

Retorna a España la primera máquina que se utilizó en la Azucarera venteña

El Centro de Estudios Históricos del Ferrocarril la trasladará desde Francia

• Con la colaboración de la Diputación, la locomotora pasará a formar parte del futuro tren turístico que pondrá en marcha el Ayuntamiento de Barruelo de Santullán.

DP / PALENCIA

Tal como estaba previsto, esta semana regresará a España la primera locomotora de vapor que estuvo operativa en la factoría de la Azucarera de Venta de Baños.

Esta máquina fue construida en 1914 por la firma británica Manning Wardle & Co., de Leeds, y prestó inicialmente sus servicios en la construcción del Ferrocarril Santander-Mediterráneo, trabajando, fundamentalmente en los tramos de la nueva línea que discurrían por las provincias de Bur-

gos y Soria. Acabados los trabajos fue enajenada, adquiriéndose por parte de la factoría azucarera palentina, donde fue numerada como *Azucarera de Castilla N° 1* prestando servicios durante varias décadas.

Posteriormente quedó apartada del servicio y fue vendida a un chatarrero, donde la adquirió una sociedad francesa para trasladarla al vecino país y exhibirla como joya del pasado ferroviario-industrial de principios del siglo XX.

Recientemente, gracias a complejas gestiones, la locomotora fue recomprada por el Centro de Estudios Históricos del Ferrocarril Español con la intención de *repararla*. «En las últimas semanas han quedado concretados los complejos aspectos logísticos necesarios para su transporte, motivo por el cual es ya inminente su traslado a suelo español», explica-



Esta es la locomotora que prestó servicios en Venta de Baños y que ahora volverá de Francia. / FERNANDO LLAURADO

ron a DP desde esta entidad que apunta que en su viaje de regreso, tan singular locomotora deberá atravesar la totalidad del territorio francés, partiendo del norte del vecino país y efectuando su entrada en España por la frontera de La Junquera (Gerona).

Como ha puesto de manifiesto el presidente del Centro de Estudios Históricos del Ferrocarril Español, Ricardo Oliver, el regreso a España ha sido posible «gracias a la decidida actuación de la Diputación, quien se ha hecho cargo de los costes del traslado».

Apoyo y puesta en valor

Una vez restaurada y nuevamente en estado de marcha, está previsto que la locomotora pase a formar parte del ambicioso proyecto cultural consistente en la recuperación del entorno minero de Barruelo de Santullán, en el que se incluye la puesta en marcha de un Tren Turístico formado por material histórico.

Tal es el empeño del Ayuntamiento de la citada población de Barruelo de Santullán, en el marco de su decidida voluntad de poner en valor todo cuanto tuvo que ver con su esplendoroso pasado minero e industrial.

Tras las conversaciones mantenidas con su Dirección General de Patrimonio y Bienes Culturales, y según el acuerdo alcanzado, la restauración tendrá lugar bajo el patrocinio de la Junta de Castilla y León, cuya sensibilidad cultural a este respecto ha destacado especialmente el responsable del Centro de Estudios.

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.
CARRETERA 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 979 122 552
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
TLF.NOS. 979 125 505 Y 979 123 743

HOTEL - RESTAURANTE VALENTÍN

ESPECIALIDAD: Reuniones de empresa, bodas y toda clase banquetes • Lechazo asado de Castilla • Merluza rellena • Zancarrón de ternera
AGUILAR DE CAMPOO (PALENCIA)
WWW.HOTELVALENTIN.COM - TFNO.: 979 122 125 - FAX: 979 122 442



RECETARIO DE CASA

INGREDIENTES: Un pollo y medio troceado, 375 cc. de yogur natural, 4 dl. de caldo de pollo, 3 cucharadas de pimiento rojo muy picado, 3 cucharadas de cebollino picado, 1 cucharada de harina, sal y pimienta blanca.

PREPARACIÓN: Disponer en una fuente el pollo y regarlo con la mezcla del yogur con el cebollino, sal y pimienta. Dejar marinar un par de horas en la nevera. 2. Pasar el pollo escurrido en una fuente de horno, reservando la marinada, y asarlo en un horno precalentado a 170off durante 30m. 3. Llevar a ebullición el caldo y dejar que cueza a fuego lento. Mezclar la harina, la marinada y una cucharada del caldo caliente y remover fuerte. Continuar la cocción del caldo junto a esta mezcla durante 3m. Remover al agregar el pimiento rojo. 4. Servir el pollo en una fuente caliente con la salsa de yogur.

POLLO CON YOGURT

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

COMPLEJO NUEVO

DIPO'S

• Nueva dirección
• Renovadas instalaciones
• Restaurante a la carta
• Menús diarios
• Banquetes y celebraciones en general
• **Especialidad:**
• Cocina tradicional y moderna • Paellas de marisco • Corde-ro asado en horno de leña.
TFNO.: 979 890 500 - FAX: 979 890 550.
CTRA. RELEA, 6 - SALDAÑA (PALENCIA)

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. TELF.: 979 123 151
www.restaurantelbaron.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