

El nuevo tren turístico de la Montaña podría entrar en servicio este verano

J.P.A. / PALENCIA

El Ayuntamiento de Barruelo, el Centro de Estudios Históricos del Ferrocarril (Cehfe) y la Compañía General de Ferrocarriles Turísticos (CGFT) firmaron el jueves el convenio que permitirá la explotación con fines turísticos de los 13 kilómetros de la antigua línea férrea entre la villa minera y Quintanilla de las Torres.

Este acuerdo, unido a las avanzadas labores restauración de la locomotora que *irará* del convoy, podría posibilitar que para verano entrara en servicio un proyecto que aúna el interés por la recuperación del patrimonio ferroviario y la difusión de las riquezas histórico-artísticas y naturales de la comarca.

En este sentido, y aunque quedan por establecer algunos detalles respecto a la infraestructura de la línea, Carlos Guasch, consejero delegado de la CGFT (que se hará cargo de la explotación de la línea) manifestó que «se harán todos los esfuerzos necesarios para intentar que la inauguración oficial pueda tener lugar el próximo verano». Una previsión en la que tampoco quieren precipitarse ya que existen «factores totalmente ajenos a la empresa y de



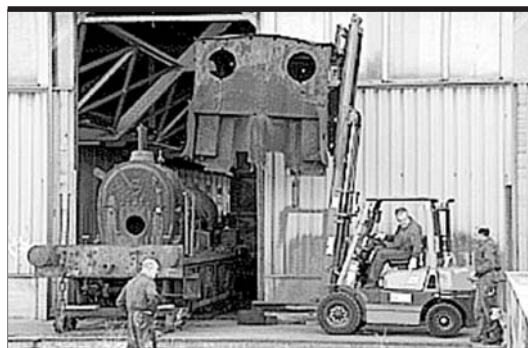
El alcalde de Barruelo entre Guasch (i), de la 'CGFT', y Oliver (d), del 'CEHFE'.

difícil control», señaló Guasch.

Cabe recordar que el tren estará compuesto por una locomotora y varios vagones de madera, todo ello restaurado y servido por el Cehfe. En el caso de la máquina, se trata de un ingenio de 1914 construido por la firma Manning Wardle & Co. que, tras prestar servicio en la construcción del ferrocarril Santander-Mediterráneo, acabó sus días acti-

vos en la azucarera ventabañense.

BIEN DE INTERÉS CULTURAL. De ahí, fue adquirida por una sociedad francesa que lució el viejo tender de tres ejes al aire libre hasta que el Centro de Estudios se propuso su recuperación. Comprada, trasladada (gracias a la colaboración de la Diputación Provincial) y ahora en proceso de restauración (con el aporte



Recuperación a marcha de cruceo.

El futuro tren turístico de la Montaña está en proceso de 'revivir' gracias a la restauración llevada a cabo por el 'Cehfe'. De ser un 'venerable' montón de hierros oxidados volverá a convertirse en un motor de potencia en unos pocos meses. / FOTOS: 'CEHFE'

de 80.000 euros por parte de la Junta), el presidente del Cehfe, Ricardo Oliver, destacó «la gran sensibilidad encontrada en las administraciones» con las que se ha trabajado en el proyecto y la «decidida apuesta» que mostrada en favor del desarrollo de la Montaña.

Una sensibilidad que, según señalaron a este rotativo, supondrá además en un futuro la declara-

ción de Bien de Interés Cultural de una locomotora históricamente ligada a la provincia y ahora unida al Plan de Desarrollo Alternativo de las Comarcas Mineras.

Respecto a la infraestructura de la línea, el proyecto ha sido confiado al ingeniero de Caminos Luis Pallás, quien dirigirá las actuaciones técnicas a desarrollar a partir de ahora.

GUÍA DE RESTAURANTES DE LA PROVINCIA

Restaurante CORTÉS

• El prestigio de la hostelería palentina.
• Pescados y mariscos del Cantábrico y carnes de la "Montaña Palentina".

C/ EL PUENTE, 39 AGUILAR DE CAMPOO - TF. 979 - 123 055

Hotel Restaurante MONTAÑA PALENTINA

• Cocina castellana.
• Especialidad carnes de la Montaña Palentina.
• Locales especiales para reuniones de empresa y otras celebraciones. • Cenas de fin de semana de forma íntima.

AVDA. ASTURIAS 150, GUARDO, TELÉFONO 979 851 520

PARADOR DE CERVERA DE PISUERGA

• Filetitos de lomo de jabalí a la parrilla con salsa de miel de brezo.
• Solomillo de ciervo marinado a las finas hierbas con salsa de arándanos. • Perdiz estofada de Tierra de Campos. • Pastel de verduras con paté de lechazo.

CARRRETERA DE RESOBA KM. 2,5. CERVERA DE PISUERGA, TELÉFONO 979 870 075

Posada de SANTA MARÍA LA REAL

• Menús de trabajo y representación
• Especialidad: ensalada verde con queso de cabra y salsa de miel, crujiente de setas de monte en su jugo, rollitos de trucha y tocino ibérico, manitas de cordero guisadas a la manera tradicional...
• Rutas guiadas
• Instalaciones adaptadas para la organización de cualquier tipo de eventos.

CRTA. CERVERA S/N - 34800 AGUILAR DE CAMPOO (PALENCIA) TEL. 979 122 000 / 979 122 522 - FAX 979 122 522

www.posadasantamariareal.com

Bar Restaurante LOS OLMOS

• Lechazo en horno de leña
• Chuletillas de lechazo • Pimientos al horno de leña
• Y todos los jueves "Cocido en olla ferroviaria"

• Menús y postres caseros
POLÍGONO INDUSTRIAL AGUILAR DE CAMPOO
TEL.FNOS. 979 125 505 Y 979 123 743

HOSTERÍA MESÓN LA BRASA

ESPECIALIDAD: • Amplia carta • Menú del día (lunes a viernes) • Habitaciones con baño completo y televisión • Aparcamiento propio • Consulte precios para pensión completa

LUIS VIVES, 11, SALDAÑA 34100. TFNO.: 979 890 126 / 979 891 182



RECETARIO DE CASA

INGREDIENTES: 1 kilo de nécoras, 1/2 kilo de cabracho en trozos, 1/4 kilo de merluza, 2 zanahorias, 1 manojo de perejil, 2 dientes de ajo, 1 cebolla gorda, 2 tomates rojos, 1/2 copa de coñac, 1/2 de vino blanco seco, 4 yemas de huevo, 100 grs. de mantequilla, unas hebras de azafrán y sal

INSTRUCCIONES: Cocer el pescado con la mitad de las verduras debidamente lavadas y peladas en litro y medio de agua, con el perejil. Sazonar. Po-

CREMA DE NÉCORAS

ner las nécoras lavadas cubiertas de agua salada fría con el resto de las verduras, a cocer un cuarto de hora. Se sacan, se reserva el agua y se saca la carne de las nécoras. Verter el agua en el caldo del pescado. Machacar los caparzones en el mortero, ponerlos en un chino, aplastar y verter el caldo que sueltan en el caldo del pescado. Se cuele el caldo de pescado, se añade el coñac y el vino, se sala y se agrega la carne de las nécoras y del pescado, más las zanahorias y se tritura todo en la batidora. Batir las yemas y agregarlas en la crema de mantequilla. Dar un hervor y servir muy caliente.

Mesón

LA BRASA

- Amplia carta • Menú del día (lunes a viernes)
- Habitaciones con baño completo y televisión
- Aparcamiento propio
- Consulte precios para pensión completa

LUIS VIVES, 11, SALDAÑA 34100. TFNO.: 979 890 126 / 979 891 182

Restaurante

EL BARÓN

- Casa solariega y blasonada del siglo XVII
- En barra: Tapas variadas, picoteo y raciones
- Restaurante: Especialidad en carnes de la Montaña Palentina y bacalao
- Menús diarios y menú especial fin de semana

C/ EL POZO, 14, AGUILAR DE CAMPOO. TEL.FN.: 979 123 151

www.restaurantebaron.com

Hotel-Restaurante VALENTÍN

- Reuniones de empresa, bodas y toda clase banquetes
- Lechazo asado de Castilla • Merluza rellena
- Zancarrón de ternera

AGUILAR DE CAMPOO (PALENCIA)

WWW.HOTELVALENTIN.COM.TF.: 979 122 125. FAX: 979 122 442

Mesón-Cafetería

CONDE GARAY

- Tapas variadas • Especialidad en callos y bacalao con tomate • Desayunos: café con leche, bollería variada y zumo
- Menú del Día (7 platos de primero y 7 de segundo a elegir)
- Almuerzos y meriendas • Precio del menú 7 euros
- Dos comedores, uno de estilo castellano
- Los fines de semana hay carta

PLAZA CONDE GARAY, NÚM. 6. CARRIÓN DE LOS CONDES.

TEL. 979 880527