

EDICIÓN N° 12 · INVERNO

SEGOVIEAR

Alimentos, y mucho más, por la
provincia de Segovia



Alimentos
DE SEGOVIA



Diputación
de Segovia

Lúpulo, un ingrediente que aporta
un sabor único a la cerveza

06



LA CRUZ DE HIERRO: garbanzos gourmet escogidos a mano

08



EL FIGÓN DE LOS COMUNEROS: donde cualquiera puede disfrutar de platos como las croquetas, los calamares o la morcilla

09



SABOREA EN CUÉLLAR: LA TIENDA DE ALIMENTOS DE SEGOVIA

14



JORGE GUIJARRO: TERRABUEY Y LA BRASERÍA DE CUÉLLAR

16



EMBUTIDOS IBÉRICOS GARCINUÑO: respeto por el medioambiente gracias a su propia planta fotovoltaica para el autoconsumo de luz

EDITA

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

REDACCIÓN

Nerea Llorente
Carmen San Isidro

COLABORACIÓN EN CONTENIDOS

Diego Antolín
Ana Cruz
Helena Pérez
Ana Vázquez

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

Magdalena Rodríguez



ACOMPÁÑANOS EN ESTE RECORRIDO

Caminante, no hay camino, se hace camino al andar. Estas palabras inmortales de Antonio Machado cobran vida en el viaje que emprendemos con Alimentos de Segovia. En esta nueva etapa que acabo de comenzar, experimento una emoción profunda y un compromiso inquebrantable.

Cada paso que damos en este camino representa un sueño, una visión, y una pasión por ver crecer a la marca a nuestro propio ritmo.

Segoviear no es solo una revista; es un reflejo de la riqueza culinaria, la cultura, y el espíritu de esta tierra. Aquí, exploraremos los sabores auténticos, las historias detrás de

cada plato, de cada empresa, y la dedicación de quienes trabajan incansablemente para ofrecernos lo mejor. En este viaje, nos adentraremos en el corazón de Segovia y compartiremos contigo el alma de esta provincia a través de sus alimentos.

A medida que avanzamos en esta travesía, te invitamos a acompañarnos en nuestro recorrido. Descubre la magia de la provincia de Segovia a través de la gastronomía, y déjate llevar por la pasión que compartimos por los sabores, las tradiciones y la belleza de esta tierra.

Alimentos de Segovia es un viaje en

constante evolución, y tú eres parte fundamental de él.

Juntos, forjaremos este camino, creando una comunidad unida por la admiración hacia la riqueza de Segovia y su gastronomía. Te damos la bienvenida a esta emocionante travesía y esperamos que encuentres en nuestras páginas la inspiración y el deleite que buscamos compartir contigo.

¡Aventurémonos juntos en el mundo de Alimentos de Segovia!

Magdalena Rodríguez

Vicepresidenta segunda y diputada de Promoción Provincial y Desarrollo Rural Sostenible

La Criba de Valseca aumenta su línea de producción con su nuevo producto, la lenteja pardina

La Criba de Valseca ha aumentado recientemente su línea de productos al incluir la lenteja pardina de cosecha propia. Sus propietarios, Ignacio y Eva, que ya tenían muy controlado el cultivo de garbanzo, decidieron probar con esta otra legumbre.

“Nuestro objetivo es poder ofrecer otro producto de calidad, que además pudiese llevar la marca de Alimentos de Segovia ya que lo producimos nosotros mismos. Donde sale un garbanzo muy bueno, pues puede salir una lenteja buena. Por todo ello nos embarcamos en el cultivo de la lenteja”, cuentan. Escogieron la lenteja pardina por su pequeño tamaño. La tierra le confiere una suavidad y un hollejo muy fino que no se desprende y es inapreciable, al igual que ocurre con el garbanzo de Valseca.

“Empezamos plantando dos hectáreas y media al ser el primer año y no nos cuadraba más superficie, pero al año que viene estamos planteando plantar unas diez hectáreas. Este año la producción ha



sido de 3.500 kilogramos en sucio, lo que se transfiere a 3.000 kilogramos para venta”, destacan.

Tienen muchas ideas en mente para comercializar nuevos productos a medio y largo plazo. Si la lenteja funciona, en un futuro la ofrecerán precocinada, tanto sola como con otros ingredientes. Además, pretenden aumentar su línea de garbanzos cocidos, incluyendo una versión con verduras. En conclusión, La Criba de Valseca sigue creciendo año tras año gracias a su empeño y su buen hacer.

La Guía Repsol premia con un solete a El Diablo Cojuelo

La Guía Repsol, en la que intervienen múltiples expertos en gastronomía, ha premiado con un Solete al establecimiento El Diablo Cojuelo gracias a su labor de reflejar la sociedad segoviana a través de cuestiones como sus valores, sus alimentos o, incluso, su decoración.

Este negocio nació en 2015 como “concepto revolucionario” por ser una mezcla entre tienda Gourmet y taberna, donde se venden productos especializados de la tierra e invitan a la gente a entrar y probarlos.

Ubicado en el centro de la Calle Juan Bravo, coloquialmente conocida como Calle Real, El Diablo Cojuelo es un establecimiento que a simple vista nos parece un local de venta de alimentos típicos de la provincia pero que, al entrar, podemos comprobar que es un bar donde poder sentarse y disfrutar de ricos pinchos en un ambiente tranquilo y casero.



Este premio es concedido a todos aquellos bares y restaurantes que van en armonía con la ciudad donde residen y con el paso del tiempo y las nuevas modas no han perdido ese encanto y tradición que los caracteriza, además de a su fiel clientela. Con este ya serían 29 los Soletes repartidos por toda la provincia de Segovia gracias a la Guía Repsol, quien también ha premiado a establecimientos en municipios como Zamarramala, El Real Sitio de San Ildefonso o Maderuelo, entre otros.

Quesos El Molinero saca a la venta su 'ricotta de pueblo'



Quesos El Molinero ha lanzado al mercado, hace unas semanas, su requesón 100% de oveja, aprovechando de este modo lo que antes era un desecho, el suero láctico de la leche, conocido oficialmente como 'sandach'.

Internacionalmente, este tipo de queso también es distinguido como queso cottage o ricotta. Esta última denominación casi es elegida por Jorge Triviño, propietario de la quesería, pero finalmente lo descartó porque, en palabras del propio quesero, "mi diseñadora me preguntó cuál era mi público objetivo y me di cuenta de que me quería dirigir a la gente del pueblo por lo que llamarlo así no tendría ningún sentido. Por eso lo

denominamos 'Requesón artesano de oveja' y no 'ricotta El Molinero'".

Este queso, rico en proteína, solo se podrá adquirir en la tienda La Despensa de Espirido, ya que su objetivo es vender unas 100 tarrinas al mes. Además, cuenta con una durabilidad muy corta, de tan solo ocho días para su consumo.

Cabe destacar que su packaging es muy especial. Gracias a una subvención de Alimentos de Segovia ha realizado una etiqueta un poco diferente. "Es un fajín de cartón que intenta transmitir beneficios y una serie de recomendaciones de cómo consumirlo, desde ensalada, pastas o tostadas. Al final lo que buscaba es que sea un producto que se va a vender en la tienda del pueblo, pero que entre los propios consumidores se los regalen entre ellos. También quería crear imagen de marca con los nuevos empaquetados, con la misma sintonía de mis otros productos y poner en valor la marca de mis abuelos, el logo es una réplica de la rueda de molino que utilizaban ellos", destaca.

Desde la quesería, su intención es que este requesón sea el inicio del mundo de los lácteos y, próximamente, aumentará su línea de productos en este sentido.

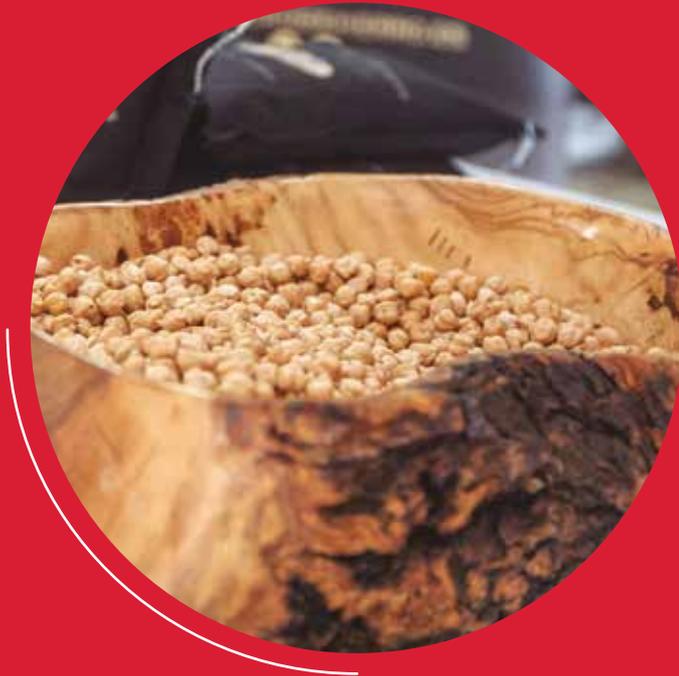
Octavo Arte revoluciona su modelo de negocio con la innovadora apuesta del enlatado móvil

La cervecera segoviana Octavo Arte, ubicada en La Lastrilla, ha implementado una nueva línea de negocio al aventurarse en el mundillo del enlatado móvil. En este enfoque de servicio se dispone de una enlatadora montada en una plataforma móvil y, cuando un cliente realiza un pedido, la máquina es transportada hasta el lugar correspondiente para llevar a cabo el proceso de enlatado.

El responsable de la compañía, Ignacio Carnicero, 'Tacho', decidió apostar por esta opción al ser una gran oportunidad para las empresas cerveceras más pequeñas ya que no se necesita de grandes inversiones. Octavo Arte ha adquirido



una enlatadora modelo Gosling, fabricada por Wild Goose, que les permite desplazarse a fábricas cerveceras de cualquier tamaño. Esta máquina tiene la capacidad de envasar desde 2.000 latas hasta grandes cantidades de cerveza, por lo que muchas han sido las empresas de Castilla y León que han querido participar en este proyecto.



LA CRUZ DE HIERRO: garbanzos gourmet escogidos a mano

Labajos se ha convertido en todo un referente para el garbanzo castellano, tanto es así que en propias palabras de Margarita Meroño, alcaldesa de la localidad, “el garbanzo de Labajos es bandera de las tres eses: saludable, sostenible y sabroso”. La Cruz de Hierro es el claro ejemplo de ello.

Juan y Jesús García Sanz siempre han sembrado garbanzo. Con la creación en 2020 de la Marca Colectiva del Garbanzo de Labajos por parte de Prodestur, decidieron crear una imagen en torno a la legumbre y transformarla en un producto gourmet. La Cruz de Hierro fue nombrada así por el paraje a menos de un kilómetro del municipio, donde decidieron cultivar ese primer garbanzo castellano que, aunque es un poco complejo de tratar por las plagas y la escasa producción en comparación con otras variedades, el terreno resultaba idóneo para su cultivo y el producto resultante era de una gran calidad.

Las características que tenga el suelo son las que más tarde pasarán a la legumbre, y las tierras de los llanos de Labajos son únicas para el cultivo. La tierra tiene que tener un equilibrio perfecto entre limo, arcillas y arenas. Esta será la clave para que el garbanzo consiga adquirir todas las propiedades que le caracteriza. Alrededor del municipio hay zonas más cálidas y más frías. La parcela donde se encuentra la plantación se ubica en Tierra de Frías. Esto quiere decir que contiene mucho guijarro y la temperatura no es excesiva lo que hace que el terreno sea permeable, drenable y a su vez, como mantiene mucho la humedad, puede ir soltando el agua poco a poco y de esta manera no necesitar tanta lluvia.

El proceso de producción se realiza en su mayoría manualmente. Lo siembran con los tractores y lo cosechan con la segadora, como se ha hecho tradicionalmente. Aunque lo llevan a limpiar para separar los restos de la planta más llamativos y los granos, ellos prefieren asegurar que no se haya escapado ningún garbanzo con manchas o de peor calidad con una inspección visual. Este proceso lo realizan entre los dos hermanos y de manera manual van retirando todo lo que no sea igual.

La producción actualmente no es de las más altas, ya que esta variedad tiene unas grandes propiedades, pero no produce en exceso. Por ello, cuando vamos a comprar kilómetro cero, debemos conocer el trabajo que esto conlleva. Como Juan García quiso resaltar “cuando vas a comprar un producto de proximidad, cultivado en tu tierra, debes saber que hay todo un trabajo detrás, la partida que te llevas viene de la misma tierra y quien lo ha hecho, lo ha hecho con mucho amor, de esta manera solo puedes tener un buen producto”.

Este garbanzo se caracteriza por tener un tamaño medio, mantecosidad elevada y una piel muy fina, casi inexistente. Es una legumbre todoterreno, va perfecta tanto para recetas más tradicionales como guisos o potajes, o para elaboraciones más modernas como el hummus o las ensaladas. Este producto puede adquirirse a través de su página web <https://lacruzdehierro.es> o en tiendas de productos gourmet de la provincia.

¿SABÍAS QUE LA PANADERÍA LOS MELLIZOS CUENTA CON UNA TIENDA EN CARBONERO EL MAYOR Y OTRA EN SEGOVIA?



Raquel Rubio es la quinta generación de panaderos de su familia, el abuelo materno ya lo era, su abuela, su madre y más tarde ella. Y dentro de esta gran tradición de mujeres panaderas, Raquel ha querido continuar con el negocio familiar conservando la esencia, pero añadiendo recetas renovadas continuamente.

La panadería Los Mellizos, ubicada en Carbonero el Mayor, es una parada indiscutible tanto para los amantes del buen pan como para los más golosos. Su mercado principal se centra en la panadería. Desde los vecinos asiduos hasta los visitantes que van de paso quedan encantados con su gran variedad de panes. Pero aquí no queda todo, ya que han querido diversificarse en bollería tradicional como las famosas ciegas, bollos americanos, rosquillas, etc. Les gusta denominarla tradicional porque vienen de recetas heredadas de la abuela de Raquel. Además, han ido introduciendo referencias nuevas como los hojaldres y la

pastelería y, también realizan tartas por encargo.

Como producto estrella en la panadería lo tienen claro. Si quieres acertar hay que probar las ciegas. Aunque es un producto tradicional que se realiza en diferentes lugares, las ciegas de Los Mellizos se han ganado su fama a pulso. Son especialmente finas, lo que hace que queden crujientes y no puedas resistirte a acabar con toda la caja. La receta es original, es la de su abuela y han querido conservarla para que no se pierda la tradición. La masa está elaborada a partir de yema de huevo, anís, canela, harina y aceite de oliva. Aún siguen mezclándolo a mano y es que el trabajo que llevan puede notarse desde el primer bocado.

Hablando de productos nuevos, en cuanto aparecen en el mostrador las palmeras rellenas y los mellicitos, desaparecen. Estos están emborrachados en almíbar y miel y cubiertos por distintos chocolates.

Lo mismo ocurre con sus famosos roscones que tanto tiempo llevamos esperando. Están rellenos de sabores tan especiales como el Kit Kat u Oreo, así como los típicos de crema o nata; además, este año los amantes del dulce que vivan en la capital no tendrán que irse muy lejos para disfrutar del postre navideño ya que desde abril pueden adquirirse gran parte de sus productos en la tienda abierta en la Calle San Francisco.

Con la tienda en Segovia querían acercar su producto tanto a los vecinos de la capital como a los municipios vecinos que en un viaje de recados a la capital puedan aprovechar y probar sus maravillosos productos.

Este año han podido también visitar el Salón del Gourmet e incluso servir sus panes en el Palacio de Cibeles, y es que la panadería Los Mellizos es el claro ejemplo de que la tradición y el buen trabajo dan sus frutos.

EL FIGÓN DE LOS COMUNEROS: donde cualquiera puede disfrutar de platos como las croquetas, los calamares o la morcilla



Quando un celíaco busca a través de internet restaurantes con opciones sin gluten en Segovia o su provincia, uno de los primeros que aparece es El Figón de los Comuneros. Un establecimiento especializado en cocina tradicional castellana. Sus inicios se remontan 60 años atrás, cuando comenzó como una taberna. Pero hace siete años empezó su remodelación con una ampliación que se convertiría en la zona del restaurante.

Su carta está formada por esos platos que el turista de a pie viene buscando

a la ciudad: judiones, sopa castellana, morcilla y el plato estrella que es el cochinillo asado. "Luego también tenemos carne a la piedra, que le gusta mucho a la gente, o cochifrito que es un plato que se está poniendo muy de moda, pero sobre todo cocina tradicional", cuenta Carlos López, uno de sus propietarios.

A excepción de la sopa castellana, que contiene pan, o la trucha, el resto de la carta está adaptada sin gluten, como por ejemplo las croquetas, los calamares o la morcilla. Tres platos fritos que normalmente una

persona celíaca no puede comer en otros restaurantes, por lo que cuando acuden a El Figón de los Comuneros quedan fascinados. Para la elaboración de todos estos platos evitando la contaminación cruzada, cuentan con un área de trabajo separado.

Decidieron adaptar la carta porque uno de los socios tenía familiares directos con esta patología y son conscientes de que cada vez son más los celíacos, tanto turistas como segovianos, que se acercan al restaurante a degustar sus ricos platos.

Además, para Carlos, que El Figón de los Comuneros pertenezca a Alimentos de Segovia significa "tener la oportunidad de dar a conocer los alimentos de nuestra tierra y, por lo tanto, que la gente de fuera los conozca más. Creo que, al conocer los productos con los que trabajamos, la gente se da cuenta de que no es solo venir a comer, sino que el producto tiene un largo recorrido hasta que se deposita en el plato. Todo un proceso elaborado en Segovia", concluye.

SABOREA EN CUÉLLAR: LA TIENDA DE ALIMENTOS DE SEGOVIA

En medio de toda dificultad, siempre nace una oportunidad. De esta manera, al ver cómo su negocio de distribución se iba complicando a causa de la pandemia, Lucía Arranz decidió poner en marcha un proyecto para dar a conocer los productos de nuestra tierra, en el año 2020. Así nació Saborea en Cuéllar, una tienda en el centro de la localidad cuellarana que recoge a gran parte de los productores que están asociados a la marca agroalimentaria de la Diputación de Segovia, Alimentos de Segovia. De esta manera, dos años después y con muchos productores más, la tienda sigue acercando al público nuestros productos de proximidad.

En cuanto comenzó a montar la tienda, fue conociendo la gran variedad de alimentos que podemos encontrar en la provincia y es lo que quiere mostrar a todo el que visite su proyecto. Dentro de este amplio catálogo de productos descubrimos las cerveceras y las bodegas, tanto de la zona como del resto del territorio. También disponen de los clásicos dulces o embutidos tradicionales que son buscados por los visitantes de la Villa por su fama totalmente merecida.

Uno de los grandes descubrimientos para Lucía fueron las salsas o la espirulina, ya que no son productos que esperamos de una provincia castellana como Segovia. Además, constantemente se van rotando los artículos que se pueden adquirir en la tienda, pero manteniendo los que más éxito tienen, para que cada vez que

alguien regrese a Saborea en Cuéllar encuentre algo nuevo.

Uno de los productos que mejor trabajan, aparte de los típicos de Cuéllar, son los yogures y “todo el mundo que se los lleva repite, además, en navidades ofrecemos un servicio de lotes para dar a conocer un poco de todo. Estos lotes también pueden encargarse para bodas, empresas, regalos y más eventos”, nos cuenta Lucía. Cabe destacar, que para el 2024 Saborea en Cuéllar contará con su propia cerveza artesanal.

El perfil del cliente que visita la tienda es local, hay un gran consumo en la zona, pero también hay un porcentaje que son visitantes de la Villa que acuden porque han visto la

tienda en redes sociales o pasan y aprovechan para llevarse un pequeño recuerdo. Pero Saborea en Cuéllar no es solo una tienda al uso. Lucía ha intentado acercarla al mayor número de personas posible a través de experiencias como catas, mercados o eventos en campos de golf o de lavanda. Además, próximamente, quienes quieran adquirir sus productos podrán hacerlo desde cualquier lugar de España, ya que se podrán realizar pedidos a través de su página web www.saboreaencuellar.es.

En definitiva, Saborea en Cuéllar es una iniciativa que pretende pretender hacer imagen de marca y dar a conocer un poco más a los productores segovianos y a los productos que integran Alimentos de Segovia.



1 LA GRANJA DE GOOSE: CERVEZAS CON MÚSICA PROPIA

Con un nombre inspirado en las típicas cerveceras americanas y diez años de historia, La Granja de Goose es una de las cerveceras artesanas más antiguas de España. Tienen como objetivo vender sus productos en los locales cercanos y llegar a ser una cervecería de referencia en la provincia de Segovia.

Ubicada en La Granja de San Ildefonso, esta pequeña empresa puede decir en voz alta que sus cervezas tienen "música propia". Y es que Ignacio, uno de los socios fundadores, es amante de la música. Por ello, decidió crear una playlist en Spotify para cada una de sus cervezas. De esta forma, invita a aquellos amantes de este elixir dorado a degustarlas escuchando estas listas musicales. Quienes lo deseen podrán descubrir, por ejemplo, que la Blates Amber Ale marida con el Jazz; la Gloria IPA, con la música clásica; o Granjeando, con música española haciendo así un homenaje al municipio que coloquialmente conocemos como La Granja. En palabras del propio Ignacio, "también contamos con otras dos playlist muy especiales, 'Canciones para correr un maratón' y 'Haciendo el ganso', entre otras".

Su forma de elaborar la cerveza recibe el nombre de 'sistema atmosférico' donde se hace la maceración, la cocción y finalmente la fermentación de la cerveza en botella, siendo de las pocas fábricas en España que siguen usando este sistema tan tradicional y que, poco a poco, está desapareciendo.

En La Granja de Goose cuentan con cinco estilos fijos de cerveza: una Golden Ale (cerveza rubia), una Pale Ale (cerveza rubia más amarga), la Blates (una cerveza más tostada y con más cuerpo), y dos IPAS (la Gloria IPA



que es inglesa y La Session IPA que es americana y lleva poco alcohol). "En verano se suele beber mucho la de estilo Granja ya que son fresquitas y más fáciles de beber. En cambio en invierno se opta más por la Blates, la tostada es la que más se vende", nos asegura Manuel, empleado y maestro cervecero.

Algo muy curioso a destacar de La Granja de Goose es que también venden cervezas estacionales, elaboradas con productos típicos de cada temporada como, por ejemplo, la fruta. De cara a las navidades tienen pensado mezclar la cerveza Imperial Stout con roscón de reyes o panettone, además de la elaboración de cervezas ácidas combinadas con frutos rojos para estar presentes en más de una mesa durante estas fiestas.

Para ellos, formar parte de Alimentos de Segovia es una gran seña de identidad dentro de la provincia "una forma de visibilidad, de estar todos juntos y apoyar entre todos el comercio de Segovia", concluye.

LA GRANJA DE GOOSE

• **Fábrica de cerveza artesanal con bar propio y posibilidad de realizar visitas guiadas.**

• Calle Alijares, 21, Real Sitio de San Ildefonso

• Más información: **921 471 215**



2

CARNICERÍA MARIBEL: UNA CARNICERÍA DE ORIGEN 100% SEGOVIANO

No hace falta acceder a la Carnicería Maribel para saber que allí el producto va a ser de muy alta calidad. Su escaparate ya invita a entrar al local. Una vez dentro, su gran expositor muestra lo que ya nos imaginábamos, una gran cantidad de productos cárnicos que, si bien ya entran por los ojos, imaginaos una vez cocinados y en el plato. Maribel, quien comenzó esta aventura vendiendo cordero lechal procedente de Sacramenia, fue la encargada de abrir la carnicería al público. Tiempo después, sería José María Rubio el que tomaría las riendas del negocio.

Desde el cochinillo de Marca de Garantía hasta la morcilla de Cantimpalos, lo que más valora la clientela de Carnicería Maribel es, sin duda, que casi todos sus productos

proceden de la provincia, de Kilómetro 0. El consumo de alimentos y productos que se elaboran en la misma área geográfica favorece la reducción de la huella ambiental y promueve una conexión más directa entre productores y consumidores.

Y es que esto, junto al correcto etiquetado y las certificaciones necesarias, es de suma importancia para un negocio como el de José María. “Nosotros tenemos, por ejemplo, el lechal de la IGP, el cochinillo Marca de Garantía, y hasta el vacuno también certificado”. Así se da a entender a los clientes que, detrás de los productos que consumen, hay un gran control por parte de vendedores, proveedores y productores y eso les da garantía.

Siendo la estrella de la casa el cordero lechal, también se encargan de elaborar sus propios productos como las salchichas o los pinchos. Todo ello comercializado desde dos puntos: uno

físico en Segovia capital y otro por su página web **www.carniceriamaribel.com**. Cabe destacar que hacen envíos a toda España y también reparten a domicilio en Segovia, consiguiendo así llegar a un público más amplio. Tanto de forma física como online, quien lo desee podrá adquirir todo tipo de productos elaborados con cordero, cochinillo, vacuno, cerdo, etc., así como una amplia gama de embutidos, elaborados y productos de barbacoa.

Además, dentro de su página web cuentan con un blog donde los amantes de las carnes podrán aprender cómo escoger el mejor cochinillo de Segovia o cómo seleccionar la carne adecuada, entre otros.

Para ellos, que su negocio forme parte de Alimentos de Segovia les otorga esa garantía que busca la gente: productos segovianos de gran calidad al alcance de todos.



CARNICERÍA MARIBEL

- Especializados en productos cárnicos certificados.
- Av. del Obispo Quesada, 22, Segovia.
- Más información: 921 432 557
- www.carniceriamaribel.com



3

GRANJA RIOFRÍO: HUEVOS ECOLÓGICOS HECHOS CON CORAZÓN



La Granja Riofrío es un proyecto que nace en el año 2016 cuya idea original era transformar el terreno, que antiguamente eran naves dedicadas a la cría de cerdo, en una finca avícola sostenible que cumpliera con la normativa de sostenibilidad. A partir de ahí se hizo todo lo que es la licencia, el desarrollo del proyecto, la legislación acorde a la normativa europea de certificación ecológica y la certificación del Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (CAECYL). “Actualmente, la finca ya tiene las certificaciones de producción ecológica, comercialización y envasado. Desde hace unos años la venta de huevos se hace bajo la marca Riofrío y actualmente tenemos cuatro naves para la producción y una quinta nave como centro de envasado. Trabajamos el mercado local, también vendemos en Madrid y, además, enviamos huevos a nivel particular y tiendas minoristas”, cuentan sus propietarias, Mara Valeria y Begoña Alonso.

La normativa ecológica obliga a este tipo de empresas a no hacinar a

los animales, los cuales deben tener acceso a zonas al aire libre, aunque las noches las pasan en las naves. “Esto implica que haya una cantidad de animales por metro cuadrado ya que contamos con estas limitaciones. Por ello tenemos una media, aproximadamente, de 2.500 gallinas en nuestras instalaciones. Todas ellas son híbrido comercial de ‘gallina ponedora’ y son productoras de huevo moreno”, destacan.

Para la crianza y tratamiento de las aves no se puede utilizar ningún tipo de químico, porque sino no se podrían comercializar sus huevos. “Existe una protección total hacia el consumidor final: la alimentación y el tratamiento de la gallina garantiza que el huevo no tiene ningún añadido. El color de la yema ecológica en este tipo de huevos es un amarillo más claro que el de un huevo convencional, pero no podemos echar ningún tipo de sustancia para hacer la yema más atractiva”, afirma Begoña.

Además, el proyecto no solo ha de tener un buen trato con el animal, sino que también ha de tener cierta coherencia con el entorno: respetar los árboles que se adaptan mejor al suelo, así como los ciclos de producción de la hierba, etc. El proyecto implica un compromiso medioambiental.

En cuanto a los puntos de venta, estos

ricos huevos pueden adquirirse en La Losa, en la tienda Huertos y en César Vallejo y también en Segovia se pueden encontrar en la pollería del mercado de la Albuera, en la tienda Tierra y Sol y en el restaurante Casa Macario (La Lastrilla). Cabe destacar, que también trabajan con grupos de consumo.

Aman su trabajo y se nota cuando nos cuentan cuál es su elemento diferenciador. “El corazón con el que trabajamos. Cuando uno trabaja en certificación ecológica asume un compromiso y en ese compromiso está el buen hacer del que lo ejecuta ya que es bastante estricto el cumplimiento de esto. Los controles son muy exhaustivos porque, en parte, estamos más controlados por ser ecológicos. Pero para nosotros esto es una bandera de criterio de cómo deberían hacerse las cosas.

“Nosotros, como pequeña empresa, creemos que defender el medio rural de nuestro entorno local y darle este valor añadido es un sello de calidad ineludible”, concluyen.

GRANJA RIOFRÍO

- Producción de huevos ecológicos.
- La Losa, Segovia.
- Más información: 630 681 083



4 CREMA Y CHOCOLATE: LA PASTERÍA CON MÁS DE CUARENTA SABORES DE EMPANADAS

En la pequeña calle La Villa de El Espinar se encuentra la panadería y pastelería Crema y Chocolate. Cuando entramos, un olor a dulces y pan, de las pastelerías más tradicionales, nos inunda por completo. Entre pastas y pasteles nos encontramos a Francisco Román Hinojal, propietario del establecimiento.

Nos cuenta con orgullo como comenzaron con una pequeña tiendecita hace más de 25 años cuando estaban centrados en ofrecer pan a los vecinos del pueblo. Más tarde se atrevieron a introducir productos nuevos de pastelería que, aunque en un origen no eran fabricados en su totalidad por ellos mismos, Asun, la mujer de Francisco,



se puso manos a la obra y comenzó a preparar las distintas elaboraciones. Actualmente, hacen artesanalmente todos los productos en su obrador ubicado en la misma tienda, en el cual, durante nuestra visita, pudimos disfrutar del arte de las manos de Asun a la hora de preparar unos ricos ponches segovianos.

Ella misma, con el quemador en la mano y ese olor tan característico del azúcar al entrar en contacto con él, nos explica la preparación de sus elaboraciones, ya que entre semana prefiere centrarse en las masas y los fines de semana continúa con las elaboraciones más finas. Al enfocarse en productos que no necesitan fermentación, como es el caso de las pastas, consigue hacer gran diversidad de género en el mismo día. Algunos de los productos que podemos encontrar en su pastelería son las tradicionales pastas de té, tartas de queso, ponche segoviano o millojas. Al mismo tiempo, para las personas que no sean amantes de los dulces, también elaboran empanadas y tienen para todos los gustos. Pueden llegar a elaborar más de cuarenta sabores de relleno, aunque no todos a la vez. Van rotando según los productos que compren esa semana y, para estos sabores, utilizan en su mayoría

productos de proximidad. Como producto estrella destacan las pastas de té elaboradas 100% con mantequilla, aunque por ello deben conservarse a una temperatura baja, en el refrigerador, para que no se deshagan. Al consumirlas se derriten por completo en la boca. Las empanadas también son un éxito entre todo aquel que las prueba. Su único punto de venta actualmente es la tienda ubicada en El Espinar pero procuran asistir a todas las ferias que pueden, como las Caravanas de Alimentos de Segovia, para darse a conocer al público y que les visiten más tarde con el objetivo de conocer la tienda. Actualmente, no quieren dar ningún paso en falso para no poner en riesgo la calidad de su producto, pero tal vez en un futuro, cuando crezcan un poco más, vuelvan a plantearse vender en otros puntos de venta.

Para quien les visite, en la entrada de la tienda también pueden encontrar una pequeña selección de productos con una gran presencia de productores de Alimentos de Segovia con cervezas, jamón o vinos. Para ellos, pertenecer a la marca agroalimentaria de la Diputación de Segovia es una gran oportunidad de darse a conocer y tener una marca que les respalde.



CREMA Y CHOCOLATE

- Especialistas en la elaboración de dulces.
- Calle La Villa, 5, El Espinar, Segovia.
- Más información: 628 754 063
cremaychoco@hotmail.com

JORGE GUIJARRO

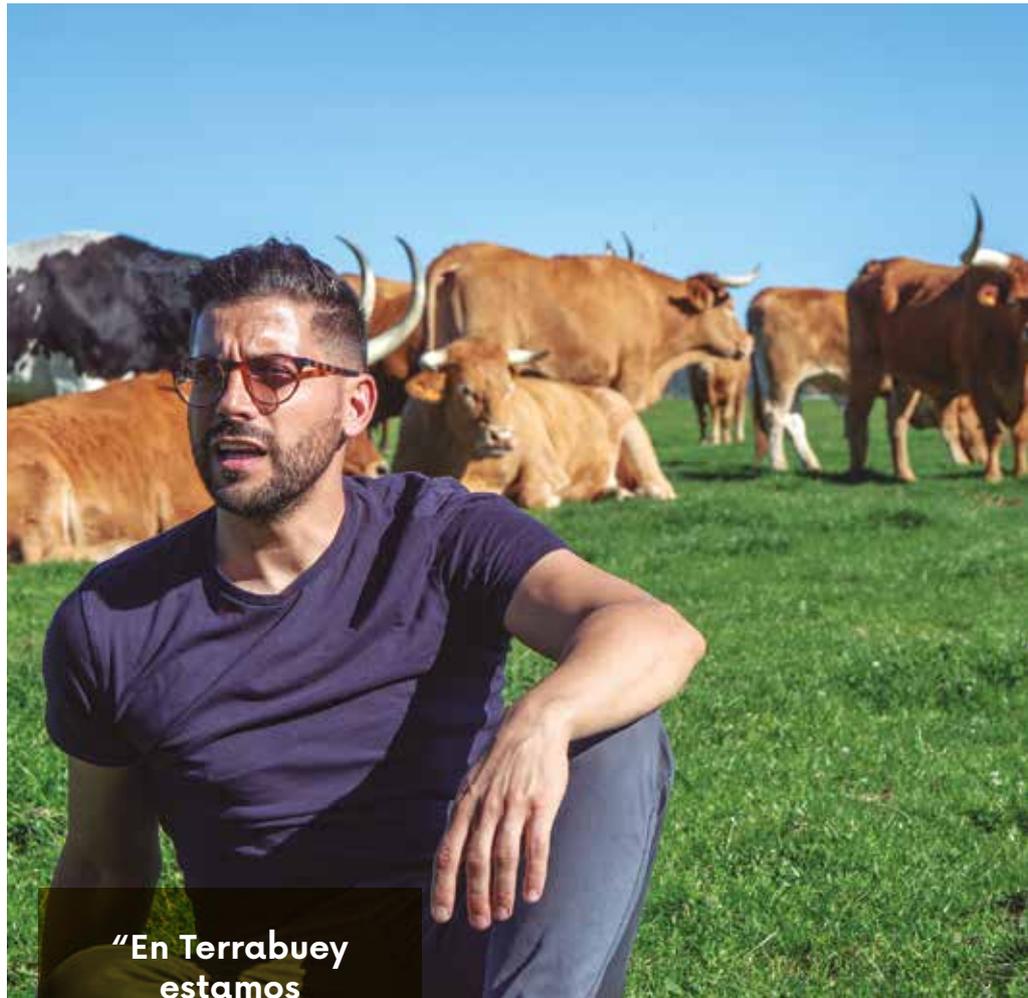
PROPIETARIO Y RESPONSABLE DE TERRABUEY Y DEL RESTAURANTE LA BRASERÍA DE CUÉLLAR

«Gracias al bueyturismo, los visitantes conocen el proyecto desde la base, la crianza de los bueyes. Ven el origen, cómo se cuida al animal y, si vienen a lo largo del tiempo, pueden comerse un animal que han visto meses atrás»

Terrabuey es buey, todo buey y nada más que buey. Un homenaje al buey en todo su esplendor y con toda la extensión. Es una oportunidad para conocer de cerca cómo viven estos animales, para después poder degustar diferentes platos en su restaurante, La Brasería de Cuéllar.

PREGUNTA.- ¿Cómo nace este proyecto?

RESPUESTA.- La primera compra de bueyes fue por hobby y después lo fuimos transformando a negocio. Dicen que cuando trabajas en lo que te gusta no trabajas ningún día. Llevamos 14 años desde que pusimos



“En Terrabuey estamos certificados en bienestar animal y controlamos todo el proceso desde la cría hasta el sacrificio, la maduración, el despiece de la carne y su posterior venta en el restaurante o venta a terceros”

la primera piedra en Terrabuey y poco a poco hemos ido creciendo. Tenemos el restaurante, tenemos la mejor ganadería de bueyes del mundo, con

el mejor confort para los animales y con ejemplares únicos y seleccionados en origen con un proceso muy exclusivo. Estamos luchando para que cuando tú hables de Terrabuey, lo asocies a la mejor carne de buey que puedas comprar. Que tú digas quiero comprar buey, busco Terrabuey, porque nosotros hacemos carne artesana.

P.- ¿Cómo son las instalaciones de Terrabuey?

R.- La finca de Terrabuey cuenta con cinco hectáreas aproximadamente donde separamos entre cobertizos, praderas y lugar de visita. Tenemos huerto, tenemos gallinero y gallinas,

tenemos dos hectáreas y media de praderas para los animales.

P.- ¿Cuál es el recorrido que hacen los bueyes en Terrabuey?

R.- Los animales aquí llegan con dos, tres o cuatro años. Hay animales que vienen un poquito más mayores con seis o siete años, lo que vamos viendo en el mercado que nos convence y nos gusta para que forme parte de Terrabuey. Solo vienen los animales que han pasado un proceso riguroso en base a unos parámetros. Luego aquí pasan a la parte de desarrollo o mantenimiento en función de la edad que tengan, hasta que llegan al cebadero. El animal en todo momento se está moviendo. Es en el campo cuando está con una alimentación un poquito más suave de mantenimiento y luego cuando pasa a los cebaderos, que son lugares más cerrados, pero con pradera, donde el animal come a discreción hasta que consigue todo el peso máximo que puede alcanzar. De esta forma, conseguir la mejor carne es posible y sobre todo que esté muy infiltrada.

P.- ¿Qué razas de buey podemos encontrar en la finca?

R.- En Terrabuey contamos desde los orígenes con al menos seis razas. A lo largo del tiempo hemos ido cambiando, hemos ido probando unas, quitando otras, un poco por dar a conocer a la gente que hay muchas razas de bueyes, unas mejores y otras un poquito inferiores. Pero nosotros hemos ido seleccionando las que consideramos que son mejores y con la experiencia en Terrabuey, con el bueyturismo, hacemos que la gente conozca el buey, hacemos turismo y gastronomía de buey. Les enseñamos que hay diferentes tipos de bueyes, diferentes piezas y que dos animales de la misma raza y en el mismo sitio cebándose, son dos animales que

no tienen por qué ser iguales. Como sabéis hacemos buey artesano, no hacemos ni tornillos, ni buey industrial, hacemos bueyes artesanos.

P.- ¿En qué consiste ese bueyturismo que nos mencionabas hace un momento?

R.- La gente viene y conoce el proyecto desde la base. La base es la crianza de los bueyes. Cómo viven estos animales y cómo conseguimos la carne tan rica. Ven el origen, cómo se cuida al animal y, si vienen a lo largo del tiempo, pueden comerse un animal que han visto meses atrás. Conocen el proceso de selección en origen, el cuidado en explotación y luego la maduración. Nosotros controlamos todo el proceso, la trazabilidad que hoy está muy de moda. En Terrabuey estamos certificados en bienestar animal y controlamos todo el proceso desde la cría hasta el sacrificio que es el momento donde el animal va al matadero municipal. Luego la maduración, el despiece de la carne y su posterior venta en el restaurante o venta a terceros.

P.- ¿Cuál es el tiempo de maduración que necesita la carne?

R.- Más o menos un animal con seis años suele estar entre 30 y 90 días de maduración para su punto óptimo. Hay animales que están antes y otros que puedes aguantarles un poquito más. A nosotros no nos gustan las maduraciones extremas, nos gusta la maduración corta donde la carne gana en textura, sabor y aroma.

P.- Y si nos centramos un poco más en el restaurante, ¿qué tipo de cocina podemos encontrar en La Brasería de Cuéllar?

R.- En La Brasería de Cuéllar tenemos una carta tradicional en base a un producto, que es el buey. Todo gira

“Sin contar el chuletón, nuestros platos estrella serían el carpaccio de buey relleno de foie y nuestro steak tartar”

en torno al buey y las brasas. Tenemos desde el famoso chuletón Terrabuey premium, solomillo, cortes como la entraña, la picaña y diferentes cortes que hacemos a la brasa. También tenemos platos que hacemos con diferentes músculos. Se dice que del buey hay que aprovechar el 100% para que sea rentable, al final con los costos que hay de alimentación, los precios de mantenimiento de producción de animal se están disparando. No les puedes repercutir, entonces tienes que sacar todos los productos posibles del animal, hacer del buey lo más rentable posible. Utilizamos la lengua, la carrillera, el rabo, los callos, la falda y todo lo que te puedas imaginar. Además, elaboramos chorizo, salchichón, cecina, mousse, paté, etc. Tenemos una gama de productos que vendemos también fuera del restaurante.

P.- ¿Cuál dirías que es el plato estrella?

R.- Sin contar el chuletón, que es por lo que viene la gente, nuestros platos estrella serían dos: el carpaccio de buey relleno de foie y nuestro steak tartar. Esos dos platos son para probarlos sin lugar a duda en cualquier visita para sorprender a cualquiera.

P.- ¿Dónde podemos adquirir vuestros productos?

R.- En nuestra tienda online (www.tienda.terrabuey.es) y en el propio restaurante.

EMBUTIDOS IBÉRICOS GARCINUÑO: respeto por el medioambiente gracias a su propia planta fotovoltaica para el autoconsumo de luz

Donde antiguamente había una nave de ovejas regentada por su padre, José María y Jaime, los hermanos Moreno Garcinuño, comenzaron su negocio Embutidos Ibéricos Garcinuño en la localidad de Monterrubio. Y como todas las empresas, empezaron poco a poco. Al principio mataban cuatro o cinco animales a la semana, pero ahora, con mucho orgullo, pueden decir bien alto que trabajan con unos 70 cerdos a la semana. Cabe destacar que ellos mismos realizan todo el proceso, desde la cría hasta el producto final.

Sus instalaciones destacan porque cuentan con un molino para la fábrica de pienso. También hay una nave para las madres y sus crías, un cebadero, una sala de despiece, zonas para la curación de los diferentes embutidos, así como una nave donde secan alrededor de 15.000 jamones y paletas anualmente.

Y si algo les hace realmente especiales es que tienen su propia planta fotovoltaica para el autoconsumo de luz. Esta es una clara apuesta por el respeto al medio ambiente. “Hace cinco años, antes de que subiera tanto la luz, montamos las placas fotovoltaicas, pero es una inversión que se recupera muy rápido, en tres o cuatro años. A nosotros nos viene muy bien porque cuando más consumo tenemos es en verano y al final es cuando mejor funcionan las placas. El mayor consumo de luz que tenemos se da con las cámaras de frío y, cuando suben las temperaturas, mayores son los gastos. Próximamente tenemos pensado ampliar el número de placas fotovoltaicas”, cuenta José María.

En cuanto a productos, su gama es muy amplia, ya que ofrecen todo lo que sale del cerdo. Desde los típicos embutidos hasta la carne fresca. Pero si tienen que destacar uno de ellos, la estrella de la casa es el lomo embuchado, que como dice el propio José María, “sale muy bueno ya que tiene un sabor muy suave y agradable al paladar”.

“Tratamos de vender por calidad y no por cantidad, procuramos hacerlo lo mejor posible. Toda nuestra línea de productos es sin gluten. Es un trabajo muy artesanal, el embutido se sigue haciendo con las mismas mezclas

que utilizaban mi madre y mi abuela, y eso es lo que nos diferencia. Nosotros aportamos a los piensos, como fuente de grasa, el aceite de girasol alto oleico. Esto permite tener unos perfiles de ácidos grasos muy parecidos o iguales a los de la bellota. Eso y una genética no tan productiva en cuanto prolífica, pero sí con mayor calidad de la carne, nos permite crear un producto muy diferenciado, a un precio bastante asequible”, destaca Moreno Garcinuño.

Tienen la ventaja de encontrarse cerca de Madrid, en una zona de paso de fines de semana y cercana a urbanizaciones. Estos son sus principales clientes. Aunque sus productos pueden encontrarse en tiendas de Segovia, como es el caso del mercado de La Albuera y también exportan a Madrid y Ávila.



CASA COMALA

SEGOVIA

**CASA
COMALA:**
un viaje
gastronómico
entre **Castilla**
y **México**



Un oasis tropical en Segovia. Así es como Martín y Ana presentan su restaurante Casa Comala. Nada más entrar, el bonito decorado mexicano ya sorprende. Es un primer paso en el viaje gastronómico al que los comensales van a embarcarse cuando comiencen a probar los diferentes platos de la carta. Y en esta misma es donde podrán decidir entre tres tipos de cocina: una mexicana, una castellana y la fusión de ambas. Y ¿a qué se deben estos tres tipos de cocina? Según nos cuenta Martín, “Casa Comala es un resumen de lo que nos apasiona. México porque es un país en el que hemos vivido mucho tiempo, es el país en el que empecé a cocinar. Castilla y Segovia porque es el sitio que nos ha acogido. Llevamos tres años viviendo aquí y parece que nos quedamos. Por eso esa mezcla de cocina mexicana y castellana”. Para sus elaboraciones, en la mayor medida de lo posible, se abastecen

de productos locales, de kilómetro cero. Parece complicado que para los platos mexicanos puedan comprar productos segovianos, pero no lo es tanto.

Desde la huerta de La Chipotlera, en Navas de Oro, se proveen de una materia prima de altísima calidad. Como nos cuenta Martín, “allí cultivan todo tipo de chiles mexicanos, tomatillos, epazotes, en fin, mucha variedad de producto mexicano. Tienen su propio ahumadero de chiles, con lo cual también tenemos chiles secos todo el año y hacen también sus propias salsas con las que trabajamos”.

Uno de sus platos estrella y que se ha mantenido a lo largo del tiempo en su menú, es el guacamole con torreznos, una exquisita combinación entre dos platos tan típicos de México y Castilla. También son muy característicos los tacos dorados,

un plato representativo del Pacífico. Son unos rollitos, unos tacos de gamba fritos, bañados en una salsa de chiles, con un encurtido de col. Cabe destacar que prácticamente toda la carta es sin gluten, ya que trabajan mucho el maíz y, a la hora de realizar las salsas, tratan de evitar el uso de harinas.

Hace un par de meses, coincidiendo con la festividad mexicana del Día de Muertos, Ana y Martín dieron un paso adelante en este gran proyecto inaugurando una carta de barra para diferenciar esta zona de la del restaurante. Definiendo así estas dos líneas, la parte de la barra enfocada al picoteo y la zona del restaurante un poco más seria y más gastronómica. Como los propios propietarios nos dejaron entrever, más adelante nos irán descubriendo nuevos grandes proyectos que tienen en mente para el futuro de Casa Comala.



MAGDALENAS NAVIDEÑAS

Una receta de Mumu Berries

INGREDIENTES

(para 4-6 personas)

- Ralladura de una mandarina
- 3 huevos medianos
- 180gr. de azúcar / stevia
- 150gr. de aceite de oliva suave
- 200gr. de harina de repostería
- 2 cucharadas de cacao sin azúcar
- 1 pizca de sal
- 16gr. de levadura de repostería
- Topping:
 - Fresas
 - Nata
 - Azúcar glacé

INSTRUCCIONES

ELABORACIÓN

1. Batimos los huevos con el azúcar, incorporamos el aceite y mezclamos bien.
2. Añadimos la harina tamizada, cacao, levadura y sal.
3. Mezclamos todo y ponemos la ralladura de mandarina al final.
4. Dejamos reposar la masa 15 minutos en la nevera.
5. Vertemos en nuestros moldes dejando espacio para

que crezcan. Espolvoreamos un poco de azúcar en la superficie.

6. Horneamos a 220°C unos 13 minutos en el horno (el tiempo puede variar de un horno a otro).

7. Una vez frías decoramos con nata montada y fresas.

8. Llevamos rápidamente a la nevera, mejor con un cubre tartas.

PUNTOS DE VENTA

Productos de Alimentos de Segovia



¿POR QUÉ ES BUENO ASOCIARSE A NUESTRA MARCA?

Es importante que el sector agroalimentario de nuestra provincia, uno de los principales motores económicos del territorio, establezca sinergias y camine en una misma dirección y con un mismo objetivo: fomentar el consumo de los productos que nacen en nuestra geografía. Porque los nuestros son alimentos que en muchos casos cuentan con una tradición centenaria que avala su calidad y su constante evolución hacia la excelencia.

Alimentos de Segovia lo componen productos naturales, artesanos y auténticos; lo forman los comercios que distribuyen dichos alimentos; los restaurantes que elaboran sus recetas con ellos y las asociaciones e IGP que defienden su calidad dentro y fuera de nuestra provincia.

Formar parte de Alimentos de Segovia implica ampararse bajo el paraguas de una marca que lucha por 'hacer provincia' a través de la difusión y promoción de la esencia de nuestro territorio.

www.alimentosdesegovia.es

ALIMENTACIÓN LA GLORIA

C/ San Antón, 9
40005 (Segovia) · 921 43 70 00
www.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

CENTRO GASTRONÓMICO

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

CLUB SELECCIÓN SEGOVIA

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

DIABLO COJUELO

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

FAUSTINO PRIETO

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

PRODUCTO NACIONAL TIENDA GASTRONÓMICA

C/Isabel La Católica, 7
40001 (Segovia)
921 46 27 76
www.producto-nacional.es

TIENDA LA MORENA

C/ Marqués Del Arco, 16
40003 Segovia · 659 75 51 57

SEGOVIA GOURMET

Avda. Acueducto, 20
40002 Segovia · 653 757 531
www.segovia gourmet.com

ONZAS DE SABOR

Avda. de la Constitución, 28
40005 Segovia · 674 993 197
www.onzasdesabor.com

SABOREA EN CUÉLLAR

Calle Resina, 1. 40200 Cuéllar
620 651 007 · www.distribucionesarranz.es

CUCHARA DE PALO

Calle Francisco San Juan, 8
40400 El Espinar · 661943558
www.cucharapalo.es

HENAR CHARCUTERÍA

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

PANADERÍA JUAN SANZ

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

NATALIA CHARCUTERÍA SELECTA

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

SUPERMERCADO MARINO UNIDE

C/ Bayona, 67. 40560 Boceguillas, Segovia · 921543111

SUPRÊME DELICATESSEN

C/ Cronista Lecea, 11. 40001 Segovia
921 460253

ZONA ARÉVACOS

Tienda online
610778663 · www.zonaarevacos.es

LA CRIBA DE VALSECA

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

AUTÉNTICOS CYL

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

LA FRAGUA GASTRONOMÍA

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

PASTELERÍA LOS MELLIZOS

C/ San Francisco, 13, Segovia
692 60 55 97
www.panaderialosmellizos.com

EL HADA LEANAN

Plaza Cronista Artigas, 5
40520 - Ayllón
655 256 304

Seguimos creciendo juntos

GRACIAS 2023
FELIZ NAVIDAD
FELIZ 2024



Alimentos
DE SEGOVIA



Diputación
de Segovia

Descubre nuestra
campana de Navidad:

