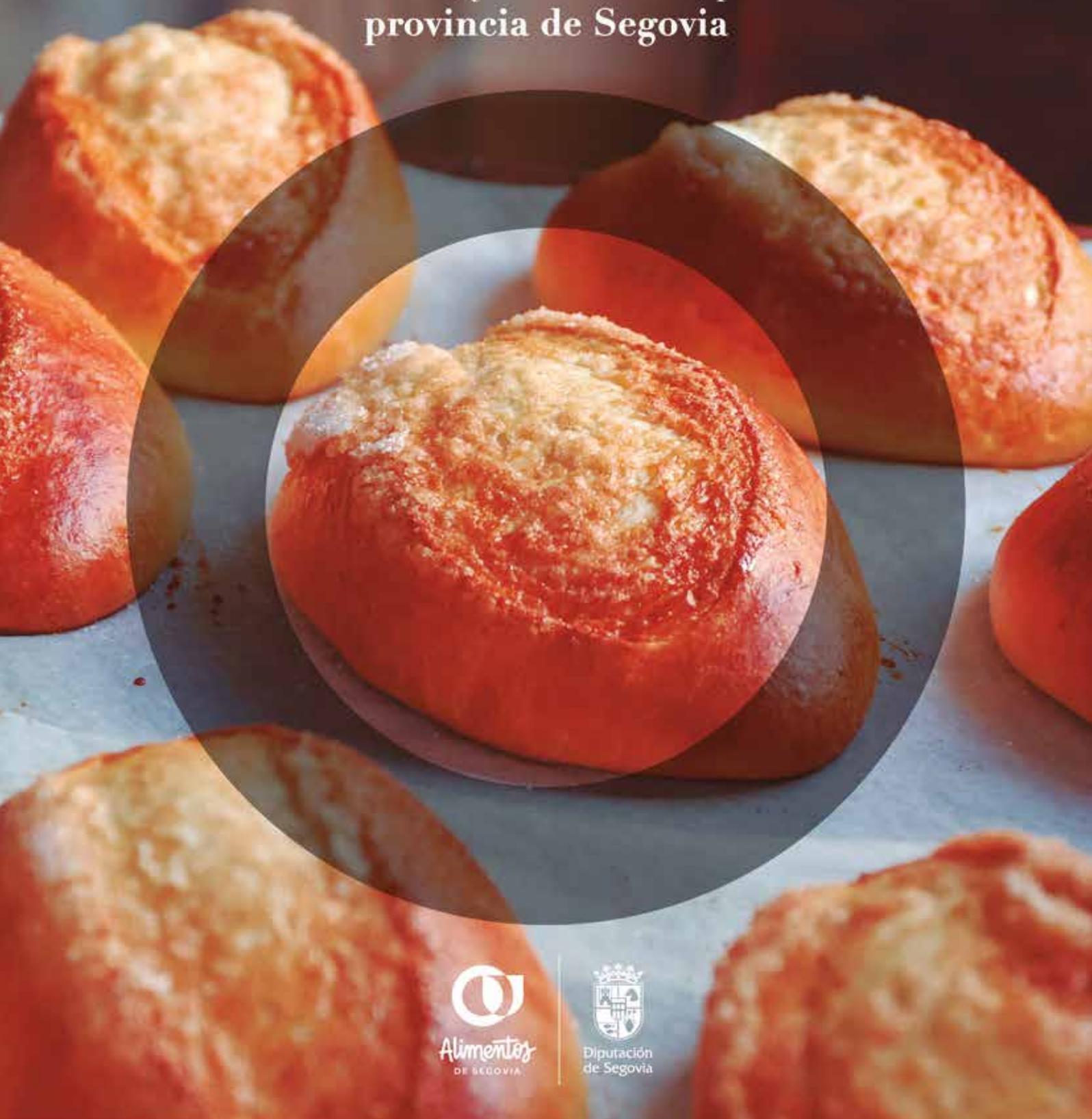


EDICIÓN N° 11 · OTOÑO

# SEGOVIEAR

Alimentos, y mucho más, por la  
provincia de Segovia



Alimentos  
DE SEGOVIA



Diputación  
de Segovia

06



**BODEGAS GARCÍA SERRANO: la viticultura ecológica con legado familiar**

08



**LA COCINA DE VANESA: PARA QUE LAS CROQUETAS CASERAS SIN GLUTEN LLEGUEN A TODOS LOS RINCONES**

09



**LA NECESIDAD DE PROTEGER UN PRODUCTO ÚNICO**

14



**La Fiesta de la Vendimia de Valtiendas**

16



**Carnicería BERNA, especialistas en pastelería cárnica y sin gluten**

**EDITA**

Diputación Provincial de Segovia  
Área de Promoción Provincial y Desarrollo Rural  
Sostenible

**REDACCIÓN**

Nerea Llorente  
Ana Vázquez

**COLABORACIÓN EN CONTENIDOS**

Diego Antolín  
Víctor Pellitero  
Helena Pérez  
Paula Quitral  
Carmen San Isidro

**DISEÑO Y MAQUETACIÓN**

Cinco Sentidos diseño y comunicación S.L.  
www.agenciacincoentidos.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



## TAN COUNTRY, TAN NUESTRO

Por todo lo realizado durante los últimos años desde la Diputación para alimentar los sueños de productores y establecimientos hosteleros de la provincia, podríamos llegar al otoño sin hambre; repletos de tanto verano acompañando a los socios de nuestra marca Alimentos de Segovia por ferias, catas, celebraciones, caravanas o talleres. ¿Pero quién puede saciarse entre tanta tentación?

Además, no se me ocurre mejor momento que el de la despedida del verano para Segoviar; para seguir moviendo la tierra hasta encontrar nuevos Alimentos de Segovia o, simplemente, para disfrutar de lo que es tan nuestro

que precisa nuevas maneras de hacerlo tan suyo. Tan de Estados Unidos, como el cochinillo de Tabladillo. Tan de El Escorial, como las birras de Vamos a Beer. Tan de China, como la carne de Hola Food.

Seguimos segovieando, descubriendo, por ejemplo, y junto a Bodega García Serrano, nuevas maneras de hacer sostenible hasta el influjo del vino o, junto a Carnicería de Berna, nuevos modos de entender la pastelería. También continuamos haciendo oficio y sintiendo orgullo de la solidaridad de personas como Azu y su pollería o de la empatía de Vanesa y su cocina, desde la que toman forma las

mejores croquetas sin gluten de la provincia.

Segovieamos, despacito y con buena letra por las páginas de esta revista, tratando de sentir el frescor del mar de Pinares y dejándonos bañar, antes de que anochezca pronto, por el sabor de sus productos y la sabiduría de sus productores. Y entre tanto y tanto paramos, para pegarle un trago a la Fiesta de la Vendimia y apuntar bien la receta de un sándwich made in Huercasa. Para que no nos falte ese country tan remolacha, tan nuestro.

**Miguel Ángel De Vicente Martín**  
Presidente de la Diputación de Segovia

## Tabladillo y Fermín llevan el cochinitillo por primera vez a Estados Unidos

Tabladillo, líder en la comercialización del cochinitillo de Segovia y con una experiencia de más de 50 años en el sector; y la empresa salmantina, Embutidos Fermín, pionera en exportación del ibérico en Estados Unidos, han sellado recientemente un acuerdo para la comercialización en dicho país. Se trata de la unión de dos empresas, punteras radicadas en Castilla y León para buscar un beneficio común y dar a conocer el cochinitillo de Segovia de una forma continua y segura en el exigente mercado estadounidense.

El cochinitillo Tabladillo cuenta con numerosas condecoraciones como el Premio Alimentos de España, ITQI, Innoval, entre otros. Desde ambas empresas se celebra el acuerdo como un éxito de internacionalización de empresas de Castilla y León, familiares e innovadoras en explorar nuevos caminos. Es un paso hacia adelante en sus proyecciones y expectativas empresariales.



Aunque ya se han realizado operaciones en común, la pasada Feria Summer Fancy Food de New York en el mes de junio, ha sido el lugar elegido para dar la oportunidad a los estadounidenses de degustar uno de los productos estrella de nuestro país.

## La Cervecería Solidaria Vamos a Beer consigue el premio a la mejor cerveza de la feria de El Escorial

La Cervecería Solidaria Vamos a Beer consiguió el premio a la mejor cerveza en la quinta edición de la feria de El Escorial, celebrada en el pasado mes de julio y por donde pasaron más de 3.000 personas.

Esta feria organizada por el Ayuntamiento y la Asociación de Empresarios de la localidad junto con la revista más importante del sector cervecero, Factoría de Cerveza, es una de las ferias más asentadas dentro del calendario cervecero nacional y cuenta con la participación de las cervecerías más importantes como La Virgen o La Sagra, así como también de proyectos más pequeños como es el caso de la pequeña Cervecería Vamos a Beer que logro en esta edición el título a la mejor cerveza sucediendo a Bacterio Brewing.

Con este premio esta cervecería rural prosigue con un año frenético de crecimiento en el que ha aumentado a 15 sus referencias en el mercado, ha



participado en el BeerMad y ha abierto su propio taproom en Cabanillas de la Sierra (Madrid).

## Hola Food se abre al mercado chino con un envío de 23 toneladas de varias referencias de cerdo Duroc al 50%



Hola Food, una empresa perteneciente al Grupo Alimentario Copese, ha realizado su primer envío de productos a China después de recibir la aprobación para exportar sus productos frescos y congelados producidos en su centro de procesamiento cárnico en Villacastín, Segovia, en noviembre del pasado año.

En este primer pedido, se han enviado un total de 23 toneladas

de varias referencias de cerdo Duroc al 50% para mostrar la calidad diferenciada de los productos que comercializa Hola Food. Este, es un hecho histórico para la compañía cuyo objetivo es alcanzar una facturación de un millón de euros en China en 2024. La meta es enviar un contenedor al mes durante el año 2023 y dos contenedores al mes en 2024.

En China, el Grupo Copese tiene planes ambiciosos de desarrollo, con el objetivo de vender productos de alto valor, como piezas nobles, a lo largo de 2023, y expandirse en 2024 para cubrir las principales áreas urbanas del país, como Pekín, Shanghai y Cantón.

El Grupo Copese ha señalado que el año 2023 será crucial para la internacionalización de la compañía, con una previsión de exportaciones de más de cinco millones de euros. Además, se espera que para 2025 las ventas a países extranjeros representen el 30% de la facturación de Hola Food, el centro cárnico que forma parte del grupo.

## Campesana reduce el cartón de su envasado apostando así por la sostenibilidad

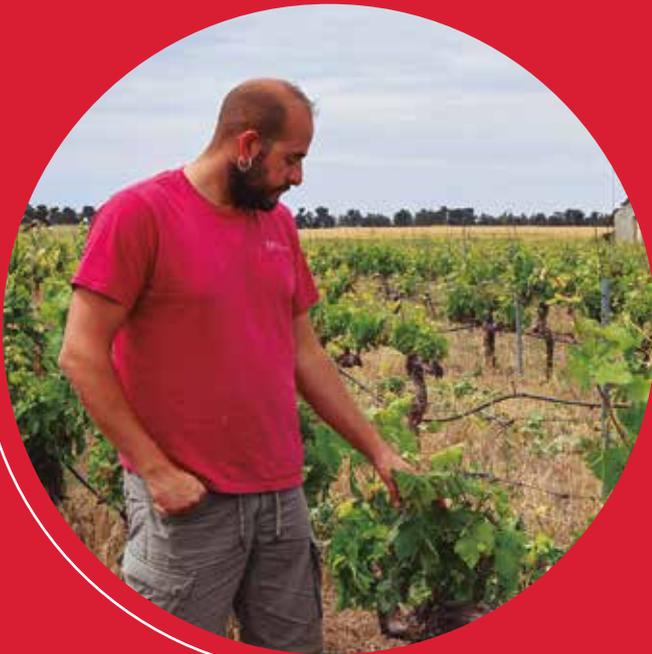
La empresa segoviana Campesana ha dado un paso importante hacia la sostenibilidad al modificar recientemente sus envases, reduciendo significativamente el uso de cartón. Esta decisión demuestra su compromiso con el medio ambiente y su objetivo de minimizar el impacto ambiental de sus productos.

La reducción del cartón en los envases es una medida clave, ya que el cartón es uno de los materiales de embalaje más utilizados, pero también de los más perjudiciales para el entorno. Su producción requiere una gran cantidad de recursos naturales y energía, además de generar residuos significativos. Al disminuir su uso, Campesana contribuye a la conservación de los recursos naturales y a la reducción de la huella de carbono. Este nuevo empaquetado ofrece la misma calidad y protección para sus huevos, pero con un



menor impacto ambiental. La apuesta por la sostenibilidad de Campesana es una muestra de su compromiso con la responsabilidad ambiental y social. Cada vez más empresas reconocen la importancia de adoptar prácticas sostenibles en sus operaciones y productos, y Campesana ha dado un paso adelante al hacerlo.

Campesana es una granja familiar de huevos camperos creada a partir de la diversidad tradicional y afincada en la localidad de Aragonese, donde producen huevos de la más alta calidad.



## BODEGAS GARCÍA SERRANO: la viticultura ecológica con legado familiar

Nava de la Asunción es conocida por ser una de las zonas donde más se trabaja la uva de vino verdejo. Gracias a circunstancias del clima y del suelo consiguieron aguantar las vides a la filoxera por lo que las cepas podrían llegar a tener entorno noventa y cien años. Juan Gómez García, enólogo y viticultor de las bodegas García Serrano, comenzó con este proyecto hace dieciséis años cuando parte de su familia decidió replantar una antigua viña de la familia con tempranillo. A parte de trabajar con este tipo de uva fueron adquiriendo viñedos de verdejo tanto en Nava como en Aldehuela del Codonal y actualmente también cuentan con un pequeño viñedo de garnacha.

Lo primero que llama la atención en cuanto divisas la plantación es el suelo lleno de forraje llamado cubierta vegetal permanente. Durante los últimos cinco años Juan se ha encargado de realizar una agricultura ecológica, implementando procesos de biodinámica con esta cubierta que actualmente está equilibrada por lo que da un suelo arenoso sin cubrir totalmente, creando en él un micro ecosistema beneficioso para la producción de la uva.

En su búsqueda de un vino con perfiles varietales autóctonos que hablen de nuestros suelos, nuestros parajes, de tierra de pinares, pero sobre todo de la variedad, han procurado mantener tanto la vendimia como todo el proceso de fermentación lo más natural posible. En la vendimia, realizada por familiares y amigos, se seleccionan los racimos a mano y se trasladan a la bodega donde comienza el despalillado, a mano para el tinto y a máquina para el blanco. No utilizan levaduras para no alterar lo que va desde el viñedo a la bodega. Tienen tempranillo afrutado fermentado en barricas, dos variedades de verdejo, uno más joven y otro fermentado en barrica once meses y la garnacha. Estas barricas que utilizan durante todo el proceso no son nuevas para que no den un sabor tan tostado.

Algunos de sus vinos más conocidos son el 'Diez mil y pico', un verdejo cremoso y afrutado, Salmoral Garnacha fresco y con crianza en barrica o 'Sendero del Pino' ganador de la Medalla de Oro en Mundus Vini 2021.

Su distribución va desde Nava de la Asunción hasta Segovia además de tiendas especializadas de la provincia. También se encuentra en restaurante de ciudades como Madrid o Barcelona. Aunque no descartan en un futuro internacionalizarse, su objetivo principal es reivindicar el vino de Segovia desde Segovia. Y, hablando de futuros proyectos, sobre sus próximos vinos conocemos poco, ya que dependen de la producción de cada año, pero si lo que se quiere es algo único, su marca 'Caruja', es totalmente distinta ya que se numera sus versiones dependiendo del vino que se dé con alguna diferencia ese año. Esperan también dentro de dos o tres años poder empezar a vendimiar cerca de El Real Sitio de San Ildefonso donde han adquirido una pequeña plantación. Nunca ha habido viñedos en esa zona por lo que consideran que es luchar contra la naturaleza, pero confían en poder obtener un buen resultado.

Para las Bodegas García Serrano pertenecer a una marca agroalimentaria como es Alimentos de Segovia es contar con un respaldo que les permite reivindicar la artesanía y producción de forma respetuosa en las zonas rurales. No es simplemente producir un vino hecho en la provincia sino dejar huella.

## ¿SABÍAS QUÉ LA POLLERÍA DE AZU TRABAJA MANO A MANO CON AUTISMO SEGOVIA POR LA INSERCIÓN LABORAL DE SUS USUARIOS?



Nada más aparcar el coche, un gran cartel nos indica que hemos llegado a La Pollería de Azu. Al entrar, Azucena Senín nos saluda con una grata sonrisa y nos invita a entrar en su pequeña pero acogedora tienda.

Este comercio comenzó su andadura en el año 2018. Azu es madre de un niño con autismo y su sueño era crear un taller de empleo para la Asociación de Autismo de Segovia. "Vi que existía la necesidad de echar una mano a todos estos chicos de Autismo Segovia. Abrí la pollería con la intención de enseñarles un oficio para que tengan algo el día de mañana, es muy importante darles oportunidades", destaca Azu.

Varias son ya las personas con TEA (Trastorno del Espectro Autista) que han hecho prácticas en La Pollería de Azu y han demostrado su gran valía para desenvolverse en el mundo laboral.

Azu siempre estuvo ligada a la hostelería, un trabajo arduo que

le impedía pasar el tiempo que ella deseaba con su hijo. Este fue el punto de inflexión que le animó a abrir su pollería. De esta forma, ella seguiría trabajando de cara al público, algo que siempre le ha encantado, pero con el plus de tener libre los fines de semana y muchas tardes para poder disfrutar en familia.

Todo lo que encontramos en su local es de elaboración propia, donde podemos adquirir diferentes preparados con carne de pollo, pavo o conejo. "Aquí no nos aburrimos, cuando llegan los pollos nosotras los despiezamos, los adobamos, empanamos, rellenamos, etc. Tenemos gran variedad de productos de alta calidad", comenta la propietaria.

Además, se trata de producto de proximidad. Lo que no procede de Segovia, lo hace de Ávila, a menos de 100 kilómetros de aquí, por lo que se consideran productos de kilómetro cero. Para Azu "es muy importante que nos ayudemos entre todos, por

eso siempre he apostado y apostaré por los productos de proximidad. Es muy importante apoyar a los emprendedores segovianos y cuanto más consumamos en nuestra ciudad y en la provincia, más negocios crecerán poco a poco".

La Pollería de Azu se encuentra en la Carretera Villacastín, número 10, en frente de la estación antigua de tren de Segovia. "Estamos de 9.00 a 15.00 horas de lunes a sábado y los miércoles también abrimos por la tarde, ya que es el día más fuerte y, ese día, por cada cierto dinero de compra hacemos un regalo y cuanto más compra, pues más regalos te llevas. Es el único día que abrimos por la tarde", resalta Azu.

Cabe destacar que no solo venden en su tienda, sino que hacen pedidos por encargo y reparto a domicilio por toda la provincia de Segovia. Para ello, se puede contactar con Azu a través de su teléfono 619 442 913, tanto por WhatsApp como a través de llamada telefónica.

## LA COCINA DE VANESA: para que las croquetas caseras sin gluten lleguen a todos los rincones



Cansada de ir a comer fuera de casa con su familia y amigos y no poder probar nunca las croquetas de los bares o restaurantes por su intolerancia al gluten, Vanesa Lobo decidió emprender, abrir La Cocina de Vanesa y ofertar a todos los celíacos sus croquetas caseras sin gluten.

Aunque su croqueta estrella es la de jamón, poco a poco ha ido incluyendo otros sabores como son las de boletus, queso azul e incluso de cordero asado, un producto muy típico de Segovia. Pero, sin duda, la más demandada es la de jamón, algo que el propio equipo de Alimentos de Segovia podemos corroborar ya que tuvimos el gusto de probarlas. Si algo caracteriza sus croquetas sin gluten es su exquisito crujiente y su potente sabor.

Todas las comidas que hace son aptas para celíacos. Otro de sus productos destacados son los pimientos rellenos de bacalao o de boletus, que elabora con una salsa muy especial y de la cual es imposible dejar algo en el plato. Además, su intención es ir incluyendo nuevas elaboraciones a su proyecto.

Vanesa hace mucha comida por encargo, normalmente hace paellas hasta para 300 personas o paletilla de cerdo asada. "Cuando me preguntan que pueden tomar de entrante siempre les recomiendo croquetas y pimientos y, de plato principal paella o paletilla y así comen fenomenal", destaca.

Para producir un gran número de croquetas se apoya en máquinas profesionales ya que suele hacer

masas de 10 litros. Primero comienza en una cazuela cóncava donde sofríe los ingredientes y después lo pasa a una máquina especial donde añade la harina y la leche poco a poco.

Ahí la masa da vueltas y se cocina durante más de dos o tres horas para conseguir un sabor exquisito. Una vez listo, lo vuelca en una bandeja y lo lleva rápidamente al abatidor, donde consigue bajar la temperatura de la masa en muy poco tiempo. En una hora pasa de más de 100°C a tan solo 5°C.

En ese punto, la masa reposa en la nevera y al día siguiente lo pasa a otra máquina especial, que lo que hace es ir dividiendo la masa en partes de 30 gr. (se podrían hacer de otro tamaño y forma) y las reboza en el huevo.

De este modo, Vanesa solo tiene que darles su característica forma redonda y darlas ese rebozado que, una vez fritas, les otorgará un crujiente muy característico y especial, lo que hará de esta croqueta una delicia para todos los públicos.

Con la maquinaria, sería capaz de hacer hasta 1.000 croquetas por hora, pero lógicamente necesitaría más mano de obra, por eso ella realiza menos cantidad por hora. Actualmente, Vanesa viene produciendo unas 1.600 croquetas en tres horas.

Sus productos se pueden adquirir por teléfono o a través de su página web [www.lacocinadevanesa.com](http://www.lacocinadevanesa.com), con envíos a toda España. Su clientela se ha formado gracias al boca a boca. "A mí me gusta hablar con el cliente porque creo que te entiendes mucho mejor, ya que puedes asesorarle. Si tú escuchas a un cliente, puedes aprender muchas cosas de él", concluye.

# LA NECESIDAD DE PROTEGER UN PRODUCTO ÚNICO

El chorizo de Cantimpalos es una variedad de chorizo de cerdo que comenzó a elaborarse en la localidad segoviana de Cantimpalos. Hoy en día se produce en la zona amparada por la Indicación Geográfica Protegida (IGP), ya que forma parte de los alimentos protegidos de Castilla y León.

La Asociación IGP Chorizo de Cantimpalos es experta en este delicioso producto. Según explican, “el motivo de la solicitud del chorizo de Cantimpalos para obtener la IGP surgió como necesidad de protección de un producto típico de nuestra zona, originario de toda una comarca que le ha dado nombre, y devaluado por otros chorizos que se elaboraban fuera de nuestra región, sin las características típicas de nuestro chorizo, y que llegaba al consumidor como chorizo ‘tipo Cantimpalo’, o en algunos casos incluso como chorizo Cantimpalo”.

Este chorizo es un producto embutido y curado, elaborado a partir de carnes frescas de cerdo graso alimentado a base de cereales, a las cuales se les añade sal y pimentón como ingredientes básicos y a las que, en algunas ocasiones, se les puede añadir también ajo y orégano. Estas carnes se someten a un proceso de secado lento y natural, aprovechando las condiciones climatológicas que aporta la cercanía a la Sierra de Guadarrama. En la elaboración de este delicioso manjar se aplican procesos con una tradición de más de 100 años, utilizando la misma proporción de ingredientes que se añadía en la

antigüedad. La masa se deja reposar durante unas horas para que se mezclen bien todos los sabores de los diferentes ingredientes, y las condiciones de curación son las que se daban en las antiguas matanzas caseras, aprovechando el frío y el seco invierno segoviano.

El chorizo se elabora en la vertiente norte de la Sierra de Guadarrama, en una extensión de 40 kilómetros al noroeste de esta. Está estructurada en forma de planicie compuesta de altas mesetas cortadas por estrechos y profundos barrancos, llanuras arenosas y quebradas entre las sierras de Somosierra y Guadarrama que se ven interrumpidas por ríos, arroyos y torrentes. La combinación de altitud, superior a 900 metros, temperatura, pluviometría y días de niebla en la zona (unos 15 al año)

determinan las condiciones idóneas para la curación de este tipo de chorizo. La superficie total de la zona de elaboración es de 2.574 kilómetros cuadrados.

El chorizo de Cantimpalos cuenta con diferentes formatos de presentación y elaboración del chorizo entero, siendo estas la sarta, chorizo embutido cuyo calibre está comprendido entre 25-35 mm, en una sola pieza; achorizado, chorizo embutido cuyo calibre está comprendido entre 30-50 mm, el cual es atado o grapado constituyendo una ristra formada por varios chorizos; o cular, chorizo embutido en tripa de porcino cuyo calibre es superior a 35 mm, de forma cilíndrica irregular, determinada por la morfología de la tripa.



## 1 PANADERÍA VACMAR: DONDE LA REINA DE LA CASA ES LA ROSQUILLA DE CANTEROS

Nada más entrar por la puerta de la Panadería Vacmar, un agradable aroma a panes y bollos recién hechos impregnaba todo el ambiente. Y es que nada más lejos de la realidad, en el horno de María del Castillo Vaca Maroto, conocida en Fuentepelayo como 'Casti', estaban cociéndose una docena de suizos en ese instante.

El goteo de clientes era constante, y no es para menos. En Vacmar se han especializado en elaborar sus panes con masa madre, lo que les aporta una mayor durabilidad y sabor a sus panes. "Al principio yo hacía los panes como me habían enseñado, pero decidí adaptarme y aprender nuevas técnicas gracias a varios cursos, para poder ampliar la oferta de productos de mi obrador", cuenta Casti.

Ella es la tercera generación de panaderos de Vacmar, cuyo negocio comenzaría con su abuelo, pasando por su padre y su hermano hasta llegar a sus manos. Todo un ejemplo de lucha por mantener las tradiciones y un negocio 'de toda la vida'.

Podemos encontrar desde los panes de toda la vida como el candeal o la chapata, hasta panes con pasas y nueces, panes 100% integrales, molletes, panes gallegos, focaccia o pizza, entre otros. En cuanto a la bollería también les gusta innovar y no solo encontramos las típicas napolitanas o suizos, sino que podemos degustar ricas palmeras con semillas, pastas de té, croissants. A esto se le suma que también elaboran productos de temporada. Ejemplo de ello son los roscones de reyes y los panetones en Navidad, así como los buñuelos para la festividad de Los Santos.

Esto es algo que le diferencia de otros obradores que se encuentran por la zona. "Al estar en un pueblo



### PANADERÍA VACMAR

• **Gran variedad de panes y productos de pastelería y bollería artesana.**

• Calle del Norte, 22, Fuentepelayo, Segovia.

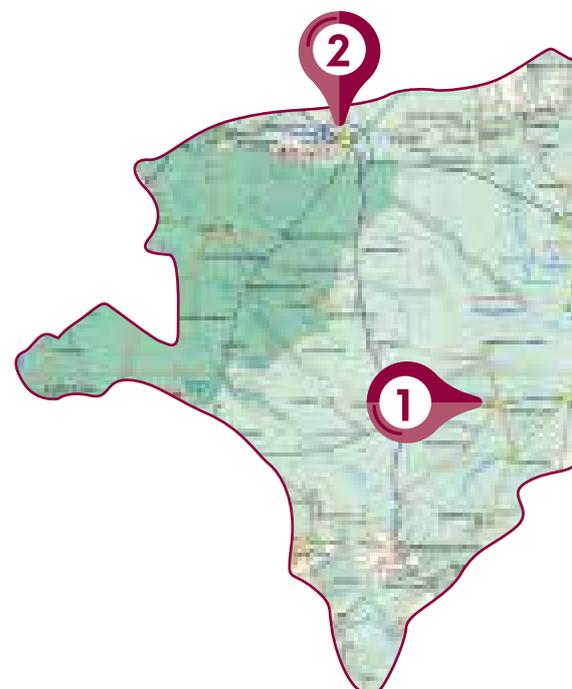
• Más información: **667 084 773**

tan pequeño como Fuentepelayo, nos podíamos haber quedado solo con el pan normal, el pan de barra, el candeal, etc., y, en cambio, hemos añadido muchas variedades", destaca María del Castillo.

Pero la reina de la casa es, sin duda, la rosquilla de canteros, que se elabora en época de Cuaresma. Y no sólo lo dice 'Casti', el maestro panadero Ibán Yarza ya se hizo eco de ella en su cuenta de Instagram (@ibanyarza), donde alabó este producto de Vacmar con las siguientes palabras: "son una de las elaboraciones más bonitas que he visto. Es la típica masa de rosquilla de palo castellana (con anís y limón), refinada como el pan candeal, pero luego va cocida antes horneado (igual que un bagel). Luego se

bañan, cortan y el resultado es para enmarcar".

En definitiva, un obrador con encanto en el que aquel que lo visita siente el deseo de volver para poder degustar los productos de temporada, así como para adquirir los panes de siempre, porque al estar fabricados sin aditivos, aunque su durabilidad es menor, su sabor es auténtico.



## 2 IBÉRICOS DE VEGASECA: UNA FÁBRICA-MUSEO EN HONOR A LA TRADICIONAL MATANZA

Parecía que la pandemia de la covid-19 iba a ser un punto y aparte en los sueños de Esther y Javi, de Ibéricos de Vegaseca, de crear su pequeño museo en honor a la tradicional matanza, pero acabó siendo un punto y seguido. Y, es que, ante la imposibilidad de poder ponerlo en marcha en ese momento, decidieron dedicarse a recopilar diferentes artilugios y máquinas.

La mayoría son piezas propias ya que, antes de comenzar su andadura empresarial ya fabricaban embutido para el consumo propio. Otras de las piezas son de herencia familiar o cedidas por buenos amigos. "Tenemos desde las picadoras, que hay diferentes tipos. Por ejemplo, hay una muy especial que era de mi bisabuela que era picadora y embutidora, valía para ambas cosas", destaca Javi.



Dentro de su pequeño museo hay piezas muy curiosas, a través de las cuales se puede contemplar una evolución. "Hemos ido pasando de la madera, al barro, a la loza. También hemos evolucionado del hierro negro, más o menos esmaltado, al aluminio, al acero inoxidable y al plástico. De las cosas que tenemos aquí lo más original me parece la embuchadora, que es antigua y sustituyó a los embudos de embuchar a mano. También tenemos un almirez de especias que no es fácil de encontrar uno tan pequeñito", explica Javi. Otras piezas que se pueden contemplar si visitas su fábrica y museo es un salguero, que es donde se salaban los jamones, el tocino y los huesos, y que está fabricado en madera de chopo, una madera blanca que no transmite sabores, ni suelta resina; el caldero que, como explica Javi, "era la Thermomix de los tiempos antiguos, en la matanza no paraba casi en las 24 horas del día".

Su intención es que la colección siga ampliándose y, para ello, van hablando con la gente mayor del pueblo, de Cuéllar, que son los que hacían la matanza y pueden poseer alguno de estos valiosos objetos. Próximamente, van a incluir en su repertorio una piedra cuadrada de jamón, para mostrarla junto a la redonda que ya poseen gracias a la herencia familiar.

Para visitar el museo, Esther y Javi están realizando una serie de catas, actualmente dirigidas al público

### IBÉRICOS DE VEGASECA

· Plaza de San Andrés, 9, Cuéllar, Segovia.

· Más información: 619 937 715  
[www.ibericosdevegaseca.com](http://www.ibericosdevegaseca.com)

adulto, pero que próximamente estarán también disponibles para niños en edad escolar. "Estamos en contacto con algún colegio de Cuéllar y nos han dicho que sería una actividad muy importante para ellos, con el fin de que vean como se hace el embutido, una comida saludable y la sostenibilidad en el pueblo. Yo creo que el año que viene vamos a empezar con esas catas de niños en edad escolar", afirma Esther. Ibéricos de Vegaseca es una pequeña empresa familiar, afincada en Cuéllar, que se dedica a la elaboración de productos ibéricos. "Cuando empezamos nos dimos cuenta de que embutidos hay muchos y, en muchos casos, no podemos competir con algunas marcas en cuanto a precios. Entonces, lo que queríamos era definirnos por la calidad. Muchos de nuestros productos no llevan ningún tipo de conservantes, desde luego no llevan ni gluten, ni lactosa. Creemos que no es necesario usar esto en la elaboración del embutido porque nuestras abuelas nunca lo han usado y siempre han hecho muy buen embutido. Esa es un poco la base, traer a la actualidad esa esencia de la matanza tradicional", concluye Esther.



### 3 OBRADOR EL MOLINO: EL ORGULLO DE SENTIRSE ARTESANO



Nada más acceder a la panadería, bollería y pastelería artesanal, más conocida como ‘Obrador El Molino’, su propietaria, Rocío Gil, ya nos esperaba con una grata sonrisa, dispuesta a darnos a conocer su negocio artesano. Este, se encuentra en el centro de Carbonero el Mayor, concretamente en la calle Segovia, junto a la Plaza de Isabel II.

Rocío creció entre pasteles. Su padre ya se dedicaba a este tan sacrificado como enriquecedor oficio que ella no dudó en continuar. Para ello, primero trabajó por cuenta ajena durante seis años, antes de lanzarse a abrir su propia pastelería. Durante la crisis sanitaria de la covid-19, despertó en ella un grato interés por la elaboración de pan y, así es como decidió aunar en un único establecimiento, lo que ahora es la panadería, bollería y pastelería ‘El Molino’.

Todos sus productos se elaboran de forma artesanal, con ingredientes de altísima calidad, lo que le otorga un distintivo claro. Pasteles, tartas, hojaldres, ponches segovianos, son

algunos de los productos pasteleros que podemos adquirir en su tienda, pero, si algo destaca y hace más especial a ‘El Molino’ son la tarta Charlota y la polcas. Estas últimas son su producto estrella y que, a pesar de que sí que se elaboran en otras zonas de España, se han convertido en un producto típico de Carbonero el Mayor. Estos deliciosos pastelitos tienen una base de masa choux, con una cobertura fina de chocolate en el interior, que posteriormente se rellena de crema pastelera y se coronan de nata. Una auténtica delicia que es difícil de encontrar fuera de Carbonero.

El Molino también destaca por su gran oferta en bollería –magdalenas, croissants de mantequilla, pastas,

donuts, palmeras-, así como por sus panes artesanos elaborados con masa madre y largas fermentaciones. La hogaza pequeña y la barra tradicional son de las preferidas de los clientes, donde también destaca por su gran sabor la chapata.

“Todos nuestros productos son artesanos, elaborados siguiendo las técnicas tradicionales, con buenos ingredientes y mucho mimo. Siempre buscamos lo mejor para el cliente. Por eso también ha sido muy importante para nosotros sumarnos a la familia de Alimentos de Segovia, ya que, al igual que nuestro negocio, lucha porque las personas valoren los productos artesanos segovianos”, destaca Rocío. Por todo ello, esta panadería, bollería y pastelería artesanal es una visita imprescindible en Carbonero el Mayor, para poder deleitarse de sus grandes productos artesanos, sin olvidarse de degustar sus famosas polcas.

• Calle Segovia, 10, Carbonero el Mayor, Segovia.

• Producto estrella: **las polcas**

• Más información: 635 854 910



## 4 EMBUTIDOS Y JAMONES SAN IGNACIO: CINCO GENERACIONES PONIENDO EN VALOR LA ARTESANÍA

El legado familiar y la artesanía son dos de los factores clave del trabajo de embutidos San Ignacio. De hacer las matanzas en Valle de Tabladillo a, cinco generaciones después, regentar una de las empresas de embutidos más grandes de la provincia desde Navalilla. De esta manera, los tres hermanos, David, Raúl y Elena San Ignacio, han querido recoger su tradición familiar en los mejores productos.

El tatarabuelo de los tres hermanos comenzó en el municipio de Valle de Tabladillo, a tan solo 15 minutos en coche de donde se encuentra actualmente la fábrica, a hacer las matanzas como se hacían antes, chamuscando el cerdo con paja generando un evento que reunía a toda la familia. Vendía en Cantimpalos el tocino de sus cerdos para cambiarlo por magro de cerdos muy grasos. En

la actualidad, seleccionan los mejores cerdos grasos de granjas familiares de la comarca de Segovia, de la zona de la Serrezuela, la Pedriza y Guadarrama aprovechando la calidad de los cerdos locales y reivindicando el producto de proximidad. La fábrica se encuentra actualmente en el municipio de Navalilla donde los tres hermanos ponen en valor la tradición con los mejores métodos de curado y secado junto con la más moderna tecnología de control de calidad.

Todos los productos elaborados en la fábrica son artesanos y sin alérgenos, ni gluten ni lactosa. Al formar parte también de Alimentos Artesanos de Castilla y León deben pasar unos controles muy exhaustivos que aseguren que todos los ingredientes utilizados en la elaboración sean naturales. Estos productos son el chorizo, salchichones, costillas, pancetas, lomo semicurado o de la olla como se conoce comúnmente, lomo embuchado y dos de los favoritos, el jamón curado y la paleta curada. Uno de sus productos que más popular se ha convertido y que más tiempo de elaboración conlleva son los jamones. Estos comienzan su proceso de curado desde el matadero. La manera de salarlos es en el suelo como antiguamente y, tras pasar por sus distintos secaderos el tiempo necesario, salen a la venta con unos tres años de curación. Sin embargo, uno de los productos que ha ido ganando más popularidad es el chorizo extra sin ningún tipo de aditivo,



tan solo contiene el magro, pimentón, sal ajo y orégano. Cada día se vende más y ya no solo en Segovia y ciudades colindantes, sino que han llegado a comercializar grandes cantidades a nivel nacional.

En cuanto a los puntos de venta, dentro de la provincia tienen distintos puntos como supermercados o pequeños comercios, pero en la actualidad también cuentan con grandes distribuidoras en Andalucía, Barcelona y parte del Cantábrico tanto de jamón como de chorizo. Aunque comenzaron en Valle de Tabladillo, la empresa se trasladó a Navalilla donde cuentan actualmente con una gran empresa con distintos secaderos que les permite una gran producción. En vistas del éxito de sus productos fuera de la provincia, se han planteado ampliar, sin embargo, no quieren dar ningún paso en falso para asegurar la calidad y la tradición en su proceso de producción.

Su objetivo principal es continuar con el negocio familiar y, en estos cuatro años que llevan perteneciendo a Alimentos de Segovia, han estado totalmente volcados con el proyecto participando en ferias, catas y eventos donde han podido ver como se les reconocía cada día más, tanto dentro como fuera de la provincia.



· Expertos en embutidos y jamones sin gluten y sin lactosa

· 921 532 593

[www.embutidossanignacio.com](http://www.embutidossanignacio.com)

# LA FIESTA DE LA VENDIMIA DE VALTIENDAS

JOSE MARÍA GALINDO  
(PRESIDENTE DE LA DOP  
VALTIENDAS)

**«El evento estrella es el reconocimiento por parte de todos los asistentes al evento, que año tras año, nos encumbran y reconocen que nuestra fiesta es uno de los acontecimientos más esperados en la provincia de Segovia»**

La Fiesta de la Vendimia de Valtiendas es una celebración anual cuyo objetivo principal es dar a conocer e impulsar los vinos que se elaboran en esta zona y que están bajo el paraguas de la Denominación de Origen Protegida Vino de Calidad de Valtiendas.

**PREGUNTA.- ¿Cuál es el origen de la Fiesta de la Vendimia de Valtiendas?**

**RESPUESTA.-** La fiesta de la Vendimia data del año 2006, que fue la primera celebración de la misma. Se origina con la incorporación y creación de la zona vitivinícola de Valtiendas, concretamente a 14



**La Denominación de Origen Protegida de Valtiendas es un referente nacional e internacional por los vinos que atesora**

municipios que la comprenden, en la Denominación de Origen Protegida de Valtiendas. Siendo así, el producto 100% segoviano de mayor alcance en calidad alimentaria.

**P.- ¿Qué tipo de actividades se pueden disfrutar en esta fiesta?**

**R.-** Al igual que en las pasadas ediciones, los asistentes a La Fiesta de la Vendimia de este año pudieron degustar, además de todos los vinos amparados por la Denominación de Origen, gran variedad de productos alimenticios producidos en Segovia, con la calidad que atesoran. Los actos comenzaron con la presentación de autoridades y padrinos, se continuó con la degustación de productos y, sobre las 14.00 horas disfrutamos de unos exquisitos judiones de la granja, con su oreja, chorizo etc, al aire libre por la veredas del pueblo que elaboró la empresa Julián Cocinero, un reconocido chef segoviano. Además, la tarde de la fiesta estuvo amenizada

por una charanga que nos hizo la mar de felices.

**P.- ¿Cuál sería el evento estrella de esta festividad?**

**R.-** Para nosotros, sin duda alguna, el evento estrella es el reconocimiento por parte de todos los asistentes al evento, que año tras año, nos encumbran y reconocen que nuestra fiesta es uno de los acontecimientos más esperados en la provincia de Segovia. Aproximadamente 2000 asistentes en un solo día, en un pueblo llamado Valtiendas, donde la despoblación es muy notable, 80 vecinos.

**P.- ¿Hay alguna novedad con respecto a la anterior edición?**

**R.-** Como todos los años, la incorporación de vinos nuevos de añadas más recientes marcan la diferencia conforme a años anteriores. Además, cada año vamos variando la comida popular o la forma en la que amenizamos el evento. Por ejemplo, este año contamos con una divertidísima charanga, pero el año anterior, el grupo de rock 'Valshop' fue el encargado de poner la nota musical.

**P.- ¿Qué es lo que hace diferente a este evento y por qué no debería perderselo nadie?**

**R.-** Aunque siempre es complicado reconocer lo nuestro, nadie es profeta en su tierra, la DOP Valtiendas es un referente nacional e internacional, por los vinos que atesora y que se pueden degustar en nuestra fiesta o visitando nuestras bodegas. Es una manera de conocer, para los amantes del vino y curiosos, un producto segoviano de calidad superlativa, reconocido por puntuaciones en guías ABC, Peñin, Gourmet y premios

internacionales como Decanter, Bruxelles, Bachus, etc.

**P.- ¿Qué tipo de vino podemos encontrar en esta zona de la provincia de Segovia?**

**R.-** En la DOP de Valtiendas se pueden probar vinos de diferentes variedades y envejecimientos. Así pues, aquellos que nos visitan pueden deleitarse probando desde vino joven, hasta una gran reserva, de autor y los tradicionales claretes o rosados.

**P.- ¿Qué es lo que diferencia a un vino DOP de Valtiendas de cualquier otra DOP de nuestro país?**

**R.-** La DOP de Valtiendas tiene varias características diferenciadoras conforme a otras DOP vecinas o nacionales. Aunque cultivamos la variedad más extendida en ámbito geográfico nacional, el Tempranillo, la zona comprende muchos tipos de suelo arcillosos, calcáreos, arenosos, etc, a una altitud muy elevada. Es una de las zonas más altas de España, 980 metros sobre el nivel del mar, lo que dota a la planta o viñas de una perfecta sanidad vegetal y un desarrollo de maduración de la uva, lento, progresivo, adecuado para la realización de vinos con un alto peso de fruta y maduración completa. La DOP de Valtiendas es la más pequeña de toda España. Comprende 14 municipios, 7 bodegas, 10 productores y 80 hectáreas de viñedo. Lo que hace de este producto sea muy exclusivo. Normalmente las bodegas son autosuficientes y sostenibles en cuanto a producción de uva y vino se refiere. Somos viticultores y a su vez bodegueros que nos nutrimos de nuestra propia uva, esta es una características de las grandes denominaciones de origen de España, que hace que el

producto final sea de una calidad extrema.

**P.- Me comentas que son siete las bodegas que forman parte de esta DOP de Valtiendas, ¿Cuáles son?**

**R.-** Bodegas Vagal, Bodegas Duratón, Bodegas Finca Cárdbaba, Bodegas Zarraguilla, Bodega Navaltallar, Bodegas González Fisher y Bodegas Cuni. Además, existen tres elaboradores que son: Pago El Almendro, Bergesio Collezione y Fernando Lázaro.

**“La DOP de Valtiendas comprende 14 municipios, 7 bodegas, 10 productores y 80 hectáreas de viñedo”**

**P.- Por último, ¿En qué tiendas y/o restaurantes podemos adquirir o degustar este tipo de vinos?**

**R.-** Lo podemos encontrar en multitud de establecimientos. En Sacramenia podemos degustarlo en 'Asados Garcí', 'Maribel' o 'Hnos Gonzalez'. También en otros restaurantes de la zona como el 'Chiringuito Rufino', 'Las Villas de Fuentidueña', 'Conrado de Torrecilla', 'Posada las Hoces del Duratón' en el embalse de Burgomillado o en la 'Casa Román de Sepulveda'. En Segovia capital podremos pedirlo en 'Mesón de Candido', 'Casares', 'Asador Maribel', 'El Cordero', 'Restaurante Teatro Juan Bravo' o 'Los Tarines', así como en tiendas como 'El Diablo Cojuelo' o 'La Roca', entre otros. Es importante reseñar que los vinos elaborados en Valtiendas se pueden encontrar en países como Estados Unidos, Escocia, Gran Bretaña, Suiza, Bélgica, Holanda y Alemania.

# Carnicería BERNA, especialistas en pastelería cárnica y sin gluten

El establecimiento se encuentra haciendo esquina entre las calles Julián Arévalo y Damián Gómez en Nava de la Asunción. Dispuestos a atender a la clientela más selecta se encuentran Rosa María Rodríguez y Bernardo Encinas. Ambos regentan la Carnicería Berna, un negocio familiar cuyo origen se encuentra cuatro generaciones atrás, cuando el bisabuelo de Bernardo abrió la carnicería en la localidad. El equipo lo completan otras cinco personas más, en total siete.

El secreto para perdurar tantos años: buena calidad, amplia variedad y un excelente trato al público. También, recalca Bernardo, es importante “continuar mejorando”. En su caso han diversificado el negocio y ponen a disposición del cliente productos ya cocinados envasados al vacío, así como una gran oferta de productos de pastelería cárnica con y sin gluten.

De repente los ojos buscan y encuentran el surtido más diverso de pastelería gastronómica de la zona: cachopos, bombones de morcilla, croquetas variadas, etc. Estos productos, elaborados a diario con materia prima de alta calidad y mucho cariño, son muy apreciados entre los clientes, pero es que, además, las

personas celíacas están de suerte, también tienen una extensa gama de productos sin gluten para ellos.

En Carnicería Berna apuestan por el producto de proximidad. Los proveedores de carne son segovianos: el vacuno lo sirve Cárnicas Pedro Gómez (Segovia) desde hace treinta años; más del 90% del porcino es de Copese (Coca), y también trabajan con Venta Tabanera (Tabanera la Luenga); el cordero proviene de Nico Abad (Carbonero el Mayor); y las aves, aunque principalmente provienen de Galicia, tienen género de Uvesa (Cuéllar). Los productos elaborados los confeccionan en la propia carnicería: salchichas, chorizos, pinchos, brochetas...y también traen morcillas de Cantimpalos. Entre la oferta de quesos destaca los provenientes de El Carraçillo, aunque también hay otros, como el de La Cruz del Pobre (Pedrajas).

Bernardo considera un orgullo pertenecer a la marca Alimentos de Segovia ya que cree que es un premio al trabajo y a la trayectoria. Los productos de Berna se pueden adquirir físicamente en la tienda de Nava de la Asunción, por teléfono, y en la web [www.carniceriaberna.com](http://www.carniceriaberna.com).



# Pasapán

SEGOVIA

**PASAPÁN: el restaurante donde “come todo el mundo”**



Unión entre la tierra de Segovia y su tradición con la creatividad y las cocinas del mundo, así es el restaurante Pasapán ubicado en pleno centro de Segovia, que recibe su nombre nada menos que de uno de los picos más altos del cordal montañoso de La Mujer Muerta. De esta manera, la montaña no solo ha servido de inspiración en su nombre, sino que querían que estuviese siempre presente en su cocina. Con una ubicación privilegiada, se puede disfrutar de la mejor cocina del mundo en sus diferentes salones, todos igual de acogedores, pero con un encanto especial.

Juan Ramón Represa, dueño del restaurante y originario de Navafría, encontró la inspiración para crear un lugar que se saliese de lo habitual en la capital de provincia y donde pudiese unir su tierra y todo el conocimiento que había adquirido trabajando en diferentes lugares de España como Madrid o el País Vasco. Así se muestra en su cocina, con platos como sus quesadillas de pollo de corral al chilindrón, los tacos

de cochinita pibil o sus costillas laqueadas con barbacoa coreana. Les gusta describir su carta como cocina tradicional de siglo XXI. Es sencilla y creativa, pero con una base tradicional ya que es con lo que han crecido. Han querido hacer platos que recojan diferentes sabores del mundo sin perder su esencia, viajar sin salir de Segovia.

Cuenta con una carta principal y otra en especial para una dieta vegana que se fundamenta en productos de la huerta. En su restaurante, todo el mundo es bien recibido. Encontramos opciones tanto vegetarianas como veganas, sin gluten y sin lactosa. Todos los alérgenos están señalizados ya que, como Juan Ramón destaca, “en Pasapán come todo el mundo, tanto veganos, vegetarianos, como personas con diferentes intolerancias, siempre intentamos adaptarnos”.

Su plato estrella lo tienen claro, las croquetas de cecina son las favoritas. Cremosas, crujientes y sabrosas, tres elementos que hacen

la croqueta perfecta. No puede quedarse atrás su hamburguesa, que es todo un homenaje a la tierra de Segovia, con carne de vacuno de la provincia, pan tradicional y salsa de Whisky DYC, todo un imprescindible para cualquier turista que quiera tomar un pedacito de la cocina segoviana. Otros de los más destacables para su dueño son las quesadillas, el rabo de toro con puré de chirivías y la ensalada de langostinos con su vinagreta de remolacha.

Aunque sus inspiraciones vayan más allá de nuestras fronteras, casi todos sus productos provienen de la provincia, apostando de esta manera por el consumo de proximidad. Además, incorporan cada día productores nuevos, en su mayoría intentan trabajar con proveedores de Segovia. Tanto ingredientes para su cocina como bebida para maridar estos platos. Para ellos es un deber unir fuerzas por beneficio de todos. Cuanto más se produzca y más se consuma dentro de la provincia, mayores beneficios tendrá la población.



## SÁNDWICH DE REMOLACHA, AGUACATE Y QUESO DE CABRA

Una receta de Huercasa

### INGREDIENTES

para 1 unidad

- 1 remolacha cocida Huercasa
- 1 aguacate
- 2 rebanadas de pan
- 1 puñado de rúcula
- 30 gr de queso de cabra
- Sal
- Pimienta

### INSTRUCCIONES

#### ELABORACIÓN

1. Comienza tostado las rebanadas de pan. Reserva.
2. Corta una remolacha cocida Huercasa en lonchas y reserva también.
3. Saca la pulpa del aguacate y ponla en un cuenco. Agrega sal y pimienta al gusto y machaca con un tenedor.
4. Extiende el aguacate sobre uno de los panes y, encima coloca las lonchas de remolacha y el queso de cabra desmigado. Encima de éste, pon un puñado de rúcula.
5. Finaliza cerrando el sándwich con la otra rebanada de pan.

# 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.lagloriasleccion.com](http://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](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.jamonesfaustinoprieto.com](http://www.jamonesfaustinoprieto.com)

#### INDUSTRIAS CÁRNICAS

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

#### LA PASTELERÍA 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

#### PASTELERÍA 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

#### PASTELERÍA LOS MELLIZOS

C/ San Francisco, 13, Segovia  
692 60 55 97  
[www.panaderialosmellizos.com](http://www.panaderialosmellizos.com)

# PRO- DUCTOS DE **KM.0**



Alimentos  
DE SEGOVIA

Nada como  
consumir  
productos  
de cercanía,  
sostenibles,  
únicos y de  
tu provincia

NUESTRAS COSTUMBRES Y NUESTROS VALORES: NUESTRO ALIMENTO



Diputación  
de Segovia



alimentosdesegovia.es