

OLLA FERROVIARIA

TREN BILBAO-LA ROBLA

La Olla Ferroviaria se conoce como un artilugio rudimentario de metal que daba de comer a los ferroviarios, que se convertían en cocineros de lujo a pie de andén. Los esforzados empleados del Ferrocarril Bilbao-La Robla soportaban jornadas de trabajo entre 10 y 16 horas, muchas veces con un frío extremo, y la necesidad de una comida caliente y nutritiva se hacía de rogar.



Y ASÍ NACIÓ LA OLLA FERROVIARIA

La solución fue realizar la comida sobre la marcha, aprovechando los recursos de las máquinas y su imaginación. Así nació la olla ferroviaria en el año 1894. Inicialmente se colocó un tubo desde el serpentín de la locomotora hasta una vasija, donde conseguían preparar unos excelentes cocidos al vapor. Más adelante se avanzó en la sofisticación del invento; el carbón sustituyó al vapor y, la cocción lenta en la cola del tren, se impuso sin discusión. Se instaló así una forma de trabajar que eliminó el problema que suponía la hora de comer y casi de rebote, creó todo un arte culinario que ha dado mucha fama a los ferroviarios.

Concursos de Pucheras

La Olla Ferroviaria o «Puchera» es la denominación del recipiente donde se elaboran ricos guisos de forma tradicional. Carnes de potro o vacuno junto con patatas y alubias con embutidos son cocidos a fuego lento, algunos de hasta 4 horas. Los concursos de pucheras y ollas ferroviarias se extienden cada vez más por la geografía burgalesa a lo largo de todo el año, como en **Soncillo** que se celebra en abril y en **Villarcayo** en Diciembre. La más consolidada de la zona, **Espinosa de los Monteros**, ha celebrado su 5ª edición del concurso de pucheras el 13 de septiembre de 2015 con la participación de 180 ollas ferroviarias.



EL VALLE DE VALDEBEZANA

Desde el valle de Valdebezana alcanzamos los bellos lugares situados en torno al Pantano del Ebro donde pasta libremente el ganado vacuno y caballar esencia del sabor de la olla ferroviaria.



restaurantes especializados*

CABAÑAS DE VIRTUS

Restaurante el Torreón: Ctra. Burgos-Santander, N-623 s/n. T. 947 154 305

Restaurante Camino de Burgos: Ctra Burgos-Santander, N-623 km 85. T. 947 154 273.

CILLERUELO DE BEZANA

Hostal Mónica: Ctra. Burgos-Santander, N-623 km 52. T. 947 154 274.

ESCALADA

Restaurante Mesón Ebro: Ctra. Burgos-Santander, N-623 Km 60. T. 947 151 141. Especialidad hamburguesas de Potro Hispano-Bretón.

SONCILLO

Restaurante El Capricho de Clemente: Plaza Carlos II, 12 bajo. T. 947 153 190.

* Se recomienda reservar con antelación.



EL CABALLO HISPANO-BRETÓN

Es la raza equina autóctona de Castilla y León de más reciente formación con reconocimiento oficial en 1997. El Hispano-Bretón realiza una labor de aprovechamiento de los recursos vegetales contribuyendo con ello, al mantenimiento del ecosistema de los pastos de montaña sobre el que incide positivamente; atenúa el riesgo de incendios forestales, manteniendo estos valles libres y limpios, es decir desbrozados.

La Cría de Carne de Potro

La carne generada en este hábitat podría enmarcarse dentro de las producciones ecológicas. La carne de Hispano-Bretón es muy limpia, ya que estos animales apenas están estabulados, pasando la mayor parte de su vida pastando al aire libre, por lo tanto, posee unas características muy particulares.

Desde el punto de vista dietético y sanitario, se ha demostrado que la carne de equino, tiene menor contenido en grasa, gran riqueza en glucógeno, mayor valor proteico y altos contenidos en Omega3. Otra característica importante es su sabor dulzón y agradable, muy apta para el consumo infantil, y de personas mayores, tierna y fácil de digerir.

www.carnedepotrohispanobretón.com

Ganadería visitable: Reservas. David Peña: T. 680 489 546



ferias gastronómicas

FECHAS

DENOMINACIÓN FERIA

LOCALIDAD

Abril	Concurso de Olla Ferroviaria	Soncillo
Mayo	Concurso de Olla Ferroviaria	San Adrián de Juarros
Agosto	Exposición Caballo Hispano- Bretón	Criales de Losa
Septiembre	Concurso de Pucheras	Espinosa de los Monteros
Octubre	Feria de San Lucas	Soncillo
	Feria Ganadera	Espinosa de los Monteros
Diciembre	Concurso de Pucheras	Villarcayo

RUTA DE LA OLLA FERROVIARIA

Disfrutando del mar burgalés, sus cuevas y territorios inexplorados



Diputación de Burgos

Burgos
alimenta

RUTA DE LA OLLA FERROVIARIA

qué visitar



Los valles, bosques y arte natural en estado puro nos guían en un recorrido en el que es fácil trasladarse a otro tiempo, el de los pastores pasiegos, donde la comida a fuego lento y la charla de sobremesa era el momento del día más esperado.



1 SANTA GADEA DE ALFOZ

El contraste paisajístico es permanente; de los bosques autóctonos y los pinares meridionales se pasa a la suave y verde llanura septentrional, sabiamente aprovechada como pastizal ganadero, motor económico del municipio. Cercano encontramos el **Monte Hijedo**, recientemente declarado LIC (Lugar de Interés Comunitario) incluido en la red NATURA 2000; una joya forestal de superficies arboladas caducifolias, mejor conservadas del norte peninsular.

www.alfozdesantagadea.es



2 ARIJA

Entre los términos municipales de Arija y Valle de Valdebezana, se encuentra el **Embalse del Ebro**, con unas 6.2 ha. de superficie y hasta 20 km de longitud. Un «mar interior en la provincia de Burgos» auténtico santuario para las aves acuáticas. Encontramos varias playas de arena y la posibilidad de realizar actividades deportivas como paddle surf, kitesurf, piragüismo, observación de aves.

www.arija.org



3 VIRTUS

El pueblo de Virtus presidido por la silueta de su castillo se alza sobre una pequeña colina rodeada de pastos, esta fortaleza, construida a finales del siglo XIV o comienzos del XV, perteneció a la familia de los Porras. El sendero robledal de Virtus recorre los alrededores del pueblo. Cercano en **Cabañas de Virtus** encontramos ganadería autóctona de la raza de caballos Hispano-Bretón. Es famoso en esta zona el Balneario de Corconte con sus aguas medicinales.



4 SONCILLO

Centro administrativo del Valle de Valdebezana, su conjunto urbano añade como elemento característico las galerías acristaladas y su soportal. Un camino que parte junto a la iglesia de Villabáscones de Bezana permite alcanzar el conjunto natural de la **Cascada de Las Pisas**, una ruta de 5 km que en época de deshielo o de fuertes lluvias, el espectáculo que se puede contemplar es único e inolvidable. En Soncillo se celebran en el mes de abril un famoso concurso de olla ferroviaria.



5 SANTELICES

Localidad perteneciente a la Merindad de Valdeporres, una de las más ricas en belleza por sus montes, ríos y peñascos. Desde aquí se accede a varias rutas de senderismo siguiendo el antiguo trazado del ferrocarril Santander-Mediterráneo hasta llegar al **Túnel de La Engaña**. También desde Pedrosa de Valdeporres nos adentramos en un laberinto paisajístico originado por un intenso modelado kárstico que finaliza en la cascada de la Mea.

www.merindaddevaldeporres.es



6 OJO GUAREÑA

Accediendo por Cueva se llega a la ermita rupestre de San Bernabé, donde el río Guareña, se introduce en el interior de este macizo calizo originando el Complejo Kárstico de Ojo Guareña. Sus cerca de 100 km de recorrido lo convierten en el más importante de España. En la actualidad, la **Cueva-Ermita de San Bernabé**, constituye el único tramo de cueva abierta al público.

www.merindadesotoscueva.es



7 ESPINOSA DE LOS MONTEROS

Un paisaje fresco, alegre y siempre verde, envuelve el disperso caserío de Espinosa de los Monteros. Posee un conjunto urbano repleto de **casonas y torres señoriales**. La Villa denota un carácter marcadamente montañoso y es conocida por sus "Monteros", cuerpo hidalgo que desde el año 1006 tenía el privilegio de custodiar durante la noche las estancias de los reyes de España. Con la leche producida en el entorno se elaboran quesos, mantequilla, sobaos, quesadas o mantecadas que tienen justa fama.

www.espinosadelosmonteros.es



8 VILLARCAYO

En el centro de Las Merindades y casi en las orillas del río Nela se levanta la próspera localidad de Villarcayo. Espigando en su moderno trazado urbano, importante lugar de veraneo, se localizan interesantes muestras de su pasado histórico. Capital de la Merindad de Castilla la Vieja es así mismo, desde el año 1560 y por deseo de Felipe II, capital de toda la comarca. El agradable paseo del Soto, en el río Nela, cuenta con una buena zona de baño.

www.villarcayo.org

MÁS INFORMACIÓN

CUEVA: Casa del Monumento Natural de Ojo Guareña. Ermita de San Bernabé y Cuevas. Visita guiada. T. 947 138 614. www.patrimoniounatural.org

ESPINOSA DE LOS MONTEROS: Turismo rutas y más información www.espinosadelosmonteros.es

VILLARCAYO: Turismo, rutas, actividades y más información www.villarcayo.org/turismo

TURISMO ACTIVO:

Actividades en pantano de Ebro y otras: Arija Aventura. T. 665 823 232 www.arijaaventura.com

Alquiler de motos: Virtus off Road. T. 649 799 584 www.virtusoffroad.com

Espeleología y otras: Ojo Guareña Aventura. T. 660 770 067 www.ojoguarenaaventura.com

INFORMACIÓN DE TODA LA ZONA: www.lasmerindades.com



Les invita a conocer la gastronomía de la provincia de Burgos a través de diferentes rutas monográficas, que nos acercan al conocimiento de las empresas elaboradoras.

En cada ruta, les recomendamos una serie de lugares a conocer interesantes por su cultura, su historia y tradición gastronómica.



PRODUCTORES DE LA ZONA

SANTA GADEA DE ALFOZ: Carne de vacuno. www.carnedelabuena.com

CABAÑAS DE VIRTUS: Carne de Potro Hispano-Bretón. www.hispanobretonburgos.es

VILLARCAYO: Embutidos La Castellana. www.embutidoslacastellana.com

Embutidos Ríos. www.embutidosrios.es

INFORMACIÓN ACTUALIZADA

[@burgosalimenta](https://twitter.com/burgosalimenta) [Burgos Alimenta](https://www.facebook.com/BurgosAlimenta)

Si desea aparecer en los listados de información de Burgos Alimenta puede enviarnos un correo electrónico a burgosalimenta@diputaciondeburgos.es

OTRA GASTRONOMÍA DE LA ZONA

AGUA
Corconte: Balneario de Corconte. T. 947 15 42 81 www.balneariodecorconte.es

ALUBIAS
Valle de Losa: Alubia Losina T. 947 194 071. www.alubialosina.com

MIEL
Espinosa de los Monteros: API Espinosa T. 630 908 219 - Miel de Brezo Riuseco T. 630 030 744

PAN Y DULCES
Espinosa de los Monteros: Pastelería La Dolce Vita www.pastelerialadolcevita.com - Pastelería Riarsi T. 670 600 783

PRODUCTOS ARTESANOS DEL PATO
Espinosa de los Monteros: Granja La Lluza. Posibilidad de visita a la granja. T. 607 50 51 14. www.lallueza.com

