

UNA idea FELIZ

Se han atrevido a emprender en terrenos como el gastronómico, el hotelero o el artístico demostrando que su edad ha sido factor clave para prever las *dinámicas de consumo y ocio* de la nueva normalidad. Así se transforma una pasión en oficio con causa *antes de cumplir los 30*.

Abrir un negocio en medio de una crisis como la que estamos superando ha sido, desde luego, un acto de fe. Sin embargo, la sociedad está más preparada que nunca para acoger propuestas tan focalizadas en intentar construir alternativas sanas y actualizadas de consumo». Para Clara Díez (Valladolid, 1992), el queso representa la excusa perfecta para defender fórmulas de trabajo que hacen de nuestro planeta un mundo mejor. Un producto alimenticio al que lleva dedicada en cuerpo y alma desde los 22 años –cuando entró a formar parte de Quesería Cultivo– y al que ahora acaba de erigirle un templo de culto en Madrid al abrir, junto a su marido, Adrián Pellejo, Formaje (plaza de Chamberí, 9). El espacio, diseñado por Cobalto Studio, acapara irremediabilmente la mirada de quien transita por el barrio ya que, construido únicamente con materiales naturales, deja relucir lo que guarda en su interior. «Necesitábamos asociarnos con alguien que supiese ensalzar la belleza de lo crudo, de lo que no está tratado. Nuestro producto es honesto y de la tierra, humilde», explica.

Entre los motivos que llevaron a esta joven comunicativa a replantearse los términos de su actividad profesional se encuentra uno muy claro: dotar al sustantivo ‘artesanía’ de su valor original. «Me dedico a la defensa del queso artesano, un término dudoso que cualquiera puede colgarse como medalla. El planeta, la sociedad, no están por la labor de que esto ocurra», explica. Así, en Formaje, pueden encontrarse productos que provienen de pequeños negocios locales, como los de una quesería diminuta en Palas de Rei (Lugo), cuyo productor cuenta con un rebaño de 13 vacas y elabora su queso con la leche que obtiene. «Es una leche tan rica (a nivel bacteriológico) que ni siquiera necesita añadir fermentos para la elaboración», explica Clara, que cuenta en el local con una sala de divulgación y ultima los detalles de su *e-commerce*. «Más allá del mero acto de compra, la web será un espacio de comunicación multidisciplinar en el que, esperamos, se den cita voces provenientes de múltiples sectores y disciplinas, para poder crear una conversación que parte del queso, pero que llega mucho más allá».



Arriba, Clara Díez. Abajo, espacios de Formaje diseñados por Gabriel Escámez. Bastida Studio se encargó de los uniformes.



QUIÉN se LLEVÓ mi QUESO

Reivindicando el valor del término ‘artesano’, la *experta quesera* CLARA DíEZ acaba de abrir espacio propio en Madrid. FORMAJE es para ella, más que un proyecto de venta, una lucha por defender una *ética de consumo* leal a sus principios y creencias.

FOTOS: PABLO ZAMORA, RAQUEL CAMBRALLA, LUCRECIA LAUREL.

‘Branding’ EMOCIONAL

La diseñadora gráfica ALÍCIA DURÁN crea en ALERA ESTUDIO la *imagen visual de marcas* que, como ella, se preocupan por el planeta.

A Alicia Pamela Durán (República Dominicana, 1991) siempre le apasionó dibujar, pero no sabía cómo sus trazos podrían impactar positivamente en el mundo que la rodea. «Alera Estudio nace hace aproximadamente un año y medio, porque sentía la necesidad de aportar al planeta, en el que habito con otros seres, la creación de ilustraciones y estampados que tienen la intención de hacernos sentir, emocionarnos, creer en el amor hacia nosotros mismos y la naturaleza», explica sobre su estudio creativo con base en Valencia, donde llegó para cursar un máster en Ingeniería del Diseño.

«Trabajamos la identidad visual de marcas conscientes, que sobre todo quieren aportar un valor a la sociedad», afirma, de ahí sus proyectos para pequeñas etiquetas orgánicas que van dando forma a su portafolio. Amante del trabajo social, graduada en Diseño de interiores en la Universidad APEC y con una diplomatura en liderazgo social por la fundación alemana Friedrich Ebert Stiftung, piensa que la clave está en «crear contenido de valor que haga que las personas se identifiquen con la marca de manera más intangible».



Alicia Pamela Durán rodeada de las ilustraciones que produce para marcas, editoriales, textiles o productos. Sus láminas también están a la venta en su página web.



La HORA de PLANTARSE

PINO e ISABEL se anticiparon al *fenómeno delivery*: concibieron su negocio como el primer servicio de *comida vegana a domicilio* en Madrid.

Vivimos en el mundo de la inmediatez digital y lo queremos todo para ahora. Si a eso le unimos el hecho de que cada vez hay menos tiempo para cocinar, pero un interés mayor por cuidarse, tuvimos claro que teníamos que juntar el concepto de *delivery* con el de alimentación saludable». El planteamiento de Pino Gil de Biedma (Madrid, 1993) e Isabel Entrecanales (Madrid, 1993) parece de lo más lógico en los tiempos que corren, pero lo cierto es que nadie en la capital se había atrevido a repartir comida *plant-based* a domicilio hasta que estas dos veinteañeras fundaron Plantarse. Basada en el concepto de cocinas ciegas o *dark kitchens*, como se las conoce en el mundo anglosajón, planificaron su establecimiento pensado únicamente para recoger el menú solicitado o llevarlo a casa, elaborando diariamente platos con la materia prima más fresca. Estudiantes ambas del Máster de Nutrición IIN (Institute of Integrative Nutrition) después de licenciarse en CUNEF, tienen claro que vivir bajo la filosofía saludable que impera en su empresa es clave para el éxito de la misma.

Encender la BOMBILLA

La marca de *iluminación y mobiliario* CONTAIN vio la luz en Mallorca, refugio de su joven pareja propietaria.

Se conocieron en Buenos Aires, capital de la Argentina natal de los dos y, tras un viaje por el Mediterráneo, decidieron instalarse cerca del mar. Es así como Mauricio Obarrio, que tenía su propio estudio de diseño e iluminación en su país, y Juan Peralta, que trabajaba como creativo publicitario en Ogilvy, encontraron en Mallorca el escenario idóneo para alumbrar CONTAIN, «una firma de *slow design* que busca democratizar el diseño, revalorizar materiales tradicionales locales, como el terrazo y el vidrio soplado, y estimular el consumo de productos duraderos y únicos», cuentan. «Nuestras creaciones tienen mucho de nosotros y de la isla, son piezas numeradas y realizadas bajo pedido». Así, desde su estudio en la calle Sant Feliu, en pleno casco histórico, producen alrededor



de 1.200 lámparas al mes que se exportan a más de 16 países e iluminan espacios como el restaurante Cozza de Mónaco o la recién reformada perfumería Arquinesia, también en Palma. ¿Su último y más especial encargo? Pedro Almodóvar ha elegido sus luminarias para su próxima película.



Arriba a la izquierda, Mauricio y Juan con su perro Otto. Sobre estas líneas, imagen de Cozza Restaurante, el proyecto que les solicitaron desde el estudio francés Humbert & Poyet. Abajo, la tienda Arquinesia.

La casa cordobesa, en la que se cree que vivió Miguel de Cervantes, fue reformada en 2019 para convertirla en seis apartamentos individuales. A la dcha., María Serrano, su propietaria.



El nuevo LUJO de VIAJAR

De su experiencia viajera, MARÍA SERRANO imaginó un alojamiento ideal. Así se gestó el nacimiento de CASA SIRFANTAS.

Todos los veranos hacía un gran viaje con una de mis mejores amigas y siempre hablábamos de montar un hostel en Córdoba. En nuestros ratos libres, buscábamos inmuebles en el casco antiguo de la ciudad hasta que un día apareció Casa Sirfantas». Así es como María Serrano (Córdoba, 1990) dejó Madrid, tras una década dedicada a la asesoría fiscal, e inauguró en 2020 un alojamiento *boutique* en un edificio del siglo XVI del barrio de la judería. «Lo conforman seis apartamentos, bautizados con los nombres de las mujeres de mi familia, que cuentan con todo lo que necesita el viajero de hoy en día: desde puertos USB hasta Netflix en la televisión», añade la joven, que vive en el ático del edificio para atender personalmente a sus huéspedes.

FOTOS: CLARA SERRANO, MIGUEL HERNÁNDEZ, MINDLIKE. TEXTO: SANDRA CAÑEDO.

El concepto de artista se reinventa tras la pandemia con figuras como la de BELEN ORDOVAS. *Multidisciplinar* es la palabra clave.

Por AMOR al ARTE



Laura y Marta Benito con algunos de los productos de su tierra con los que trabajan en su cáterin, CAPICUA.



Belén Ordovás delante de algunas de sus obras. Debajo, posa junto a las mesas que diseña como interiorista.



A cuatro MANOS

Producto de km 0, de la *huerta valenciana*, y mucho mimo y dedicación es lo que ofrecen las hermanas BENITO en CAPICUA.

Tiene la gastronomía levantina recetas tan sabrosas y sus huertas frutos tan frescos que casi resulta sacrilego no compartir el producto de la tierra con los demás. Es lo que pensaron las gemelas Laura y Marta Benito (Valencia, 1989) cuando, opositando a Judicatura, decidieron dar el salto a la distracción que las evadía entre tema y tema: la cocina. Este mismo año pusieron en marcha CAPICUA, un cáterin que organiza todo tipo de eventos, en el que nunca falta una buena *titaina* o una *coca de llanda* (dos platos típicos de su comunidad). «Empezábamos de cero y queríamos ser una empresa sostenible y responsable. Sabemos que nuestros clientes lo valorarán», cuentan con entusiasmo. «Nuestro menaje está repleto de madera, telas, platos de cerámica y esparto y siempre decoramos las mesas con flores de temporada», explican sobre su puesta en escena. «La mayoría de nuestros proveedores tienen puestos en el Mercado Central de Valencia, pero también contamos con pequeños agricultores que nos suministran un género excelente», añaden. Durante la cuarenta, con menos de un mes de vida, las hermanas aprendieron también a reinventar el negocio: «Pensando que los eventos se sumían en un futuro incierto, barajamos otras alternativas. Así que ahora también ofrecemos talleres de cocina en casas particulares».

Estudió Bellas Artes y combina su faceta como artista con el gusto por la decoración de interiores, porque a Belén Ordovás (Madrid, 1992) lo que le apasiona es crear en el sentido más amplio de la palabra. «Todas las disciplinas me aportan algo diferente. Para mí, el arte va de la mano de las emociones, así que depende del momento en el que me encuentre elijo una u otra», concede sobre los cuadros, instalaciones, *collages*, esculturas o incluso muebles que diseña. «Trabajo fundamentalmente por encargo y ahora acabo de lanzar unas mesas geométricas. Seguiré sobre esta misma línea ya que el mobiliario también puede ser arte». Un terreno, el artístico, para el que recomienda formarse sin descanso porque, ¿se puede vivir de él? «Estoy luchando para que así sea, pero me encantaría que me hicieras esta misma pregunta dentro de 30 años y contestarte con un sí mayúsculo», responde. «Es importante dominar el mundo digital, conocer todo tipo de programas informáticos y compaginar el trabajo para otros con la creación personal» ●

