

Vistas de Segovia desde el coche de La Postal.

La Postal en Segovia, un coche restaurante con vistas

Jamás imaginaron los ferroviarios que descansaban en el SSV-1044 que su espartano coche vivienda del "Tren Tajo" terminaría convirtiéndose en el coche comedor Antonio Machado, del restaurante La Postal, en Zamarramala, junto a la capital segovia-



Interior del coche restaurante.

La Postal

Entorno ferroviario:

Coche vivienda de Tren-Tajo restaurado como coche restaurante

Cocina: Tradicional y de diseño

Precio medio: 30 euros

Sacramento, 22 - Zamarramala 40196 Segovia

reservas@restaurantelapostal.com

921 12 03 29

Apertura: Todos los días. Las cenas de jueves a domingo

Zamarramala, célebre localidad segoviana por aquello de sus alcaidesas, ha añadido a sus méritos el contar con uno de los restaurantes con más encanto de la zona. La Postal, un consolidado lugar del buen comer segoviano, incorporó hace un par de años un antiguo coche vivienda del Tren-Tajo granadino, reformándolo para convertirlo en un salón restaurante abalconado con las mejores vistas de Segovia.

Galería fotográfica del restaurante La Postal
<http://bit.ly/12UbjM1>



na. Nunca hubo tren en este pequeño pueblo de medio millar de habitantes perteneciente al municipio de Segovia. Ahora sí que se ven a lo lejos los trenes de alta velocidad que vuelan sobre el viaducto de Perogordo, pero mucho más cerca, a la vera de la carretera que circunvala el pueblo, se levanta este viejo coche, un veterano coche 6000 de comienzos de la década de 1950.

El coche Antonio Machado

Ese es el rótulo que figura en el lateral del viejo SSV-1044, junto a las fechas de nacimiento y muerte del autor. La normativa de protección del paisaje histórico forzó que en el proceso de reconversión del coche vivienda a coche restaurante se

modificara su color amarillo original a una exótica combinación de blanco en las paredes y rojizo en su cubierta, de tal manera que a distancia pudiera camuflarse casi como una casa más de Zamarramala.

Los trenes de socorro, de tajo de vía, o de intervención han tenido muchos nombres, eran composiciones que contaban con espacios para el alojamiento del personal, sentarse, cocinar, comer, dormir, asearse, junto con vagones para el transporte de los equipos y herramientas con los que atender los problemas que se les plantearan: básicamente resolver descarrilamientos y afecciones en la vías. Este coche procedía de un veterano 6000, de un lote construido por la industria francesa, y en parte por la española, a comienzos de los años 50 del pasado siglo. Fueron construidos unos 200 coches de esta serie, una evolución de la serie 5000, y fueron los primeros en España que recibieron alumbrado fluorescente. El coche, de 22 metros de longitud y 60 toneladas, que tuvo su vida activa por vías onubenses y granadinas, finalmente fue dado de baja y rescatado para el proyecto hostelero de Zamarramala.

La postal, trece años mirando al Alcázar

Antonio Misis y Margaret Cygan, el segoviano y ella de Chicago, hace trece aanos decidieron dar un

Huevos rotos con verduras frescas salteadas y gambas y aceite aromatizada con trufa blanca.



Croquetas de faisán con salsa de queso.



Medallones de solomillo ibérico con salsa de frutas del bosque.



Adoquines de arroz con leche

vuelco a sus vidas. El dejó su trabajo en el mundo de la fotografía y ellas sus clases de inglés, y optaron por irse a aquel lugar donde solían ir a pasear con su perro, las afueras de Zamarramala. Esta pequeña población se encuentra situada en un alto sobre el Eresma: un balcón natural que ofrece la mejor pers-

Las rutas gastronómicas ferroviarias

Hasta 54 personas puedes disfrutar en este coche restaurante de la exquisita carta que ofrece La Postal. Trece personas se empeñan cada día de tener este tren a punto, y al frente de ellos Pablo Yagüe, como jefe de cocina, e Iñaki Llorente, como jefe de cuarto frío. Proceden de las escuelas de hostelería de Segovia y San Sebastián, pero ambos echaron los dientes entre las marmitas. Su cocina está marcada por la mezcla de lo tradicional con la innovación.

En la parte más étnica está el cochinillo asado Marca de Garantía o el no menos segoviano, pegado a la tierra, cordero lechal. Esos productos de asador se alternan con otros platos de puchero castellano, como los famosos judiones de La Granja o la sopa castellana al estilo del renacimiento.

De ese esplendor histórico, La Postal salta al siglo XXI con su carta innovadora, donde por ejemplo tenemos el "Risotto de tres arroces (salvaje, rojo y basmati) con gambas y chipirones", el "Lomo de bacalao confitado con salsa de puerros, almendras y ajo tostado", la "Sinfonía gratinada de setas y boletus con ligero alioli de miel", o un "Magret de pato con salsa de miel y tres vinagres acompañado de compota de reineta", sin olvidar a los exóticos "Medallones de merluza a la romana sobre cama de verduras confitadas y emulsión de tinta de calamar". Todos los productos, además, se vinculan a la marca "Tierra de sabor", un marchamo de calidad para productos de Castilla y León.

Su último desembarco en el mundo del tren ha sido la puesta en marcha de las Rutas Gastronómico-Ferrovias este pasado mes de abril. La excusa del tren y su mundo viajero sirve para poner en marcha, virtualmente, al coche Antonio Machado, que hara escala en estaciones como Astorga, subiendo al tren sus cecinas, a León, con sus alubias rojas, o a Tudela, con sus guisantes, entre otras muchas. La Postal ofrecera cenas temáticas todo este año con las siguientes rutas: Santander-San Sebastián; Pamplona-Barcelona; Tortosa-Alicante; Albacete-Granada; Málaga-Sevilla; Zafra-Plasencia; Salamanca-Soria; y finalmente Madrid-Segovia.

pectiva de Segovia, un skyline medieval formado por el Alcázar, las murallas, la catedral y el collage de abigarrados tejados del casco viejo segoviano. Estas vistas eran privilegio de los cerdos que vivían en unas naves en las afueras del pueblo, con la sola vecindad de otras vacas y el vertedero local. Este privilegio porcino que se le antojaba un exceso a Calcas (que es como conocen en la zona a Antonio) y a Marga, que decidieron comprar el corral y la nave de cerdos cuando su dueño se jubiló.

Así comenzó una historia hostelera que pivotaba sobre dos aspectos: una cuidada carta, repleta de platos con estilo que no pierden su entronque con lo tradicional, sumado al privilegio de poder degustar esos manjares con esas vistas “de postal”. De ahí le quedó esa denominación, tan paisajística.

El restaurante, hasta unos once años, contaba sólo con la parte construida de obra. Ésta consta de una amplia cafetería bar, donde se puede degustar la carta de tapas y bebidas. Tras este espacio de acogida se puede pasar al salón. Es un amplio recinto capaz para 200 comensales, donde las amplias ventanas marcan dos de sus cuatro paredes: las vistas a Segovia son impagables. Componen el recinto una amplia parcela con hierba, ideal para juegos de los niños, y una zona de terraza, protegida de los vientos que airean esta zona con unas límpidas mamparas de vidrio: nada puede disturbar la contemplación de la medieval fachada de Segovia, encastrada sobre las aguas del Eresma.

■ Del SSV-1044 al Coche restaurante Antonio Machado

Y es en este espacio, entre la terraza y la parcela ajardinada, donde en 2011 recaló el SSV. La idea venía de antiguo. Los dueños reconocen que la llegada del tren no fue tanto una querencia ferroviaria, sino la idea de hacer algo original. Estuvieron barajando diversas opciones, como incluso hasta un bus de dos pisos, pero al final fue un coche ferroviario lo que se presentó como más atractivo y ajustable a este espacio.

Pero la oportunidad de adquirir un coche como el que se ajustaba a sus intenciones se demoró largos años. Casi cinco toneladas de chatarra férrea se sacaron de su interior para poder preparar su reforma, la cual se realizó íntegramente a lo largo de varios meses en la misma parcela donde ahora se asienta el restaurante. Un potente aislamiento protege el tren, pero es la climatología, especialmente el calor, la faceta más dura de resolver, dada la naturaleza del vehículo, que conserva su acristalamiento sencillo original, atractivo pero poco eficiente en clave térmica. El coche quedó como un espacio diá-



El SV-1044, convertido en coche restaurante.



fano entre los testeros. Uno de ellos fue abierto en toda la sección de paso, creando un balconcillo que, además, sirve para airear su interior.

El coche restaurante se ha convertido en este par de años en un reclamo especial del restaurante y casi del pueblo, y son muchos los clientes que piden especialmente reservar sus mesas en ese espacio específico. Precisamente los enamorados del ferrocarril son los que más demandan sentarse en este lugar a disfrutar de los platos preparados en La Postal. ■

MIGUEL JIMÉNEZ