

EDICIÓN N° 10 · VERANO

# SEGOVIEAR

Alimentos, y mucho más, por la  
provincia de Segovia



Alimentos  
DE SEGOVIA



Diputación  
de Segovia

06



**La Dula de las Mesetas: La quesería que lucha contra la desaparición de la cabra autóctona de Castilla y León**

08



**SEGOVIA SIN GLUTEN: Una asociación que lucha por dar visibilidad a la celiaquía**

09



**LOS '5 DÍAS DE 'EL DORADO' superan las 7.500 raciones de cochinillo**

14



**Presentadores del programa 'SEGOVIEAR EN RUTA'**

16



**INNOPORC: Innovación, bienestar animal y riqueza para el mundo rural**

**EDITA**

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

**REDACCIÓN**

Teresa Sáez  
Nerea Llorente

**COLABORACIÓN EN CONTENIDOS**

Víctor Pellitero  
Helena Pérez  
Paula Quitral  
Carmen San Isidro

**DISEÑO Y MAQUETACIÓN**

Cinco Sentidos diseño y comunicación S.L.  
[www.agenciacinco sentidos.com](http://www.agenciacinco sentidos.com)

**DEP. LEGAL:**

SG 67-2021

**IMPRIME:**

Dprint

**SI QUIERES  
aparecer  
EN NUESTRA  
NUEVA REVISTA**

..... *escribe a* .....

**[segoviear@dipsegovia.es](mailto:segoviear@dipsegovia.es)**

**DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE SEGOVIA**

San Agustín, 23 40001 · Segovia

Tlf: +34 921 11 33 00

[www.dipsegovia.es](http://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](http://www.alimentosdesegovia.es)

# Noemí Otero Navares



## 332 millones de gracias

Este número 10 de nuestra revista Segovíear no es sólo una edición más para mí. Contar con una decena de números publicados constata el rotundo éxito en el afán de poner a la agroalimentación de nuestra provincia, a través de la gran familia de Alimentos de Segovia, en el lugar que se merece. Pero no sólo eso. Esta edición de Segovíear marca un antes y un después, al menos, para la que hoy escribe estas líneas.

Este mes de junio concluye para mí una etapa que me ha llevado a recorrer, a lo largo de los cuatro últimos años, cada rincón de la provincia con el propósito de hacer bandera de lo nuestro. Y de creérselo, porque sólo así somos y seremos los grandes precursores de las virtudes con las que cuenta nuestra despensa y que gracias a vosotros, los socios de Alimentos de Segovia, he aprendido

que son muchas. A lo largo de estos cuatro años no sólo hemos crecido, –que también, porque hoy somos más del doble de los que fuimos en 2019; exactamente, 332–, sino que nos hemos hecho más fuertes. Hoy, Alimentos de Segovia está presente en las estanterías de los grandes supermercados, de las pequeñas y medianas tiendas de alimentación.

Nuestros alimentos son ingredientes indispensables de las mejores recetas de nuestros restaurantes. Se beben, se degustan, se saborean, se disfrutan y se cuentan. Se conocen y se reconocen. Y todo ello ha sido gracias a vosotros, los que formáis esta familia en la que desde el principio me he sentido parte.

Gracias por mostrarme la provincia a través de vuestros ojos; por

enseñarme cómo detrás de lo que se cultiva, se cría y se elabora hay historias de vida cuyo hilo conductor es el amor por nuestro territorio.

Gracias por llenar a diario nuestras mesas de alimentos naturales, auténticos y artesanos que además nos son tan cercanos. Gracias a todos y cada uno de los 332 socios de Alimentos de Segovia por hacer provincia a mi lado.

Hoy, podemos decir con orgullo y ‘con nombre propio’ que somos lo que comemos. Gracias, Alimentos de Segovia.

**Noemí Otero Navares**

Diputada delegada del  
Área de Empleo, Promoción Provincial y  
Sostenibilidad

## La Quesería Artesanal de Sacramenia, Moncedillo y la panadería Ángel Maroto reciben cinco galardones en los Premios Artesano del Año de Castilla y León

Alimentos de Segovia ha triunfado en los Premios Artesano del Año de Castilla y León con cinco reconocimientos a tres empresas de la marca. Estos galardones distinguen a los mejores productos de la artesanía alimentaria de Castilla y León. Este 2023 han cumplido su octava edición.

La categoría de 'Postres lácteos y yogures' estuvo copada por dos segovianos. La Quesería Artesanal Sacramenia se alzó con el oro por su Yoburri de piña y coco y Moncedillo consiguió la plata por su yogur de oveja natural. Además, la Panadería Bollería Ángel Maroto obtuvo un oro en la categoría 'Dulces', gracias a su torta de chicharrones. Otra plata fue también para Moncedillo, con su queso Moncedillo Original en la categoría 'Queso semicurado'. No fueron éstos los únicos trofeos con los que se hizo la quesería de la que es responsable Joaquín Manchado, ya que el primer premio en la sección especial 'Tierra de Sabor' al producto que mejor representa los valores de calidad que



la marca defiende, recayó también en el queso Moncedillo Original.

Así, Segovia fue la segunda provincia más galardonada, tras Valladolid que se alzó con un total de doce distinciones.

## Seis cerveceras segovianas participan en Beertrago, la Feria de Cerveza Artesana de Buitrago del Lozoya

Vamos a Beer, Cerveza 90 Varas, La Granja de Goose, Casuar, Octavo Arte y Marijave son las seis cerveceras segovianas, pertenecientes a la familia de Alimentos de Segovia, que estuvieron presentes en la Feria de la cerveza artesana 'Beertrago', que se celebró en la Plaza del Belén de Buitrago de Lozoya (Madrid) el pasado mes de mayo. Nuestras cervezas fueron todo un referente, copando la gran mayoría de stands disponibles y compartiendo la experiencia con las cerveceras madrileñas Malta Caballar, Bailandera y Gabarrera.

Aquellos vecinos y visitantes que se acercaron a la feria tuvieron la posibilidad de degustar más de 50 tipos de cervezas elaborados a ambos lados de la Sierra de Guadarrama, combinados con una excelente propuesta culinaria de food trucks, artesanos de la zona, conciertos gratuitos y actividades para todos los públicos.

Esta feria es toda una apuesta por el consumo de kilómetro cero al estar formada por cervezas madrileñas y segovianas, ya que, para ser consideradas de esta manera, deben estar a menos de 100 kilómetros de distancia. Esto tiene varios beneficios: la reducción de la huella de carbono; el fomento de la economía



local; y la promoción de productos de alta calidad y sabor. Al apoyar a las cerveceras locales, se está promoviendo la producción y el consumo sostenible, al mismo tiempo que se apoya a los productores locales.

## Alimentos de Segovia estuvo presente en el encuentro anual de los programas de las Aulas Sociales y de Manualidades promovidos por la Diputación



El Centro de Servicios Sociales La Fuencisla reunió el pasado 11 de mayo alrededor de un millar y medio de personas pertenecientes a los programas de Aulas Sociales y Aulas de Manualidades de la Diputación de Segovia, después de haber sido imposible celebrarse durante los tres años anteriores debido a la pandemia.

A lo largo de la jornada, la feria de productores de Alimentos de Segovia se encargó de poner sabor al día, con la presencia de seis socios de la marca: Panadería Los Mellizos,

Alimentación La Gloria, Ibéricos de Vegaseca, Ahumados Perser, Quesería Artesanal de Sacramenia y La Manitas de Sacramenia, quienes se encargaron de representar la calidad de la gastronomía segoviana y, a su vez, de transmitir la importancia de consumir productos de proximidad.

De esta manera, los asistentes al evento pudieron degustar las deliciosas pastas de Los Mellizos, así como sus ciegas, sus mellicitos y un amplio surtido de sus creaciones más originales. La Manitas de Sacramenia deleitó a los asistentes con su deliciosa receta, al igual que la Quesería de Sacramenia, que participó en el evento con sus quesos y sus originales yogures. Ibéricos de Vegaseca ofreció sus deliciosos ibéricos y sus anchoas del mar de pinares, y La Gloria ofreció un variado surtido compuesto de tortas de anís, chicarrones de Ángel Maroto, patatas fritas de Las Damas y una amplia variedad de productos de varios socios de Alimentos de Segovia.

Por último, pero no menos importante, los riquísimos ahumados de Ahumador Perser también estuvieron presentes en esta jornada.

## Erre de Herrero entre los 10 mejores vinos blancos en The Rueda Masters

The Drinks Business, la revista británica a la vanguardia de todo lo relacionado con el sector de las bebidas, ha dado a conocer los diez mejores vinos blancos de la primera edición de los Rueda Masters (Top 10 white wines from The Rueda Masters), entre los cuales se encuentra el excelente Erre de Herrero 2022 de Bodegas Herrero.

El certamen evalúa la calidad de estos vinos realizando catas a ciegas, y a su vez destaca que el precio no es un aspecto que se deba de tener particularmente en cuenta, sugiriendo que "Rueda puede ofrecer un buen nivel de intensidad de sabor y equilibrio" sin que sean precisamente los más caros



los mejor posicionados, sugiriendo que el vino de Rueda triunfa en nuestro país por ser "refrescante y asequible".

Del vino del sociode Alimentos de Segovia, la revista señala que "hay cierta intensidad y peso en este Rueda, con algo de jugosa fruta amarilla, junto con las notas cítricas y de manzana, y un persistente final salado-fresco".



## La Dula de las Mesetas: La quesería que lucha contra la desaparición de la cabra autóctona de Castilla y León

“Igual que protegemos el patrimonio cultural o el patrimonio histórico, debemos cuidar a nuestros animales”. De esta manera, los fundadores de quesería La Dula de las Mesetas, José Moreno y Jaime Sanz mostraban su deseo por poner en valor a la cabra de la meseta con este proyecto que arrancó en el 2020. La quesería se encuentra en Olombrada, en un pequeño cobertizo transformado para preparar con la leche de su propio rebaño tanto quesos como cremas. Siguen un método de elaboración tradicional, mediante leche cruda la cual aporta los matices que la leche pasteurizada puede olvidar, dando lugar a un producto artesano y único cada vez.

Su aventura comenzó cuando a Jaime le regalaron dos chivitas en el año 2013. Tiempo más tarde crecieron, empezaron a criar y a aumentar el rebaño hasta las sesenta cabezas con las que

cuentan actualmente. Según iban creciendo, ellos fueron descubriendo el mundo lácteo y las formas de sacarle partido. El rebaño que da la leche para sus elaboraciones es de cabra de la meseta, una raza autóctona de Castilla y León, que se encuentra en peligro de extinción.

Además, este es el único rebaño de esta raza que se encuentra en Segovia. Ellos mismos son los que elaboran el forraje y el grano para alimentar a los animales por lo que toda la actividad se encuentra dentro de la provincia de Segovia.

El proceso de elaboración comienza con su rebaño, custodiado por sus mastines y el burro Julio que saluda a todo aquel que se acerca. Para comenzar, se recoge la leche en cántaras de cuarenta litros y se lleva desde la granja hasta la quesería donde proceden a la elaboración de su queso. Los únicos ingredientes utilizados junto con la leche son fermentos, cuajo y sal para conservar el sabor tan especial de la leche de cabra. Desde ahí, sigue un proceso tradicional templando la leche y cortándola con la lira en pequeños cubitos para más tarde prensarla en los moldes donde se añade la sal y se cura como mínimo dos meses.

Su producto estrella es el queso semicurado, pero otro de los favoritos son sus cremas de queso al natural, ajo y trufa negra. Todos sus productos pueden encontrarse en su quesería en Olombrada, pero próximamente planean vender en Cuéllar y Segovia para llegar a más consumidores que quieran probar un queso artesano y de proximidad con un sabor muy especial. Para ellos, formar parte de Alimentos de Segovia es una etiqueta de garantía para el consumidor que asegura en sus productos una calidad, cercanía y un queso que merece la pena comer.

El hecho de poner en valor a un animal como es la cabra de la meseta que se encuentra en peligro de extinción ha hecho que descubran una manera de hacer un producto de mayor calidad. Con ello quieren asegurar su conservación y el aumento de cabezas de esta ganadería, sacándole de la etiqueta de en peligro de extinción.

## ¿Sabías que puedes llevarte a casa una piedra del Acueducto en formato dulce?



Mercedes Rodríguez ha sabido reinventarse. Tras 30 años trabajando en la misma empresa y ver concluido su contrato, esta segoviana encontró la oportunidad perfecta para dedicarse a lo que le gusta y “disfrutar trabajando”, según ella misma destaca.

Mercedes es una gran aficionada al dibujo y a la repostería y ha sabido combinar a la perfección ambas facetas. El resultado es Merche's Galletas, un pequeño obrador dedicado a la elaboración de todo tipo de dulces en los que ha tratado de dar el toque segoviano como leit motiv de su amor por la tierra.

De ahí nacen algunas de sus galletas más reconocidas como es el caso de las piedras del Acueducto, que se pueden encontrar sin cobertura o con baños de chocolate de diferentes sabores, o los majos, que son galletas de cerveza y las majas, elaboradas con cáñamo.

Además, Merche's Galletas elabora todo tipo de productos para mesas dulces como galletas personalizadas o piruletas.

En su web ([turegalomisgalletas.es](http://turegalomisgalletas.es)), desde donde realiza venta online, podemos adquirir galletas de mantequilla, chocolate, avena, speculoos e incluso galletas con un toque salado y también tartas caseras en dos variedades: de queso gorgonzola y de chocolate y brandy.

Para su elaboración trata de emplear siempre ingredientes de proximidad como el anís castellana, la manteca de cerdo o el cáñamo de los también socios de Alimentos de Segovia Canniebas.

Las galletas que ofrece a través de las web van acompañadas de una galleta personalizada, que es donde esta emprendedora segoviana da rienda suelta a su imaginación y

a su buen hacer como dibujante, ya que se encarga de elaborar cada uno de los diseños de manera totalmente manual, por lo que nunca encontraremos una galleta igual a otra.

Además de la tienda online, las galletas de Mercedes también pueden encontrarse en varias tiendas de alimentación de Segovia, sobre todo en aquellas dedicadas a los productos de proximidad y que forman parte de nuestra marca agroalimentaria. En la provincia, Merche Galletas están en las estanterías de Saborea en Cuéllar y Cuchara de Palo (El Espinar).

Para Merche's Galletas formar parte de Alimentos de Segovia ha sido “el empujón más grande que hemos tenido; tanto para conocer a otros productores y socios de la provincia como para darnos a conocer. Ha sido un trampolín”, reconoce Mercedes.

# SEGOVIA SIN GLUTEN: Una asociación que lucha por dar visibilidad a la celiaquía



Diez luchadoras han puesto en marcha, recientemente, Segovia Sin Gluten, una asociación sin ánimo de lucro que nace para visibilizar y crear conciencia sobre la enfermedad celíaca. Teresa Bonilla, Carmen López, Elena Pardina, Sheila Rincón, Olga Sanz, Esmeralda García, María Mínguez, Aurea Tabanera, Olga Llorente y Virginia Zaballos son las diez mujeres que con entusiasmo y muchas ganas de trabajar para cambiar las cosas, van a luchar, día a día, para ayudar y apoyar a todas aquellas personas que sufren esta afección.

“Creemos que hacía mucha falta en Segovia una asociación de esta índole porque es necesario que exista alguien que luche por todos los celíacos de Segovia. Este proyecto nace desde la rabia e indignación de sentir que no estamos incluidos en la

sociedad, cuando te diagnostican no te ofrecen una información de calidad y no te dan un apoyo real. Nosotras estamos aquí para cambiar todo eso”, destacan.

Para ello, quieren unir a todas las instituciones para que les ayuden desde tres ámbitos: Sanidad, educación y hostelería. Tres pilares fundamentales para conseguir sensibilizar, apoyar e instruir, no sólo a los enfermos de celiaquía, sino a todos los segovianos. Porque esta enfermedad no sólo afecta a quien la padece, sino a todo su entorno, ya que está presente en todas las relaciones sociales con amigos o familiares, cuando, por ejemplo, deciden salir a cenar fuera de casa.

Para Segovia Sin Gluten hay un largo camino por delante, pero no

cesarán en su lucha, la cual, según afirman, “va a empezar por la hostelería de la provincia”. Queremos que los restaurantes se impliquen muchísimo más. Además, a nivel educativo trabajaremos para que se dé formación en este ámbito. Por ejemplo, en los ciclos formativos del Felipe VI relacionados con hostelería, sería importantísimo que existiese una asignatura sobre la celiaquía. Hasta que no exista, trataremos de ayudar y formar nosotras mismas a esos futuros camareros y cocineros segovianos. Además, lucharemos por establecer una conexión con el Hospital General, ya que todos los trabajadores sanitarios también deben estar correctamente formados en esta temática, para que se lleven a cabo más pruebas diagnósticas a posibles celíacos”.

Las instituciones públicas deben remar en la misma dirección que Segovia Sin Gluten. Claro ejemplo de ello es la Diputación de Segovia que, a través de su marca agroalimentaria Alimentos de Segovia, ofrece visibilidad a esta asociación, tanto a través de sus redes sociales, como en sus eventos, donde siempre ofrece opciones sin gluten para sus asistentes.

“Necesitamos que ese apoyo perdure, que cualquier tipo de acción que se celebre en toda la provincia de Segovia se integre a los celíacos. Para nosotras, sería vital conseguir el censo de enfermos de celiaquía de Segovia, al igual que se ha conseguido en otras partes de España”, subrayan.

Asociarse es sencillo. Han colgado en todas sus redes sociales, tanto el formulario de socios, como el de colaboradores. Además, es posible ponerse en contacto con la directiva de Segovia Sin Gluten a través del correo electrónico:

**segoviasingluten@gmail.com** o mediante el número de teléfono: **604 915 177.**



# Los '5 días de 'El Dorado' superan las 7.500 raciones de cochinillo consumidas

La campaña de promoción del Cochinillo de Segovia Marca de Garantía ha superado las 7.200 raciones consumidas el año pasado, con un total que rebasa las 7.500 raciones servidas en los 25 restaurantes participantes de la Asociación para la Promoción del Cochinillo de Segovia (Procose), titular de la marca. La aceptación de esta actividad, en la que el precio de la ración se reduce el 50 por ciento de lo que figura en la carta, se demuestra con el hecho de que cada vez aumenta más el número de personas que viajan a Segovia, en estas fechas, para degustar este típico plato de nuestra gastronomía.

Aunque los clientes han aumentado en todos los establecimientos participantes, en cuya fachada tienen una placa que los identifica, algunos se han visto desbordados desde el mismo lunes, que tradicionalmente venía siendo el día de menos demanda. Ha habido muchos restaurantes que desde el miércoles tenían todos los salones ya reservados.

Siendo una de las actividades estrellas de Procose, dedicadas a los segovianos que, día a día, muestran su apoyo a la calidad que ofrece la Marca de Garantía, solicitando el producto protegido cuando lo van a consumir, así como a quienes eligen Segovia para realizar un viaje y degustar su emblema gastronómico, cada año se percibe que es más esperada por el público, hasta el

punto de que se comienzan a recibir llamadas nada más concluir las navidades, para informarse sobre la fecha de estos cinco días, tanto en los restaurantes como en la propia sede de la Marca de Garantía 'Cochinillo de Segovia'.

Asimismo, según el testimonio directo del personal de los restaurantes, cada vez se observa la presencia de más personas que llegan de otros puntos de la geografía, especialmente Madrid, consolidándose también como una actividad para que compartan familias, compañeros de trabajo o grupos de amigos, que conciben este momento como una fiesta. Como anécdota, un par de turistas

muy jóvenes que desconocían esta actividad pidieron al principio una ración de cochinillo para compartir, y cuando se les informó de la celebración de los 5 Días de El dorado al final se comieron dos raciones cada una.

En estos dieciocho años se ha conseguido que esta semana se viva como una fiesta en torno al Cochinillo, donde el ambiente en los restaurantes participantes es de alegría y celebración, además este año se han visto en las calles de Segovia a numerosas personas con la bolsita obsequio de la Marca de Garantía con un agarrador de cocina con el logo conmemorativo del Cochinillo de Segovia 2 millones.



## 1 MARIJAVE: UN HOMENAJE AL RÍO DE SAN JUAN EN FORMA DE CERVEZA ARTESANA

Marijave era el nombre que portaba el río San Juan, cuyo caudal recorre los municipios de Castroserna de Abajo y Consuegra de Murera, localidades de las que son vecinos Julián García y Roberto García, del primero y Raúl López y Emet Jhon, del segundo. Cuatro buenos amigos que, por amor a su tierra y a la buena cerveza, comenzaron su pequeño gran proyecto, Marijave.

Una comida de amigos fue el punto de partida. A Raúl le encantaba fabricar cerveza en su casa para el autoconsumo y, su amigo Julián, le invitó a que hiciese más cantidad. Poco a poco y tras algún que otro “¿y por qué no?”, los cuatro amigos decidieron empezar a comercializar su propia cerveza, concretamente en el año 2019.

Actualmente, cuentan con cuatro tipos de cervezas diferentes: Rojavera, una Blond Ale; Marimanga, una Strong Ale; Veripai, una Indian Pale Ale (IPA); y Gavilla, una Segovia Pale Ale (SPA). Esta última es una innovación que recibe ese nombre porque está fabricada con lúpulo segoviano, probablemente sea una de las pocas o la única cerveza de este estilo.

Para fabricar sus cuatro cervezas no cuentan con una fábrica al uso, son nómadas. Cada vez que elaboran una nueva cerveza se reúnen, estudian qué es lo que quieren elaborar y hacen hasta una decena de pruebas en sus casas hasta que consiguen la cerveza perfecta, con los sabores, matices, color y grado de alcohol deseado. Una vez llegados a este punto, contactan con cerveceras segovianas para que hagan realidad sus creaciones. La IPA y la SPA la elaboran en la cervecera 90 Varas y la Rojavera y la Marimanga con Goose.



### CERVECERA NÓMADA

• **Varietades:** Rojavera (Blonde Ale); Marimanga (Strong Ale); Veripai (Indian Pale Ale); Gavilla (Segovia Pale Ale)

• **Tienda online:** tienda.marijave.es

Para Julián, Roberto, Raúl y Emet es muy importante que poco a poco se vaya reconociendo a la cerveza artesana, no sólo en nuestra provincia. Porque la cerveza puede ser para cualquiera y como ellos afirman “hay que probar diferentes tipos de cerveza, al igual que probamos diferentes tipos de comida que nos acaban sorprendiendo. Si no la pruebas, nunca vas a saber si te gusta y siempre es bueno salir de la monotonía”.

Sus exquisitas cervezas pueden adquirirse a través de su página web (tienda.marijave.es) y en diversas tiendas físicas de Cantalejo, Prádena y Segovia.

Quizás Castroserna de Abajo y Consuegra de Murera sean dos

localidades con pocos habitantes, pero si algo les hace especiales es contar con vecinos como los creadores de Marijave, que trabajan por hacer algo suyo; por dar valor a su tierra, luchando por los productos de la provincia de Segovia y el consumo de kilómetro cero.



2

## RESTAURANTE LA VEREDA: GASTRONOMÍA DE PROXIMIDAD PARA DISFRUTAR EN UN ESTABLO RESTAURADO

“Un pequeño oasis en Castilla”, así comenzaba hablando José Antonio Montejo de su acogedor restaurante La Vereda, situado en el término de Riaza. Este entrañable lugar está dotado de unas increíbles vistas que, unidas a la exquisita decoración, los animales y la buena gastronomía hacen de este espacio un viaje gastronómico y sensorial para aquellos que lo visitan.

Si algo lo convierte en un espacio verdaderamente especial, es que cuenta con tres reservados construidos donde antiguamente había cuatro establos de madera, que guarda toda su esencia y que aporta un atractivo especial, al ser uno de los pocos restaurantes de Europa que poseen algo similar a esto.

La Vereda comenzó su andadura siendo únicamente un centro ecuestre. Después llegó el bar, al que con el tiempo le añadieron algunas mesitas hasta que, finalmente, en 2017, decidieron dar el gran salto y abrir, también, el restaurante.



“Desde el principio procuramos mantener unos niveles de autenticidad altos y hemos sacado pecho de nuestro ADN que está en torno a los caballos, el campo y este magnífico emplazamiento”, destaca José Antonio.

Todo este esfuerzo por hacer de La Vereda un lugar único va ligado a la buena cocina que va en dos líneas. Por un lado, está Teresa, su mujer, que, cómo buena vasca elabora una cocina tradicional; por otro lado, está su hija –también llamada Teresa– quién trabaja la cocina tradicional con toques más contemporáneos. “Tenemos huerto propio, nos gusta poder presumir de unas verduras de verdad, de primer nivel y unos tomates que no los puede conseguir ni el Corte Inglés. Algo que ha madurado en la planta y va directamente al plato es difícilmente igualable. Unos huevos de gallina pueden llegar a un nivel de altísima cocina y sabores auténticos, cuando el producto es muy bueno, cuando se manipula con cuidado y se cocina con cariño. Podemos hacer de algo muy sencillo, algo realmente exquisito, porque el lujo ahora mismo está en las cosas más sencillas, elevadas al mayor nivel”, afirma Montejo.

Hablando de comida, no sólo se dedican a su restaurante al uso, también tienen una pequeña línea de catering para eventos, que cuidan al detalle y los hacen a medida. “Huimos de la estandarización y evitamos que sean todos los eventos iguales. Nos gusta personalizar mucho cada uno y hacerlo especial y adecuado para el cliente que tenemos”, subraya.

• **Ubicación:** Carretera N-110, Km 113.5, Riaza

• **Horario:**

L - D 13:30 / 17:00 20:00/0:00 h  
(Imprescindible reserva previa)

**Carta y reservas:** [caballoslavereda.es](http://caballoslavereda.es)

Además, cuando le preguntamos a José Antonio por el producto que utiliza le sale una sonrisa, ya que con orgullo nos cuenta que “somos unos enamorados del producto y de la materia prima y, además, nos gusta ponerla en valor. Sabemos que una buena cocina empieza por un buen producto y sobre todo por no estropearlo. Hay que mirarlo, hay que cuidarlo y hay que potenciarlo. Nos encanta el producto bueno y nos encanta el producto de kilómetro cero y de proximidad. Consideramos un valor añadido muy alto a lo que ofrecemos”.

Cabe destacar que La Vereda ha sido seleccionada como uno de los mejores restaurantes Pet Friendly de España, lo cual hace a este restaurante más especial aún si cabe. En él tienen acceso libre todas las mascotas. En definitiva, La Vereda es un lugar único para disfrutar de una experiencia única.



### 3 CARNES Y EMBUTIDOS MARINO: TRES GENERACIONES OFRECIENDO PRODUCTOS CÁRNICOS DE PRIMER NIVEL



Situada en la carretera Madrid-Burgos, en el término de Boceguillas, se encuentra, integrada en el supermercado UNIDE, la carnicería Marino. En ella se elaboran todo tipo de productos de embutidos: chorizos, lomos, costillares adobados, etc.; jamones; carnes; y también se asan cordero y cochinillo en horno de leña. El negocio se trasladó desde un pequeño local en el centro de Boceguillas hasta su ubicación actual hace ahora dos años. El cambio supuso un aumento de la superficie comercial, con secciones de frutería, bebidas, cosmética o congelados; y una mejor conexión con los medios de transporte. Sin embargo, lograron mantener el trato cercano y el ambiente familiar.

A nuestra llegada nos recibe Roberto Suárez Maroto, nieto de Marino Suárez, el primer Suárez que inició el negocio en 1965. También están su padre, su madre y su hermano. Este último heredó el nombre del abuelo, del padre y del negocio. Roberto y Marino son la tercera generación que asume con valentía la empresa familiar. Todos ellos se esfuerzan a diario por elaborar productos de primer nivel y servirlos con la mejor de sus sonrisas.

Se sienten orgullosos de poder ofrecer los mejores productos cárnicos de kilómetro cero a sus clientes. Reconocen que cuando llegan los periodos vacacionales, y aumenta el número de turistas, las ventas se disparan, pero que procuran tener producto reservado para sus clientes de siempre. Al final, sonríe Roberto, “es a los que hay que cuidar porque son los que vienen siempre”.

La oferta disponible en productos de carnicería y charcutería en Marino es variada y de la mejor calidad, pero, además, cuenta con un horno de leña en el que preparan comida para llevar los fines de semana. En él pueden cocinar hasta 100 piezas de carne a la vez, que después puede servirse lista para consumir o envasarse al vacío para asegurar el sabor y todas las propiedades del producto un tiempo después.

• **Ubicación:** Calle Bayona, 67, Boceguillas, Segovia

Gran variedad de productos cárnicos y servicio de preasado.

• **Más información:** 921 543 111

En el supermercado, además del género habitual, encontramos una amplia gama de productos segovianos. Apuestan especialmente por productores de la zona, y que, al igual que Marino, algunos de ellos tienen el sello Alimentos de Segovia, como es el caso de las queserías Moncedillo y Bartolomé, o la cerveza 90 Varas, entre otros.

Para los Suárez, formar parte de Alimentos de Segovia, un signo distintivo protegido como una marca de garantía que permite identificar en el mercado productos agroalimentarios de calidad diferenciada producidos en la provincia de Segovia, es dar un valor añadido al producto que elaboran. Una forma de apostar por el producto rural y de proximidad y demostrar que es mejor que el que se produce en las urbes.



4

## QUESOS BARTOLOMÉ: EL RELEVO GENERACIONAL PARA ELABORAR QUESO DE CABRA

Hace un par de años Gerardo Bartolomé tenía el sueño de reabrir su quesería, pero su mayor ilusión era pasar el testigo a sus hijos, Víctor y Germán, que actualmente tienen 18 y 20 años. No se lo pensaron dos veces y con mucho empeño y cariño se dispusieron a rehabilitar la pequeña factoría para comenzar su andadura. Gracias a los conocimientos de su padre, los dos jóvenes queseros comenzaron a aprender este bonito oficio que compaginan con sus estudios universitarios.

“Cuando nuestro padre nos propuso reabrir la quesería lo vimos como una buena oportunidad para desarrollarnos personal y profesionalmente, ya que aún no teníamos carnet de conducir y buscar trabajo para el verano se nos complicaba bastante”, destacan.



cabras y adquirió unas tierras donde cultivar el alimento para su ganado. Y así sigue siendo actualmente, Gerardo Bartolomé sigue cuidando de su rebaño para que sus hijos puedan elaborar estos quesos de leche pasteurizada que actualmente comercializan. Uno tierno y uno semicurado, elaborados con la técnica del prensado, y uno azul y uno cremoso, conocido como el ‘chevette’, fabricados por gravitación.

Actualmente, sus quesos pueden adquirirse en Boceguillas, en Carnicería Marino Supermercado Unide y en Carrefour; y en Riaza, en el Supermercado Trady’s y

en la Carnicería el Piris, aunque poco a poco irán aumentando los establecimientos de venta al público.

Además, por su afán de dar a conocer su producto, acudirán en esta temporada al mayor número de ferias que les sea posible, alrededor de toda la provincia de Segovia.

Su principal objetivo no es realizar demasiados quesos, sino aprender todo lo que les sea posible de su padre, hacer un producto de calidad, que poco a poco se conozca y que aquellos que lo comprenden vuelvan a hacerlo, porque para ellos “es muy gratificante ver que gusta lo que elaboramos con tanto cariño”.

Actualmente, solo elaboran quesos los fines de semana, ya que a diario están centrados en sus estudios. En la época estival, se invertirán las tornas, produciendo de lunes a viernes y dejando los fines de semana para acudir a ferias y eventos. Empeño, trabajo y dedicación por sacar adelante este bonito proyecto.



De familia ganadera y agricultora les viene el oficio, ya que su padre, cuando tenía 27 años quiso dejar Madrid para venirse al pueblo, a Aldeonte, donde abrió una granja de

• **Ubicación:** Calle Prado Martín, 2, Aldeonte Segovia.

• **Varietades:** Tierno, semicurado, azul y cremoso con leche pasteurizada de cabra de su propio ganado.

# CARLOTA MURO, KIKE SANTANA Y BEATRIZ SERRANO

PRESENTADORES  
DEL PROGRAMA  
'SEGOVIEAR EN RUTA'

**«Más allá de los productos, hemos descubierto una forma de vida»**

Carlota Muro, Kike Santana y Beatriz Serrano han hecho piña y eso se nota cuando les preguntamos por sus andanzas durante la grabación de 'Segoviear en ruta', que no es más que la adaptación a televisión de nuestra revista. Un total de diez capítulos que recorren la provincia y que La8 Segovia de RTVCyL emite cada miércoles.

Carlota, Kike y Bea nos cuentan cómo se está desarrollando el rodaje de esta decena de episodios que nos descubren, al igual que la revista que tienes en tus manos, lo ancha que es la provincia de Segovia en cuanto a agroalimentación se refiere. Siempre a través de las historias de los socios de Alimentos de Segovia.

Nos lo cuentan desde el lugar donde arrancó todo, que no es otro que el mítico bar Santana de la capital segoviana.



**Los socios de Alimentos de Segovia llevan la provincia por bandera**

**PREGUNTA.- ¿Cómo está siendo la experiencia de grabar 'Segoviear en ruta'?**

**KIKE.-** Para mí está siendo maravillosa. Estoy conociendo muchos sitios, muchas personas y muchos productos que realmente la gente no conoce. Gracias a este programa, lo estamos descubriendo.

**BEATRIZ.-** Esto es el Kilómetro Cero auténtico: conocer a los bodegueros,

a las empresas hortícolas, a los productores de jamones y embutidos y conocer a las personas que están detrás de ellos: Poner nombre y apellidos. Está siendo una experiencia enriquecedora tanto para ellos como para nosotros.

**P.- ¿Esto quiere decir que estáis teniendo una buena acogida por parte de los socios de Alimentos de Segovia?**

**KIKE.-** Muy buena. Y ellos mismos nos lo demuestran con su generosidad. Nos ponen de comer, de beber,...

**CARLOTA.-** Nos invitan casi a dormir... Nos estamos dando cuenta además que la provincia es más extensa de lo que parece. En personas también. Allá dónde pensamos que más está afectando la



Con "Segoviar en ruta" estamos poniendo nombres y apellidos a las personas que están detrás de los alimentos de la provincia

despoblación encontramos a alguien valiente que quiere continuar con el legado del municipio y que está ligado a la tierra. Esto último es algo que tienen todos los proyectos en común, que están arraigados al territorio, a las costumbres, a la tradición y que de ahí nacen los productos y hacen marca de lo que les da la tierra.

**BEATRIZ.-** Es verdad que hemos notado que se sienten orgullosos unos de otros. Los propios productores están contentos de pertenecer a esta familia de Alimentos de Segovia y de hacer piña.

**KIKE.-** Y pasa mucho con las tiendas. Lo que se produce en la provincia quieren tenerlo en sus estantes. Están deseando que entre un producto nuevo a la marca para incorporarlo.

**CARLOTA.-** Son una gran familia, literalmente. Y con nombres y apellidos que es algo que repetimos mucho durante el programa. Ellos hablan del vino de José Félix, de las patatas de Óscar y Gema, de los embutidos de Esther o los quesos de Raquel.

**P.- ¿Y qué les parece a los espectadores?**

**KIKE.-** El programa lo está viendo muchísima gente. Yo antes era el del Santana, ahora me llaman el de la tele (risas).

**P.- Estáis conociendo multitud de historias que hay detrás de los productos que consumimos, ¿hay algo que hayáis descubierto y que nunca os pensaréis que la provincia de Segovia contara con ello?**

**KIKE.-** Lo que más me sorprende es la gran variedad de alimentos: cervezas, vinos, embutidos y quesos. Todos de una gran calidad. Por ejemplo, dicen que Segovia es la provincia con mayor número de cerveceras artesanas en proporción a su población.

**CARLOTA.-** Más allá de los productos, hemos descubierto una forma de vida. Un ejemplo es La cueva de la quesera (Cinco Villas), cuyo proyecto va más allá de hacer queso; se trata de una manera de vivir de forma más sostenible, ecológica y respetuosa con el medio ambiente.

**BEATRIZ.-** O José Félix (Bodega Severino Sanz) cuyas instalaciones están en Montejo de la Vega de la Serrezuela y que es una persona que viene de fuera y decide invertir en un pueblo de pocos habitantes y que saca adelante un proyecto que ha hecho que ya todos conozcamos sus grandes vinos de la DO Ribera del Duero o el caso de Jorge, quien está detrás de Quesos El Molinero, y cuyo empeño por mantener la pequeña

quesería familiar hace que tenga que compaginar su profesión de maestro con las labores propias de elaboración del queso.

**CARLOTA.-** Es gente que apuesta por lo rural. Por quedarse.

**P.- Es decir, que la agroalimentación de la provincia lleva aparejada una forma de vida.**

**CARLOTA.-** Exacto. Y de entender la vida. Entender que la tierra te da unas cosas de manera natural y que aprovechándolas puedes obtener mucho. Llevan la provincia por bandera y todos se sienten super orgullosos de ello.

**KIKE.-** Nos decía José Félix que tenemos mucho que aprender los castellanos de los vascos, por ejemplo, a la hora de valorar, consumir y defender nuestro producto. "De una manzana hacen una feria", decía el propietario de la bodega Severino Sanz. Tiene toda la razón.

**P.- En este sentido, ¿qué creéis que podemos hacer como segovianos para dignificar nuestra agroalimentación?**

**KIKE.-** Seguir haciendo las cosas bien; innovando en productos y seguir apostando por nuestra economía

**BEATRIZ.-** Yo veo un problema en la parte de la distribución. Hay tiendas, como las que hemos estado visitando, en las que sí encuentras productos de Alimentos de Segovia, pero vas a un bar a tomarte un vino y no siempre vas a encontrar vinos de Segovia. Habría que hacer un esfuerzo grande entre todos los implicados para implantarlo en el territorio.

# INNOPORC: Innovación, bienestar animal y riqueza para el mundo rural

La cría racional y sostenible del cerdo se articula en una industria pujante, competitiva y comprometida con la innovación, el bienestar animal y la generación de riqueza y empleo en el medio rural. Cualidades que cumple al dedillo Innoporc, empresa segoviana de origen familiar dedicada a la producción de porcino y fabricación de piensos como alimento para sus animales.

Su origen y desarrollo viene de la mano del tesón de la familia Antona. Esta empresa familiar, que factura más de 54 millones de euros al año, centra el 95% de producción en la provincia de Segovia. Cuenta con más de 40 centros de producción distribuidos en diferentes enclaves del medio rural de la provincia y está conformada por cerca de un centenar de trabajadores. Desde 2022 cuentan con una nueva sede, situada en Valverde del Majano, donde realizan la atención al cliente, imparten formación y desarrollan sus proyectos de innovación y sostenibilidad, integrando la parte de comercialización de productos de nutrición y zoonosanitarios, Inno360°.

Bajo el lema de 'La calidad, desde el origen', la entidad se define como la máxima expresión de calidad en todos los ámbitos del sector porcino. Su especialización se basa en el bienestar animal, sostenibilidad, innovación, recursos humanos y Motivación Social Corporativa (MSC). De hecho, en 2022 recibieron el reconocido sello europeo WELFAIR para sus granjas porcinas. Este sello garantiza el buen estado de los animales y las instalaciones, mediante la evaluación a través de auditores que visitan periódicamente cada centro.

Innoporc también dedica una importante parte de su actividad a la nutrición animal y a la formación. Cuenta con un equipo de expertos veterinarios y comerciales encargados de dar soporte técnico a profesionales del sector ganadero y agropecuario. La mejora de la rentabilidad de sus centros de producción y la bioseguridad son algunos de sus pilares fundamentales para el crecimiento.

En Innoporc tienen claro que innovación y sostenibilidad deben ir de la mano. Por ello, hace unos años crearon

la marca 'Innosost' para dar soporte en materia medioambiental y tecnológica. Consecuencia de ello son varios proyectos que han puesto en marcha centrados en el abono animal. Un ejemplo es la planta piloto donde se llevan a cabo procesos de separación y compostaje.

La incorporación de algas y bacterias, incluida la colaboración con diferentes industrias de la región, trata de revalorizar diferentes subproductos y así generar un ecosistema de economía circular para generar biogás. Y este no es el único sistema renovable de la compañía.

En las oficinas centrales se encuentra integrado un sistema de climatización por aerotermia, proceso que permite obtener energía limpia del propio aire. Asimismo, en los centros de producción han incorporado energía fotovoltaica de autoconsumo.





# De Bote en Bote

SEGOVIA

**Un restaurante  
que apuesta  
por el consumo  
de proximidad**



En sus inicios, eran una cocina tradicional, pero al estar en una ciudad en constante movimiento necesitaban algo más, así comenzó De Bote en Bote, un lugar donde sus propietarias, Merche y Gracy, pueden trasladar sus viajes y amor por la comida a su cocina.

Abrieron en el año 2018 buscando un lugar al que a ellas mismas les gustaría ir, los platos que querrían encontrarse y el trato que les gustaría recibir y es que para ellas la hostelería es hacer feliz a la gente. Su restaurante ofrece una opción para los que no quieran decantarse por la cocina tradicional. Esto ha llevado a que sea uno de los lugares favoritos, no sólo para los turistas que quieren probar algo diferente, sino para los segovianos que busquen disfrutar de una cocina de gran calidad. Su gran variedad de platos también logra que las personas con intolerancias puedan disfrutar de su comida.

Apuestan por una cocina elaborada, cada día más, con

productos locales, ya que para ellas es imprescindible el 'hacer provincia', apoyando no sólo a sus compañeros hosteleros sino a los productores de Segovia que ofrecen un producto kilómetro cero y de gran calidad. Gracias a ir conociendo más proveedores de la zona han podido conocer nuevos productos y ampliar la carta.

Sus elaboraciones están en constante movimiento para que los visitantes se encuentren novedades cada vez que les visiten. Aún así, mantienen sus platos incondicionales como son sus 'torrajos', tostitas de ajo negro a la plancha, los canelones o los saquitos.

Sus famosas croquetas, de las que muchos han oído hablar y han sido reconocidas con distintos premios, se encuentran en un momento de descanso, pero no descartan su vuelta. Mientras tanto, cuentan con otras variedades igual de ricas y que no les tienen nada que envidiar. Tanto es así, que este año recibieron el reconocimiento a la empresa hostelera del año en la II Edición de

los Premios Provinciales de Hostelería y Turismo de HOTUSE.

El restaurante está en constante movimiento, por lo que no es de extrañar que su siguiente proyecto sea trasladarse a un local más amplio para poder ofrecer comidas y cenas a un mayor número de personas. El traslado se realizará a finales de este año, en cuanto estén listas las reformas para ofrecer el mejor servicio. Tienen planeado instalarse en un lugar que les permita tener más aforo, pero muy cerca de su actual ubicación, por lo que no se irán muy lejos ya que la localización será en la Plaza de la Tierra.

Trabajar con Alimentos de Segovia es fundamental para ellas ya que hay que apoyarse en los productos de proximidad. Trabajar con gente de la zona formaba parte de su filosofía cuando iniciaron este proyecto. De esta manera, no solo les permite apoyar el consumo de proximidad sino que también conocer elaboraciones que en un primer momento no se habían planteado añadir a su carta.



## SOLOMILLO DE CERDO AL HINOJO

Una receta de La Venta Tabanera

### INGREDIENTES

para 4 personas:

- 2 solomillos de cerdo
- 1 ramita de romero
- 1 ramita de tomillo
- 4 clavos de olor
- Aceite de oliva
- Pimienta molida
- 1/2 cucharadita de granos de pimienta
- 1 bulbo de hinojo grande
- 1 calabacín
- 2 hojas de laurel
- 1 ramita de canela
- 1 cucharada de miel

### INSTRUCCIONES

#### ELABORACIÓN

En un recipiente hondo ponemos los solomillos previamente salpimentados junto con el romero, el tomillo, el laurel, los clavos, los granos de pimienta, la ramita de canela y un buen chorro de aceite.

Tapamos el recipiente y lo dejamos macerar en el frigorífico 24 horas.

Cortar el hinojo y el calabacín en juliana, salpimentar y saltear con

un poco de aceite hasta que este al dente.

En este momento incorporamos la miel y cocinamos un par de minutos. Retiramos los solomillos del líquido de maceración, escurrimos un poco y los marcamos en una sartén bien caliente hasta conseguir el punto deseado.

#### MONTAJE

Repartimos la verdura en los platos y encima colocamos los solomillos trinchados en rodajas, acabando con unas escamas de sal.

# 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](http://www.alimentosdesegovia.es)

#### ALIMENTACIÓN LA GLORIA

C/ San Antón, 9  
40005 (Segovia) · 921 43 70 00  
[www.lagloriaseleccion.com](http://www.lagloriaseleccion.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](http://www.carniceriamaribel.com)

#### CENTRO GASTRONÓMICO

C/Daoiz, 9  
40003 (Segovia) · 636 08 69 13  
[www.segoviaiswine.com](http://www.segoviaiswine.com)

#### CLUB SELECCIÓN SEGOVIA

C/Isabel La Católica, 7  
40001 (Segovia) · 669 30 52 54  
[www.clubseleccionsegovia.com](http://www.clubseleccionsegovia.com)

#### DIABLO COJUELO

C/Juan Bravo, 23  
40001 (Segovia) · 921 46 26 71  
[www.diablocojuelo.com](http://www.diablocojuelo.com)

#### FAUSTINO PRIETO

C/Cervantes, 29  
40003 (Segovia)  
650 93 13 48  
[www.jamonestaustinoprieto.com](http://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](http://www.pasteleriafarnese.es)

#### PRODUCTO NACIONAL TIENDA GASTRONÓMICA

C/Isabel La Católica, 7  
40001 (Segovia)  
921 46 27 76  
[www.producto-nacional.es](http://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.segovia gourmet.com](http://www.segovia gourmet.com)

#### ONZAS DE SABOR

Avda. de la Constitución, 30  
40005 Segovia  
674 993 197  
[www.onzasdesabor.com](http://www.onzasdesabor.com)

#### SABOREA EN CUÉLLAR

Calle Resina, 1. 40200 Cuéllar  
620 651 007  
[www.distribucionesarranz.es](http://www.distribucionesarranz.es)

#### CUCHARA DE PALO

Calle Francisco San Juan, 8  
40400 El Espinar · 661943558  
[www.cucharapalo.es](http://www.cucharapalo.es)

#### HENAR CHARCUTERÍA

C/ Andrés reguera Antón s/n - Mercado municipal de La Albuera - puesto 23  
40004 Segovia · 678996038  
[www.charcuteriahenargarcia.es](http://www.charcuteriahenargarcia.es)

#### PANADERÍA JUAN SANZ

C. Correos, 5,  
40590 Santo Tomé del Puerto, Segovia  
921 55 73 34  
[www.panaderiajuansanz.com](http://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/](http://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](http://www.zonaarevacos.es)

#### LA CRIBA DE VALSECA

C/ del Humilladero,17  
40390 Valseca, Segovia  
921 12 47 09 - 605 927 256  
[www.lacribadevalseca.com](http://www.lacribadevalseca.com)

#### AUTÉNTICOS CYL

C/ Calixto del Río, 8  
40480 Coca - Segovia  
921 05 04 86 - 647 413 186  
[www.autenticoscyl.com](http://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*



NOS  
**IMPULSA**

