

EDICIÓN N° 9 · PRIMAVERA

SEGOVIEAR

Alimentos, y mucho más, por la
provincia de Segovia



Alimentos
DE SEGOVIA



Diputación
de Segovia

06



LA CUEVA DE LA QUESERA: Un proyecto ecosostenible para una forma de vida

08



DOREA: El sabor auténtico del cordero asado y el cabrito de pueblo para el mundo

09



LA GUÍA DEL COCIDO por Segovia

14



**BELÉN MARTÍNEZ VELA
La Manitas de Sacramenia**

16



QUEVANA: la alternativa vegana al queso que triunfa en Holanda

EDITA

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

REDACCIÓN

Teresa Sáez
Ana Vázquez
Nerea Llorente

COLABORACIÓN EN CONTENIDOS

Tamara Alonso
Víctor Pellitero

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Cinco Sentidos diseño y comunicación S.L.
www.agenciaincincosentidos.com

DEP. LEGAL:

SG 67-2021

IMPRIME:

Dprint

**SI QUIERES
aparecer
EN NUESTRA
NUEVA REVISTA**

..... *escribe a*

segoviar@dipsegovia.es

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE SEGOVIA

San Agustín, 23 40001 · Segovia

Tlf: +34 921 11 33 00

www.dipsegovia.es

ALIMENTOS DE SEGOVIA

Edificio Vicam. Ctra. CL 601 Segovia.

San Ildefonso, km 7 · 40194,

Palazuelos de Eresma · Segovia · España

Tlf: +34 921 42 95 59

www.alimentosdesegovia.es

Miguel Ángel De Vicente Martín



CON DETERMINACIÓN

Segoviar se antojaba un verbo apasionante y delicioso la primera vez que lo probamos en marzo de 2021 y lo cierto es que ha ido dejando mejor sabor de boca, incluso, del que podíamos imaginar. Lo ha hecho número a número, estación tras estación, hasta alcanzar este nueve primaveral con el que hoy, ante la posibilidad de que sea aperitivo o postre, se hace necesario saborear lo segovieado y brindar; bien con el verdejo segoviano por excelencia de Herrero o bien con un tinto cien por cien tempranillo de Las Dos Antiguas de Navas de Oro. Brindar por Alimentos de Segovia y por que sus sabores nunca dejen de ser artesanos, naturales y auténticos.

Auténticos, como la tienda de Navas de Oro que, llevando el apellido CyL, no se distancia del producto de proximidad. Naturales, como las prácticas que hacen del queso de cabra Cinco Villas, de La Cueva de la Quesera, un producto equilibradamente sostenible.

Tan artesanos, artesanas, como lo son Las Manitas de Belén, de Sacramenia, que han sabido dar el toque innovador a un guiso de siempre, hasta convertirlo en quinta gama; que no significa otra cosa, que haber sido cocinado y envasado para alcanzar el color y el olor preciso cuando así lo precise el consumidor.

Usted entenderá de qué le hablo cuando logre Segoviar por las últimas páginas de esta revista, si es que no se ha empachado antes al recorrer la Campiña y probar, como sólo se come con los ojos, los Embutidos Cañas o, en casos veganos, la alternativa quesera de Quevana. Productos, en cualquier caso, que demuestran, una vez más, que cuando se trata de Segoviar podemos hacerlo desde lo tradicional hasta la innovación. Y esa es una determinación que no todos los verbos pueden conjugar.

Miguel Ángel de Vicente Martín
Presidente de la Diputación de Segovia

Casa Zaca resulta galardonado con el premio al Mejor Restaurante Tradicional de Castilla y León

El restaurante Casa Zaca, ubicado en la Granja de San Ildefonso y con más de tres generaciones familiares al timón de este establecimiento, fue galardonado el pasado mes de febrero como el Mejor Restaurante Tradicional de Castilla y León. Estos premios son otorgados por la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía. Este año la gala de entrega tuvo lugar en el Palacio de Figueroa en Salamanca.

Casa Zaca abrió sus puertas en el año 1940, a los mandos de Zacarías Peinador, como una taberna más del pueblo. Fue años más tarde, cuando su hijo Mariano junto a su mujer, Antonia, lo transformaron en una casa de comidas, punto de encuentro desde la cual partían los coches de caballos hasta Madrid con pasajeros y mercancías. Con el paso de los años los hijos y nietos de estos se fueron sumando al negocio, haciéndolo crecer hasta el lugar en el que se encuentra hoy.



Este restaurante de comida tradicional castellana destaca por su plato estrella, los succulentos judiones de La Granja. Cuentan también con otros platos que gozan de popularidad como las cebollas rellenas de bechamel y con un sinfín de guisos que han llevado a este restaurante a convertirse en el mejor de Castilla y León en cuanto a comida tradicional se refiere.

‘Toquerín’, una cerveza con un espíritu muy segoviano

Vamos a Beer es una cervecera afincada en Santo Tomé del Puerto, que destaca por los fines benéficos y solidarios a los que dirige la recaudación que obtiene con todas y cada una de las cervezas que elabora. La última de la factoría, denominada ‘Toquerín’, se ha presentado recientemente en GREFA, en el Hospital de Fauna Salvaje de Majadahonda, apoyando el proyecto de “Control biológico del topillo campesino”. Este proyecto tiene como objetivo el control biológico de los topillos en nuestros campos, mediante el fomento de depredadores naturales como son las aves rapaces.

Toquerín es una cerveza con un espíritu muy segoviano, su nombre proviene de una emotiva y larga historia. El maestro cervecero Carlos Sanz, artífice de todas y cada una de estas cervezas solidarias, en la gran mayoría de sus viajes disfrutaba de la compañía de su perro Toquero, el cual tristemente falleció recientemente y al cual rinde homenaje con esta cerveza. Toquerín es un reflejo del carácter del can. El sabor a centeno segoviano es una de las principales notas que se extraen al degustar esta cerveza, además de aportar color y suavidad a los 7.5 grados con los que cuenta. Se puede considerar una cerveza de estilo escocés Wilhervill, ya que es tostada y a su vez ligera,



con un toque dulce que no se encuentra en otras cervezas.

La última creación cervecera de Vamos a Beer podrá adquirirse a través de la tienda de GREFA o de la propia cervecera.

Alimentos de Segovia abre nuevos canales de comercialización en Andalucía gracias al Salón de Innovación en Hostelería de Málaga



Alimentos de Segovia, en su afán por impulsar nuevos canales de comercialización para sus socios, participó el pasado mes de febrero en el Salón de Innovación en Hostelería que acogió el Palacio de Ferias y Congresos de la ciudad de Málaga y al que acudieron un total de nueve socios productores, gracias a la cofinanciación del 80 por ciento de la cuota del espacio expositivo por parte de la Diputación de Segovia.

Club Selección Segovia cumple ocho años apostando por el producto de proximidad

Hace 8 años echaba a andar el proyecto empresarial Club Selección Segovia de la mano del segoviano Luis Matarranz. Un proyecto novedoso e innovador que ofrece la comercialización de los productos más destacados de Castilla y León, y más concretamente, de Alimentos de Segovia.

El proyecto cuenta con diversas líneas de negocio. La más conocida es el establecimiento comercial abierto al público en la Plaza del Corpus, en plena Calle Real de Segovia. Además, desarrolla un amplio programa de actividades en su sala multiusos, donde ofrece catas y degustaciones a grupos turísticos en colaboración con touroperadores nacionales e internacionales, lo que supone un ejercicio de promoción de la gastronomía local y su industria agroalimentaria a nuevos mercados.

Otra línea de negocio en expansión es la comercialización de lotes de productos y regalos para particulares y empresas

Este 2023, la feria HYT de Málaga ha cumplido 25 años siendo una de las principales citas del canal Horeca. En esta edición, reunió a cerca de 400 empresas en un espacio de 25.000 metros cuadrados durante tres jornadas y, además, contó con una amplia programación de ponencias, talleres y actividades en las que participaron más de 70 profesionales de referencia para dar a conocer las principales técnicas culinarias, pero también para mostrar las últimas tendencias en materia de innovación, digitalización y estrategias empresariales. Entre ellos, estuvieron presentes 28 chefs de prestigio y estrellas Michelin, así como 14 sumilleres, enólogos y profesionales del mundo del vino.

Las empresas agroalimentarias de Alimentos de Segovia que asistieron lograron cerrar importantes acuerdos comerciales con el sector de la distribución y la hostelería de la comunidad andaluza, principalmente. Pero no sólo eso, sino que también algunas de ellas encontraron una vía para introducir sus productos en el mercado internacional.



durante todo el año, y de modo especial, en las fechas previas a Navidad, así como para la celebración de congresos y eventos en toda España. Actualmente, Club Selección Segovia cuenta con cuatro puestos de trabajo directos y además supone un escaparate comercial para pequeños productores a los que facilita el acceso a mercados que por sí mismos sería muy complicado de acceder.



LA CUEVA DE LA QUESERA: Un proyecto ecosostenible para una forma de vida

La Cueva de la Quesera nació hace cerca de una década con el objetivo de elaborar queso en un entorno natural y con la máxima de hacerlo dejando la menor huella ecológica posible. El resultado es un proyecto ecosostenible puesto en marcha desde cero por Pablo y Tamara tras adquirir una parcela en 2014 en la comarca nordeste de la provincia, en el camino entre Cinco Villas y Gomeznarro. Aquí y entre robles han construido su casa y la quesería, además de una nueva manera de vivir con sus niños.

Tanto la vivienda como la quesería son edificios bioclimáticos y levantados con materiales del entorno. La quesería tiene forma de cueva y conserva una temperatura estable durante todo el año. Los procesos de elaboración también tienen el objetivo de generar el menor impacto medioambiental posible. Por ejemplo, la leche la calientan en una caldera de leña que se nutre del robledal; el circuito de aguas cuenta con una depuradora biológica, que es un filtro natural a partir de un lagunaje con plantas acuáticas -nacidas en el entorno-; o el suero resultante de la separación del extracto seco del cuajo es bombeado a unos depósitos y destinado a alimento para las ovejas.

Llevan año y medio produciendo queso tras la puesta a punto de todo el proyecto. Se trata de un queso de leche cruda de cabra con corteza natural enmohecida. "Nosotros queremos que la corteza sea comestible y que le aporte

personalidad", nos cuenta Pablo, quien además afirma que lo que buscan es que la gente lo consuma con corteza, ya que es natural y no lleva ningún aditivo.

El queso de La Cueva de la Quesera tiene la particularidad de contar con un formato cúbico. "Queremos diferenciarnos", nos asegura Pablo. Es por ello que han optado por ofrecer un queso en forma de cubo y otro más grande ('Pata de Muro') que se ofrece al corte. Ambos cuentan con un sistema de elaboración muy similar y totalmente artesano. La forma tradicional de elaborar queso es mediante el prensado del cuajo con un cincho y esta es la manera de La Cueva de la Quesera. El resultado es un queso mantecoso con mucha flora en su parte exterior y con una maduración de 5 a 6 semanas en cámaras de ladrillos con cal hidráulica para generar la humedad adecuada.

Además de ser un proyecto sostenible, esta quesería apuesta por la cercanía. Es por ello que los quesos de La Cueva de la Quesera pueden encontrarse en tiendas de la comarca, "en un radio de unos 40 kilómetros", afirma Pablo, sin olvidar que cuentan con venta directa y que todos los sábados realizan visitas guiadas a la quesería.

Para Pablo, "formar parte de Alimentos de Segovia cuadra muy bien con lo que buscábamos, ya que nuestro producto es natural y excesivamente artesano, ya que además de ser elaborado de manera totalmente manual, tengo que controlar todos los procesos de forma visual y también olfativa. Alimentos de Segovia da esa visibilidad a lo que queremos, ya que no buscamos un formato para los grandes supermercados".



¿Sabías que en Matabuena existe un obrador que elabora pan bajo demanda?



La economía social integra aquellas iniciativas socioeconómicas que priorizan la satisfacción de las necesidades de las personas por encima del lucro. Además, se caracterizan porque actúan orientadas por valores como la equidad, la solidaridad, la sostenibilidad, la participación, la inclusión y el compromiso con la comunidad.

De esta forma trabaja el obrador 'Pan Colectivo', afincado en Matabuena, localidad donde se ha recuperado la tradición de la panadería artesana. Se trata de un proyecto autogestionado y dedicado a la elaboración panes ecológicos, artesanos y "llenos de amor". Dicho proyecto se sostiene gracias a la comunidad, al apoyo mutuo y a la comunicación responsable.

Para ello, los consumidores de Pan Colectivo adquieren un bono, mediante el cual semanalmente pueden realizar sus pedidos de productos de panadería y se les va descontando el coste de ese bono. Cuando el bono esté a punto de agotarse, se le comunica al cliente y este puede recargarlo de nuevo para poder seguir disfrutando de los productos de Pan Colectivo.



Este formato de pagos permite una economía más estable para el proyecto, cuentan desde el obrador, y sostienen que, al haber siempre bonos en positivo, también puede darse el caso de que haya alguno en negativo en caso de necesidad.

La calidad de los productos de Pan Colectivo es excelente ya que se centran en la panadería ecológica artesanal elaborada con masa madre. Además, adquieren todos sus ingredientes de proyectos afines. Su meta es elaborar alimentos de calidad y sanos, sin productos de origen animal. Se centran en una filosofía de cero residuos y, por ello, utilizan el mínimo plástico posible, siendo el papel su método de envasado principal.

Panes de trigo integral o blanco, de espelta, centeno o sarraceno con añadido de semillas, pasas, nueces o hierbas provenzales, tortas de anís, magdalenas o galletas de diferentes tipos son algunos de los productos que ofertan.

En Segovia reparten principalmente en la tienda a granel 'Onzas de Sabor', así como en 'La Roca' o 'Kukul'. Esta última sirve como punto de reparto para algunos grupos de consumo.

Además, aquellos segovianos y visitantes que acudan a comer al restaurante 'Casa Comala', que fusiona la comida castellana y la mexicana, podrán probar alguno de los productos de panadería de Pan Colectivo.

DOREA: El sabor auténtico del cordero asado y el cabrito de pueblo para el mundo



Dorea nace en 2017 como solución a la demanda de las nuevas tendencias de consumo para ahorrar en tiempo y trasladar nuestros asados más tradicionales directamente a nuestras mesas mediante el formato de preasado, utilizando las técnicas tradicionales que nos trasladan a los sabores del pueblo. Su filosofía es mantener la calidad y el sabor artesanal de nuestro cordero asado y cabrito y eso les hace únicos.

Los hijos del fundador Fernando de María, David, Esther e Israel, encabezan la dirección de la empresa, situada en Abades. Cuenta con un gran volumen de exportación

que ha hecho que los platos más tradicionales de nuestra gastronomía lleguen a toda la Unión Europea, principalmente a Francia, Andorra, Portugal y Mónaco. Su línea de mercado exterior está orientada a la comercialización en restaurantes y supermercados mayoritariamente. En España, el perfil de compra se centra en un público adulto con un poder adquisitivo medio-alto, amante de la gastronomía y la experiencia que produce cada bocado sin tener que salir de su hogar.

La línea de preasados de Dorea propone precisamente una solución fácil y riquísima para poder seguir

disfrutando del cordero y cabrito cómo tanto nos gusta, en un tiempo estimado de 30 minutos. Su sencillo horneado, a prueba de cocineros expertos, sin colorantes ni conservantes, mantiene todas sus propiedades originales ofreciendo un alimento saludable a todos sus consumidores. Además, destaca por su accesibilidad puesto que su concepto revolucionario para del asado tradicional hace partícipe del mejor plato a cualquier usuario con un horno convencional doméstico. Actualmente, la empresa está apostando por la mejora constante en el desarrollo y la innovación para seguir ofreciendo un producto de calidad sublime. Disponen de planes específicos supervisados por un equipo altamente cualificado, el cual garantiza el cumplimiento del bienestar animal. En sus instalaciones cuentan con la última tecnología en producción alimentaria basada en buenas prácticas de acondicionamiento, registros microbiológicos, detección de metales y control de temperatura en todos los procesos. También perseveran una actividad sostenible en cuanto a la gestión integral de residuos orgánicos se refiere, siguiendo la normativa que establece la Confederación Hidrográfica del Duero. Los residuos orgánicos se utilizan como abono natural en los campos de cereales cerrando el círculo natural y eliminando así el desperdicio alimentario.

La venta online es otra de las vías de crecimiento para la empresa y, entre sus productos, destacan el roti de cordero, el roti de cabrito junto con su magnífico paté. A pesar de llevar poco en el mercado exterior, son reconocidos nacional e internacionalmente por su textura, cremosidad y sabor intenso. Desde luego, este horneado local ofrece una visión global y sentido de pertenencia sobre la cultura segoviana a todas las cocinas del mundo.

La Guía del Cocido por Segovia: Una ruta por los restaurantes de la provincia que ofrecen este plato de cuchara

Es probable que, después de las sopas de ajo y el gazpacho, el cocido sea la comida más antigua de nuestro país y una de las más consumidas, sobre todo en época invernal. En España cada familia le da su toque particular y, según en la región en la que nos encontremos, podemos disfrutar de diferentes tipos de cocido, como, por ejemplo, el madrileño, el montañés o el maragato, entre otros.

Ni que decir tiene que en Segovia hay una gran cultura de cocido, tanto es así que desde hace unos años se edita 'La Guía del Cocido por Segovia' anual creada y promovida por el segoviano Luis Miguel Prada, en la que Alimentos de Segovia viene colaborando desde años atrás. En esta guía se recogen los diferentes establecimientos de Segovia y alrededores donde se puede degustar este delicioso plato, indicando el precio del mismo, de qué está compuesto, los días de la semana que el establecimiento lo prepara, el contacto del restaurante o bar y su dirección.

“En la última edición de la Guía participaron un total de 40 establecimientos segovianos”

En la última edición de la guía, la del 2022, participaron un total de 40 establecimientos segovianos.

En la guía podemos encontrar una amplia variedad de cocidos, entre los que se encuentran el cocido del mar, el cocido con garbanzo de Valseca y con dos sopas, el cocido a fuego lento durante 6 horas o el cocido completo hecho en horno de leña, entre otros. Luis Miguel Prada también ha elaborado 'La Guía del Arroz', una guía con el mismo patrón que 'La Guía del Cocido por Segovia', pero centrándose en las preparaciones a base de arroz.

Cabe destacar que en la provincia de Segovia contamos con una arraigada tradición del cultivo del garbanzo, ingrediente indispensable del cocido. Prueba de ello son los sellos de calidad tanto del garbanzo de Labajos, como del garbanzo de Valseca.

El garbanzo de Labajos fue reconocido como Marca Colectiva en 2020 y

se caracteriza por un paladar fino, tamaño mediano y cocción sencilla, que consigue quedarse en el punto justo sin deshollejarse. Por su parte, el garbanzo de Valseca, que consiguió su marca en 2019, es un garbanzo de gran calibre, forma achatada en los bordes y color marrón lechoso.

Durante su cocción absorbe su peso en agua consiguiendo una textura mantecosa y un sabor muy agradable al paladar.

Gracias a su gran cantidad de proteínas vegetales, su alto valor en fibra, vitaminas y minerales, esta legumbre nunca falta en los hogares segovianos, porque además de ser un ingrediente fundamental en el cocido, se pueden elaborar multitud de gustosos platos y, como dice el refrán, 'un garbanzo no hace puchero, pero ayuda al compañero'.



1 LAS DOS ANTIGUAS: UN VINO DE GARAJE CON UN GRAN ORO EN MUNDUS VINI

Rodrigo Ibáñez y Henar Pinilla son amantes del mundo del vino y, además, ella es enóloga. Esta pasión, unida a la experiencia, les llevó en 2009 a elaborar lo que se conoce como vino de garaje (aquel producido en pequeñas cantidades pero vinificado con procedimientos que respetan las características de cada uva) dirigido a consumo propio. Gustó tanto a familiares y amigos, que en el año 2012 fundaron Las dos Antiguas, una pequeña bodega situada en la localidad de Navas de Oro.

Allí elaboran vinos tintos, cien por cien tempranillo, "con una crianza más o menos larga en barrica, es decir, vinos para comer, más contundentes", nos cuenta Rodrigo. La uva, que procede del corazón de la Ribera del Duero, es de cepas muy viejas, de más de 60 años de edad, ideal para crianzas desde los 15 a los 30 meses, aproximadamente. Los viñedos están plantados en vaso y la vendimia se realiza manualmente. El resultado es "un vino complejo, elegante, con una cierta potencia, en el que tratamos que se exprese mucho la variedad de tempranillo modelada con toda esa crianza", afirma.

Las dos Antiguas realiza producciones pequeñas: alrededor de las 6.000 botellas al año y principalmente bajo tres etiquetas: Origen, con 15 meses de crianza; Selección, con más de 18 meses de crianza en barricas de roble francés; y Prestigio, elaborado íntegramente en madera, con más de 24 meses de crianza y un prolongado reposo en botella.

Conocedores de la alta calidad de sus vinos, Rodrigo y Henar decidieron en 2021 presentar uno de ellos, La dos Antiguas Selección 2015, en Mundus Vini, que es uno de los certámenes con mayor repercusión internacional y en



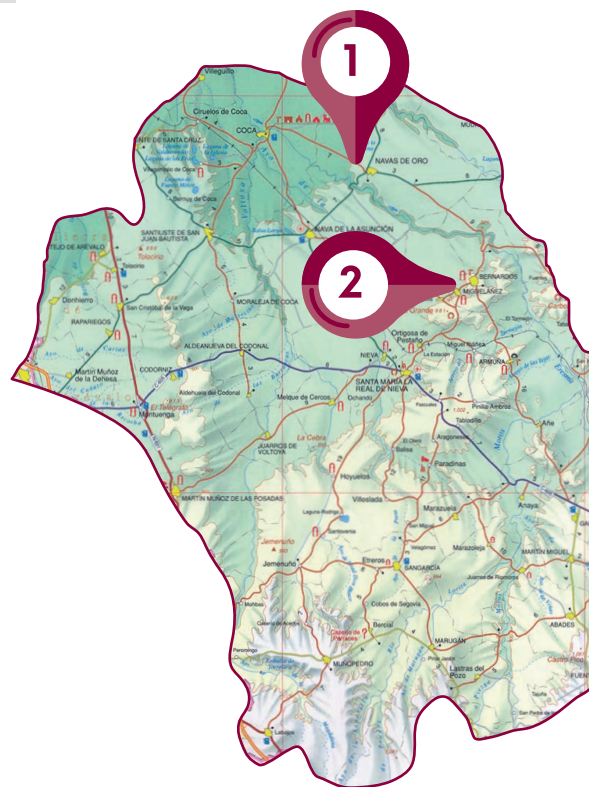
- **Ubicación / Venta directa:** Calle Real, 17 Navas de Oro, Segovia
- **Etiquetas:** Origen, Selección, Prestigio
- **Producción anual:** 6.000 botellas
- **Tienda online:** lasdosantiguas.com

el que, en esta ocasión, se cataron 7.300 vinos de todas partes del mundo. Lograron un Gran Oro, que es el máximo galardón, y esto hizo que aumentara la demanda de este vino a nivel internacional.

La bodega cuenta con dos salas (fermentación y crianza), precedidas de un acogedor patio cargado de vegetación donde realizan catas y degustaciones, acompañadas de un aperitivo con producto local, que ofrecen tras la visita guiada que realizan a sus instalaciones y donde muestran cada uno de los procesos de la elaboración artesanal del vino.

Además, el que quiera puede acercarse a la propia bodega a adquirir sus vinos, que también pueden encontrarse en su tienda online (lasdosantiguas.com) o en la

tienda Auténticos Cyl, situada en el municipio vecino de Coca (y de la que hablaremos a continuación). Ahora se plantean como objetivo "vender más local", afirma Rodrigo. Buscan que más gente de la provincia y de la región conozca sus vinos que, al final, son la expresión de la tierra donde nace la uva y reposa la barrica.



2 EMBUTIDOS CAÑAS: UNA FORMA DE VIDA PARA QUEDARSE EN EL PUEBLO

Cecilio Villacorta lleva 11 años al frente de Embutidos Cañas, empresa productora de embutidos de cerdo situada en la localidad de Bernardos. Sin embargo, esta pequeña factoría tiene más solera. Su origen se remonta a los años 30 del siglo pasado. Una familia natural de Bernardos se dedicó durante dos generaciones a la producción de morcillas para los vecinos de la comarca. Limas Cañas, el carnicero del pueblo, gozó de gran popularidad con aquellas morcillas que fabricó en su casa junto a su esposa Domitila, especialista, por su parte, en la fabricación de chicharrones. Una vez concluido el relevo generacional en el seno de la familia Cañas, Villacorta vio una oportunidad de oro para poder quedarse en el pueblo y hacer de este negocio su modo de vida.

Así fue como comenzó su andadura en la fabricación de una amplia gama de embutidos: cabecero embuchado,

no hay semana que falten pedidos realizados desde Sevilla. El secreto del éxito de estos torreznos, que se pueden encontrar al punto de sal o con pimentón, está en su elaboración, con ingredientes naturales y libre de conservantes y aditivos y cuya materia prima parte de un cerdo graso, cruce con Duroc.

Además de los torreznos, el chorizo de Embutidos Cañas es otro de los manjares que sale de la fábrica de Bernardos. Según nos cuenta Cecilio, la receta de su chorizo “es la de siempre”, esencialmente tradicional: sal, pimentón y ajo, sin más añadidos. Los ingredientes que emplea son de primera calidad: ajo de Valledado, el ajo autóctono de Castilla y León, que es más aromático y sabroso que otras variedades y pimentón de la Vera.

Por su parte, los productos de la olla preservan la tradición de conservar en aceite el producto elaborado tras

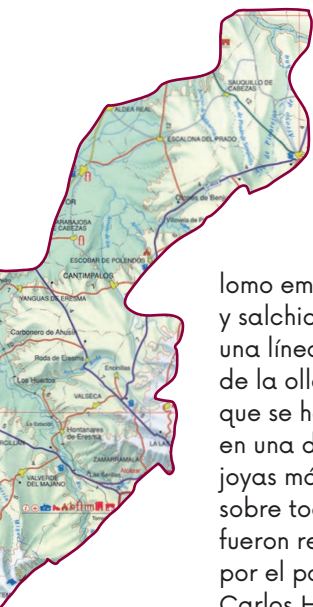
· **Ubicación:** Calle Crucero 5, Bernardos, Segovia

· **Productos:** Cabecero embuchado, lomo embuchado, chorizo, salchichón, lomo de la olla, chorizo de la olla, torreznos al punto de sal, torreznos al pimentón.

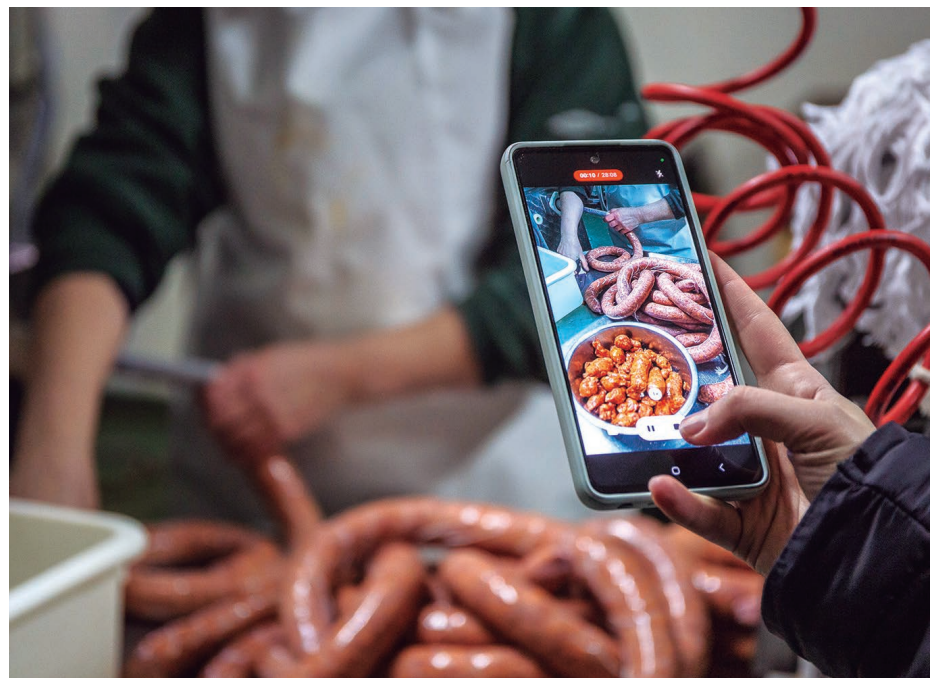
· **Plantilla:** 3 trabajadores

la matanza y Embutidos Cañas ofrece tanto chorizo como lomo de la olla.

En estos 11 años, Cecilio ha conseguido afianzarse con sus embutidos y distribuirlos por toda España, principalmente en el mercado madrileño. Además, cuenta con punto de venta directa en la propia fábrica de Bernardos. Y lo más importante: Cecilio ha conseguido hacer de la elaboración de embutidos su forma de vida, quedarse en su pueblo y formar una familia en el medio rural.



lomo embuchado, chorizo y salchichón; además de una línea de productos de la olla y los torreznos, que se han convertido en una de sus pequeñas joyas más demandadas, sobre todo desde que fueron recomendados por el popular periodista Carlos Herrera, a través de un tuit. Desde entonces, como reconoce Cecilio,



3

AUTÉNTICOS CYL: UNA TIENDA FAMILIAR CON MÚLTIPLES REFERENCIAS DE ALIMENTOS DE SEGOVIA



A escasos metros del imponente castillo mudéjar de Coca se encuentra la tienda bar-tapería 'Auténticos Cyl', un negocio familiar que lleva por bandera el consumo de proximidad. Al atravesar sus puertas, Alfonso Galindo nos recibe con una amplia sonrisa que denota pasión por su trabajo.

Su amplia tienda y la especial colocación de sus casi 1.400 referencias de productos, no sólo de Segovia, sino de toda Castilla y León, invitan a llenar la cesta de la compra tanto a vecinos de Coca y pueblos aledaños, como a la multitud de turistas que cada semana visitan la Villa.

Además, sus productos no solo pueden adquirirse en la propia tienda, sino que también cuentan con tienda online, para que todas aquellas personas que viven lejos o que tras visitar la localidad quieran volver a adquirir alguno de sus productos, tengan opción a ello.

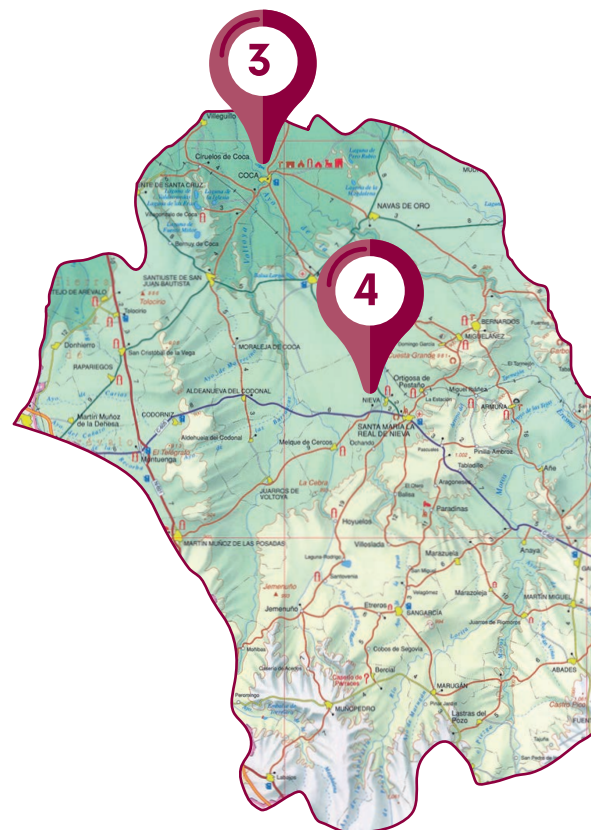
Ocho años han pasado ya desde que 'Auténticos Cyl' comenzase su andadura debido a la creciente demanda de productos típicos de la zona por parte de los turistas. Idea que puso en marcha Alfonso y que ha resultado ser todo un acierto.

Primero fue la tienda, pero en 2019 inauguraron la zona de bar-restaurante donde se pueden degustar deliciosas tapas y platos elaborados con productos de kilómetro cero cocinados por la chef Erika García, mujer de Alfonso.

Para ello, trabajan una cocina tradicional evolucionada, en la que mezclan los productos de proximidad con técnicas culinarias modernas, logrando así platos novedosos.

Como comenta el propio Alfonso, "siempre le damos una vuelta al producto, algo diferente, algo que no se vea por esta zona, para así atraer a los clientes que quieran probar cosas nuevas".

Cabe destacar que aquellas personas que quieran probar productos asociados a la marca agroalimentaria 'Alimentos de Segovia', tienen en Coca una de las mejores despensas de la provincia, ya que cuentan con muchísimas referencias, entre la que destacan las pastas típicas, los embutidos, los vinos, la cerveza artesana o las mieles, entre otros. En definitiva, Alfonso y Erika son fieles defensores del producto de proximidad y gracias a su esfuerzo y trabajo han logrado colocar a 'Auténticos Cyl' en el mapa.



• **Ubicación tienda y bar-tapería:**
Calle Calixto del Río, 8, Coca,
Segovia

• **Carta-restaurante/tienda online/
pedidos: autenticoscyl.com**

4 HERRERO BODEGA: HACER MARCA DEL VINO DE SEGOVIA

En el año 2012, los tres hermanos Herrero, de familia vitivinícola (su padre, José María Herrero, socio fundador de Bodegas Blanco Nieva, fue el impulsor del desarrollo vinícola en la zona de Nieva), comenzaron por su cuenta con la apuesta decidida de poner en valor el viñedo de Segovia, “que cuenta con una calidad de viña muy buena; ya en el siglo XII hay registros que lo avalan”, nos revela Javier Herrero. Sabiendo esto, los hermanos Herrero Vedel decidieron hacer marca del vino de Segovia, de la uva de Segovia y, particularmente, de la zona de Nieva. De ahí nace Herrero Bodega.

Rueda, la Denominación de Origen a la que pertenecen sus vinos, “ha crecido mucho, pero sabemos que hay un mercado de calidad que quiere un buen vino blanco, un verdejo de Segovia”, cuenta Javier.

Las diferencias más notables entre el viñedo de Segovia y el viñedo de



verdejo de la provincia de Valladolid son la climatología, el suelo y la altitud. “Contamos con la mayor altitud de la DO, entorno a los 850 metros, frente a la vallisoletana que ronda los 700 metros y, además, Segovia no tiene el abrigo del río Duero, que ofrece una temperatura más controlada, sin muchos picos entre frío y calor.



Aquí tenemos un clima continental, de inviernos largos con poca pluviometría y veranos cortos y muy calurosos, lo que hace que a la planta le cueste más producir y, en efecto, produce mucha menos cantidad de uva, pero de una calidad muy superior”.

En estos momentos, Herrero Bodega cuenta con siete vinos diferentes, seis de ellos, verdejos: Desde Erre de Herrero, el más popular, con una producción de unas 150.000 botellas del total de 250.000 anuales de la bodega, que ofrece toda la frescura del campo segoviano, hasta el Nevó Afrutado, uno de los últimos verdejos de Herrero, caracterizado por el toque dulce de la uva madura y perfecto para el aperitivo, para disfrutar en compañía. Y, entre ambos, están Hamor de Herrero, Atino, Pour Janine Vedel, Pour Janine Vedel Ecológico, Robert Vedel Cepas Viejas y el último verdejo elaborado en la bodega: Gran Vino de Rueda José María Herrero, el primer gran vino de Rueda segoviano, obtenido exclusivamente de las

viñas del pueblo de Nieva, “que son las más diferenciadoras de toda la Denominación de Origen de Rueda, reconoce Javier.

Herrero Bodega ha centrado el foco de su negocio “principalmente en el mercado nacional, siendo Segovia nuestro punto más fuerte. Cuando comenzamos el mercado estaba copado y, sin embargo, la gente de la provincia de Segovia nos volvió a acoger con cariño”, afirma Javier. Y es que hoy podemos decir que en el chateo de Segovia nunca falta un Herrero.

- **Etiquetas:** Erre de Herrero, Nevó Afrutado, Hamor de Herrero, Atino, Pour Janine Vedel, Pour Janine Vedel Ecológico, Robert Vedel Cepas Viejas, Gran Vino de Rueda José María Herrero y Pour Janine Vedel (Sauvignon)

- **Producción anual:** 250.000 botellas

- **Tienda online:** herrerbodega.com



BELÉN MARTÍNEZ VELA

—
LA MANITAS DE
SACRAMENIA

«Recuperar esta receta y envasar un pedacito de nuestra tradición para mostrar al mundo nuestra pasión por el cordero es un orgullo»

Belén Martínez Vela es una emprendedora nata. Su inquietud por explorar nuevos negocios, unida a su pasión y su fuerte arraigo por el mundo rural le llevó a poner en marcha un proyecto con el que recupera uno de los guisos más tradicionales de su pueblo: Las manitas de Sacramenia, “una receta tradicional heredada de nuestras abuelas para un mundo con prisas y sin tiempo que dedicar a los fogones”, según ella misma cuenta en la presentación de su web (manitasdesacramenia.es). Y es que Belén aúna el sabor de siempre con las nuevas técnicas de manipulación



“Se trata de un proyecto que da visibilidad al mundo rural haciendo lo de siempre como nunca antes se había hecho”

de alimentos y cocinado; todo para llevar al comensal un plato listo para calentar y servir.

“El lechazo de Sacramenia ha sido protagonista de nuestras mesas a lo largo de toda la historia hasta nuestros días. Con nuestro particular

y exquisito producto, manitas de lechazo, tratamos de honrar este legado, impulsando el consumo del lechazo de Sacramenia, ayudando a mantener con vida nuestro pueblo”, destaca Belén en su web, donde además de poder conocer un poco más de su historia, todo aquel que lo desee puede adquirir este succulento plato para recibirlo a domicilio.

Pregunta.- ¿Cómo comenzó esta aventura? ¿De dónde surgió la idea?

Respuesta.- Como mujer emprendedora que soy, la inquietud y mi pasión por el medio rural hizo que un día me parara a pensar y empezara a plantearme muchas cosas: qué es lo que quería hacer, a qué me quería dedicar, qué cosas merecen la pena.



Sacramenia es un pueblo de la provincia de Segovia que está ligado al cordero en su más amplio sentido, desde su cría hasta su disfrute en la mesa. El lechazo asado de este pueblo tiene mucho prestigio y una calidad extraordinaria, pero no debemos olvidar esas otras recetas que han cocinado nuestras abuelas toda la vida.

Una de ellas es el guiso de manitas de lechazo. Ha sido siempre una receta de tradición familiar muy apreciada. Es una pena que ahora no se aprovechen ya que son muy laboriosas de preparar y no se tiene tiempo para cocinar.

Mi abuela me enseñó a cocinarlas, así que llevo más de 20 años haciendo manitas para las meriendas en la bodega con los amigos (que somos

más de 30 personas), ya que siempre me las piden, porque les encanta. De broma siempre decía que tenía que hacerlas y envasarlas para que todo el mundo las pudiera disfrutar ya preparadas.

P.- Tu negocio tiene sus raíces en el medio rural, ¿has encontrado alguna traba a mayores al tener que desarrollar tu actividad en este entorno o, al contrario, supone de alguna forma un beneficio personal y/o profesional?

R.- Emprender no es fácil pero hacerlo en el medio rural creo que tiene un extra en dificultad, hay muchas barreras que todavía existen, hay que ser muy perseverante, muy constante para conseguir llevar a cabo cualquier proyecto.

P.- La Manitas de Sacramenia tiene mucho de tradición y de producto artesano y natural. Como empresaria, ¿contribuye a estar más satisfecha con tu trabajo que tus productos tengan estas características (tradicionales, artesanos, naturales)?

R.- Por supuesto, esa es la razón de hacer lo que hago y donde lo hago; además me siento una privilegiada por

hacerlo en mi pueblo, Sacramenia, el lugar donde yo he elegido estar.

Recuperar esta receta y poder envasar un pedacito de nuestra tradición con el que llegar a cualquier persona en cualquier sitio y compartir y transmitir nuestra pasión por el cordero es un orgullo, ya que se trata de un proyecto que da visibilidad al medio rural haciendo lo de siempre como nunca antes se había hecho.

Pienso que somos lo que somos gracias a lo que hemos vivido antes. Me gustaría que no se perdieran las tradiciones y en este caso quiero que perdure esta tradición culinaria, creo que tenemos un patrimonio gastronómico muy potente que no podemos perder, todo ello hace que una ponga el alma y la pasión en el trabajo.

P.- ¿Qué punto destacarías personalmente como fundamental a la hora de lanzarse a fundar tu propia empresa?

R.- Lo fundamental es tener ilusión, creer en ti y en tu proyecto, luchar por lo que uno cree es muy bonito y muy satisfactorio y a la vez es muy duro y muy solitario, pero es muy gratificante.



Quevana: la alternativa vegana al queso que triunfa en Holanda

Quevana surge de la necesidad de Alejandro, el fundador de esta empresa afincada en La Lastrilla, de encontrar una alternativa vegana al queso tradicional, un producto que echaba de menos en su dieta desde que decidió dejar de consumir alimentos de procedencia animal. A finales de 2018, Alejandro comenzó a elaborar quesos veganos con distintas materias primas tales como las almendras, los pistachos, distintos tipos de harinas y otras alternativas vegetales hasta que, al fin, dio con la base adecuada para crear y producir su queso vegano; el anacardo. Al explorar este fruto seco, descubrió que era un alimento que tenía un perfil determinado de grasas y proteínas que, una vez fermentado, ofrecía un resultado parecido al queso de vaca. Desde entonces, Quevana trabaja con anacardos ecológicos procedentes de Burkina Faso.

Del anacardo se extrae una especie de leche vegetal, y esta leche, al igual que ocurre con la de vaca, se fermenta a seis grados centígrados añadiendo probióticos. El siguiente paso es moldear el queso en moldes y dejar curar durante varios meses en cámaras, un proceso idéntico al que se lleva a cabo con el queso de vaca tradicional. En Quevana los quesos que comercializan son quesos semicurados, así que el tiempo de curación es de entre uno y dos meses.

La innovación ha sido desde sus comienzos el leit motiv de esta empresa, gracias al desarrollo de un proceso único de fermentación y maduración que les ha permitido obtener, a través de una materia prima totalmente diferente a la leche de vaca como lo es el anacardo, un resultado prácticamente idéntico al queso tradicional en sabor, olor y textura. En este sentido, cuando comenzaron a comercializar sus quesos allá por el 2020 no había una gran competencia en el mercado de los quesos veganos, pero en la actualidad cada vez es mayor la demanda de productos con características similares, y que reflejan los valores y filosofía del consumo vegano, por lo que han surgido más empresas a nivel nacional centradas en su producción.



Los quesos de Quevana se pueden encontrar, a nivel nacional, en tiendas especializadas en productos ecológicos, en establecimientos de productos gourmet o en herbolarios, así como en algunos restaurantes. A nivel internacional, Quevana trabaja con tiendas minoristas y, concretamente, en Holanda, tienen un acuerdo de distribución y comercialización con la segunda cadena más importante de supermercados del país. Actualmente, la marca dispone de cuatro variedades de queso: el clásico, el ahumado, que se hace en horno de leña, uno con trufa y, por último, otro con ajo y aceite de oliva, que tiene un enfoque más mediterráneo que el resto.

Para Quevana formar parte de una marca de calidad como lo es Alimentos de Segovia tiene mucho sentido, ya que como empresa comparten algunos de los valores que se defienden y promocionan desde la marca agroalimentaria: la importancia de dar prioridad al alimento de la tierra, el prestigio de los productos segovianos y su calidad y la implicación a la hora de elaborar alimentos a través de procesos que sean amables con el medio ambiente.

- **Ubicación fábrica:** C/ Viejo, s/n. La Lastrilla, Segovia
- **Producción:** 8-10 toneladas anuales
- **Variedades:** Clásico, ahumado, con trufa y con ajo y aceite de oliva
- **Web:** www.quevana.es

RESTAURANTE LAR DE DOMINGO

EL PARDO, MADRID

EL 'KILÓMETRO CERO' CRUZA LA SIERRA



La Diputación de Segovia ha impulsado la organización y desarrollo de una nueva propuesta gastronómica basada en productos de cercanía que, por primera vez, ha cruzado fronteras para abrirse paso en el mercado madrileño. Se trata del tercer menú de Kilómetro Cero de la provincia, elaborado con productos locales adscritos a Alimentos de Segovia y cuya presentación tuvo lugar en el restaurante Lar de Domingo, situado en el distrito madrileño de Fuencarral-El Pardo, con vistas a impulsar el consumo de proximidad, en este caso, también, en la comunidad vecina, ya que la cercanía geográfica permite cumplir con los parámetros de una producción y un consumo de Kilómetro Cero.

Cerca de un centenar de personas entre hosteleros y distribuidores agroalimentarios acudieron a una cita en la que no faltó el presidente de la Diputación de Segovia, Miguel Ángel de Vicente, que estuvo acompañado además por varios

miembros de la corporación además de diferentes representantes del sector hostelero de la provincia de Segovia.

“La suerte de nuestra provincia es que su diversidad geográfica –y también la capacidad creativa de su gente– nos conceden una carta de productos variados y valiosos; tanto, como para ser capaces de innovar, desde las granjas... hasta las huertas”, según destacó De Vicente en los momentos previos a la degustación de la propuesta gastronómica.

Por su parte, la diputada delegada del Área de Empleo, Promoción Provincial y Sostenibilidad, Noemí Otero, subrayó que “Madrid, para Alimentos de Segovia, también es Kilómetro Cero, por eso vamos a poner todas nuestras energías para que nuestra marca se convierta en un referente y sea conocida y reconocida en el territorio vecino”.

Para abrir boca, el menú de Kilómetro Cero del Lar de Domingo

comenzó con una selección de patés de la empresa cuellarana Ibéricos de Vegaseca y una degustación de ahumados de salmón, bacalao y sardina, elaborados por Ahumados Perser; todo ello maridado con cerveza artesana de los espinariegos de Maltman Brewing. Después llegó el turno del primer plato, basado en una crema de calabaza y puerro (Hortalizas Ramos) con milloja de queso de El Molinero y tallarines de calabacín; plato que estuvo acompañado de vino blanco Janine Vedel de Herrero Bodega.

En cuanto al segundo plato, en esta ocasión, el cochinillo fue el protagonista con un roti de La Quinta de Tabladillo, con patatas ‘baby’, pera al vino y manzana caramelizada como guarnición y maridado con vino tinto Altamenia, de Bodegas Zarraguilla, perteneciente a la DOP Vinos de Calidad de Valtiendas. Y para terminar, un postre que combinó el queso de la tierra elaborado a partir de leche de oveja y las uvas garnachas procedentes de Martín Muñoz de las Posadas.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON PISTACHOS

Pistachos
La Codorniz

INGREDIENTES

- 220 g chocolate negro
- 220 g mantequilla
- 400 g azúcar
- 200 g harina
- 3-4 huevos
- 90 g de pistachos pelados sin sal
- 6 fresas (opcional)

INSTRUCCIONES

PASO 1

Encendemos el horno a 160 °C para que se vaya precalentando.

PASO 2

Calentamos en un cazo la mantequilla y el chocolate hasta conseguir que se fundan. Puedes variar la cantidad de chocolate sugerida en función de si lo quieres de sabor más o menos intenso.

PASO 3

En un bol grande echamos los huevos y agregamos encima la mezcla anterior.



PASO 4

Añadimos la harina y el azúcar y removemos con las varillas (o un tenedor) hasta conseguir una masa homogénea.

PASO 5

Picamos los pistachos y los incorporamos al bol.

PASO 6

Extendemos con los dedos un poco de mantequilla por las paredes del molde.

PASO 7

Vertemos la masa en el molde y lo colocamos a media altura en el horno.

PASO 8

Subimos la temperatura a 180 °C y esperamos 25 minutos.

PASO 9

Pinchamos el bizcocho con un palillo (o un tenedor) en su centro. Si no quedan restos de masa, nuestro postre estará en su punto. En caso contrario, lo dejamos 5 minutos más en el horno.

PASO 10

Dejamos templar el bizcocho y lo desmoldamos cuando ya no esté caliente.

PASO 11 Colocamos encima las fresas.

PUNTOS DE VENTA

Productos de Alimentos de Segovia



¿POR QUÉ ES BUENO ASOCIARSE A NUESTRA MARCA?

Es importante que el sector agroalimentario de nuestra provincia, uno de los principales motores económicos del territorio, establezca sinergias y camine en una misma dirección y con un mismo objetivo: fomentar el consumo de los productos que nacen 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 y auténticos; lo forman los comercios que distribuyen dichos alimentos; los restaurantes que elaboran sus 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.lagloriasleccion.com

CARNES MERCEDES MARTÍN

C/ La Plata, 22
40005 (Segovia)
921 43 38 14

CARNICERÍAS MARIBEL

Avenida Obispo Quesada, 22
40006 (Segovia)
921 43 25 57
www.carniceriamaribel.com

CLUB SELECCIÓN SEGOVIA

C/Isabel La Católica, 7
40001 (Segovia)
669 30 52 54
www.clubseleccionsegovia.com

DIABLO COJUELO

C/Juan Bravo, 23
40001 (Segovia)
921 46 26 71
www.diablocojuelo.com

FAUSTINO PRIETO

C/Cervantes, 29
40003 (Segovia)
650 93 13 48
www.jamonestaustinoprieto.com

INDUSTRIAS CÁRNICAS

ÁNGEL LÁZARO
Plaza Carrasco, 9
40005 (Segovia)
921 42 13 49

LA PASTERERÍA DEL REAL

C/ Calabadaja S/L
40100 (La Granja De San Ildefonso)
921 70 18 92

LA ROCA

C/Cervantes, 11
40001 (Segovia)
921 46 39 10

PASTERERÍA FARNESE

C/ Reina, 13
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 75 51 57

SEGOVIA GOURMET

Avda. Acueducto, 20
40002 Segovia · 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

C/ Andrés Reguera Antón, 3 -Mercado Municipal La Albuera- Puesto 15
40004, Segovia · 661324165
www.charcuteria-selecta-natalia.negocio.site/

SUPERMERCADO MARINO 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

AUTÉNTICOS CYL

C/ Calixto del Río, 8
40480 Coca - Segovia
921 05 04 86 - 647 413 186
www.autenticoscyl.com

LA FRAGUA GASTRONOMÍA

C/ Nueva, 1, Torreiglesias, Segovia
658 867 434



· CONSUME RURAL ·

AUNQUE LAS COSAS HAYAN CAMBIADO,
CONSUMIR **LO RURAL** SIEMPRE SERÁ **ALGO MÁGICO**

Impulsando el Comercio Rural