

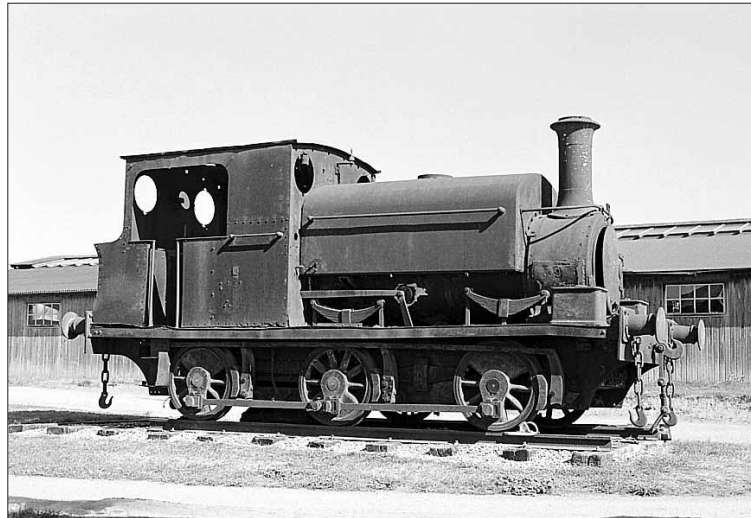
La restauración de la locomotora de Barruelo costará 80.000 euros

El Centro de Estudios Históricos del Ferrocarril es la receptora de una ayuda con el fin de rehabilitar la máquina para el 'Tren Turístico'

DP / BARRUELO DE SANTULLÁN
La Junta de Castilla y León concedió ayer una subvención directa al Centro de Estudios Históricos del Ferrocarril Español, por un importe de 80.000 euros, destinada a financiar la restauración de la locomotora de vapor 030-T Mainning-Wardle del año 1914.

La intención del Centro de Estudios Históricos del Ferrocarril Español es acometer su restauración operativa, a fin de que pueda volver a prestar servicio activo remolcando trenes históricos en el marco del proyecto de establecimiento de un servicio turístico en la línea de Barruelo que permita simultáneamente dar a conocer el patrimonio histórico-artístico.

DESARROLLO ALTERNATIVO. Un proyecto promovido por la Consejería de Cultura y Turismo que se desarrolla en el contexto del Plan 1998-2005 de la Minería del Carbón y Desarrollo Alternativo de Comarcas Mineras.



La máquina será restaurada por el Centro de Estudios Históricos del Ferrocarril.

La citada locomotora ha sido adquirida recientemente por el Centro de Estudios y se encuentra en fase de declaración como Bien de Interés Cultural.

El Parque Ferroviario de Barruelo de Santullán, promovido

por la Institución Regional, cuenta con un presupuesto de 540.698,89 euros y tiene como objeto principal la recuperación de la antigua vía férrea entre Barruelo de Santullán y Quintanilla de las Torres para su uso turístico.

PANORAMA MONTAÑÉS

AYUDAS AL DEPORTE



El campo de fútbol de Aguilar contará con nuevos vestuarios.

Aguilar recibe 30.000 euros para los vestuarios del campo de fútbol

DP / AGUILAR DE CAMPOO
El Consejo de Gobierno de la Junta de Castilla y León en su reunión de ayer dio luz verde a varias subvenciones directas a instancias de la Consejería de Cultura y Turismo. Así, los nuevos vestuarios del campo de fútbol de la Aguilar de Campoo recibirán 30.000 euros.

Las obras de construcción de los vestuarios en el campo de fútbol de la villa galletera consistirán en la realización de una cubierta de doble chapa de acero con aislamiento intermedio y en los cerramientos de la

fachada, así como en la ejecución de la tabiquería interior. Además, los techos de los vestuarios serán desmontables de placas de escayola, y tanto la puerta de acceso principal como las ventanas se realizarán en aluminio.

Por último, para completar la construcción de los vestuarios se procederá a la instalación de la luz eléctrica y del agua sanitaria, así como de la calefacción de gasoil. El presupuesto de ejecución material de estos vestuarios asciende a 91.553 euros.

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.

CARRERA 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.posadasantamarialareal.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

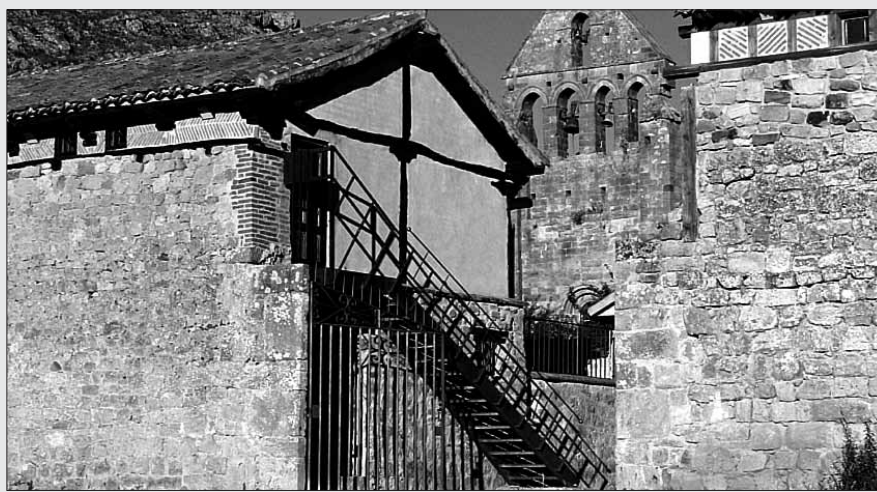
POLÍGONO INDUSTRIAL AGUILAR DE CAMPOO

TLFNOS. 979 125 505 Y 979 123 743

POSADA SANTA MARÍA LA REAL

SPECIALIDAD: • 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...

CRTA. CERVERA, S/N. 34800 AGUILAR DE CAMPOO - TEL. 979 122 000 - 979 122 522



RECETARIO DE CASA

INGREDIENTES: 200 grs. de carne picada de ternera, 200 grs de carne picada de cerdo, 400 grs. de macarrones, 200 ml. de tomate frito, 1 cubito de caldo de carne, 1 rebanada de miga de pan, 1 huevo, 1 ramita de perejil, harina, aceite, sal y leche.

MACARRONES CON ALBÓNDIGAS Y TOMANTE

MÉTODO: Mezclar la carne picada con la miga de pan remojada en leche, el huevo y un poco de perejil picado, y sazonarlo con sal. Formar unas albóndigas pequeñas, pasarlas por harina y freirlas en aceite caliente. Rehogar en un poco de aceite una cucharadita de harina; cuando esté dorada, agregar el tomate frito y el cubito de caldo disuelto en medio vaso de agua caliente y cocerlo durante 10 minutos. Añadir las albóndigas y cocerlo 10 minutos más. Hervir la pasta en abundante agua con sal; escurrirla y mezclarla con las albóndigas y la salsa.

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. TELF.: 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