

EDICIÓN N° 13 · PRIMAVERA

# SEGOVIEAR

Alimentos, y mucho más, por la  
provincia de Segovia



Alimentos  
DE SEGOVIA



Diputación  
de Segovia

06



**HUEVOS VELASCO: donde controlan la alimentación de sus gallinas para obtener los mejores huevos**

08



**La Diputación de Segovia y Alimentos de Segovia se comprometen con la INCLUSIÓN de personas celíacas en sus eventos**

09



**LA MORENA: El escaparate de los productos de nuestra tierra**

14



**SANTIAGO RUBIO. Propietario del restaurante Los Mellizos**

16



**EMBUTIDOS LA PRUDENCIA: la importancia de combinar la más moderna tecnología con la mano de obra artesanal**

**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  
Lidia Garcimartín  
Kamarero  
Helena Pérez  
Ana Vázquez

**DISEÑO Y MAQUETACIÓN**

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

**DEP. LEGAL:**

SG 67-2021

**IMPRIME:**

Dprint

**SI QUIERES  
aparecer  
EN NUESTRA  
NUEVA REVISTA**

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

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

**DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE SEGOVIA**

San Agustín, 23 40001 · Segovia

Tlf: +34 921 11 33 00

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

**ALIMENTOS DE SEGOVIA**

Edificio Vicam. Ctra. CL 601 Segovia.

San Ildefonso, km 7 · 40194,

Palazuelos de Eresma · Segovia · España

Tlf: +34 921 42 95 59

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

# Miguel Ángel de Vicente Martín



## LA PASIÓN DE SEGOVIEAR

Publicando este nuevo número de Segoviear tan cerca de la Semana Santa hay una palabra que somos incapaces de obviar: pasión. Esa que sobra en cada una de las páginas de esta revista que, de manera trimestral, preparamos con interés, devoción y ahínco desde el Área de Promoción Provincial y Desarrollo Rural Sostenible de la Diputación, para dar a conocer a cada uno de los socios de nuestra marca Alimentos de Segovia.

Pasión por volver a ponernos en ruta, como Kike y Carlota, y 'segoviearlo' todo; desde las prácticas innovadoras y

sostenibles que se ponen en marcha en empresas centenarias y cincuentenarias como La Prudencia o Huevos Velasco, hasta las recetas que, otras que también han cumplido las bodas de oro, como Verduras Tabuenca, son capaces de prepararnos, maridando tradición y vanguardia. Pasión por descubrir tiendas tan bonitas, tan pequeñas como La Morena, con tanto encanto y tanta variedad y delicadeza. Pasión, cómo no, por conocer la pasión que ponen en su empeño asociaciones como Segovia Sin Gluten, dispuestas, miguita a miguita, a cambiar las cosas para que siempre haya una

mesa de Alimentos de Segovia apta para celíacos.

Pasión por recorrer la Campiña entera, entre panes, carnes o vinos, y acabar en plena Tierra de Pinares, distinguiendo a Los Mellizos más conocidos de la provincia. O, tal vez, en la frontera del nordeste, abriendo La Portada de Prádena y disfrutando, como hice yo hace unas semanas, y de manera absolutamente pasional, de sus '12 meses, 12 catas'. Bendito 'viacrucis'.

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

## El restaurante De Bote en Bote estrena espacio con una nueva barra

Todos los amantes de la croquetero y los famosos 'torrajos' no tendrán que irse muy lejos para degustar las especialidades del restaurante De Bote en Bote de la mano de Gracy y Merche. Y es que, desde la apertura de su primer local en la Plaza del Doctor Gila, ya se veía su amor por el barrio de San Millán. Desde ahí su propuesta fue conectando con el público aunque el local era de tamaño reducido y no estaba en un lugar muy transitado. Además, ganaron una audiencia fiel que iba buscando algo diferente a la cocina tradicional segoviana. El establecimiento, aunque acogedor, comenzó a limitarles un poco el espacio por lo que decidieron encontrar otro lugar que se adaptase mejor a sus necesidades actuales pero dentro de su entorno, en San Millán.

Así encontraron el espacio en Plaza de la Tierra, 4, a un par de minutos del local de siempre. Tras meses de planificación, diseño y obra, abrieron otra vez sus puertas el 1 de diciembre de 2023. Cuentan con nueva decoración, una cocina que les permite dar más y mejor servicio, una zona de barra muy bien aprovechada tanto para el tapeo como para desayunos que preparan desde las 11



de la mañana, todo ello inundado con el azul tan característico de De Bote en Bote.

Merche, Gracy y todo su increíble equipo continúan con la misma ilusión que el primer día, apostando siempre por productos kilómetro cero, fusiones de sabor, cocina casera y para todo tipo de público, pensando siempre en las necesidades tanto de sus clientes habituales como de los nuevos.

## Quevana incluye cinco nuevos sabores a su catálogo de quesos veganos

Quevana, La Quesería Vegana, ha aumentado recientemente su catálogo de productos con la inclusión de cinco nuevos sabores de queso vegano, que se suman a los cuatro semicurados de anacardo ya existentes -original, ahumado, trufado y ajoaceite-, resaltando de esta manera su compromiso por ofrecer unos productos de calidad y muy nutritivos, que se asemejan bastante a los quesos de origen animal.

De esta forma, se incluyen en su catálogo de productos veganos dos tiernos de anacardo -pimentón y hierbas provenzales- y tres semicurados de anacardo -tradicional, estilo cheddar y estilo gouda-.

Además, han modificado su packaging y han conseguido reducir el precio de sus productos casi



un 50%, pasando de 9,90€ la pieza a 4,99€ para ser igual de accesibles que los quesos producidos con leche animal.

## El Rancho de la Aldegüela y El Molino de la Venta vuelven a ser elegidos como los mejores lugares para celebrar bodas



La gran comunidad de Bodas.net, referencia para la organización de enlaces nupciales y eventos en toda España, ha anunciado los ganadores de la 11ª edición de los Wedding Awards. Estos premios son otorgados por las propias parejas que ya disfrutaron de estos lugares y dejaron su opinión sobre un día tan especial. Entre los galardonados se encuentran, un año más, dos restaurantes de nuestra provincia pertenecientes a Alimentos de Segovia.

El Rancho de la Aldegüela, ubicado en Torrecaballeros, cuenta ya con siete de estos reconocimientos. En el año 2015 destacó por primera vez como uno de los lugares más recomendados por las parejas que se acaban de casar y que han utilizado la web o app de Bodas.net para elegir a los profesionales de su ceremonia. Con una puntuación de 4.9 sobre 5, este restaurante cuenta con las opiniones de centenares de personas que han dejado su experiencia plasmada para los futuros novios, algunos de los detalles más destacados son el entorno y la calidad de la comida.

El Molino de la Venta, que pertenece a Venta Magullo (La Lastrilla), ha ganado por segundo año consecutivo este premio con más de un centenar de reseñas perfectas. El lugar brinda todas las comodidades para vivir el enlace nupcial en un ambiente totalmente relajado a pocos minutos del centro de Segovia. Tanto el trato como el menú son dos de los elementos que más han apreciado en las bodas del último año.

## Maltman Brewing estrena nueva cerveza con algas marinas en colaboración con el chef Rodrigo de la Calle

Las frambuesas, el café o la calabaza son algunos de los ingredientes que vemos de forma continuada en cervezas más especiales, pero Maltman Brewing ha querido ir más allá añadiéndole un toque más marino. La cervecera, junto al chef madrileño Rodrigo de la Calle, conocido por apartar las carnes y pescados de sus menús y hacer de la verdura la verdadera protagonista, han firmado una colaboración en una de sus nuevas cervezas.

El resultado ha sido una cerveza ligera, muy clara y suave. Albeer es una lager vegana de apenas 4,5 grados y certificada por la V-Label, el sello que certifica la calidad y carácter vegano del producto. Pero lo verdaderamente especial de esta



bebida es su punto de partida, incorporar algas a su elaboración. Es fresca, con la impronta del salitre marino bien equilibrado. Su partida es limitada, tan solo 1.500 litros, y podrá catarse en el restaurante del Chef, El Invernadero (Madrid).



## HUEVOS VELASCO: donde controlan la alimentación de sus gallinas para obtener los mejores huevos

“Somos lo que comemos” ya no es un dicho que se aplique solo al ser humano, y esto en Huevos Velasco lo tienen muy claro. En esta empresa avícola familiar, fundada en los años 60 en El Escorial y ahora ubicada en Villacastín, controlan todo su proceso productivo hasta el punto de poner especial cuidado en la alimentación de todas sus gallinas, logrando así obtener un producto final más ecológico y sostenible.

A José Velasco, director general, no le cabe duda de que para sacar al mercado un buen producto hay varios factores fundamentales: la temperatura de las naves, una buena materia prima, el manejo de los huevos, el bienestar de las gallinas y, por supuesto, su alimentación. Esto último es clave para obtener un producto de gran calidad. Y es

que ellos mismos son los encargados de elaborar sus propias fórmulas para dar de comer a más de 800.000 gallinas. A través del mercado de cercanía obtienen los cereales que necesitan, como el maíz o la cebada y luego los mezclan con las proteínas necesarias en función del tipo y la edad de las gallinas.

Otro factor clave está en el agua, ya que esta ha de estar en buenas condiciones para su consumo. En sus instalaciones cuentan con un depósito de agua donde la filtran y siguen unas rigurosas pautas. “Le damos especial importancia a la limpieza y a los controles” nos cuenta José. “Contamos con dos personas en calidad y un veterinario propio. Además, hacemos controles de agua, controles de analítica de pienso, de cereales, etc. Ponemos el foco sobre todo en la prevención, antes que poner tantos antibióticos y químicos a las gallinas”.

Con una producción de casi 60.000 docenas diarias, Huevos Velasco comercializa huevos de todas las clases de gallinas en distintos formatos, de suelo, jaula y camperas, con miras a aumentar el número de gallinas en suelo y campo a medida que aumente la empresa. A su vez, cuentan con más de un centenar de trabajadores procedentes de la zona de Villacastín y alrededores. Para José, formar parte de Alimentos de Segovia significa representar con orgullo a su región y una forma de ayudar a que la gente valore más el comer sano, distinto y de cercanía.



## ¿Sabías que vuelve **SEGOVIAR EN RUTA**, donde descubriremos la riqueza agroalimentaria de la provincia de Segovia?



En su segunda edición, el programa Segovíear en Ruta promete llevar a los espectadores a un viaje agroalimentario único a través de la provincia de Segovia. Con un total de 10 episodios planeados, cada uno de ellos presentará a tres socios destacados de Alimentos de Segovia, sumando un total de 30 productores que representan la diversidad y calidad de la agroalimentación en la región. Dichos programas se emitirán cada jueves a las 22.30 horas en La 8 Segovia.

El primer episodio, una carta de presentación de lo que está por venir, brinda una muestra tentadora de la variedad que Segovia tiene para ofrecer. Desde las exquisitas cervezas artesanales de SanFrutos, pasando por los huevos ecológicos de Granja Riofrío, hasta la fusión de sabores entre la comida mexicana y castellana en los fogones de Casa Comala. Este capítulo inicial ha deleitado los sentidos, despertando el apetito de los espectadores.

En el corazón de este programa está la intención de mostrar a los espectadores la riqueza y amplitud de la producción agroalimentaria de nuestra provincia. A través de las historias personales y los esfuerzos diarios de los socios de Alimentos de Segovia, el programa busca dar nombre y apellidos a aquellos que trabajan incansablemente para llevar adelante sus negocios. Estas personas no solo son productores, sino también protagonistas clave en la lucha contra la despoblación rural, defensores del consumo local y promotores del movimiento de kilómetro cero.

El equipo de presentadores compuesto por Carlota Muro, Beatriz Serrano y Kike Santana, actúa como guía en este viaje gastronómico, compartiendo las historias detrás de cada producto y resaltando la pasión y dedicación que impulsa a estos productores a alcanzar la excelencia. Ellos mismos fueron los que nos acompañaron en la pasada edición y no han dudado en repetir, gracias a la buena acogida tanto por parte de

los socios de Alimentos de Segovia, como de los espectadores.

Pero no son sólo ellos lo que hacen posible este programa. Detrás de las cámaras se encuentran Olga Rubio y Andrés García, encargados de captar cada plano, cada momento que los presentadores viven junto a los socios de la marca agroalimentaria de la Diputación de Segovia, así como de su posterior montaje, donde Mariana Navarro hace su magia para que el programa quede lo más vistoso posible.

Segovíear en Ruta no es solo un programa agroalimentario, es una ventana hacia la cultura, la tradición y el compromiso de una comunidad con su tierra y sus recursos. Cada episodio es una invitación a explorar y saborear lo mejor que Segovia tiene para ofrecer, mientras se celebra el trabajo arduo y la determinación de aquellos que están en la vanguardia de la innovación y la calidad en la producción de alimentos.

# La Diputación de Segovia y Alimentos de Segovia se comprometen con la INCLUSIÓN de personas celíacas en sus eventos



La Diputación de Segovia, a través de su marca agroalimentaria Alimentos de Segovia, anuncia su compromiso con la inclusión y el bienestar de las personas celíacas al garantizar la disponibilidad de productos sin gluten en todos los eventos que organiza.

En colaboración con la Asociación Segovia Sin Gluten, la Institución Provincial ha establecido la iniciativa de dedicar una mesa exclusiva de productos libres de gluten en cada evento donde se sirva un aperitivo, asegurando así que las personas con enfermedad celíaca puedan disfrutar plenamente de la experiencia gastronómica y sin riesgo para su salud.

La Diputada de Promoción Provincial y Desarrollo Rural Sostenible, Magdalena Rodríguez, expresó su apoyo a esta iniciativa: "En la Diputación de Segovia estamos muy sensibilizados con la accesibilidad y la inclusión en todas nuestras actividades. Garantizar la presencia de opciones sin gluten en nuestros eventos es un paso importante hacia la creación de un entorno más inclusivo y acogedor para todos".

Este compromiso refleja el esfuerzo continuo de la Diputación y Alimentos de Segovia por promover la diversidad y la igualdad en todos los ámbitos, incluida la gastronomía. Reconociendo las

necesidades específicas de las personas celíacas, la Diputación busca asegurar que todos los asistentes a sus eventos puedan disfrutar de una experiencia culinaria completa, satisfactoria y sin riesgo de contaminación cruzada.

La colaboración con la Asociación Segovia Sin Gluten es un testimonio del compromiso de la Diputación de Segovia con la comunidad local y su deseo de crear un ambiente inclusivo donde todos se sientan bienvenidos y atendidos.





## LA MORENA: EL ESCAPARATE DE LOS PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA

Subiendo por una de las calles más concurridas de la ciudad, la calle Juan Bravo, a la altura de la plaza de San Martín o de Las Sirenas, como diría un buen Segoviano, nos encontramos con uno de los mejores escaparates de productos de nuestra provincia. Allí conocemos a Yolanda Misis que, junto a su hija, levantan la tienda La Morena. Este proyecto comenzó en el año 2019, con la apertura de esta misma en la calle Marqués del Arco pero, tras trabajarla un año y una pandemia de por medio, apareció el local donde se encuentra actualmente.

Al entrar en el establecimiento parece que engaña su tamaño, pero alberga una de las mayores colecciones de alimentos de nuestra tierra. Todo aquel que decida curiosear la tienda encontrará quesos, embutidos, vinos, pastas, legumbres o licores producidos, cultivados o elaborados en la provincia de Segovia. Pero esto no queda aquí, porque para los que ya conozcan estos, pueden deleitarse con un pequeño rincón de alimentos que traspasan nuestras fronteras.

El objetivo de Yolanda al abrir La Morena era poder ofrecer la mayor variedad de productos de Alimentos de Segovia posibles. En algunos casos, aún no ha podido contactar con el productor adecuado, pero su fin es tener el máximo de productos de aquí, de nuestra tierra, de muy buena calidad y a muy buen precio. La mayoría de estos se mantienen todo el año, con pequeñas variaciones estacionales pero, como diría la propietaria “está claro que lo que funciona se queda”.

Actualmente están muy orgullosas de poder decir que la mayoría de su clientela es de la propia capital. En su anterior ubicación si que era más común que alguien de fuera entrase buscando un bonito recuerdo, pero aquí es más la gente de Segovia la que entra y se decide por productos locales. En cuanto a los turistas “lo que vienen buscando es un regalo para llevar a casa y hablar de su visita a la ciudad, por lo que principalmente quieren que sea local, siempre que ponga Segovia, también tenemos una gran parte de segovianos que ya conocen los productos de nuestra tierra y vienen a buscarlos o algunos que quieren otra cosa y saben que aquí la van a encontrar”.

Como producto estrella no pueden

elegir uno, aunque siempre entre los favoritos encontramos los judiones, y es que la gente vuelve y vuelve a por ellos, pero no pueden dejar sin mencionar las pastas que tan agradecidas son o los quesos y vinos que tan bien se venden.

Quieren que este proyecto sirva para aportar esa visibilidad por la que también trabaja Alimentos de Segovia, dar a conocer la variedad de productos que podemos encontrar a menos de 20 kilómetros de distancia en muchos casos, “muchas personas no saben que en Sacramenia, se hace esto, en Espirido lo otro, el vino con Denominación de Origen Protegida de Valtiendas, hay que dar a conocer la provincia porque es nuestra máquina de producción”.



# 1 EL RINCÓN DE LA CARNE: UNA APUESTA POR EL CONSUMO DE PROXIMIDAD A TRAVÉS DE LA CARNICERÍA TRADICIONAL Y LA PASTERERÍA CÁRNICA

Dicen que de lo que se come se cría, pero en su caso, de lo que se cría, se come. Así comienza la historia de José María González ‘Chema’ y su carnicería El Rincón de la Carne. Primero se dedicó a la cría de cerdos, para pasar después a una fábrica de embutidos. Más adelante, estuvo de comercial en la zona de Valladolid hasta que un día recibió la llamada que lo cambiaría todo. En el año 2007 le ofrecieron regentar una carnicería y, aunque no tenía experiencia previa, no se lo pensó dos veces.

Poco a poco han ido evolucionando y fusionando la carnicería de toda la vida, donde realizan todos los cortes de forma tradicional, sin ayuda de máquinas, con la pastelería cárnica, que consiste en la creación de trampantojos donde lo que visualmente parece una cosa, al degustarlo se descubre una combinación de sabores que no nos imaginamos. Todos sus productos son de cercanía ya que para Chema “es importante consumir de proximidad porque la economía es circular. Si nosotros mismos en los pueblos pequeños, que cada vez somos menos habitantes, nos vamos fuera pues al final los negocios van cerrando y no se abre comercio nuevo. Nosotros mismos tenemos que potenciar nuestras zonas”, destaca. Es por ello, que todo lo que se vende en el Rincón de la Carne procede, como máximo, de 20 kilómetros a la redonda. “Tenemos las terneras en la ladera del río, la carne de cerdo y los embutidos son de Eresma. Además, hacemos embutido casero, sin gluten, así como las morcillas típicas de la matanza, chorizo, ollas caseras o el lomo, que lo adobamos como antiguamente”, cuenta.

En sus viajes por España descubrió la pastelería cárnica y se dio cuenta de que era necesario evolucionar



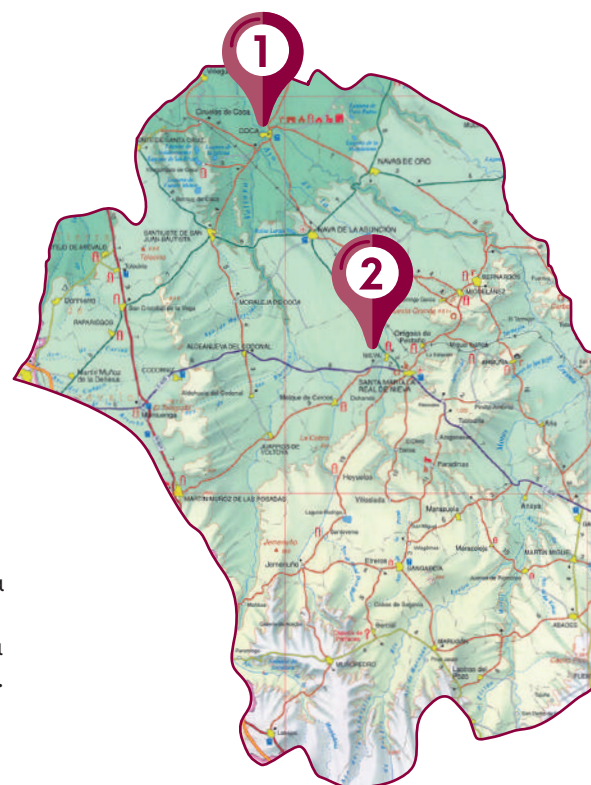
para llamar la atención de todos los públicos. Muchas de sus elaboraciones están adaptadas para poder cocinarse en la freidora de aire, que tan de moda está actualmente.

Entre sus productos de pastelería cárnica destacan algunos como: un Ferrero Rocher, que es una mezcla de morcilla con turrón de Jijona (Xixona), crema de galleta lotus, envuelto en hojaldre y cubierto con una gelatina de queso, imitando el chocolate con almendras; unos bollicaos de cinta de lomo de cerdo fresca, con una mezcla de queso y una mermelada, enrollados en hojaldre y con un toque de cacao por fuera; o un coulant de carne picada de pollo, con bacon, una fusión de quesos y cebolla caramelizada, envuelto con bacon y simulando la nata con queso crema. Estos productos tienen muy buena acogida, pero si destaca un producto estrella que gusta a todos los públicos, son los nuggets de pollo. Aunque los clientes también demandan muchos otros como el cachopo o los fingers de pollo. Para Chema es muy importante formar parte de Alimentos de Segovia ya que desde la Diputación de Segovia han hecho una apuesta clara por relanzar el producto de cercanía. “Buscamos productos de calidad y Alimentos de Segovia es claramente eso”, concluye.

## EL RINCÓN DE LA CARNE

- Carnicería especializada en ofrecer una amplia selección de cortes de carne, embutidos frescos y pastelería cárnica.

- Mesonero Mayor De Castilla N°8  
Coca 40480. T · 921 58 63 55



2

## BODEGA BLANCO NIEVA: EL VERDEJO DE MEDIO MILLÓN DE BOTELLAS

Cuando alguien menciona Nieva, es imposible no pensar en ese vino verdejo, fresco, que tanto gusta en verano, por lo que no es de extrañar que en el año 2009 cuando la Bodega Martúe, originaria de Toledo, tuvo la oportunidad de hacerse con estos viñedos no lo pensasen ni un segundo. Julián Rodríguez, director comercial, y Pablo Ranilla, homónimo de la bodega, nos cuentan que fue una gran aventura porque “lo conocíamos, pero no es lo mismo estar aquí, Rueda tiene un gran bagaje y es muy reconocido, así que no lo dudamos cuando surgió la oportunidad”.

La bodega, que ya llevaba 20 años abierta cuando la adquirieron, contaba con 60 hectáreas de verdejo. Tuvieron la suerte de que al menos 12 de estas hectáreas poseyeran más de 100 años, la raíz es la original y se las denomina de Pie Franco. Gracias a las características del terreno arenoso

sobrevivieron a la filoxera, que es un parásito que se sirve del terreno para escalar por la planta. Del resto, seis son de Sauvignon Blanc y la gran mayoría de verdejo en espaldera de 35 años.

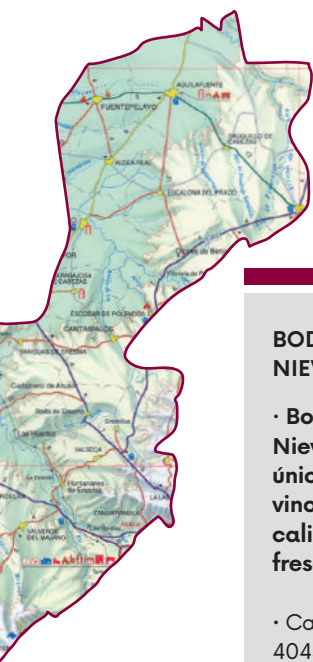
Cada año consiguen producir alrededor de medio millón de botellas de las diferentes variedades, para ello, recolectan la uva de noche, menos de las vides de Pie Franco que tienen que hacerlas de manera manual a primera hora de la mañana para que la uva siga fresca. Tras despallillar y pensar llevan el mosto a los depósitos continuando con el proceso de limpieza natural. En estos fermentan a 14 grados para conservar todos los aromas naturales del vino.

Tienen tres variedades, el clásico Blanco Nieva, verdejo de espaldera con un 20% de Pie Franco, uno de los favoritos de la Casa Real ya que, como muestran en la vitrina de la entrada a la Bodega, formó parte de varios menús de boda y la cena tras la jura de la Constitución de la princesa Leonor. El Sauvignon Blanc, más enfocado al mercado extranjero y el Pie Franco. Además, recientemente ha aparecido una nueva categoría de vinos que es el Gran Vino de Rueda, ellos han

apostado por el Pie Franco que está durante un año sobre sus lías y un año en las botellas, de una categoría un poco superior seleccionando las viñas.

Consideran que el verdejo segoviano es “más verdejo, tiene más acidez, es más fresco, esto lo aporta la altitud, el terreno de arena y mucho guijarro y aunque la uva tenga unas propiedades, los vinos son distintos a otras zonas por estas variables”. El frío hace que la tipicidad de fruta sea más de manzana, de hinojo y con más acidez de manera natural.

Para todos aquellos que quieran probarlo cuentan con tienda online propia, aunque su mayor mercado son la restauración y las tiendas especializadas. Los restaurantes donde puede catarse se reparten por toda España, no se limita solo a la provincia, venden mucho en el País Vasco y Barcelona. Es un vino bastante comercial, perfecto para acompañar cualquier clase de platos. Crean que, al contrario del imaginario colectivo, debe ir acompañando platos más grasos porque “la grasa que tiene el vino de forma natural hace que te refresque y te invite a seguir bebiendo, te limpia la boca de los platos empalagosos”. Es perfecto con todo.



### BODEGA BLANCO NIEVA

· Bodegas y Viñedos Nieva tiene un terruño único que produce vinos de excepcional calidad, complejos, frescos y elegantes.

· Camino Real, s/n,  
40447 Nieva, Segovia  
T · 921 59 46 28  
[martue.com/nieva/](http://martue.com/nieva/)



### 3 RESTAURANTE VACCEOS: DONDE LAS PATATAS ALIBRAVAS SON LAS REINAS DE LA CASA



Donde ahora luce el restaurante Vacceos antes había una casa con tres dormitorios. José Aranda desde el primer momento vio potencial a esa vivienda, que pertenecía a un amigo suyo al cual convenció para que se la vendiese. Siempre ligado al mundo de la hostelería, no lo dudó ni un segundo y emprendió su negocio. Coca es una localidad muy ligada al turismo y para él, era necesario ampliar la oferta gastronómica del municipio. El restaurante recibe el nombre de Vacceos en homenaje a la tribu prerromana que habitó Cauca (Coca) durante la Edad del Hierro. La carta es una fusión entre comida tradicional como puede ser el cochinillo o los judiones, así como una cocina más innovadora con toques asiáticos, donde predomina la salsa de soja o el shichimi. Se ha buscado dar una vuelta de tuerca a la cocina que se puede encontrar en otros restaurantes de la zona, para que la oferta gastronómica sea mucho más variada y tanto vecinos, como visitantes, tengan variedad de lugares a los que acercarse a comer.

“A mí me gusta mucho la comida de todo el mundo, sobre todo la asiática,

entonces quise introducir mis aficiones en la carta. Aunque hay mucho turismo por toda esta zona, la gente de aquí de la zona estábamos un poco cansados de esa comida tradicional, de carne y legumbre. Era un poco buscar ese huequecito”, destaca José. El plato estrella es, sin duda, las patatas alibravas. Se trata de una patata grande, muy llamativa, cortada en gajos y acompañada por una salsa asiática casera. En palabras del hostelero, “aquí no hay mesa que no pida las patatas alibravas”. También funcionan muy bien sus rollitos o los langostinos con arroz verde vietnamita.

Pero si algo gusta aún más a aquellos que visitan el restaurante asiduamente es su carta estacional. Hay básicos que se mantienen todo el año, pero cada 3 o 4 meses van variando estos platos de temporada. Por ejemplo, en otoño se introducen platos con hongos y setas, en invierno destacan las carnes un poco más fuertes o en verano se trabajan más las ensaladas y los tatakis.

Además, siempre cuentan con productos de cercanía. “Intento comprar todo aquí, en la carnicería, la frutería, etc. Es importante apostar por el consumo de proximidad porque aquí, en los pueblos, somos muy pocos, cada vez menos y si no fomentamos comprarnos a nosotros mismos mal nos

va a pintar”, resalta Aranda. Y tanta apuesta por lo suyo, por lo de su tierra, que todo su personal reside en Coca. O bien porque como él mismo, son naturales de la localidad, o porque han acabado mudándose aquí. Por lo tanto, restaurantes como Vacceos, son muy importantes en los municipios de la provincia de Segovia porque son potencialmente asentadores de población. Pero para José hay que seguir trabajando en este sentido aumentando la oferta cultural y de vivienda de los pueblos, así como fomentando la formación de profesionales del mundo de la hostelería, porque poco a poco se está perdiendo y es muy complicado conseguir personal que quiera trabajar fuera de las grandes ciudades. El 80% del público que acude a Vacceos es turismo de Madrid, Valladolid o Ávila, pero también, gracias al boca a boca, gente de toda la provincia de Segovia los visita.



#### RESTAURANTE VACCEOS

· Establecimiento que fusiona la comida tradicional castellana con una cocina más innovadora con toques asiáticos.

· Avenida Emperador Teodosio, 7, 40480 Coca, Segovia T · 682 12 91 02

## 4 PANADERÍA CAETE: EL BUEN HACER DEL PAN ARTESANO DE AGUILAFUENTE

Todos los días, a eso de las 4.15 horas de la madrugada suena el despertador y alentados por el amor al buen hacer y al pan artesano, María Antonia Cuéllar y Tomás Frías se dirigen a su pequeño obrador, ubicado en la calle Ancha del Cubón, en Aguilafuente. Allí, en Panadería Caete comienzan con la elaboración de las diferentes masas para más de un centenar de hogazas que venden diariamente a los vecinos del municipio entre ellos de pan candeal y pan normal de flama.

Si bien es cierto, los fines de semana o en verano aumentan la producción. Gracias a las vacaciones de verano, las personas que poseen una segunda residencia en la localidad o que están de paso por la zona hacen que incremente la demanda. Muchos de ellos, a causa de la pérdida de



las panaderías de toda la vida, no cuentan con pan artesano cerca de su residencia, por ello este periodo vacacional es el mejor para disfrutar del tradicional pan artesano que no debe olvidarse.

Para ellos el uso de la masa madre, elaborada con harina buena y mucho cariño, es primordial para obtener hogazas bien trabajadas y de la mejor calidad. Esta aporta un sabor inigualable a sus panes, muy queridos por los aguiluchos. “La masa madre es fundamental para trabajar el pan, tiene que ser buena y trabajarla todos los días” nos cuentan los artesanos.

Una vez elaborados todos los panes, preparan otros productos como bollitos americanos, bollos caseros, saladitos, otros de semilla de cáñamo, magdalenas, rosquillas y más dulces, son muy demandados y gustan mucho a vecinos y visitantes, tanto para el consumo propio como para regalar algo especial.

La historia de la panadería comenzó en las manos del padre de Tomás Frías, con tan solo 15 años de edad.

Cuando este se jubiló, sería su hijo quien se hiciese cargo del negocio junto a su mujer, hace unos 25 años. Aún no saben si a su jubilación podrá continuar la panadería pero quieren mantenerlo lo máximo posible y ofrecer un servicio a los residentes continuos de Aguilafuente.

Para ellos, formar parte de Alimentos de Segovia es una gran oportunidad para que les conozca más gente, no solo en la provincia, sino también fuera de ella. Para ellos es un orgullo pertenecer a esta gran familia.



### PANADERÍA CAETE

· Panadería de gran tradición que elabora diferentes tipos de panes con masa madre y dulces caseros.

· C. Ancha del Cubon, 9, 40340 Aguilafuente, Segovia T · 921 57 24 86

# SANTIAGO RUBIO

PROPIETARIO DEL RESTAURANTE LOS MELLIZOS (CARBONERO EL MAYOR)

**«En Los Mellizos estamos evolucionando a diario, pero basándonos siempre en productos de cercanía. Esto es muy importante y es la esencia de nuestra cocina»**

El Restaurante Los Mellizos, ubicado en Carbonero el Mayor, ofrece comida castellana, elaborada de forma casera aportándole siempre un punto de innovación sin olvidar sus raíces. Santiago Rubio nos cuenta, rodeado de toda su familia, cómo la esencia de su cocina es partir de un buen producto, procurando que sea de cercanía, ya que no es necesario irse muy lejos para encontrar la mejor calidad, muchas veces está a la vuelta de la esquina.

**PREGUNTA.- Cuéntanos un poco la historia del Restaurante Los Mellizos.**

**RESPUESTA.-** Llevo toda la vida en Los Mellizos. Desde sus inicios ha ido cambiando poco a poco. Tal y como lo conocéis ahora lleva 35 años, aniversario que hemos celebrado en el mes de marzo. Mi padre empezó este negocio familiar con mis hermanos y cuando fui creciendo, me quedé con el restaurante. Llevo toda la vida aquí.



**Tratamos de tener comida para todo el mundo. Tenemos muy en cuenta los alérgenos. Por ejemplo, la salsa de nuestros judiones la empezamos con maicena para que sean aptos para celíacos**

**P.- ¿Cómo se ve esa tradición y esos años de trabajo en vuestra cocina?**

**R.-** En Los Mellizos estamos evolucionando a diario, pero basándonos siempre en productos de cercanía. Esto es muy importante y es la esencia de nuestra cocina. Por ejemplo, una patata pochada con foie y huevo de corral antes no se hacía en

ningún restaurante. Los judiones a la castellana son de siempre, pero luego hay otros platos con cosas nuevas, no hay que dejar de innovar.

**P.- ¿Creéis que ha cambiado mucho la hostelería en todo este tiempo?**

**R.-** Ha cambiado y va a continuar cambiando... Yo que llevo toda la vida trabajando en esto he visto muchos cambios de todo tipo. La pandemia nos ha traído consecuencias que se han visto reflejadas en este tipo de negocios y las va a seguir trayendo.

**P.- ¿Cómo es la carta del Restaurante Los Mellizos?**

**R.-** Tenemos una carta demasiado extensa. Mi mujer siempre se queja de que hay demasiadas cosas y hay que quitar alguna. Tenemos desde productos típicos como el jamón de Carbonero, que no puede faltar, el cordero y el cochinillo o unos buenos



judiones. También tenemos buenos pescados, a Los Mellizos siempre se les ha conocido por los buenos pescados que tenemos. Marisco, carnes rojas, siempre innovando platos como las alcachofas con foie, en definitiva muchas cosas para agradar a todos los clientes.

**P.- ¿Y con el tema de los alérgenos?**

**R.-** En la carta lo tenemos todo especificado. Tratamos de tener comida para todo el mundo. Tenemos muy en cuenta los alérgenos. Por ejemplo, la salsa de nuestros judiones la empezamos con maicena para que sean aptos para celíacos. Queremos que todo el mundo pueda comer

**“Tenemos cosas para todos los gustos”**

en nuestro restaurante. Todos son bienvenidos.

**P.- ¿Todos los productos que utilizáis en vuestras elaboraciones son de kilómetro cero?**

**R.-** Procuramos que sí, que todo sea de cercanía. Considero que hay que comprar un poquito más en los pueblos. Tenemos que ayudarnos entre todos, así contribuimos a que crezca la economía local y se asiente población. No podemos dejar morir nuestros pueblos... A mí me gusta siempre colaborar con mi pueblo y comprar en mi pueblo o en los alrededores. Casi todo lo que consumimos son productos segovianos, de nuestra provincia.

**P.- ¿Por qué la gente debería venir más a los pueblos a comer?**

**R.-** Porque ofrecemos una gran calidad con productos cercanos. En los pueblos damos mejores productos. En mi casa procuro que sea así.

**P.- Tenéis uno de los mejores asados, tanto de lechal como de cochinillo, ¿qué es lo que os diferencia?**

**R.-** Asociarnos a Segolechal y a Procese fue un acierto extraordinario porque se está dando un producto buenísimo. Nosotros estamos notando que está subiendo mucho más la venta del cochinillo porque se da un cochinillo de calidad, como lo podéis ver aquí en nuestra casa. Una materia prima de calidad siempre da un punto diferenciador a los platos.

**P.- ¿También hacéis comidas para eventos?**

**R.-** Sí, hemos hecho muchas y seguimos haciendo, pero ahora mismo casi no podemos por problema de personal. Hemos tenido que dejar de

**“Un día normal puede haber como 60 tapas diferentes, pero podemos llegar a ofrecer bastantes más”**

hacer algunos eventos fuera porque no tenemos suficiente personal, y para hacerlo mal no lo hago. Es un problema general que se está viendo en la hostelería, hay falta de trabajadores.

**P.- También tenéis una extensa variedad de vino, ¿cuáles son los favoritos entre la clientela?**

**R.-** Ribera de Duero siempre, pero ahora estoy notando que el vino blanco se está pidiendo más, el verdejo. Yo quiero empezar a vender los vinos de Segovia para que la gente se vaya mentalizando y hacer un poquito de patria. También tenemos una gran barra con tapas. Nuestros torreznos son muy conocidos y nuestra gran variedad de tapas marcan la diferencia.

**P.- ¿Cuántos pinchos podéis llegar a tener en barra?**

**R.-** Un día normal puede haber como 60 tapas diferentes, pero podemos llegar a ofrecer bastantes más. En Los Mellizos siempre hay cosas para todos los gustos.

**P.- ¿Qué significa para vosotros formar parte de Alimentos de Segovia?**

**R.-** Un orgullo y un acierto. Hay que buscar la calidad y es algo que tienen los Alimentos de Segovia. Por eso funcionan, porque son de garantía.



## EMBUTIDOS LA PRUDENCIA: la importancia de combinar la más moderna tecnología con la mano de obra artesanal

Era el año 1910 cuando el bisabuelo Prudencio empezó su labor de comerciante con productos típicos de la provincia. Tal fue el reconocimiento que obtuvo que a los años consiguió abrir su propia tienda física y, posteriormente, comenzar a invertir en fincas donde poder criar sus propios cerdos hasta llegar a lo que son ahora: una empresa familiar que controla el 100% de su producción, desde la cría de cerdos en la dehesa extremeña hasta la distribución en los diferentes mercados. Y es que, controlar todo el proceso productivo junto con unos fuertes estándares alimenticios es lo que les hace garantizar un producto de calidad, consistente y homogéneo.

Todo ese procedimiento comienza en Extremadura, nos cuentan las hermanas Alicia y Laura Benito, donde los cerdos son criados en libertad. “Consideramos que es el mejor lugar para que el cerdo se nutra y después poder obtener un excelente jamón ibérico de bellota o de cebo de campo”, destaca Laura, directora comercial. Mientras que los cerdos de cebo de campo han de alimentarse de hierbas y cereales naturales, un buen cerdo ibérico de bellota se alimenta mediante bellotas durante la época de la Montanera.

Después, los cerdos se llevan al matadero en Villacastín y, posteriormente, a la fábrica donde tiene lugar el proceso de curación comenzando por el salado y donde algunos jamones llegan a tener hasta cinco o seis años de curación. Al sacrificar unos mil animales a la semana,

consiguen dos mil jamones y dos mil paletas cada siete días, aunque de enero a marzo durante la época de la Montanera pueden llegar a aumentar aún más su producción.

Para llevar a cabo todo esto, Embutidos La Prudencia cuenta con una gran colección de las máquinas más modernas del mercado, pero sin duda, lo más importante para la empresa es la mano de obra de sus propios trabajadores, entre 80 y 100 actualmente. “Intentamos que todos nuestros procesos sean muy manuales y artesanales” nos cuenta Alicia, directora de exportación. “Consideramos que curar el jamón es todo un arte e invertimos en gente que sepa, que entienda y que controle el proceso” añade Laura.

A lo largo de los años la evolución de la empresa ha sido notable y, hoy por hoy, exportan a casi todos los países del mundo además de estar en las cocinas de los mejores restaurantes y hoteles tanto de España como del resto de Europa y Asia, consiguiendo un 60% de ventas nacionales y un 40% de ventas de exportación. En cuanto a los productos que comercializan, en la familia usan la expresión “del cerdo hasta los andares” ya que prácticamente venden todas las partes del animal. Actualmente están comenzando a sacar una línea de ibéricos cocidos para conseguir diferenciarse aún más en el mercado. Pero, sin lugar a duda lo que más les apasiona de todo esto es poder llevar a Alimentos de Segovia y a su tierra, Villacastín, por todo el mundo.



# LA PORTADA

PRÁDENA

**BAR LA PORTADA: 230 referencias de vino para sorprender a quienes les visitan**



Si eres de los que le gusta que le sorprendan en la cocina con platos poco habituales en la provincia de Segovia, en Prádena encontrarás el Bar La Portada, donde podrás degustar cortes de carne tan deliciosos como el T-Bone, el Tomahawk y el Tataki de vaca, o unos puerros confitados con trufa y ahumados que, en palabras de la propietaria María José Baeza, “están gustando mucho”. Pero si eres de comida más tradicional, también podrás probar platos más habituales como la morcilla o los torreznos.

Su historia se remonta a los años 80, cuando la madre de María José emprendió el negocio. La hostelería les viene de tradición familiar ya que antes de nacer La Portada, su abuela regentaba un bar justo enfrente. Baeza nos cuenta que “a nosotras nos gusta llamarlo bar, el Bar la Portada, con las raciones de siempre, con nuestro rollo de siempre. Sin más pretensión que

seguir lo que se empezó hace muchos años”.

Con la llegada de la pandemia y las restricciones el espacio se les quedaba pequeño. Por ello decidieron ampliar el local abriendo un salón en el que actualmente dan unos 40 servicios diarios, el cual cuenta con un rincón muy especial en el patio. La carta que ofrecen busca sorprender a sus clientes. Para ello, tienen una parte de platos fijos y otra de sugerencias donde modifican unos seis o siete platos al mes. Así, aquellos clientes más habituales siempre pueden probar algo nuevo.

En La Portada no sólo se puede disfrutar de una gastronomía de altísima calidad, sino que le dan una gran importancia a los vinos. Cuentan con unas 230 referencias en carta donde nunca faltan los vinos de Segovia, como la DOP de Valtiendas y los Rueda. María José

estudió sumillería en Valladolid y, con sus amplios conocimientos sobre el mundo del vino, quiso dar también ese distintivo al bar. Además, un sábado al mes realizan lo que han denominado ‘12 meses, 12 catas’, donde los asistentes disfrutan de varios vinos.

Para María José el legado familiar se ve reflejado en sus clientes. “Tenemos mucha clientela habitual, tanto en el día a día, como de aquellos que tienen segunda residencia en la zona. Nos visita mucha gente de Madrid, pero desde hace un par de meses estamos notando que se acerca mucha gente tanto de Segovia capital como de la zona y estamos llenando el bar. A la gente le gusta probar platos más allá de los tradicionales. El boca a boca y las redes sociales nos están ayudando mucho con esto”.

Baeza viaja mucho al País Vasco. De ahí le encanta cómo los vascos siempre apuestan por dar a conocer primero lo suyo, su gastronomía. Y eso es lo que ella busca en el Bar La Portada, dotar de importancia a todos aquellos productos que se elaboran en la provincia de Segovia. Siempre apuesta por el producto de kilómetro cero. “¿Para qué voy a ir a comprar patatas a 200 kilómetros de aquí si a tan sólo 20 hay un señor que las produce en su propio campo? Es muy relevante tirar de lo nuestro porque Segovia tiene un producto de calidad espectacular, tanto de huerta, como quesos, vinos, etc. Es importante darlo a conocer y Alimentos de Segovia está haciendo una labor impresionante en ese sentido”, concluye.

## TARDALETAS DE CALABACÍN

Una receta de Verduras Tabuenca

« Para que los más peques de la casa coman verdura esta receta es perfecta»



### INGREDIENTES

- 2 calabacines
- 1 zanahoria Tabuenca
- 1 cebolleta Tabuenca
- 200gr. de queso rallado
- 1 huevo
- 100gr. de pan rallado
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

### INSTRUCCIONES

#### ELABORACIÓN

- Ponemos el horno a precalentar a 180°C.
- Limpiamos y troceamos en trozos pequeños los calabacines, la zanahoria y la cebolleta.
- Mezclamos las verduras troceadas con el queso rallado y las salpimentamos.
- Batimos el huevo y lo mezclamos para que quede una especie de masa. Si queremos que tenga algo más de consistencia le podemos añadir pan rallado.
- Engrasamos el molde de las magdalenas con aceite de oliva y rellenamos los huecos con nuestra pasta. No va a subir, por lo que las podemos rellenar hasta arriba.
- Lo metemos al horno durante 20 minutos y **¡A disfrutar!**

# 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)

#### TIENDA LA MORENA

C/ Juan Bravo, 28  
40003 Segovia · 659 75 51 57

#### SEGOVIA GOURMET

Avda. Acueducto, 20  
40002 Segovia · 653 757 531  
[www.segoviaogourmet.com](http://www.segoviaogourmet.com)

#### ONZAS DE SABOR

Avda. de la Constitución, 28  
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  
921 460253

#### 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

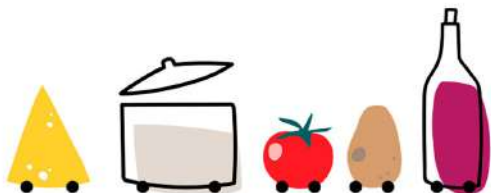
C/ Nueva, 1, Torreiglesias, Segovia  
658 867 434

#### PASTELERÍA LOS MELLIZOS

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

#### EL HADA LEANAN

Plaza Cronista Artigas, 5  
40520 - Ayllón  
655 256 304  
[www.hadaleanan.com](http://www.hadaleanan.com)



# CARAVANA

Alimentos de Segovia 2024

**FERIA DE LOS ARRIEROS**  
30 de marzo  
SANGARCÍA

**FERIA DEL CHORIZO**  
28 de abril  
CANTIMPALOS

**FIESTA DE LA TRALLA**  
11 agosto  
CANTALEJO

**FERIA DEL TOMATE**  
24 de agosto  
MARTÍN MUÑOZ DE LAS POSADAS

**FERIA DE LA VENDIMIA**  
14 de septiembre  
VALTIENDAS

**IV FERIA ALIMENTOS DE SEGOVIA**  
29 de septiembre  
LA FAISANERA

**FERIA DEL GARBANZO**  
5 de octubre  
LABAJOS

**FERIA DE LA HOJUELA Y EL FLORÓN**  
6 de octubre  
ABADES

**FERIA DEL GANADO**  
10 de noviembre  
NAVAFRÍA

**FERIA DEL ACEBO**  
7 de diciembre  
PRÁDENA



Diputación  
de Segovia



Alimentos  
DE SEGOVIA