

EDICIÓN N° 7 · OTOÑO

SEGOVIEAR

Alimentos y mucho más, por la
provincia de Segovia



Alimentos
DE SEGOVIA



Diputación
de Segovia



6

CAMPESANA:
un huevo para cuidarte



9

MARTÍN MUÑOZ DE LAS POSADAS
celebra con éxito la cuarta edición de la Feria del Tomate



14

PEPA MUÑOZ: cocina tradicional con toques solidarios



16

VIEJAS DEL MAJUELO: agricultura ecológica de la uva verdejo



17

LA FAISANERA GOLF RESTAURANTE:
una apuesta por la gastronomía de pertenencia

EDITA

Diputación Provincial de Segovia
Área de Empleo, Promoción Provincial y Sostenibilidad

REDACCIÓN

Teresa Sáez
Elena Gutiérrez
Ana Vázquez
Ana Carolina Rincón
Tamara Alonso

COLABORACIÓN EN CONTENIDOS

Beatriz Verano
Helena Pérez

UNA IDEA ORIGINAL DE

Cinco Sentidos diseño y comunicación

DEPÓSITO LEGAL

SG 67-2021

ISSN 2792-6222

PRODUCCIÓN EDITORIAL:

Editorial MIC

**SI QUIERES
aparecer
EN NUESTRA
NUEVA REVISTA**

..... *escribe a*

segoviar@dipsegovia.es

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE SEGOVIA

San Agustín, 23 40001 Segovia
Tlf. 921 11 33 00
www.dipsegovia.es

ALIMENTOS DE SEGOVIA

Edificio VICAM. Ctra. CL 601 Segovia
San Ildefonso, km 7
40194 Palazuelos de Eresma, Segovia
Tlf. 921 42 95 59
www.alimentosdesegovia.es

MIGUEL ÁNGEL DE VICENTE MARTÍN



TIERRA DE MAR Y QUILATES

Bañada en oro. Así está la tierra cubierta por el Mar de Pinares al noroeste de la provincia. Bañada en oro y de muchos quilates; al menos en cuanto a lo que concierne a nuestra gastronomía, como se puede comprobar en este nuevo número de la revista de Alimentos de Segovia, Segoviar, en la que el 'ojeaje' de sus páginas va a trasladar a los lectores, entre otros lugares, desde cualquier rincón de nuestros pueblos segovianos al ancho prado de una huerta de las de siempre. De las de antes; de las que buscan su sitio en el origen para hacer crecer tomates, pepinos, coles y legumbres y de las que buscan también su sitio en el origen para hacer crecer esas flores que, además de dar sabor, otorgan aroma al Mar. Porque todo Mar tiene su olor característico.

El nuestro, el de los segovianos, huele también, por ejemplo, a los vinos Malaparte; al tomillo, la lavanda, el romero y a la tarde entre sus viñedos. A sus tiempos difíciles para soñadores y a sus uvas nómadas, a los montones de piñas y al dindi. Nuestro Mar huele a casa y a hospitalidad, a Alimentos de Segovia, siempre que lo corriente nos arrastra hasta Cuéllar y nos lleva a llamar a la orilla especial de la puerta de Saborea en Cuéllar. Nuestro Mar incluso huele a esas tardes de amigos que surfean entre una conversación y otra, mientras se degusta el mejor embutido de Gomezserracín.

Nuestro Mar es distinto y especial, de eso no nos cabe ninguna duda. Tampoco de que, fuera de sus aguas

de Pinares tenemos también oro y diamantes que atraen a quienes de alimentos de lujo entienden bien.

Chefs como Pepa Muñoz, que hace unos días nos acompañaba en Martín Muñoz de las Posadas para, con sus recetas, cuidarnos como lo hacen en Campesana: un huevo. Ellas también tienen un rincón en esta revista con vistas al Mar en la que, para comenzar con buen pie el otoño, cerramos divisoando la montaña que se abre paso entre las ventanas del restaurante de La Faisanera Golf: nuestra Sierra de Guadarrama. Que también vale su peso en oro.

Miguel Ángel De Vicente Martín
Presidente de la Diputación de Segovia

Más de 12.000 personas asisten a la séptima edición de Huercasa Country Festival

El festival Huercasa Country Festival volvió a Riaza tras varios años en pausa debido a las circunstancias de la pandemia. Alrededor de 12.000 personas asistieron a esta cita, que ya es un referente del country a nivel internacional. Esta séptima edición contó con diez grupos de artistas que deleitaron con su música a los asistentes que hasta allí se acercaron.

Con este festival, Huercasa ensalza la importancia del mundo rural a través de la música y la cultura. La diversión en familia y el respeto por el medio ambiente son dos de los pilares fundamentales que sustentan este festival. La música country encaja a la perfección con la cultura de esta empresa afincada en plena Tierra de Pinares.

Y es que este festival ha logrado convertirse en el único festival masivo de este tipo de música en nuestro país. Llegando a acoger alrededor de 12.000 personas en cada edición, procedentes de todos los lugares de la geografía española e incluso de países fronterizos.



La actuación estrella de esta edición fue la de la cantautora Nikki Lane, artista que combina el country con el blues y el pop de los años 50 y 60. Otra de las principales actuaciones fue la del grupo The Wild Fathers, que cumplen una década sobre los escenarios. Los grupos nacionales también tuvieron su espacio con la presencia de Rider Of The Canyon, Peralta y Santero y Los Muchachos, entre otros.

Los fresones de Vivero El Pinar, ahora disponibles en Alcampo

Los fresones de Vivero El Pinar, situado en Chañe, pueden adquirirse en la cadena de supermercados Alcampo. Estos fresones son de producción estacional y están disponibles entre los meses de mayo a noviembre, principalmente.



Vivero El Pinar, que destina 4 hectáreas de su producción al cultivo de este tipo de fruto rojo, orienta su producción hacia los cultivos libres de residuos, utilizando productos inocuos y sostenibles tanto para el medioambiente como para la propia salud. Además, apuesta por el control biológico y natural para combatir ciertas plagas.

Alcampo, a través de su marca Alcampo Producción Controlada, apoya las producciones sostenibles y los pequeños productores. A través de esta marca, podemos encontrar los fresones segovianos de la variedad Triumph en los lineales de sus supermercados. Esta variedad de fruta se caracteriza por un tamaño prominente, fuerte aroma y sabor, color rojo intenso y textura contundente.

El formato de venta de estos fresones se realiza en cajas de madera de 450 gramos, procedentes de bosques gestionados de forma sostenible, reduciendo de esta forma en más de un 80% los residuos plásticos. Además, el riego de estas frutas se realiza mediante riego hidropónico, el cual aporta únicamente la cantidad necesaria de agua y nutrientes a cada planta, permitiendo ahorrar así alrededor de un 30% de agua.

Alcampo estima comprar alrededor de 90.000 kg de esta variedad de fresón de Vivero El Pinar.

Alimentos de Segovia organiza más de 120 catas en la provincia, un 65% más que en 2019

Alimentos de Segovia ha organizado más de 120 catas de productos nacidos y elaborados en la provincia durante los meses de verano, un 65 por ciento más que en el mismo periodo de 2019.

Este aumento significativo responde "al interés progresivo de nuestros pueblos por dar a conocer y ensalzar los productos locales para favorecer ese consumo de Kilómetro Cero en el que estamos apostando a través de todas nuestras acciones durante este año. Además, la familia de Alimentos de Segovia ha crecido exponencialmente. Son más de 300 los socios que forman parte de la marca, más del doble que en el año previo a la pandemia, y es por ello que queremos acercar a nuestros vecinos la amplia variedad de productos que compone la despensa de la provincia, para que sean conocidos y reconocidos dentro y fuera de nuestra geografía", ha destacado la diputada delegada del Área de Empleo, Promoción Provincial y Sostenibilidad, Noemí Otero.



Entre las catas que ha organizado la marca agroalimentaria de la Diputación este 2022 están las más clásicas como pueden ser las de vino, cerveza, embutidos o jamón, pero también algunas más innovadoras como es el caso de la de chocolate, de Petit Sally Sweet, la cata de productos de panadería maridados con cervezas solidarias a cargo de la Panadería Juan Sanz de Santo Tomé del Puerto o la cata de siete mieles monoflorales que ofrece la Mielería La Infanta de Cuéllar.

Los torreznos de Embutidos Cañas son los mejores que ha probado Carlos Herrera

El director y presentador de Herrera en Cope nos tiene muy acostumbrados a mostrar sus descubrimientos gastronómicos en redes sociales. Tanto es así que nuestra provincia ha dado más de una alegría a su despensa y, como no, a su paladar. Prueba de ello son algunos de sus post en su perfil de Instagram, donde no quiso perder la oportunidad de contar el momento en el que había probado los mejores torreznos del mundo, que no son otros que los de Bernardos, elaborados por nuestro socio Embutidos Cañas.

Esta empresa de Bernardos se dedica a la elaboración de morcillas y embutidos 100% naturales, además de chicharrones los torreznos que tanto han impresionado al periodista y que han recibido miles de 'me gusta' en la red social. Estos codiciados torreznos ya se venden fuera de Segovia, en varias zonas de Cataluña y en provincias como Guadalajara o Alicante.

Si quieres deleitar a tu paladar al igual que Herrera, no dudes en contactarles para conocer en que punto puedes encontrar este revelador manjar, hecho al más puro estilo tradicional

¡Cómo nos gusta que lo nuestro guste y sea proclamado a los cuatro vientos!





actualmente no existen estudios fiables que hablen de diferencias nutricionales entre huevos blancos y morenos. Las marrones son híbridas comerciales mientras que la blanca es del tronco genético leghorn: autóctona italiana, mucho más adaptada a nuestro clima y por tanto más eficiente en sistemas expuestos al clima como es la cría campera. Además, el metabolismo de esta tipología de gallinas es más sostenible puesto que sus requerimientos de proteína y sus excreciones de nitrógeno son menores que los de las morenas.

Según nos cuenta Esther, “la gallina campera tiene una vida muy saludable. Duermen dentro de la granja para generar las condiciones oportunas y además puedan estar protegidas de depredadores, pero en cuanto amanece y empiezan con su puesta, hasta el anochecer, pueden salir al campo. Tienen una vida totalmente adaptada a ellas”.

Esta granja se nutre totalmente de energía solar, gracias a unos paneles solares situados a la altura e inclinación adecuadas para abastecer de energía durante todo el día y, además, todo el agua que se consume procede directamente de manantiales de la tierra.

A día de hoy, la producción de huevos en Campesana ronda el 95-98 por ciento, lo que se traduce en una puesta diaria de 1.680-2.700 huevos.

Se trata de “un huevo muy cuidado y hecho con mucho cariño, convencidos de que estamos aportando con él la mejor alimentación a quien lo consume”, destaca Esther, quien enfatiza además que este proyecto nació por el amor a la tierra, una motivación que comparten con Alimentos de Segovia, sello provincial con el que ahora las chicas de Campesana van de la mano para aportar su granito de arena y situar nuestra agroalimentación en el lugar que se merece.

CAMPESANA: un huevo para cuidarte

Llevan poco tiempo de actividad pero ya han hecho el ruido suficiente para que muchos sepamos lo ricos que están los huevos de esta granja avícola situada en la localidad de Aragoneses.

Una granja con alma. Así es como Ana y Esther definen Campesana, un proyecto que ha supuesto un cambio de vida para ambas. El punto en común que une a estas dos emprendedoras, además de su larga amistad, es su pasión por el campo y los animales. De ahí nace Campesana, una granja avícola concebida de manera totalmente sostenible con alrededor de 2.800 gallinas camperas castellanas criadas en libertad.

Campesana ha apostado desde el inicio por mezclar gallinas blancas y marrones, ya que

¿Sabías que la tradicional Judiada de La Granja se elabora con una tonelada de judiones?

Uno de los actos más destacados del programa de las fiestas en honor a San Luis de la localidad de La Granja (Real Sitio de San Ildefonso) es la popular judiada; una cita muy esperada este 2022 tras el parón provocado por la pandemia. Más de 9.000 comensales pudieron disfrutar de esta tradicional comida popular, cuyo origen se remonta a 1976, momento en el que se celebró la primera judiada a iniciativa de la peña ‘El Garbanzo’. Desde entonces, y salvo los años de restricciones por la COVID-19, no ha dejado de celebrarse; y siempre en la misma ubicación: la Pradera del Hospital.

Este año se han empleado más de una tonelada de judiones (íntegramente de la marca de garantía) y otros tantos kilos entre oreja y chorizo, además de los



ingredientes para el sofrito como es el ajo y el pimentón. Todo ello cocinado en 18 pucheros gigantes calentados durante seis horas con leña de Valsaín.

Una de las cosas más importantes es que no se desperdicia nada de comida, puesto que todo lo que sobra se reparte entre organizaciones asistenciales de la provincia, que también celebran su particular judiada.

¿Sabías que el Restaurante José María ha cumplido 40 años este 2022?

Su inauguración fue el 5 de junio de 1982 y, desde entonces, han sido muchos los platos que este restaurante de la capital segoviana ha roto para trinchar a la manera tradicional su plato estrella, el cochinito asado, en un ritual que concluye con el lanzamiento del plato al suelo.

Estos 40 años se han recogido en una exposición que acogió la Casa de la Lectura, situada en el corazón de Segovia, y que reunió cientos de fotografías que mostraban algunos de los momentos más significativos del Restaurante José María, desde su inauguración hasta nuestros días.

Imágenes que han inmortalizado etapas, nuevos retos, el paso de los años y que reflejan el enorme vínculo de la empresa con la provincia que la vio nacer. “Siempre nos hemos sentido embajadores de nuestra tierra. En cada jornada nacional o internacional que celebramos, intentamos que el nombre de Segovia brille con luz propia”, explica la directora general de Gastronomía José María, Rocío Ruiz Aragoneses.



En la muestra, una figura del fundador, unida a través de un hilo a una gran imagen de su hija, Rocío Ruiz (actual directora General del Grupo), conducía por momentos del pasado, llevándonos a situaciones vividas por la empresa como la gestión de la pandemia que mantuvo cerrada sus puertas. Recuerdos que forman parte de la compañía y de la propia ciudad, con su producto estrella como protagonista. “El Cochinito de Segovia es Patrimonio Cultural de nuestra tierra”, aseguró Rocío, quien explicó: “con esta exposición hemos rendido un merecido homenaje a mis padres, José María Ruiz y Chon Aragoneses, a su lucha y su constancia”.

LA PRUDENCIA: un cuarto de siglo de internacionalización



La Prudencia es una empresa de embutidos segoviana situada en Villacastín, que cuenta con más de un siglo de historia. En 1910, Prudencio Benito, quien comenzó vendiendo aceite de oliva y pimentón por los pueblos de la sierra con un carro y una mula, fundó una de las primeras fábricas de la época dedicada a la elaboración de embutidos. La empresa, que lleva el nombre en honor a las mujeres de su hogar, ha crecido extraordinariamente, generación tras generación, hasta superar hoy en día un volumen de facturación de 20 millones de euros.

Es en el año 97' cuando inician su actividad fuera de España. Es por ello que fueron pioneros en la internacionalización de nuestros embutidos. Su primer pedido internacional fue para las conocida cadena Galerías Lafayette, de la capital francesa. Por aquel entonces, su producto ibérico destacaba

“La Prudencia, además de ser una empresa consolidada en materia de exportación también es una compañía preocupada por la innovación”

notoriamente en la zona de Cataluña y País Vasco.

Actualmente, la compañía, liderada por Felipe Benito, nieto del fundador, realiza exportaciones a todos los continentes y su principal importador es China. El mercado asiático da un gran valor al embutido ibérico de la marca y lo incorporan tanto en su oferta gastronómica de hoteles y restaurantes españoles, como en las propias cocinas del gigante

asiático. Programas como PIPE, o el presente ICEX han sido el motor de la empresa para especializarse en el mercado exterior. La directora de exportación de La Prudencia en Hong Kong, Laura Benito, bisnieta del fundador, es la persona encargada de analizar y coordinar el mercado chino. “El público asiático pide exactamente los meses de curación del producto que desean comprar, ya sea de 36 o 48 meses. Algo que en nuestro país no suele ser tan habitual”, nos cuenta.

Al preguntarles sobre la estrategia de mercado, La Prudencia hace referencia a tres puntos clave en su negocio: Los valores de la empresa, la identidad de marca y la exclusividad. La familia, la tradición, el carácter artesanal y el compromiso con la calidad son las premisas que les posiciona e inspira frente a la competencia. La identidad de marca y su promoción a través del marketing es otro de los aspectos fundamentales para seguir creciendo. Y el tercer eje es la exclusividad de venta que ofrecen a sus importadores o distribuidores, con su compromiso de facilitar únicamente el producto de La Prudencia a sus compradores.

La Prudencia, además de ser una empresa consolidada en materia de exportación también es una compañía preocupada por la innovación. Ejemplo de ello es la mejora de las instalaciones que en este momento están llevando a cabo.

Hoy en día, los que llevan el timón de La Prudencia recuerdan con cariño lo que diría su fundador: “Ay, lo que ha dado de sí el carro y la mula”.



MARTÍN MUÑOZ DE LAS POSADAS ensalza el tomate de su tierra

Un año más, y ya van cuatro, Martín Muñoz de las Posadas se viste de gala para rendir homenaje a su tomate. “Un tomate que sabe a tomate”, comenta quien lo prueba. El clima, la tierra y el buen hacer de los hortelanos de la comarca hacen de esta hortaliza la reina de la Campiña. Es por ello que cuenta con Marca Colectiva desde 2020, distintivo que reconoce los tomates cultivados tanto en el propio término de Martín Muñoz de las Posadas como en los municipios de Juarros de Voltoya y Montuenga. Las variedades más significativas que se cultivan en esta zona son la tomatá y el tomate de río, caracterizados por ser tomates muy carnosos y con un intenso sabor.

Cientos de personas no quisieron perder la oportunidad de acudir a la IV edición de una feria que año tras año capta más adeptos. Las hortalizas, con el tomate como

claro protagonista, estuvieron acompañadas de otros productos cultivados y elaborados en la provincia y que pertenecen a la gran familia de Alimentos de Segovia: vinos, cervezas, quesos, embutidos y dulces completaron la cesta de la compra de todos aquellos que decidieron apostar por ‘consumir local’ en esta jornada de finales de agosto. No faltó la reconocida chef Pepa Muñoz, quien lleva años apostando por introducir nuestro tomate en sus platos. “Al tratarse de un personaje popular del mundo gastronómico, da más prestigio, si cabe, a un producto tan natural y tan reconocido como el tomate de esta zona”, señalaba la diputada de Empleo, Promoción Provincial y Sostenibilidad, Noemí Otero.

Por ello, en reconocimiento y agradecimiento, el pueblo decidía que este año el Tomate de Oro debía recalcar en la cocinera madrileña

y ésta lo recogía animando a los asistentes a consumir Alimentos de Segovia y productos locales y aseverando que el mérito del triunfo de su restaurante está, en gran medida, en la calidad de los productos con los que, como hace con el tomate segoviano, elabora sus recetas.

Además, la chef no sólo recogía el galardón, sino que, a lo largo de la jornada, y junto a la Asociación de Cocineros de Segovia y Provincia, hacía gala de su prestigio en los fogones y contribuía a elaborar las degustaciones de las que el pueblo ha disfrutado entre buenas conversaciones, buena música y buena compañía y cuya recaudación irá destinada a la ONG World Central Kitchen, organización que se autodenomina ‘equipo de socorristas de alimentos’, ya que se moviliza para llevar comidas a las personas que más las necesitan.

1 VINOS MALAPARTE: LOS AROMAS QUE NACEN ENTRE PINARES

Entre los pinares de Cuéllar y junto al Santuario del Henar brotan los viñedos de Malaparte, un proyecto que nació en los primeros años del nuevo siglo cuando Mariano de Frutos decidió plantar tempranillo en las antiguas parcelas de viñedo de sus antepasados, convirtiéndose en pionero en la recuperación de la actividad vitivinícola de la zona. Fue en 2004 cuando nació la bodega y comercializó la primera cosecha.



La altura de los viñedos, a 900 metros de altitud, y ese suelo arenoso característico de los pinares de la comarca hacen que sus vinos sean la joya de la corona de la Villa de Cuéllar.

Actualmente es su hija, Elisa de Frutos, y su marido, Rubén Salamanca, los encargados de traducir en vino todos los aromas que nacen entre pinares. Cuentan con cinco hectáreas de viñedos de tempranillo y syrah con certificación ecológica. Con esta uva elaboran el vino tempranillo que lleva el nombre de la propia bodega: el Malaparte, que es el primer vino que lanzaron al mercado. En estos momentos cuentan con una carta de vinos que alcanza las 14 etiquetas diferentes: Desde el joven Le Méprisé hasta el Pico Lunar, un monovarietal elaborado con syrah, pasando por el Ovi, un rosado con una fermentación en barrica o el Le Méprisé

blanco, que es un verdejo procedente de viñedos antiguos.

Y es que los de Malaparte no sólo se nutren de sus propios viñedos, sino que también, para elaborar sus vinos, realizan colaboraciones con otros viticultores que siguen su misma filosofía: "Poca intervención, nada de productos químicos y, sobre todo, respeto al medio ambiente y al entorno rural, que es donde vivimos y donde nace la uva", nos cuenta Elisa, quien también nos habla del proyecto Uvas Nómadas, una iniciativa propia de micromecenazgo que les ha permitido elaborar una gran variedad de vinos a la par que explorar viñedos por toda la geografía. Cada año elaboran un nuevo vino con un tipo de uva diferente gracias al crowdfunding que ya cuenta con una amplia red de seguidores.

A raíz de Uvas Nómadas nace también la gama de Dindi, compuesta por vinos de albillo y de garnacha. Todo ello para terminar con la última incorporación, OX, un vino de crianza oxidativa, elaborado con todas las variedades de uva con las que cuentan en su bodega, tanto las blancas como las tintas.

Los vinos de Malaparte se distribuyen por toda España, siempre a partir de distribuidores especializados en vinos

más naturales y ecológicos y también exportan a países como Bélgica, Reino Unido, Alemania, Estados Unidos o Canadá.

Y antes de irnos a Gomezserracín, os dejamos una curiosidad: el nombre Malaparte viene de la Casa Malaparte, una obra arquitectónica moderna de 1937 atribuida a su dueño, el escritor Curzio Malaparte, construida en un costado de un acantilado sobre el Mediterráneo, al este de Capri, en Italia.



- **Ubicación:** Cerezo de Abajo.
 - **Viñedos:** 5 hectáreas de tempranillo y syrah.
 - **Altitud:** 900 metros
 - **Bodega:** 14 etiquetas
 - **Producción anual:** 20.000-30.000 botellas
 - **Proyecto de crowdfunding:** Uvas Nómadas
- vinosmalaparte.es

2 MARTÍN CUESTA: EL INCONFUNDIBLE CHORIZO DE GOMEZSERRACÍN

Blanca y Begoña lo reconocen sin tapujos y con mucho orgullo: El chorizo de Martín Cuesta está muy valorado fuera de nuestra provincia y es mundialmente conocido como el chorizo de Gomezserracín: Cien por cien natural, condimentado con ajo, pimentón de La Vera y sal y con un sabor inconfundible cuyo secreto es experiencia y respeto a la tradición.

Fue el marido de Begoña, de familia ganadera, el que a finales de los años 80 decidió lanzarse a la aventura de abrir su propia fábrica de embutidos, elaborados con la receta más tradicional, como lo hacían las abuelas de Gomezserracín. En aquella época, y más allá de las tradicionales matanzas de Gomezserracín. En aquella época, y más allá de las tradicionales matanzas, Martín Cuesta era de las únicas empresas que elaboraban chorizo sin aditivos ni conservantes. "Era algo impensable", nos revela Begoña.



"Los primeros años fueron muy duros; nos daban las 10, las 11, y las 12 de la noche", reconoce Blanca, quien, a la vez confiesa que ha merecido la pena: "El hecho de escuchar 'En mi casa se come este chorizo' es para nosotras una satisfacción". Y es que Martín Cuesta se diferencia dentro de la industria cárnica por estar especializado sólo en chorizo, ya que no elaboran jamones y utilizan todas las partes del cerdo para el embutido. Además, para obtener ese inigualable sabor, la materia prima es de alta calidad y procedente de la propia comarca.

Martín Cuesta no sólo se distingue por sus chorizos, sino también por ser empresa pionera en la elaboración de fritos. "Hace 33 años no había productos fritos en el mercado", nos cuenta Blanca. Y fue Martín Cuesta quien colocó en los lineales de los ultramarinos el clásico chorizo o lomo de la olla. Posteriormente, se sumaron también las costillas.

Hoy en día, el chorizo de Martín Cuesta lo puedes encontrar fácilmente en multitud de puntos de venta, además de contar con establecimiento comercial en el propio Gomezserracín, al que acuden personas de toda la comarca e incluso de la vecina Valladolid. Está bien implantado en toda la provincia y también distribuido

en las limítrofes, sin dejar atrás la gran plaza madrileña. Sin embargo, "primamos la calidad sobre la cantidad y eso lo hemos tenido claro desde el principio", afirma contundente Begoña.

Además de su clásico chorizo y de esa gama de productos de la olla que les situó en el mapa, de la fábrica de Martín Cuesta también salen lomo curado o un salchichón con piñones que es una auténtica maravilla para el paladar.

¿Qué aún no lo has probado? ¿Ni tampoco el chorizo? Pues también lo tienes a un click, puesto que cuentan con plataforma de venta online y realizan envíos.

- **Producción:** 3.500-4.000 kg/semana toda la gama de productos.
 - **Productos:** Chorizo natural, lomo curado, salchichón con piñones, chorizo/lomo/costillas de la olla
 - **Venta directa:** Autovía A-601 salida 66 (vía de servicio). Gomezserracín.
- martincuesta.com

3 SABOREA EN CUÉLLAR: UN AÑO DE VIDA DE LA PRIMERA TIENDA OFICIAL DE ALIMENTOS DE SEGOVIA

Ya ha pasado más de un año desde que la cuellarana Lucía Arranz decidiera abrir un nuevo horizonte y emprender con la apertura de la primera tienda de venta casi exclusiva de productos de Alimentos de Segovia.

“El balance de estos 365 días es positivo. Hemos tenido momentos complejos pero continuamos con el propósito de traer a Cuéllar cada rincón de la provincia en forma de alimento”, nos cuenta Lucía, quien confiesa que ese es uno de los secretos: “Contar con mucha variedad de productos y que tanto vecinos como visitantes conozcan toda la provincia en un lugar tan distante de otras zonas del territorio”.

En junio del año 2021 abrió Saborea en Cuéllar tras meses de trabajo en los que Alimentos de Segovia y su equipo se involucró para crear una imagen y una línea definida del diseño de interiores de este establecimiento, con vistas a poder replicarse en un futuro en otros puntos de la provincia.

Lucía Arranz puso el resto de la carne en el asador para echar a andar este bonito proyecto que persigue izar la bandera de nuestro sello provincial y con él, de nuestra agroalimentación. Su pasión por esta tierra y su tesón por dar a conocer lo que aquí se cultiva y elabora, han llevado a Lucía a estar constantemente actualizando los productos que llenan las estanterías de todo el establecimiento.

- **Dirección:** Calle Resina, 1. Cuéllar.
 - **Productos:** Vinos, cervezas, embutidos, quesos, chocolates, dulces, pastas y muchas más de Alimentos de Segovia
- saboreaencuellar.es**



Reconoce que lo que más se demanda son los embutidos y los quesos. Sin contar con los yogures de leche de oveja: “Que son el número uno”, confiesa. Vinos y cervezas también son de interés del que cruza la puerta de ‘Saborea’, además de las clásicas pastas de Cuéllar.

Lucía siempre está atenta a las nuevas adscripciones de socios a Alimentos de Segovia y no tarda en incorporar los nuevos sabores que va revelando la provincia. “Por ejemplo, la Huerta de la Retamilla, con sus salsas de La Chipotlera, han sido un gran descubrimiento y están gustando mucho a nuestros clientes”.

Y es que muchos se sorprenden al entrar. Comentarios del tipo: “Yo no sabía que esto se hacía aquí” son un clásico y esta tienda sirve como el mejor escaparate para gritar a los cuatro vientos la gran despensa con la que cuenta la provincia. “Y hay que hacerlo desde casa”, destaca Lucía.

Productos innovadores como la Kombucha, que elaboran los de Fuzzco en Otero de Herreros, la espirulina

de Valsaín o los torreznos de chocolate de Petit Salty Sweet se han convertido ya en un reclamo para el vecino, que, gracias a Saborea en Cuéllar, ahora los conoce, los reconoce y los consume. Un gran ejemplo de alimentación de Kilómetro Cero, del que esperamos mantenga sus puertas abiertas por muchos años más.



4 HUERTA PRADOANCHO: UNA VUELTA AL ORIGEN

Su gato ‘Pisto’ nos recibe cariñosamente a las puertas de este pequeño edén hortícola situado entre pinares de Aguilafuente. Lara de Miguel es, después de ‘Pisto’, quien lleva las riendas de la conocida como Huerta Pradoancho, que nace de un recuerdo de Lara con su abuelo: “Cuando le acompañaba con su carretilla a la huerta a por las hortalizas para la comida del día. En pocos años se ha producido un cambio drástico y todas esas hortalizas han pasado a los lineales de los supermercados”, nos cuenta.

Es por ello que Huerta Pradoancho nació hace más de cinco años con la vocación de volver al origen; de recuperar la venta directa de hortalizas en la huerta a la par que preservar las semillas tradicionales. Cultiva, sobre todo, tomate y, como ella dice: “Tomate de verdad” y toda una gama de productos hortícolas de temporada: calabacines, pepinos, berenjenas,



pimientos... “Todo lo que complementa esa cesta”, señala.

El secreto para lograr ese ‘tomate de verdad’ está en el terreno y en la cuidadosa selección de las semillas. “Esa semilla de toda la vida que se ha cultivado aquí, que es un poquito menos productiva, pero que compensa, puesto que conserva todas las cualidades organolépticas. Tengo semillas de mis bisabuelos, que se lleva cultivando aquí muchos años, por lo que está adaptada al terreno y mantiene todas las características de un tomate de piel fina y buen sabor”, nos confiesa Lara.

En Huerta Pradoancho se aplica la conocida agricultura biodinámica: “Nos fijamos bastante en el calendario lunar a la hora de cerrar ciclos.” Además, hacen sostenibles todos sus procesos al incorporar restos vegetales de la temporada al terreno para mantener vivo el suelo, ya que es tan importante la materia mineral como los microorganismos que viven en él.

Las particulares características de la tierra de pinar repercuten sobre la acidez del tomate y, además, protege de plagas y enfermedades,

principalmente por esas propiedades ácidas con las que cuenta el terreno.

Una de las peculiaridades de Huerta Pradoancho reside en sus flores comestibles. Las flores de las cucurbitáceas (calabaza, calabacín o pepino) tiene carácter comestible y “aportan un montón de nutrientes y están muy buenas”, reconoce Lara, quien destaca que el objetivo es recuperar estas flores para uso alimenticio.

Huerta Pradoancho es una de las últimas incorporaciones a Alimentos de Segovia y Lara reconoce que le ha servido de mucho: “Sobre todo para estrechar lazos con otros productores del territorio y colaborar entre nosotros para dar valor al mundo rural en el que estamos desarrollando proyectos con mucha ilusión”.

- **Dirección con venta directa:** Ctra. Lastras Km. 19 Aguilafuente
 - **Productos:** Tomate de múltiples variedades, calabacín, calabaza, pepino y hortalizas de temporada. Flores comestibles.
- Huertapradoancho.es**



PEPA MUÑOZ

CHEF DEL RESTAURANTE
EL QÜENCO DE PEPA

Cruzarle con Pepa en Martín Muñoz de las Posadas no es casualidad. Y más si nos encontramos en plena celebración de la Feria del Tomate,

que este 2022 ha cumplido su cuarta edición. Y es que esta reconocida chef, alma mater de El Qüenco de Pepa (Calle de Henri Dunant, 21, Madrid) y solidaria hasta la médula con sus fogones siguiendo la estela del chef José Andrés (World Central Kitchen), cuenta con uno de los agricultores de la zona como hortelano de cabecera. En la cocina de Pepa el tomate es la estrella y no es otro que el que se cultiva en las huertas de Martín Muñoz de las Posadas. Con él busca una vuelta al origen, a la tradición. Es por ello que si echas una ojeada a la carta de El qüenco de Pepa, verás que las verduras y hortalizas son protagonistas de sus platos. Por

eso, no hemos querido perder la oportunidad de hablar con ella de tomates y mucha cocina.

PREGUNTA.- ¿Por qué el tomate de Martín Muñoz de las Posadas?

RESPUESTA.- Llevo 20 años viniendo aquí y gastronómicamente el tomate es una maravilla. Cuando conocí este tomate, ya no quería otro. Estas huertas tienen mucha fama gracias al clima, el agua, la tierra. Todos dicen: 'Somos lo que comemos'; pues al tomate le pasa igual, de esto es de lo que se nutre. Hay que ir al origen. En mi cocina es estrella; yo le he puesto en valor y es la esencia de mis platos.

"Cuando conocí el tomate de Martín Muñoz de las Posadas ya no quería otro"



"Trabajar en proyectos solidarios con el chef José Andrés me ha cambiado la vida"

P.- ¿Cómo es la cocina de Pepa?

R.- Mi cocina es muy tradicional. En ella prima el recuperar los sabores olvidados. Es mi cultura y mi trayectoria: ir al origen, a la tradición y a esos sabores que te permiten recordar.

P.- ¿Cuál es la tendencia de la cocina de hoy?

R.- En los últimos años la tendencia predominante ha sido la cocina de vanguardia, la cocina moderna. Sin embargo, la tendencia de hoy es claramente volver a la tradición. La cocina se dirige a pasos agigantados hacia el origen. La gente, cada vez más, prefiere un buen hervido de judía verde; quiere comerse un tomate que sepa a tomate; opta por un buen asado, un buen arroz o un buen pescado. Busca la vanguardia como experiencia pero prioriza la cocina tradicional y el producto.

P.- ¿Qué es lo que más le apasiona de la cocina?

R.- Todo, la verdad. Me inspira mucho venir aquí a la huerta, a Martín Muñoz de las Posadas, donde durante esta jornada compartimos nuestra pasión por la cocina con los propios vecinos del pueblo, que se vuelcan con esta feria. A través de la cocina se comparten tantas cosas en la vida: celebraciones, familia, negocios... Todo es alrededor de una buena comida.



P.- ¿La cocina también es solidaria?

R.- Mucho. La comida no le puede faltar a nadie. Si falta un plato de comida a alguien, algo tan esencial como eso, es que vamos mal encaminados. La cocina tiene que ser solidaria cien por cien.

P.- ¿Cómo es la experiencia de colaborar en un proyecto solidario como el que encabeza el chef José Andrés?

R.- A mí me ha cambiado la vida. Ha marcado un antes y un después, desde la pandemia que fue cuando empecé con las comidas de emergencia. Desde entonces, no he parado: en pandemia, durante la borrasca

"Mi cocina es muy tradicional. En ella prima el recuperar los sabores olvidados"

Filomena y desgraciadamente este verano con los incendios, que este año han afectado mucho y a toda esa gente que han desalojado, muchos de ellos mayores y procedentes del mundo rural, no les puede faltar un plato de comida, al igual que toda esa gente que no ha parado para poder extinguir los incendios.



VIEJAS DEL MAJUELO: LA AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA UVA VERDEJO

Nos trasladamos a Moraleja de Coca, donde en su zona más alta, a una altitud cercana a los 900 metros sobre el nivel del mar, se encuentran los viñedos de Viejas del Majuelo: una empresa familiar que en 2006 comenzó su actividad con la plantación de viñedos ecológicos, convirtiéndose así en pionera en llevar a cabo un cultivo orgánico, sin pesticidas, sin herbicidas y sin abonos químicos. A la manera tradicional, como se cultivaba hace 80 años.

Una forma de entenderse con el entorno basada en el respeto y que la propia naturaleza devuelve con una uva de primera calidad. Se trata de una uva cien por cien verdejo de racimos de tamaño pequeño, que produce vinos blancos muy apreciados por sus excelentes aromas frutales y florales, equilibrada acidez y nivel alcohólico.

Los viñedos se extienden por una superficie de 30 hectáreas distribuidas en seis parcelas en las localidades de Moraleja de Coca y Codorniz en la provincia de Segovia. Cada hectárea tiene 3.340 plantas y un marco de plantación de un metro entre cepa y cepa, obteniendo así un rendimiento menor de la producción pero una mayor calidad de la uva, que está dirigida íntegramente a la vinificación.

El secreto de esta uva, acostumbrada a nuestros fríos inviernos y nuestros veranos calurosos y secos, es el equilibrio que logra gracias al contraste térmico entre el día y la noche, lo que proporciona una armonía entre azúcar y acidez.

Además de optar por una agricultura ecológica, más sostenible con el medio que nos rodea, estos viticultores de Moraleja de Coca se preocupan día a día por innovar y optimizar la calidad de sus viñas. Prueba de ello es que para combatir las heladas propias del invierno, Viejas del Majuelo ha apostado por incorporar una máquina eólica de la marca americana Orchard-Rite® con protección automática contra las heladas. La máquina mezcla aire caliente (aire de inversión) con el aire frío en el suelo. Gracias a la forma optimizada del aspa, la mezcla de aire se realiza a una distancia de hasta más de 150 metros de la máquina. Girando alrededor de su propio eje, la torre protege un área circular de aproximadamente 7 hectáreas que se encuentre a una temperatura de -3 °C. Es una herramienta muy eficaz para luchar contra las heladas nocturnas y así evitar daños en los brotes de la viña y, en consecuencia, pérdida de producción.

RESTAURANTE GOLF LA FAISANERA

(PALAZUELOS DE ERESMA)

GASTRONOMÍA DE PERTENENCIA

A los pies de Guadarrama, entre la capital segoviana y el Real Sitio de San Ildefonso, se encuentra un paraje idílico donde se entrelazan el paisaje, el ocio y la gastronomía, nos referimos al Restaurante Golf La Faisanera. La casa club situada en este reconocido campo de golf muestra una amplísima variedad de platos caseros con un toque innovador. Su cocina contemporánea lleva casi una década sorprendiéndonos. El acceso al restaurante es libre, mientras que el acceso al espacio de juego requiere inscripción.

El chef Alí Errousi, cercano y hospitalario con todo aquel que desea acercarse a degustar el verdadero sabor castizo, adapta continuamente los gustos tradicionales a la novedad del mercado. Su secreto es el esfuerzo, la ilusión y la búsqueda armónica entre los sabores de la tierra y las preferencias del visitante.

“En La Faisanera la variedad del público es tan amplia como el producto que nos ofrece la provincia de Segovia. Por ello, personalizamos nuestros platos y ofrecemos un gran abanico de posibilidades: menú del día, menú castellano, menú de fin de semana y de temporada... con el fin de disponer del mejor género en función de la estación del año. Así, podemos deleitarnos con un buen cabrito asado, una tierna alcachofa confitada o un succulento arroz con bogavante a la par que visualizamos el horizonte de estas eternas montañas”, nos cuenta Alí.

La gastronomía de pertenencia es su apuesta más firme. Tras haber



trabajado en varias cocinas del mundo como las de Ibiza, Berlín o Londres, el chef decidió volver a tierras segovianas para combinar innovación y tradición: “Cuando viajas, tú te haces al sitio, o el sitio se hace a ti. En mi caso, nunca pude olvidar el calor de mis vecinos de Segovia, por lo que decidí volver y asentarme en el que siempre fue mi hogar, para ofrecer a residentes e itinerantes la propuesta más auténtica a través del arte de comer”.

El producto de cercanía como el crujiente cochinillo, el tierno solomillo, las verduras de la huerta de El Carracillo y las cervezas artesanas como las de los granjeños de Goose están disponibles a lo largo de todo el año. Para los amantes del mar, se recomienda el bacalao, el rodaballo o la variedad de arroces.

Y aquellos que sueñan con un buen postre casero, tienen a su disposición el inconfundible ponche segoviano, el explosivo volcán de chocolate o la aromática leche frita.

Como novedad anuncia una nueva carta casera donde podremos probar por primera vez las croquetas de cochinillo y de rabo de toro, pimientos asados con ventresca, vieiras rellenas de marisco y ensaladas diversas, entre otros.

Sin duda, La Faisanera es una excelente elección si deseamos disfrutar de una buena comida, respirar aire fresco frente a un escenario natural envidiable, practicar algún hoyo o realizar un evento donde la marca de la casa sea la novedad, el afecto por la minuciosidad culinaria y el sentido de pertenencia castrense.

COCHINILLO TIKKA MASALA ESTILO HOLI

UNA RECETA ORIGINAL
DE TABLADILLO

INGREDIENTES

- Cochinillo deshuesado en trozos.
- 200 ml de leche de coco
- 1 trozo de jengibre rallado
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de cardamomo
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharadita de cayena
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de garam masala
- Cilantro fresco
- 1 diente de ajo
- 1 puerro
- 1 cebolleta
- 2 cucharadas de tomate rallado
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Escamas de arroz verde.



PREPARACIÓN

PASO 1

Preparamos la marinada con la leche de coco, el jengibre fresco rallado, el ajo y media cucharada del resto de las especias.

PASO 2

Deshuesamos y troceamos el cochinillo y marinamos durante 2 horas en la preparación anterior.

PASO 3

Escurremos y ensartamos en las brochetas, cocinamos en el horno o freidora de aire durante 25 minutos hasta que esté dorado.

PASO 4

Mientras preparamos la salsa. Salteamos el puerro y la cebolleta en el aceite hasta que estén

transparentes, incorporamos las especias reservadas. Añadimos la marinada colada y dejamos hervir para que evapore. Una vez tenga la textura deseada, trituramos.

**Emplatamos las brochetas,
espolvoreamos con
el cilantro picado y
acompañamos con la salsa
y unas escamas de arroz
que previamente habremos
frito en aceite hasta que se
hinche.**

PUNTOS DE VENTA Productos de Alimentos de Segovia



¿POR QUÉ ES BUENO ASOCIARSE A NUESTRA MARCA?

Alimentos de Segovia persigue fomentar el consumo de los productos que nacen y se elaboran en nuestra geografía. Porque los nuestros son alimentos que, en muchos casos, cuentan con una tradición centenaria que avala su calidad y su constante evolución hacia la excelencia. Alimentos de Segovia lo componen productos naturales, artesanos, auténticos; lo forman los comercios que distribuyen dichos alimentos; los restaurantes que elaboran recetas con ellos y las asociaciones e IGP que defienden su calidad dentro y fuera de nuestra provincia. Formar parte de Alimentos de Segovia implica ampararse bajo el paraguas de una marca que lucha por 'hacer provincia' a través de la difusión y promoción de la esencia de nuestro territorio.

www.alimentosdesegovia.es

ALIMENTACIÓN LA GLORIA
C/ San Antón, 9
40005 - Segovia
921 43 70 00
www.lagloriaeleccion.com

CARNES MERCEDES MARTÍN
C/ La Plata, 22
40005 - Segovia
921 43 38 14

CARNICERÍA MARIBEL
Avenida Obispo Quesada, 22
40006 - Segovia
921 43 25 57
www.carniceriamaribel.com

CENTRO GASTRONÓMICO
C/Daoiz, 9
40003 - Segovia
636 086 913
www.segoviaiswine.com

CLUB SELECCIÓN SEGOVIA
C/Isabel La Católica, 7
40001 - Segovia
921 46 39 06
www.clubseleccionsegovia.com/

DIABLO COJUELO
C/Juan Bravo, 23
40001 - Segovia
921 46 26 71
www.diablocojuelo.com/

FAUSTINO PRIETO
C/Cervantes, 29
40001 - Segovia
921 46 29 09
www.jamonesfaustinoprieto.com/es/

INDUSTRIAS CÁRNICAS ÁNGEL LÁZARO
Plaza Carrasco, 9
40005 - Segovia
921 42 13 49

PASTELERÍA LA DEL REAL
C/ Malabajada 7
40100 - La Granja De San Ildefonso
921 70 18 92

LA ROCA
C/Cervantes, 11
40001 - Segovia
921 46 39 10

LA TIENDA DE LA PLAZA
Plaza de Los Dolores, 11
40100 - Real Sitio De San Ildefonso
921 47 11 85

PASTELERÍA FARNESE
C/ Reina, 12
40100 - Real Sitio De San Ildefonso
921 47 03 47
www.pasteleriafarnese.es

PRODUCTO NACIONAL TIENDA GASTRONÓMICA
C/Isabel La Católica, 7
40001 - Segovia
921 46 27 76
www.producto-nacional.es

TIENDA LA MORENA
C/ Marqués Del Arco, 16
40003 - Segovia
659 755 157

SEGOVIA GOURMET
Tienda online
653 757 531
www.segoviaogourmet.com

ONZAS DE SABOR
Avda. de la Constitución, 30
40005 Segovia
674 993 197
www.onzasdesabor.com

SABOREA EN CUÉLLAR
Calle Resina, 1
40200 Cuéllar
620 651 007
www.distribucionesarranz.es

CUCHARA DE PALO
Calle Francisco San Juan, 8
40400 El Espinar
661943558
www.cucharapalo.es

HENAR CHARCUTERÍA
C/ Andrés reguera Antón s/n - Mercado municipal de La Albuera - puesto 23
40004 Segovia
678996038
www.charcuteriahenargarcia.es

PANADERÍA JUAN SANZ
C. Correos, 5,
40590 Santo Tomé del Puerto, Segovia
921 55 73 34
www.panaderiajuansanz.com

NATALIA CHARCUTERÍA SELECTA
Calle Andrés Reguera Antón, 3 - Mercado Municipal La Albuera- Puesto 15
40004, Segovia
661324165
<https://charcuteria-selecta-natalia.negocio.site/>

SUPERMERCADO MARIANO UNIDE
C/ Bayona, 67
40560 Boceguillas, Segovia
921543111

SUPRÊME DELICATESSEN
C. Cronista Lecea, 11
40001, Segovia
921460253

ZONA ARÉVACOS
Tienda online
610778663
www.zonaarevacos.es

LA CRIBA DE VALSECA
C/ del Humilladero, 17
40390, Valseca, Segovia
921 12 47 09/605 927 256
www.lacribadevalseca.com

PRODUCTOS



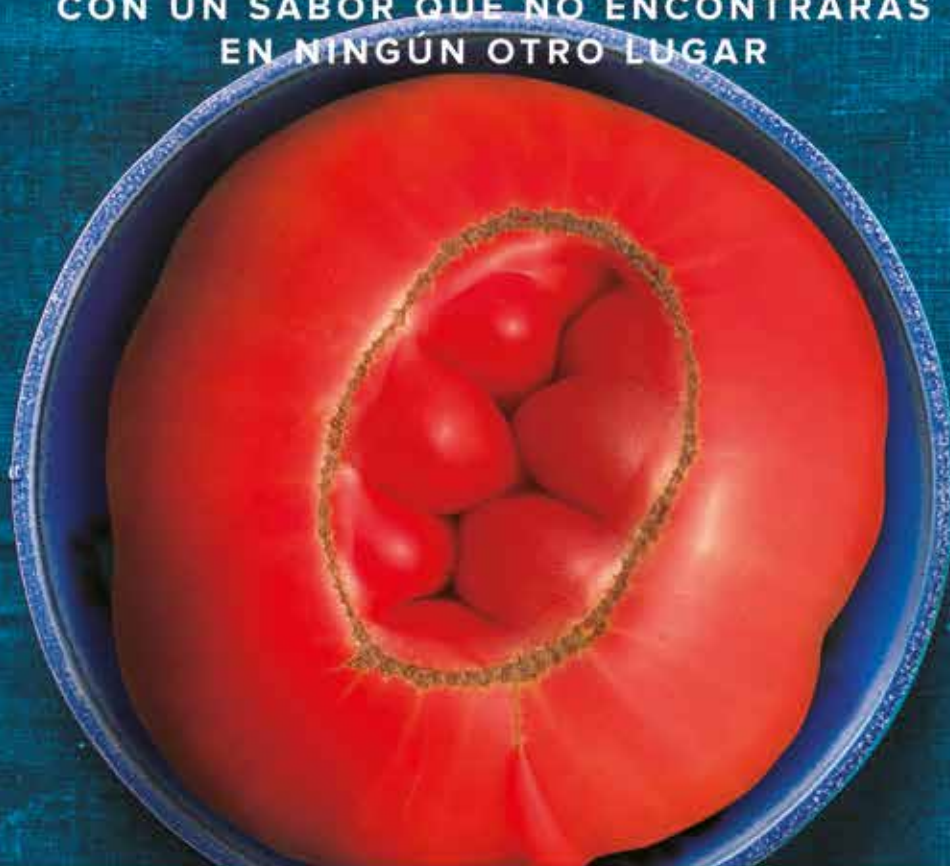
ÚNICOS

¡Aquí hay mucho tomate!

CON UN SABOR QUE NO ENCONTRARÁS
EN NINGUN OTRO LUGAR

PRODUCTOS
LOCALES

Km. 0



NUESTRAS COSTUMBRES Y NUESTROS VALORES: NUESTRO ALIMENTO

www.alimentosdesegovia.es



Alimentos
DE SEGOVIA



Diputación
de Segovia