

ESTILO DE VIDA

Francesco e Ingeborg

# "QUERÍAMOS VIVIR EN UN PUEBLO CON ALMA"

FRANCESCO ES ITALIANO E INGEBORG HOLANDESA. SE CONOCIERON EN MADRID, SE ENAMORARON Y DESDE ENTONCES NO SE HAN SEPARADO NUNCA. HOY VIVEN EN OLMEDA DE LAS FUENTES, UN PEQUEÑO PUEBLO PERDIDO ENTRE MONTES EN EL QUE HAN ENCONTRADO SU HOGAR. JUNTO A UNO DE SUS VECINOS, DAVID ÁLVAREZ, ACABAN DE INAUGURAR LA TABERNA DEL BÚHO, UN RESTAURANTE MUY ESPECIAL.

"Valoramos mucho este clima tan benigno, que te permite vivir al aire libre".

El soleado patio está lleno de plantas. Hay incluso un naranjo enano.

El verano de 1994 fue muy especial para Ingeborg. Trabajaba como asesora jurídica en Holanda y tuvo que viajar a Madrid por asuntos laborales. Como pensaba que su español estaba un poco flojo, decidió matricularse en la academia *Berlitz* para mejorarlo. Resultó que Francesco fue su profesor. Lo demás es fácil de entender: Francesco e Ingeborg se enamoraron. A finales de ese mismo año ella se vino a vivir a España. "Sabía que no me equivocaba. Dejé mi casa en Amsterdam, mi trabajo, a mi familia y amigos... mi vida. Pero estaba convencida". Tan sólo hay que mirarla a los ojos para saber que nunca se ha arrepentido. Así comienza la aventura en común de esta entrañable pareja que encontró en España un hogar. Al principio Ingeborg hubiera deseado tomarse un año sabático para poner orden en su nueva vida, pero lo cierto es que no pudo. Enseguida le surgió ▶▶

El patio trasero es fresco y acogedor. La empresa *Nubacons* mezcló en el suelo canto rodado con losas de barro procedentes de Murcia.

Francesco vive tranquilo en Olmeda. Le gusta salir con su perro Frodo.

Las vistas desde el balcón son increíbles. Ingeborg adora este rincón.

## ESTILO DE VIDA

“Aunque la casa la construyó *Nubacons*, nosotros participamos mucho en el proyecto. Por eso nos gusta tanto”.

El portón fue recuperado de un derribo por la empresa *Nubacons*.



El suelo de barro es de *Alteret*, y la cocina de *Aga*.

►► un empleo en una organización internacional donde necesitaban a alguien que supiese idiomas. Y lo demás vino rodado. Decidieron que ella sería la que trabajaría fuera de casa, y Francesco quien se quedaría al cuidado del hogar y de los niños cuando los hubiera. Por aquel entonces vivían en una urbanización cercana a Chinchón. Pronto llegaron los hijos: Chiara, que ahora tiene 14 años, y Luca, de 12. Sin embargo, ellos no renunciaban a su sueño de vivir en un pueblo. Alguien les habló de Olmeda de las Fuentes y, ni corta ni perezosa, Ingerborg se fue a conocerlo. “Fue como una corazonada. Enseguida supe que era el pueblo que estábamos buscando. El lugar perfecto. Estaba relativamente cerca de mi trabajo, y rodeado de campo”. Cuando Francesco lo vio también quedó encantado. Entonces conocieron al constructor Juan Carlos Fernández, propietario de la empresa *Nubacons*. Juan Carlos se encarga de rehabilitar y construir casas en la zona, siguiendo los cánones tradicionales y con un gran respeto por la arquitectura local. Él les ayudó a encontrar un solar apropiado para edificar la casa de sus sueños. La construcción fue proyectada por el arquitecto Gonzalo Fernández ►►



Francesco y Frodo dan largos paseos por el campo.



El *brownie* de chocolate es la especialidad de Ingerborg.



**ESTILO DE VIDA**

**“Me encanta cocinar y desde siempre tuve el sueño de tener un restaurante. Ahora lo he conseguido”.**



David y Francesco están muy ilusionados con su proyecto.

►► Martínez. Cómoda, funcional, amplia, llena de encanto, con la entrada principal hacia el pueblo y la parte trasera abierta al campo. Así se concibió la nueva casa, y así la querían ellos. Las obras se iniciaron en 2005 y duraron 14 meses. En cuanto la casa estuvo lista, la familia se trasladó a Olmeda. Poco a poco fueron conociendo a sus vecinos, que hoy son amigos, y a crear una vida en común. Cuatro años después son felices allí. Pero a Francesco aún le quedaban sueños por cumplir. Uno de ellos acaba de hacerse realidad: el pasado mes de mayo abrió sus puertas en Olmeda *La Taberna del Búho*, un pequeño y recoleto restaurante que el italiano ha abierto junto a su socio, amigo y chef David Álvarez. Mano a mano, desarrollan una cocina ecléctica y llena de contrastes, que hace las delicias de los visitantes. Con su carta repleta de sorpresas, nos proponen una excursión perfecta: acercarse hasta este especialísimo pueblo, dar un largo paseo por el campo, y después degustar las ricas especialidades que salen de sus fogones. ¿Por qué no? □ REALIZACIÓN: MÓNICA CORREDERA / FOTOS: GERMÁN SAIZ.

*(Ver páginas de datos y direcciones)*



En la cocina hay muy buen ambiente, lo que facilita el trabajo.



El comedor es muy actual. Lámparas de Ludory e hidráulicos de Mosaic del Sur.



En el baño, azulejos de Álvaro Guadaño y grifos de D'Oliva Terra.