

Una reunión de tenderos muy ilustres

El próximo sábado, 39 propietarios de fincas se reunirán entre Oropesa y Trujillo para presentar sus productos

P. ESPINOSA DE LOS MONTEROS
MADRID

En cumpleaños, una fiesta campestre, un grupo grande de amigos y vecinos, muchos proyectos y... la cosa promete. La cita es el 24 de mayo y el lugar una finca entre Oropesa y Trujillo. La iniciativa la toma Felipe Díaz de Bustamante, un economista al que los droteros laborales le llevaron por los hipermercados y que miraba de reojo a aquello que le apasionaba y que era ser jardinero. «Un día di el salto, empecé creando una web y profesionalizando mi trabajo, haciendo jardines a amigos, me salieron clientes y volqué en ellos mi filosofía de vida. Tengo 62 años, experiencia, no he estado en escuelas pero sé que se y tengo el mejor equipo de gente como, Luis Manuel López que sabe lo que yo no. Y así nació Jardines de Campo».

La iniciativa partió de la idea de invitar a su casa por su cumpleaños a un grupo de vecinos y amigos de fincas colindantes. «Uno de ellos me preguntó si podía llevar uno de sus caballos para que la gente lo viera, otros me propusieron llevar miel o aceite y de forma espontánea se ha montado esta fiesta de campo a la antigua. Aquí no se compra ni se vende, simplemente se presenta. Y el nexo en común puede ser la zona, el producto, la tierra... Se lo han ido contando unos a otros, el boca a boca ha funcionado en esta asociación de vecinos que ya no tiene foro donde exponer su producto. Y es curioso constatar cómo en un momento de paro tremendo, hay 39 señores que están deseando auto organizarse para mostrar su realizaciones. y esto es muy importante».

Como normas: Disciplina, mezcla de productos, no a las bolsas de plástico, sombrillas blancas y mesas de madera y un jurado dará un premio al mejor. «Es bonito, dice Felipe, resaltar la necesidad de reinventarse. Los que estamos participando en esto no somos ningunos niños y casi todos venimos de un mundo empresarial con mucha competencia y tensión, pero hemos descubierto en el campo lo que no nos había dado nuestro trabajo de empresa. El que te afecte la crisis no significa que se acabe el mundo hay

que crearse una nueva ilusión, una reinvención personal. Hay que poner tu pasión a trabajar y resulta que así te vas a divertir».

Y ha liado una buena en su jardín: Caballos, toros, ovejas, gallinas, aceite, cosméticos, proyectos de casas, césped artificial, y complementos como pinturas, cajas botánicas, esculturas toda una cita vecinal el sábado 24 de Mayo, cerca de Oropesa.

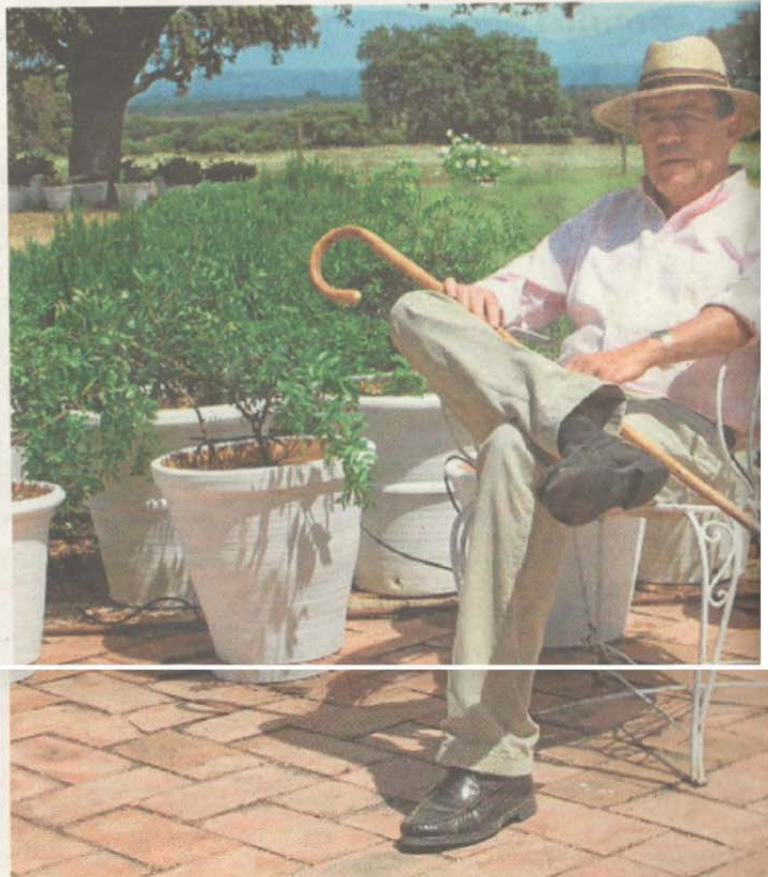
JAVIER ALBIÑANA. En la Dehesa Ermita San Bernardo, se dedica a la cría y promoción del caballo Pura Raza Espa-



Juan Figueroa
El nieto de la condesa de Romanones es el responsable de los quesos de «Pascualet»



Marqués de Valdeusa
Alonso Álvarez de Toledo presenta los aceites y vinos que produce en la finca familiar



Blanca Entrecanales

Llevará todos los productos de El Milagro, su granja ecológica. Traerá huevos, bizcochos, garbanzos, harina...



Javier Albiñana
En la Dehesa de San Bernardo se dedica a criar caballos de pura raza española



Felipe Díaz de Bustamente

Cambió la Economía por los jardines. Es el promotor de esta divertida iniciativa



Cristina Gutiérrez Soto
Produce un aceite excepcional en su finca de 800 olivos viejos a partir de la variedad de aceituna Manzanilla

ñola. «En esta Fiesta presento 3 hembras, castañas de 9 y 5 años y una negra de 3 años así como un macho de 5 años, concursado y con diversos premios».

BLANCA ENTRECANALES. Dehesa El Milagro: Es una Granja Ecológica que incluye agricultura, ganadería y huerta. Consideran que la mejor manera de ofrecerlo a los clientes es a través de la distribución directa con entrega a domicilio. «En la Feria de Felipe, vamos a presentar nuestro ganado vacuno avileño y semental limousin, ovejas y corderos de raza talaverana con su burra inseparable Sabanera, gallinas de campo junto al gallinero móvil, recrearemos una pequeña huerta y llevaremos para la venta nuestras cestas con la fresa como principal producto, huevos, pan integral recién hecho, bizcochos, patatas, garbanzos, harina, miel»

JUAN FIGUEROA. El origen de la Finca Pascualeta data de 1232 y ligada a la familia de los Condes de Romanones, este proyecto actual comienza hace 8 años con una explotación de ganado ovino, una de las más modernas de España, y se amplía luego con la producción de quesos. «retomamos así la tradición del campo y la dehesa extremeña con recetas artesanales de estos quesos, desarrolladas en un entorno industrial moderno».

MARQUÉS DE VALDUEZA. Perales de Valdueza. Presentan sus aceites y sus vinos. La finca pertenece a la familia Álvarez de Toledo y produce aceite de oliva virgen extra y vinos excelente que han sido reconocidos mundialmente.

NORA DE LIECHTENSTEIN. Desde esta dehesa en Valdeparajes del Tajo, famosa por sus ecosistemas, un equipo de profesionales trabaja junto a Nora de Liechtenstein «Aquí, se aprovechan las propiedades de sus aromáticas para elaborar cosméticos 100 % naturales con las hierbas y la cera de las abejas, con la que también fabricamos productos para el Cuidado Natural del Cuero».

CRISTINA GUTIÉRREZ SOTO. Aceite de Los Valles. Su propiedad cuenta con 800 olivos viejos, que se empezaron a cuidar dando una aceituna tipo «Manzanilla Cacereña». «La productividad es baja, pero la calidad es excelente, siendo la acidez menor del 0,1 por ciento. La aceituna la recogemos, entre Noviembre y Diciembre, eligiendo el momento idóneo y todo a mano. El aceite resultante de la primera prensa en frío tiene un color amarillo pajizo y en el sabor notas de tomate, hierbas y almendra. El embotellado es artesanal, en cristal oscuro. El resultado no es muy apto para negocio, pero es excelente para consumo propio y de los amigos. Y es una enorme satisfacción anual para dos profanos en el tema».