

ELLE

living

DESTINOS CON VISTAS

Descubrimos el refugio de
Federica & Co en la Cantabria rural.
Conquista el corazón de Lisboa y
piérdete en la infinita costa de Caparica.

FOTO: PATRICIA GALLEGO.

Federica Barbaranelli

AL NORTE DE LOS SUEÑOS

La gurú de la 'slow food' instala su universo en una casa en CANTABRIA, un paraíso rural donde imparte talleres de cocina y vende 'hits deco'.

POR MARÍA FERNÁNDEZ-MIRANDA. FOTOS: PATRICIA GALLEGO. REALIZACIÓN: BÁRBARA GARRALDA





El *orbayo* no ha dado tregua en los últimos tres días a orillas del Cantábrico, pero al enfilarse la carretera llena de curvas que conduce a Novales ya no queda ni rastro de esa persistente lluvia fina tan característica del norte y que siempre deja tras de sí unos prados aún más verdes de lo que acostumbran a ser. En este pequeño pueblo a 40 kilómetros de Santander, situado entre Comillas y Santillana del Mar, se encuentra el nuevo mundo de Federica Barbaranelli (Roma, 1978), que fue el alma de Federica & Co, aquel patio interior jalonado de tiendas de ropa y decoración que durante 14 años funcionó como un oasis en medio del bullicio de Madrid. Después de cerrar ese espacio, Federica se ►



Una casona de principios del siglo XX ubicada en la pequeña localidad cántabra de Novales acoge el universo de Federica Barbaranelli, que ha reformado el espacio con sus propias manos (y con la ayuda de su marido, Jaime Mato) para transformarlo en un paraíso 'slow'.



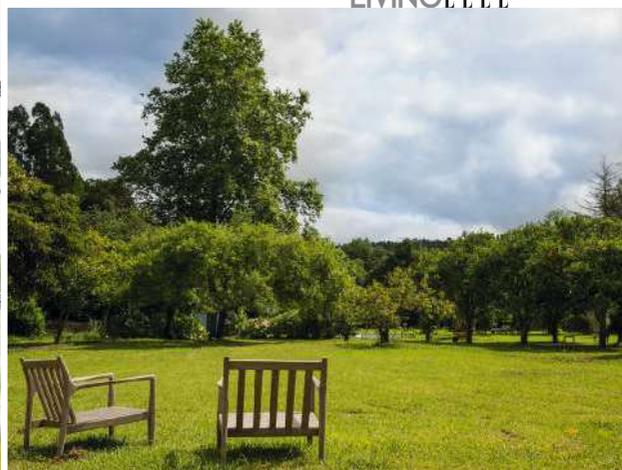


FUERA DEL MAPA

UNA VEZ EN NOVALES, PARA LLEGAR A FEDERICA & CO NO VALE EL GPS: HAY QUE PREGUNTAR A LOS VECINOS

mudó con su marido, Jaime Mato, y sus perros a tierras cántabras. Aquí han alquilado una casa de indios construida en 1910 a la que se accede a través de una verja de hierro blanco flanqueada por dos palmeras y un montón de hortensias. El interior tiene un punto caótico: por todas partes hay jarrones, espejos, cubiertos de plata, tazas, platos, candelabros... En este lugar, que han rehabilitado con sus propias manos, ofrecen desde hace un mes comidas y cenas, clases de cocina y *workshops* sobre *lifestyle*, además de vender los objetos para el hogar que Fede (así es como la llaman sus amigos) va encontrando en sus viajes por Francia, Italia, Marruecos,





Con los productos que planta en su propio huerto y los que trae de los rincones más exclusivos del mundo, Federica prepara comidas y cenas para un máximo de diez personas: un puñado de afortunados que pueden disfrutar de la naturaleza y el encanto chic de la nueva aventura de la italiana.

Bélgica u Holanda. «Lo que hemos creado es una especie de granja en la que puedes quedarte a dormir, comer de la huerta y comprar los objetos que ves, porque todo forma parte del mismo estilo de vida. Este es el resultado de lo que hay en mi cabeza y en mi corazón, es un reflejo de mi mundo interior», resume.

Si es complicado definir el proyecto de Novales con una sola palabra, exactamente lo mismo ocurre con su ideóloga. Federica es chef, empresaria, escritora, *cazatesoros*, decoradora, presentadora de televisión (tiene un programa llamado *Sencillo y natural* en Canal Cocina)... Ella misma se define como una persona soñadora e inestable, y en Cantabria parece haber encontrado su lugar en el mundo. «Llevaba muchos años queriendo darle un cambio a mi vida. No resulta fácil dejarlo todo y empezar de cero en provincias, pero siempre supe que mi sitio no estaba en Madrid. Pasé mi infancia en el campo y tenía ganas de regresar a él», dice mientras Dumas y ►

TODO UN RETO
«NO ES FÁCIL DEJARLO
TODO Y EMPEZAR DE CERO
EN PROVINCIAS, PERO MI
SITIO NO ESTABA EN MADRID»



A fuego lento

¿Quieres experimentar en primera persona el concepto de 'lifestyle' de Federica Barbaranelli? Escríbele a reservas@federicaandco.com. Puedes alojarte en su casa de Novales (desde 110 €/noche), disfrutar de un menú preparado por ella misma con maridaje de vinos (48 €) o participar en alguno de sus cursos (65 €/5 horas). Además, de cara al próximo puente de Todos los Santos tiene previsto 'convocar' un

'workshop' de cinco días en torno a la Navidad: cómo decorar la casa, qué menú preparar, cómo poner la mesa, etc. Desplazarse al nuevo Federica & Co (federicaandco.com) también es una buena oportunidad para visitar alguna de las maravillas de la zona, como los Picos de Europa, los pueblos de Mogrovejo y Potes, las cuevas de Altamira, el monasterio de Santo Toribio de Liébana o el zoo de Cabárceno, ideal con niños.



Federica ha empapelado las estancias de la casa, que reflejan, como ella dice, su «mundo interior». En el jardín, sembrado de hortensias y con una cabaña que ejerce de vestuario de la piscina, juegan felices sus tres perros: Dumas, Cash y Priscila.



Cash, dos preciosos *pointers* ingleses, corretean a su alrededor, al tiempo que Priscila, de raza *carlino*, dormita a sus pies. Federica forma un tándem perfecto con su marido: ella aporta la imaginación y él cuadra las cuentas. «Jaime es mi jefe, quien ha puesto orden en mi empresa. Porque yo soy un desastre: dame un euro y me gastaré 14», bromea. Sin embargo, en la cocina manda Fede y nadie más. En su nuevo Federica & Co propone menús para un máximo de diez personas con productos de temporada. «Traigo pollos de Segovia, aceite de la Provenza francesa, mantequilla de Normandía... Mis recetas son hipersencillas, con predominio de las aves, los pescados y las verduras. La cocina italiana me

encanta para comérmela, pero la que más me divierte elaborar es la francesa: soy feliz preparando pato y suflé. Defiendo la *slow food*—continúa—, un concepto que surgió en Italia y que consiste en revalorizar la materia prima, en olvidarse de las grandes superficies y acercarse a los pequeños productores». Y advierte de que para sentarse a su mesa es imprescindible tener la mente abierta a nuevas experiencias: «Aquí no vienes a un restaurante. Vienes a mi casa y necesito que te dejes llevar». En Novales también es posible adquirir un pedazo de su universo, porque en la finca se alza un cobertizo reconvertido en tienda donde se venden manteles, vasos, platos, botellas... «Me encantan los objetos de la



GENERACIÓN CHIC

«MI MADRE SE RODEABA DE
COSAS BONITAS SIEMPRE.
DE ELLA HE HEREDADO
MI SENSIBILIDAD ESTÉTICA»

época georgiana inglesa y todo lo típico de la Provenza francesa. ¡Yo debería haber nacido hace 200 años!», admite entre risas antes de asegurar que su sensibilidad estética es una herencia de su madre, ya fallecida. «Era romana, como yo, y le gustaba rodearse de cosas bonitas. Si se te ocurría poner una botella de plástico sobre la mesa, ya podías echar a correr antes de que se enterase». Federica lleva en la sangre esa afición por los detalles, hasta el punto de que acaba de comprar por Internet un medidor para que la distancia entre el plato y el borde de la mesa sea la justa, ni un milímetro más, muy al estilo de la serie *Downton Abbey*. De lo que ha construido hasta ahora dice que lo que más orgullo le produce es el huerto porque le apasiona la idea de «llevar la comida del jardín a la mesa». También presume de habérselas arreglado para empapelar las estancias de la casa con 79 rollos de la marca Laura Ashley. «Me queda levantar el porche y un invernadero, terminar de decorar las habitaciones, montar un *showroom* en una de las salas...», enumera. Además, está a punto de lanzar su propia colección de hogar, que venderá en Novales y también *online* y que incluirá productos textiles y vajillas. Y, como experta en Escritura Creativa (estudió esta disciplina en París y Nueva York), su gran cuenta pendiente sigue siendo firmar una novela; de momento mata el gusanillo con un libro de recetas que prepara al almón con su amiga Marta Muñoz-Calero, estilista *foodie*. «Todavía me quedan muchos sueños en el cajón», dice. Su particular viaje al norte no ha hecho más que empezar. ■



Federica Barbaranelli cuenta en su espacio, de inspiración georgiana y provenzal, con una tienda (próximamente habrá versión 'online') especializada en productos textiles y vajillas.

