_organicfarm),* además de vender las frutas y verduras que cultivan, albergan eventos, organizan almuerzos, disponen de una pequeña tienda de artesanía y productos *gourmet* y hasta cuentan con su propio festival gastronómico. Pero, sobre todo, es un lugar para la dicha. Una iniciativa familiar que ha servido de escenario para *MasterChef* y para los retiros de bienestar de Verónica Ratero, subcampeona de la décima edición, cautivando a todo aquel que lo visita.

-¿Cómo y cuándo comenzó esta aventura?

-Fue en 2017. En ese momento solo teníamos un terreno, unos edificios en ruinas y mucha agua... No sabíamos nada de campo ni de cultivar, pero sí veíamos el enorme potencial que tenía el emplazamiento donde está situada la granja, dentro de una reserva natural, rodeada de manantiales y con un microclima único. Así que nos lanzamos a ser granjeros.

-¿Qué os llevó a emprenderla?

-Hace unos años, pasé por una enfermedad. Empezamos a comer ecológico y comprobé en primera persona lo importante que es para la salud comer sano y estar en contacto con la naturaleza. Fue entonces cuando descubrimos este sitio y decidimos crear *Los Confites* para cambiar de vida y compartirla, a su vez, con los demás. Pero no hubiera sido posible sin nuestros socios, que nos ayudaron a materializar este sueño.

LOOK: LUCÍA (SENTADA), CON VESTIDO DE SÉZANE; ZUECOS DE MANGO. JAVIER, CON POLO DE MANGO. MARÍA (DE PIE), DE PEDRO DEL HIERRO

"Una enfermedad me hizo ver lo importante que es para la salud COMER SANO y estar en contacto con la NATURALEZA. *LOS CONFITES* nació del deseo de cambiar de VIDA y compartirla"



TIERRA A LA VISTA
Lucía, Javier y María, disfrutando de un aperitivo junto a sus perras adoptadas *Menta, Lima* y *Tila*. A la izquierda, estancias (salón, baño y biblioteca) del secadero de tabaco, rehabilitado y decorado con objetos de derribos, del Rastro de Madrid e incluso de donaciones.

-Se puede decir que ofrecéis, más allá de lo tangible, un estilo de vida. Cuéntanos, ¿qué es exactamente *Los Confites?*

-Es mucho más que una granja. Es verdad que la base de todo es una finca de cultivo donde sembramos y cosechamos productos de temporada. Ahora acabamos de plantar con Veronique Gladstone más de 80 variedades de tomates. Tenemos un 'Club de Confiteros' que recibe cada semana su caja con lo mejor de la huerta. Nos gusta tanto esta forma de vida que queremos compartirla. Por eso abrimos al público los fines de semana, para que la gente pueda apreciar la experiencia completa. Pasear por los cultivos, ver el gallinero y a nuestros burros, perderse por el bosque y probar el fruto de esta tierra a través de nuestros *brunchs*, almuerzos y cenas. Vamos variando los planes y organizando talleres de ▶





PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

Para el merengue: ● 4 claras de huevo ● 230 g de azúcar normal ● 1 cucharada de maicena ● 2 cucharadas de vinagre de manzana. **Para la crema mascarpone:** ● 250 g de mascarpone ● 50 g de azúcar glasé ● 100 g de leche condensada ● frutos rojos (fresas, arándanos y moras) ● hierbabuena para decorar.

ELABORACIÓN

Precalienta el horno a 150 °C. En un recipiente, semimonta las claras con una varilla eléctrica y añade, poco a poco, el azúcar normal. Acto seguido, agrega la maicena y el vinagre de manzana y termina de montar el merengue. Para elaborar la crema, mezcla con una espátula el mascarpone, la leche condensada y el azúcar glasé hasta que quede totalmente homogénea. En una bandeja redonda, pon papel de horno, vuelca todo el merengue y aplánalo hasta lograr una altura de unos cinco centímetros. Hornéalo a una temperatura de 120 °C durante una hora y quince minutos. Pasado el tiempo, apaga el horno y deja que se enfríe dentro en torno a unas dos horas. Termina la tarta, colocando encima del merengue la crema mascarpone, los frutos rojos y unas hojas de hierbabuena.



TERRINA DE POLLO Y PISTACHO

INGREDIENTES

(para 6/8 personas)

● 1 pollo entero ● 1 limón ● 1 cebolla ● 2 cucharadas de mostaza en grano ● 200 g de pepinillos ● sal y pimienta al gusto ● 1 l de caldo de pollo ● 3 hojas de gelatina ● 1 huevo ● 300 ml de aceite de girasol ● 3 ajos ● 3 cucharadas de mantequilla.

ELABORACIÓN

Rellena el pollo con un limón y una cebolla cortada. Ásalo a 90 °C durante hora y media. Sácalo del horno, sube la temperatura a 230 °C y vuelve a meterlo otros 15 minutos o hasta que la piel se dore. Cuando el pollo se haya enfriado, despiézalo y desmenúzalo. Con la carcasa del pollo y alguna verdura, haz el caldo de forma casera. Si no dispones de mucho tiempo, compra uno de buena calidad. Mientras tanto, hidrata tres hojas de gelatina en un bol con agua fría. Corta los pistachos y los pepinillos en trozos de unos 0,5 centímetros. Mezcla en un bol el pollo ya desmigado, los pistachos, los pepinillos y la mostaza en grano y añade el punto de sal y la pimienta al gusto. Calienta el caldo -previamente escurrido para quitarle el agua sobrante- para disolver la gelatina. Forra un molde de bizcocho con papel *film*, vuelca la mezcla de pollo sin aplastarla y cúbrela con el caldo. Mételo en la nevera hasta el día siguiente. Para terminar, haz un alioli de ajo asado, horneando el ajo y la mantequilla hasta que se caramelice, y haz con ellos la mayonesa. Sirve la terrina en una tabla o una fuente y en un bol aparte, pon el alioli.

“Este lugar es mucho más que una GRANJA. Si la base de todo es el CULTIVO, el centro es la GASTRONOMÍA. Nuestra hija LUCÍA hace que comer sano sea un disfrute”

LOOK: DELANTAL DE ZUBI; CAMISA DE YERSE; VAQUEROS DE SANDRO. EN LA PÁGINA ANTERIOR: LUCÍA, CON CAMISA DE TEN TWELVE. MARÍA, CON CAMISA DE SAMSØE SAMØE; PANTALONES DE DESIGNERS SOCIETY



DEL HUERTO AL PLATO
Lucía, ultimando una terrina de pollo. En la página anterior, junto a su madre en el huerto de la finca, donde cultivan de forma sostenible frutas y verduras de temporada.

“Tanto la GRANJA como la FUNDACIÓN se centran en LO QUE DE VERDAD IMPORTA; en lo sencillo, en personas y momentos”



LOOK: MARÍA, CON CAMISA DE TEN TWELVE; PANTALONES DE DESIGNERS SOCIETY

ALEGRE PANDILLA
María junto a *Café* y *Té,* los burros de la granja, procedentes de un refugio. No es extraño ver rebaños de ovejas y cabras en los alrededores.

bienestar según la época (por ejemplo, de yoga o aceites esenciales). También ofrecemos la granja para eventos y celebraciones. Si la base de todo es el cultivo, el centro es la gastronomía. Contamos con nuestra hija Lucía, licenciada en el Basque Culinary Center, que dirige las cocinas y hace que comer saludable sea un disfrute. Además, la parte de I+D es importante para nosotros. Colaboramos con Cantabria Labs en un proyecto de plantas medicinales y hemos sido el *hub* de Tintoremus. A esto se suma una tiendita, tanto de alimentos de producción propia y de la zona como de decoración, con gente que hace cosas que nos gustan y que tienen su propia historia: Sena Cifuentes, Guille García Hoz, Mercedes Parages, Cerámica Delacava, Casa Tica, Botanique Déco y nuestra línea cosmética de huerta PuraMente23. También estamos creando nuestra propia colección de hogar, viendo que los delantales diseñados junto a Zubi Design han arrasado. En lo que respecta al Pimentón Fest, celebraremos la próxima edición el 9 de septiembre y habrá música en directo, gastronomía y una *pop up* ideal en mitad del campo.

-La cosa no acaba aquí...

Según tengo entendido, queréis incluir alojamientos.

-¡Todo el mundo nos lo pide! Tenemos intención de construir cabañas diseminadas por el bosque. Imagínate cenar viendo la puesta de sol, con Gredos de fondo, y luego volver a tu cabaña para contemplar las estrellas, amanecer con el canto de nuestro gallo e ir a desayunar huevos frescos y tomates recién cogidos del huerto.

-¿Qué os enamoró del lugar para decir “es aquí”?

-Fue un flechazo total. Tanto es así, que decidimos vender nuestra casa con la idea de instalarnos aquí algún día definitivamente y construir un hogar. Jarandilla de la Vera es un pueblo increíble. Su gente es acogedora y solidaria.

-La finca consta de un secadero de tabaco y otro de pimientos rehabilitados y varias hectáreas. ¿Cómo fue la puesta a punto?

-La dejamos en manos de un mago de la arquitectura, Arturo Grinda. No solo fue vital en la reforma de los edificios y en la búsqueda de materiales recuperados de derribos, sino que desde el primer boceto ya imaginó cómo debía ser el paisajismo. Recuerdo que lo primero que nos dijo fue: “Todo tiene que parecer que lleva aquí desde siempre” y así es. Para lograrlo, contamos con oficios, constructores y viveros locales.

-¿Y para el interiorismo?

-Aunque Arturo participó en muchas de las decisiones, fue mi cuñada, la decoradora Emma Arenzana, quien asumió el peso. Mi otra cuñada, Begoña Antequera, también aportó ideas desde su estudio *@bagateladeco.* Para las flores, nos dejamos guiar por Sally Hambleton. Con ella tenemos un huerto de flores con el que hacemos cursos y talleres.

-Además de *Los Confites,* lideras la fundación Lo que de verdad importa. ¿De dónde nace esta otra iniciativa?

-Mi otra vida... Empezó en 2007. Mis hijas eran muy ▶

LOOK: LUCÍA, CON VESTIDO DE TEN TWELVE; ZUECOS DE MANGO. JAVIER, CON POLO DE MANGO



FAUNA Y FLORA
Javier y Lucía en el gallinero. La menor de sus hijas capitanea la parte gastronómica junto a su mano derecha, Claudia Espinoza. Abajo, imágenes del jardín de plantas y del porche del secadero de pimientos.







CAMPIÑA ESPAÑOLA
El matrimonio y su hija, a las puertas del secadero de pimientos. Bajo estas líneas, el cartel de bienvenida a la granja.

"Los Confites es un proyecto de dos. JAVIER y yo vamos de la mano. Estamos construyendo la VIDA que queremos tener de MAYORES y merece la pena el ESFUERZO"



pequeñas y una amiga me dejó el libro de un americano al que le habían diagnosticado una enfermedad terminal y había escrito ese diario, titulado *What Really Matters*, para transmitirles a sus hijos lo que de verdad importa en la vida. Se abrió entonces la caja de Pandora. Yo también pasé por una enfermedad y eso me llevó a preguntarme por qué solo nos damos cuenta de lo esencial cuando nos pasa algo… ¿Por qué no te lo dicen cuando eres joven y tienes toda la vida por delante? La respuesta vino enseguida. Junto a un par de amigas, montamos el primer congreso para jóvenes, *Lo que de verdad importa* (LQDVI), que fue la semilla de la fundación actual.

-¿Qué tienen en común *Los Confites* y LQDVI?

-Puede parecer que no tienen nada que ver, pero en el fondo son lo mismo. La vida me enseñó una vez que lo que de verdad importa está en lo sencillo, en personas y momentos. Eso es lo que queremos que la gente entienda tanto en la granja como en la fundación.

-¿Cómo llegas a todo?

-Creo que la clave es que *Los Confites* es un proyecto de dos. Javier, con el que llevo 31 años casada, y yo vamos de la mano. De lunes a jueves, cada uno se centra en su trabajo en Madrid y los viernes, venimos aquí y nos ponemos el delantal. Estamos construyendo la vida que queremos tener de mayores y merece la pena el esfuerzo. ■

MAQUILLAJE Y PELUQUERÍA: CYNTHIA DE LEÓN. / AYUDANTE DE FOTOGRAFÍA: SERGIO SÁNCHEZ. / AYUDANTE DE PRODUCCIÓN: ALEJANDRO ALONSO. / AGRADECIMIENTOS: MENAJE DE ALMACÉN DE LA LOZA



Cojín *Hamptons VIII*, de **Sira Barcelona** (59 €).



Herbario *Decapé*, de **Botanique Déco** (189 €).



Vajilla, de **Almacén de la Loza** (234 €).



Delantal, de **Home O'clock** (36 €).

Oasis campestre

El buen tiempo invita a escaparse a la naturaleza y disfrutar de las actividades al aire libre. Cultivar frutas y verduras, organizar un pícnic, rodearse de animales... Nunca el campo resultó tan apetecible como en esta granja cacereña de factura rústica.



Leñero de esparto, de **Estilo Piel** (26,50 €).



Candelabro, de **Casa Viva** (9,99 €).



Caja de 10 kg de frutas y verduras, de **Los Confites** (38 €).



Vestido, de **About You** (89,90 €).