

# Por su flora la conoceréis

Ernesto Collado, creador de las fragancias Bravanariz, y la dueña del hotel Mas El Mir, Eva Arbonés, tienen en común su amor por el paisaje rural de Gerona.

Por Ana Fernández Parrilla

# Places



Exterior de la masia decorada por Eva Arbonés.



LA FANTOSMIA ES una condición médica en la que el cerebro detecta un olor –generalmente desagradable– que no existe. Ernesto Collado notaba que algo no iba bien, pero no dijo una palabra a nadie hasta que, por casualidad, le regalaron el libro *Alucinaciones*, del neurólogo Oliver Sacks: “Cuenta un caso muy similar al mío. Al principio me hizo gracia porque los personajes de las obras de teatro que he escrito siempre han tenido algún *handicap*:

o eran ciegos o autistas o con síndrome Asperger... Pasada la risa descubrí que podía ser indicio de una enfermedad seria”. Un montón de pruebas después los temores quedaron descartados, aunque el médico le aconsejó que realizara olfacciones diarias. “Me dijo que la única forma de tratar esta excentricidad neuronal era entrenar al cerebro a distinguir la alucinación de la realidad, y que para eso debía oler cada día cosas que pudiera reconocer y que me gustaran. Empecé con las plantas que distingo bien, como el tomillo o el romero”, recuerda este creador escénico sentado en el patio de

Collado recolecta a mano las plantas con las que formula sus “boiras”. Izquierda: desde la masía Mas El Mir se divisa el valle de Las Llossas.



su jardín de Pontós, un diminuto pueble gerundés, “en el que por no tener, no tenemos ni bar”, bromea.

Collado siempre quiso vivir en el campo, en gran medida por los recuerdos que atesoraba de la época en la que su abuelo, químico perfumista, gestionaba las calderas en las que se destilaba la lavanda y otras esencias para empresas como Danna y Myrurgia. A los 23 años se instaló en la zona del Alto Ampurdán, primero en Ventalló y más adelante compró la casa en Pontós, donde vive con su mujer, la música y *performer* Bárbara Van Hoestenbergh, y sus tres hijos. Ya identificada la alucinación, se dedicó a leer toda la bibliografía que encontró sobre los olores y compró un alambique con el que “capturar” sus paseos. Era el germen de Bravanariz. “El nombre se le ocurrió a Bárbara. Vincula la marca al territorio, que es la Costa Brava. También está la idea de una nariz atrevida. Piensa el ostracismo al que me había condenado desde el punto de vista olfativo... Bravanariz es una forma de expresar que mi nariz denigrada e incapaz de generar una fragancia bonita se atreve a mostrar lo que me emociona”, dice.

Con su método de “recolección salvaje” fabrica las “Off road captures”. Los boira (niebla, en catalán) son

pura agua de plantas; Camí destila la esencia del paisaje de la finca de La Gutina en el pico de la primavera, de ahí que sólo puedan producir series muy limitadas de entre 15 y 30 botellas. Para medir el impacto medioambiental contactaron con IADEN, la Institución Alt Empordanesa para el Estudio de la Defensa de la Naturaleza: “Si yo quiero capturar la esencia de un paisaje, voy a cargármelo. A ver si esto va a ser lo de ‘la maté por amor’, que me apasiona tanto que voy a romper el equilibrio. Necesitábamos una respuesta técnica e IADEN nos remitió a Sandra Saura Mas, una ambientóloga muy vinculada al paisaje del Alto Ampurdán que había participado en la creación del Parque Natural del Cap de Creus y del Montgrí. Ella es ramallera, lo que en Galicia son las meigas. Sabe mucho de plantas aromáticas y de remedios herbales”. Saura dedicó cuatro meses a la prospección de los terrenos de las fincas con las que Bravana-



FOTOGRAFÍA Y PÁGINA ANTERIORES: ANTONELLA SPACCINI. CORTESÍA DE BRAVANARIZ



riz mantiene un acuerdo de recolección para crear un protocolo de actuación sostenible. En la revisión que llevan a cabo anualmente descubrieron que su intervención no sólo no era dañina, sino que, en algunos casos, había tenido un efecto positivo sobre la vegetación. “Pasa con las estepas. Después de un incendio invaden el sotobosque y no dejan crecer a ninguna otra especie. El hecho de que podamos recoger grandes cantidades de *Cistus albidus* o *Cistus monspeliensis* ha sido beneficioso para los ganaderos y para la biodiversidad de la zona”, cuenta Collado.

Obviamente, Bravanariz no sería un negocio rentable si tuviera que mantenerse con las botellas que podrían llegarse a fabricar de Camí. El asesor de emprendeduría Xavi Soldevilla, al que Collado conoció a través de unas amistades comunes, se lo puso blanco sobre negro. “Habría que venderlas a un precio desorbitante. Al final vimos que la recolección sostenible es nuestro proceso creativo. Cada fragancia es un referente literal de una captura cien por cien de recolección salvaje”, dice. Muga es la desembocadura del río Ter en primavera a primera hora de la mañana; Cala, el atardecer en el Cabo de Creus en verano, y Bosc, el bosque de encinas corcheras de Las Gavarres a mediodía, cuando las plantas se han recuperado del estrés de las heladas nocturnas del invierno. “Lanzamos la marca en diciembre y la que más gustaba era Bosc, pero luego la gente iba cambiando de opinión y en verano la favorita era Cala”, recuerda Collado. “Era alucinante ver cómo los seres vivos estamos conectados con nuestro entorno”.

Eva Arbonés se levanta cada mañana con unas vistas impresionantes del valle de Las Llosas, cerca del nacimiento del río Ter. En el Prepirineo catalán crecen centenares de flores distintas, pero la dueña del renovado hotel Mas El Mir tuvo que ir tachando: “Estuve

buscando especies autóctonas, pero no es fácil que tuvieran buen aspecto secas, que olieran bien y no causaran alergias. Apunté 40 y pedí asesoramiento al Jardín Botánico de Plantas Medicinales de Gombren. Cuando acabaron, sólo quedaban siete”, explica la interiorista. Por dentro, en las paredes de la masía, encontró insertados unos colgadores de madera rudimentarios. No sabe para qué los utilizaban originalmente, pero quería seguir dándoles uso para perfumar las habitaciones. De las flores que sobrevivieron a la sangría eligió cinco, una para cada cuarto. “Civada, Espígol, Espernellac, L’Hisop y Milfulles”, detalla.

En estos últimos nueve años fue recopilando en una habitación de su antigua casa los muebles con los que ha decorado Mas El Mir y se ha dedicado a la restauración (aún mantiene la taberna gastronómica Llamber y la sidrería El Chigre, en el barcelonés barrio de El Borne). El desayuno en la masía es un banquete de todo con lo que a un urbanita se le haría la boca agua: embutido del Ripollés, pan de Vilada, magdalenas de Santa María de Matamala, verdura y fruta de un huerto ecológico de La Garrotxa, leche y quesos de una vaquería del valle.

En la revisión que Bravanariz lleva a cabo anualmente sobre el terreno se descubrió que la recolección salvaje podía ser beneficiosa para la biodiversidad.



Cada habitación del hotel se perfuma con una flor distinta. Derecha: Ernesto Collado destila a pie de campo.



La interiorista Eva Arbonés dedicó casi una década a recopilar los muebles que decoran la masía.

FOTOGRAFÍA: ANTONELLA SPACCINI

FOTOGRAFÍA: ANTONELLA SPACCINI Y BEATRIZ AGUILAR

“En el Consell Comarcal me proporcionaron un listado de proveedores con el sello de la comarca y visité a todos”, dice. También se acercó a los archivos de Ripoll y allí localizó el documento de compra-venta de una vaca que pertenecía a Ramona Mir (este primer resgistro de la masía es de 1.366. A la mañana siguiente Arbonés me mostrará los bloques de piedras de los muros fechados en 1.700 y en 1.832 que parecen señalar las ampliaciones acometidas por nuevas generaciones de los Mir).

Distaba un buen trecho desde Pontós hasta el hotel y para cuando alcanzamos el arco de entrada el cielo ha oscurecido. No conduzco y el transporte público no llega a la masía, así que Collado me ha acercado en su coche. Durante el camino señalará muchos de los sitios que ha mencionado anteriormente trufando la conversación con anécdotas. Este verano no ha parado de recorrer los lugares de Bravanariz, una experiencia tan enriquecedora para los que le acompañan como extenuante para él, que ya me anticipa que para la próxima

temporada sólo aceptará grupos cerrados. “Nos gusta traerles Can Llenis, otra finca con la que trabajamos y en la que crían ternera ecológica, o a Els estanys de Gutina. Consideramos que es importante compartir lo que hacemos y que sea de una manera vivencial. Sin la complicidad de estos pequeños productores, como Bárbara y Joan Carles, sería imposible”, asegura. A los que contrataron estos paseos les regalaron un ejemplar de los cuadernitos que presentan estas navidades en la perfumería Les Topettes con la excusa de su primer aniversario. SalomStudio los diseñó y la ilustración de portada es de Joan Tarragó (uno y otro habían colaborado previamente en el desarrollo del *packaging* de las fragancias). En el interior, dibujos de Collado muestran los ejercicios que MUMO (Music in Movement for Transformation, el proyecto socio-cultural de su mujer y la coreógrafa de danza contemporánea Sofia Asensio) ha creado para Bravanariz para abrir los canales que conectan el olfato y el oído.

En Mas El Mir la oscuridad y la niebla impiden apreciar el paisaje. El camino está humedecido y de un volantazo ha esquivado una rana, pero antes siquiera de aparcar el coche Collado ya me habrá avisado que no va a desperdiciar la oportunidad de caminar por Las Llosas en una noche como esta. ▣