

INFORMACIÓN TURÍSTICA



EN VALDEOLEA
 Ayuntamiento. Tfno: 942 770 003.
 www.valdeolea.com
 Centro de Interpretación de "La Robla".
 Tfno: 942 770 164. Estación de FEVE.
 Mataporquera
 Yacimiento Arqueológico Camesa
 Rebolledo. Tfno: 626 325 932. Camesa
 Endó-Olea. 942 771 058. Olea.
 Centro de Interpretación de Valdeolea.
 Tfno: 605 985 964. La Loma.



Realización y Contenidos: **ENDO OLEA** Diseño y Maquetación: **CREATIVOS B12**
 Fotografías Ceditas por: **ANDRÉS DÍEZ y LUIS PRIETO**

LA HORNERA Y LAVADERO EN BERCEDO



Este conjunto de Bercedo consta de una hornera, un lavadero cubierto y un pilón.

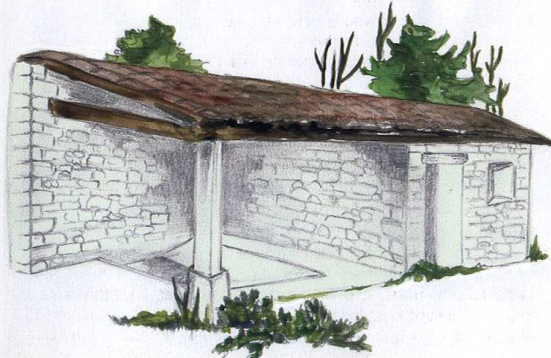
La hornera era utilizada por los pastores del pueblo que podían ser dos y que tenían sus viviendas muy cerca.

El lavadero es una construcción con cubierta a un agua, con un muro en la parte trasera y otro lateral que es a la vez muro de cierre de la hornera. Consta de una entrada de agua que se recoge en un espacio rectangular formado por losas colocadas de forma oblicua. Sobre estas losas se lavaba la ropa, frotándola y sierviéndose de una banquilla para arrodillarse en el que se ponía una almohadilla.

El lavado era una labor realizada por las mujeres, que también elaboraban el jabón a partir de aceite y grasa a los que añadían agua y sosa. La mezcla se dejaba enfriar en una caja de madera hasta solidificar y se cortaba en trozos.

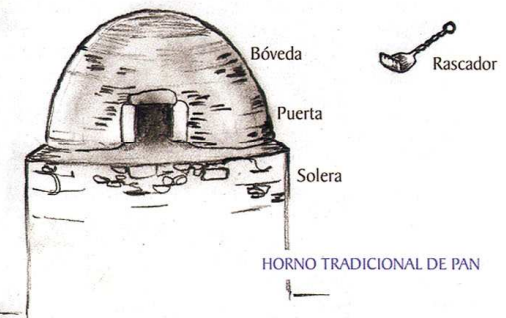
El lavadero, el pilón y la hornera eran elementos de propiedad comunal, por lo tanto, su construcción y mantenimiento corrían a cargo del pueblo. Los vecinos de Bercedo se encargaban de mantener limpios el lavadero y el pilón, cada uno cuando lo creía conveniente.

Los lavaderos eran lugares de trabajo doméstico y a la vez de reunión, donde se encontraban los vecinos. Su uso dejó de ser necesario con la llegada del agua a las casas y no han vuelto a ser testigos de conversaciones y reuniones de las vecinas del pueblo.



EL HORNO

LITENSIOS PARA EL HORNO Y EL PAN



Para la construcción del horno se levanta una base de tierra, cascotes y arcilla de unos 80 cm. de altura. Sobre ésta se construye una plataforma que será el suelo del horno con una capa de arena para mantener la temperatura y losas de piedra. Esta base del horno queda cubierta por una bóveda construida con trozos de teja y arcilla y revestida con arcilla y paja. Los hornos más modernos cubren el suelo con placas de arcilla cocida y sustituyen las tejas por ladrillos refractarios.

La construcción del horno es delicada y exige un cierto conocimiento técnico para su correcto funcionamiento. Una vez construido el horno, se caldea durante un par de días para que se compacte la arcilla.

En uno de los costados del horno se practica una única abertura cuadrada con tapa de hierro que constituye la boca del horno por la que se introduce la leña para realizar el fuego y los panes para su cocción. La boca está formada por tres piedras de sillería, a modo adintelado, en la parte inferior sobresale una losa para apoyar la pala y la tapa del horno. En la parte superior sobresale, a su vez, otra losa que reparte el humo.

Este tipo de hornos carece de chimenea, así que la salida del humo se realiza por una trampilla colocada en el tejado. Con el tiempo, la bóveda del horno evoluciona de forma cónica a semiesférica, entonces las bocas se hacen más grandes para que la llama no se ahogue, puesto que, como ya hemos dicho, no hay chimenea.

RUTA de las HENESTROSAS a MERCADILLO PR-S 35



SENDEROS de VALDEOLEA
 Sur de Cantabria

DESDE LA SOLEMNE SILLERÍA DE LAS HENESTROSAS A LA SORPRESA-FESTIVA-Y FERROVIARIA DE CUENA, PASANDO POR LA MÁGICA PLAZA DE BERCEDO Y SAN BLAS O LA CALZADA DE LA QUINTANA
RÁMPO DE CERTEZAS SÓLO PARA SENDERISTAS DESPIERTOS POR EL OESTE FRONTERIZO DE VALDEOLEA.

RECORRIDO

Las Henestrosas de las Quintanillas: 950 m. El comienzo se sitúa al sur de la plaza del Palacio de la Corralada (acoge algunos de los frescos murales góticos más interesantes de Valdeolea). Al lado de la carretera nace el sendero, de inmediato se deja una bifurcación a la derecha, continuando de frente. Pronto vemos desde el camino la solitaria iglesia románica de Santa María y poco después salimos a la carretera local, tomándola a la derecha llegamos a Bercedo.

Bercedo: 960 m. 1,5 km. Desde la ermita de la plaza, tomamos una pista que sale junto a un abrevadero y nos lleva a través de campos de cereal y cercanos bosquetes de roble joven. Dejaremos desvío a la izquierda siguiendo de frente hasta otro pueblo.

Cuena: 927 m. 3,5 km. Se cruza el río Valveroso por el centro del casco rural y se va girando entre calles a la izquierda saliendo del pueblo por una ancha pista que asciende hacia el sur y cruza el célebre ferrocarril de La Robla, tras lo cual, nos desviamos a la derecha por otra pista. Algo después llegamos a un cruce, para continuar de frente y luego proseguir a la derecha por un camino que atraviesa un robleal joven. De esa forma se alcanza el Cordel de las Merinas (cañada de trashumancia), a la altura del límite con Palencia. Hay que seguirlo hacia la derecha, cruzando de nuevo la vía de La Robla y girando a la izquierda encontramos enseguida la carretera de Nestar a Las Henestrosas. Se sigue esta carretera hacia el norte durante dos kilómetros, atravesando la zona conocida como Mercadillo, con restos romanos. Al coronar un pequeño collado, descendemos por un camino a la izquierda hasta una cercana localidad.

La Quintana: 955 m. 9 km. Aún se conserva un lienzo de la calzada romana a la salida del pueblo. Salimos desde el centro del pueblo a la carretera, la cruzamos y tomamos una pista de concentración a la derecha, al lado de una nave ganadera, desviándonos unos 100 metros después a la derecha, por un camino que nos devuelve al inicio de la ruta.

Las Henestrosas de las Quintanillas: 950 m. 10,5 km. 3 h. Si se cuenta con tiempo, en Las Henestrosas se debe visitar al menos la Iglesia de Santa María interesante en el interior y en el exterior; La Ermita de Santa Ana en el Palacio de la Corralada y los restos del Torrejón de Las Henestrosas.

Otras alternativas:

Este sendero conecta a la altura de la Iglesia de Sta. María de Las Henestrosas, con la Ruta de Los Menhires de Valdeolea (PR-S 61). Otra alternativa cercana, fácil y muy recomendable, aunque no esté señalizada, es la ascensión a la Peña Siete Cruces, desde el pueblo de Las Quintanillas. Un circuito con salida y llegada al pueblo que ofrece la posibilidad de llegar a la cumbre (6 km), o hacer sólo un precioso recorrido de bosque y brañas (4 km).

DATOS PRÁCTICOS

Punto de partida y llegada: Las Henestrosas de Las Quintanillas. Al sur del valle de Valdeolea, mantiene un importante patrimonio arquitectónico e histórico, fue sin duda el pueblo "noble" del valle.

Distancia y horario aproximado: 10,5 kms. 3 hs.

Desnivel: Unos 80 m. en diversas subidas y bajadas.

Dificultad / Viabilidad de la ruta: Su viabilidad es del 100 %, algunos cruces confusos están adecuadamente señalizados.

Viabilidad para bicis: ALTA. Muy adecuada para bici en todo su recorrido.

Cartografía específica: IGN Escala 1: 25.000. Hoja 107 II (Brañosera).

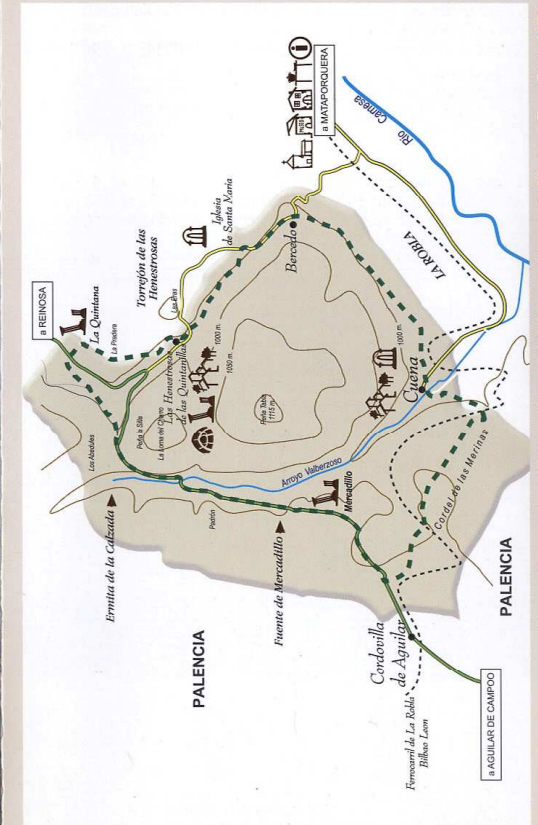
RECURSOS EN VALDEOLEA

Alojamientos:

- Casa Miguel. Apartamentos Rurales. Olea. 942745569 / 657491321. info@casamiguelolea.com
- Casa Pin Azul. Casa Rural. Matarrepudio. 659578605. pin@casaspin.com
- El Ermitaño. Alojamiento rural. Olea. 657904635.
- El Molino de la Vega. Posada. Reinosilla. 653481041 / 653481042.
- El Rincón de Olalla. Apartamentos Rurales. Santa Olalla. 605985964. rincondeolalla@gmail.com
- Endó Olea. Alojamientos y actividades. Olea. 902934371 / 942771058 endolea@endolea.biz
- Hospedaje Chamberf. Mataporquera. 942770169.
- La Pasiega. Alquiler de casa rural. Olea. 661267555.
- Robles. Alojamiento rural. Mata de Hoz. 630838376.

Restaurantes:

- Casasola. Restaurante-Mesón. Casasola-Reinosilla. 942745577.
- Chamberf. Restaurante-Bar. Mataporquera. 942770169.
- El Molino de la Vega. Restaurante. Reinosilla. 653481041 / 042.
- Gurugú. Restaurante-Mesón. Mataporquera. 942770421.
- Tasca Camesa. Restaurante-Cantina. Olea. 902934371 / 699515000.



ESTE SENDERO ESTÁ SEÑALIZADO CON CARTELES Y ESTACAS. SI NOTAS ALGUNA CARENCIA AGRADECEREMOS LA COMUNIQUES A: val.surcantabria@gmail.com

