

Fachada de la casa de la finca Montenuevo, en Toledo, propiedad del paisajista Felipe Díaz de Bustamante.



Juan Figueroa, de Finca Pascualete, y sus quesos del Casar (fincapascualete.com).

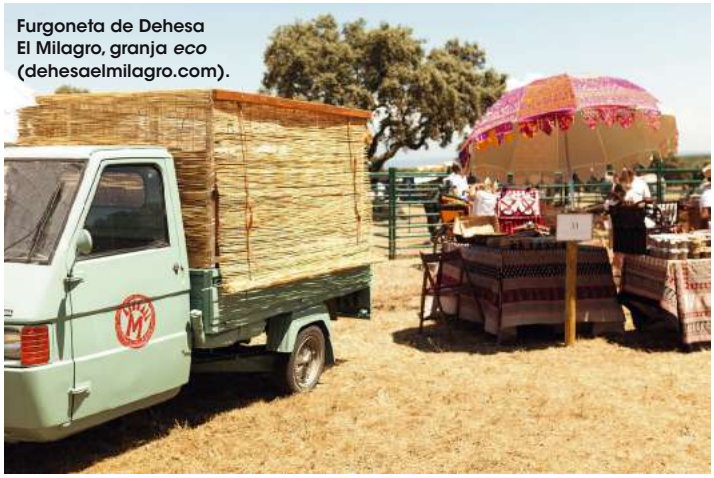
La alegría está en *el campo*

Al más puro estilo 'british', el paisajista Felipe Díaz de Bustamante y su hija Cristina han creado 'Jardines de Campo Open Day', un **mercado rural itinerante** que muestra lo último en productos 'agro'. Sigue la tendencia que apuesta por lo artesanal y un estilo de vida 'slow' en su versión más sana y exquisita.

POR CRISTINA ALTOZANO. FOTOS: EMILIA BRANDÃO



La 'van' estilo 'retro' de El Kiosko, con raciones, bocadillos y cerveza Mahou (www.elkiosko.es).



Furgoneta de Dehesa El Milagro, granja *eco* (dehesaelmilagro.com).





Tenderete de verduras y hortalizas, con espárragos recién cortados.

La idea surgió después de que Cristina, tras varios años trabajando para la casa de subastas Sotheby's en Londres, decidiese abandonar el mundo del arte y dar un giro a su vida. Volvió a España y montó un estudio de comunicación y diseño gráfico, The Eclectic Atelier (eclectic-atelier.com). Seguía en cierto modo los pasos de su padre, que tiempo atrás había dejado los negocios para dedicarse a su sueño, el paisajismo, creando el estudio Jardines de Campo, especializado en fincas rurales. Los dos crecieron siempre cerca de la naturaleza. Juntos se han aventurado a organizar, inspirándose en los *farmers markets* ingleses, una feria anual campestre. El objetivo –además de pasar un agradable día de campo en familia– es reunir a lo mejor de la gastronomía local con alimentos ecológicos, ganado y aves autóctonas, así como elementos de decoración, productos artesanales y todo lo relacionado con el campo y el jardín. Una interesante iniciativa, única en España, que tiene lugar en fincas o jardines particulares durante la primavera. Participan vecinos, amigos o conocidos con afinidad a la campiña. Se trata de un evento privado al que sólo se puede asistir por invitación (consulta la web jardinesdecampo.com), pero casi toda la mercancía expuesta puede adquirirse en tiendas o vía Internet. En la última edición, los anfitriones fueron los propios Díaz de Bustamante, que recibieron en su finca Montenuevo de Toledo. La feria se divide en varios espacios, según las actividades. El ➤➤



Tartana tirada por una burra de raza enana cordobesa del hotel rural Vaquería CantaElGallo, la atracción preferida de los niños.



Cervatillo de Finca Valdelayegua (razamerinanegra.es).



Cuencos y platos de cerámica de Balakata (balakata.com).

Vistas de la Finca Montenuevo.





Miel y bastones de olivo de Vaquería CantaElGallo (vaqueriacantaelgallo.com).



Pinturas al agua aptas para cualquier superficie, elaboradas a mano por El Taller (pinturaeltaller.com).

PROXIMIDAD AL 100%

LOS PRODUCTOS 'DELI' PROCEDEN DE FINCAS RÚSTICAS DE TOLEDO, EXTREMADURA Y ÁVILA





Perritos calientes en el *food truck* de It Dogs (itdogs.es).





LA ZONA 'KIDS'

KORPLANET, UNA JOVEN COMPAÑÍA ESPECIALIZADA EN CAMPAMENTOS Y TALLERES PARA NIÑOS, SE ENCARGÓ DEL ÁREA INFANTIL (KORPLANET.COM)



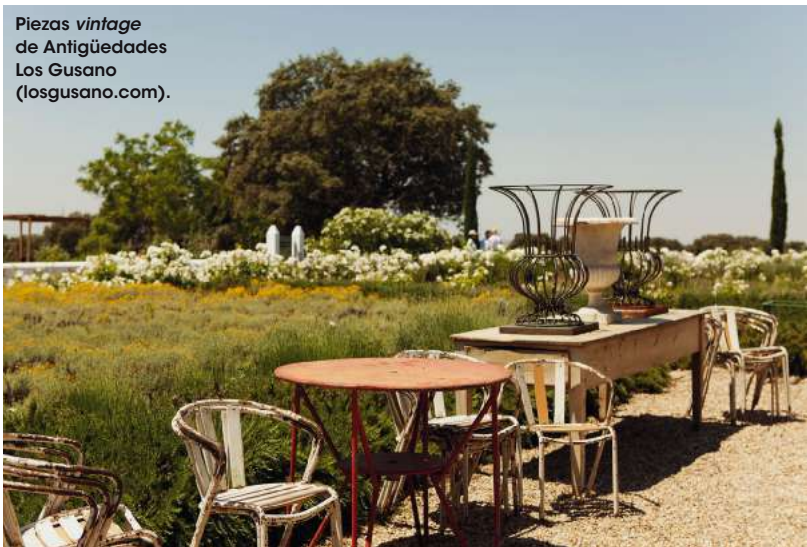
Aceites Marqués de Valdueza (marquesdevaldueza.com).



Cerámica pintada a mano de la firma GdeC (tel. 699 84 08 17).



Esencia de vainilla y dulce de bellota, por Verónica Gómez-Acebo (veronicagomezacebo.com).



Piezas *vintage* de Antigüedades Los Gusano (losgusano.com).



Rincón de Pippa's, todo para las fiestas infantiles (pippasstore.com).



Tiestos y macetas de MatPot (matpot.com).

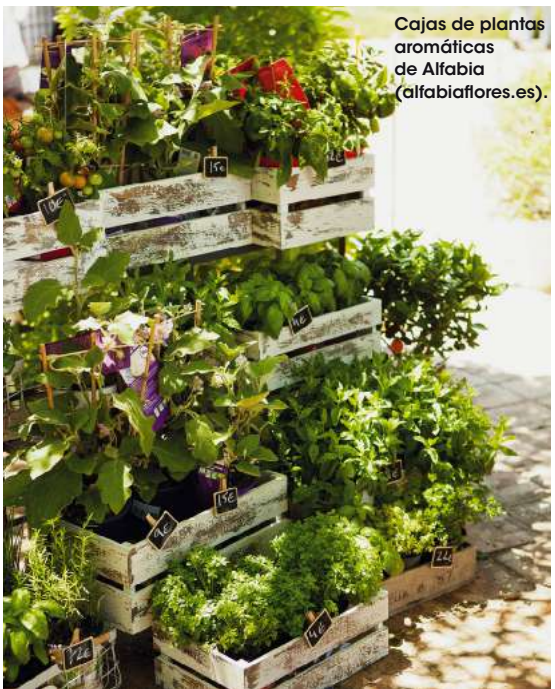
ocupado por la gastronomía está repleto de aceites, quesos, mermeladas, vinos, hortalizas, encurtidos y demás delicias *gourmet* que pueden ir probándose en cada puesto. En la zona de animales hay desde caballos, perros, gallinas y venados hasta alpacas. Otra área se dedica a la decoración, antigüedades, flores y libros sobre diseño de jardines. Además, se reserva un lugar para plantas, semillas, arbustos y templetes y chamizos. En cuanto al espacio *foodie*, en esta ocasión se habilitó en una fabulosa terraza con mesas largas de mantel a cuadros y bancos corridos, cuyos platos sirvió el *catering* de Pablo Ramírez (Rigatoni Eventos, tel. 620 00 58 55). Los divertidos *food trucks* instalados bajo las encinas surtían de tentempiés a cualquier hora. Resultaba difícil decidirse. Había perritos calientes en It Dogs, raciones en El Kiosko, carne de La Finca en Meat y postres muy tentadores en La Petite Crêperie.

PUESTOS 'DELUXE'

También las *delicatessen* de Casa de Alba estaban allí: galletas, aceite, ibéricos, cerveza, miel y naranjas (casadealba.com). El Marqués de Valdueza tampoco quiso perderse el evento y participó con su nueva raza de perros de rehala y sus premiados vinos y aceites. Tuvieron mucho éxito las terrinas de Verónica Gómez-Acebo, que además enseña a elaborar en sus cursos de cocina. También las vajillas de peltre *made in* México de D.B.Q. (debequ.net) y los cepillos para limpiar alimentos de la tienda 1709 (tel. 911 73 03 64). Para llevárselo ¡todo! ❧



Morteros antiguos de piedra, de Los Gusano.



Cajas de plantas aromáticas de Alfabia (alfabiaflores.es).



Gallo de la finca Montenuevo.