

EDICIÓN N° 16 · INVIERNO

# SEGOVIEAR

Alimentos, y mucho más, por la  
provincia de Segovia



Alimentos  
DE SEGOVIA



Diputación  
de Segovia



06



**HUERTA Y PICO: LOS PRODUCTOS QUE VAN DIRECTAMENTE DE LA TIERRA AL CONSUMIDOR FINAL, SIN INTERMEDIARIOS**

08



**MASA CON ALMA: UN OBRADOR DONDE TODOS LOS PRODUCTOS SON SIN GLUTEN**

09



**DIABLO COJUELO: UN ESPACIO GASTRONÓMICO DONDE PODER PROBAR Y ADQUIRIR MÁS DE 1.200 REFERENCIAS**

14



**DAVID LLORENTE. DEPORTISTA QUE COMPITE EN PIRAGÜISMO EN LA MODALIDAD DE ESLALON**

16



**GRAFF WINE: UN NUEVO PROYECTO QUE UNE Y VALORA AL MUNDO DEL VINO Y LOS ARTISTAS EMERGENTES**

**EDITA**

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

**REDACCIÓN**

Nerea Llorente  
Carmen San Isidro

**COLABORACIÓN EN CONTENIDOS**

Fernando Álvarez  
Lidia Garcimartín  
Elisa Martínez  
Víctor Pellitero  
Helena Pérez

**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



## CUATRO AÑOS EN UN VIAJE DE LETRAS

Despedimos el año de la mejor manera posible, con un número más de la revista Segoviear. Son ya 16 ediciones, un total de cuatro años haciendo provincia. Demostrando lo amplia y variada que es nuestra despensa. Cuatro años en los que hemos recorrido una larga distancia con vosotros, entre textos y fotografías que han sido el escenario ideal para dar voz a nuestros socios de Alimentos de Segovia. Ellos son, sin duda, los que hacen posible que esta marca agroalimentaria siga creciendo, no solo en número, sino en calidad, en conocimiento, porque tenemos que llevar los Alimentos de Segovia por bandera. Hemos conseguido que no sólo sean conocidos en nuestra provincia, sino en todo el territorio, porque Segovia es mucho más que paisajes y monumentos. Y es que entre estas páginas que hoy tienes entre tus manos podrás adentrarte en una nueva aventura. Descubrirás cómo la Caravana de Alimentos de Segovia sigue creciendo, que actualmente contamos con yogures y cuajadas hechos 100% con leche de cabra de La Dula de las Mesetas o, incluso, que es posible

hacer cerveza artesanal con lúpulos de la región, gracias a Vamos a Beer.

Comer productos naturales y sin intermediarios, de la tierra, es posible en Huerta y Pico al igual que es posible consumir panes y dulces sin gluten gracias a Masa con Alma. Y es que en este viaje hay hueco para todos, sin importancia de intolerancias alimentarias porque en Segoviear y en Alimentos de Segovia hay opciones para todos, así lo reflejan las más de 1.200 referencias de productos que el Diablo Cojuelo dispone en sus estanterías.

Abróchense los cinturones, porque un viaje hasta la Campiña nos deleita con los Licores los Pinares que se elaboran en Samboal y que tan bien maridan con los dulces del Obrador Dulce Trigo en Chañe. ¿Sabías que no solo existen las patatas amarillas a las que estamos tan acostumbrados? En Pinarnegrillo, los chicos de Patatas Tarsa también cultivan patata morada y violeta, una forma muy original para dar color a cada plato. Y si no tienes mucho tiempo para la cocina,

comer sano es posible con los productos de Quinta Gama de Huercasa, en Sanchonuño.

Y llegamos al final de este trayecto honrando al deporte segoviano en una entrevista con el piragüista David Llorente quien es un gran amante del chorizo de Cantimpalos y de los judiones de la Granja, los cuales de vez en cuando marida con un buen vino. Y del vino al arte hay solo un paso, así nos lo demuestra Graff Wine con su primera botella en la que honra al pintor de Nava de la Asunción, Román Linacero y que veremos próximamente en vinotecas especializadas y probablemente en las cartas de restaurantes especializados en el mundo del vino maridando platos tan especiales como los que se elaboran en el Restaurante Cañada Real de Prádena. **¡Quién sabe qué sorpresas nos esperarán en el siguiente viaje!**

**Magdalena Rodríguez**

Vicepresidenta segunda y diputada de Promoción Provincial y Desarrollo Rural Sostenible



## LA CARAVANA DE ALIMENTOS DE SEGOVIA SIGUE CRECIENDO



Otro año más, la Caravana de Alimentos de Segovia ha acercado los mejores productos de nuestra provincia a los segovianos, aumentando este año el número de paradas de siete a diez. Con ello, la Diputación de Segovia ha querido extender la duración del convoy de marzo a diciembre para disfrutar de estas ferias durante todo el año en un contexto de ocio, donde las rutas naturales, la música en directo y las comidas populares han jugado un papel fundamental en los distintos municipios de la provincia.

La primera de estas citas anuales tuvo lugar en Sangarcía, donde conmemoraron el trabajo de sus vecinos que transportaban harina hasta Madrid con la Feria de los Arrieros. Algunas de ellas tuvieron como protagonistas sus afamados productos como el chorizo en Cantimpalos, el tomate en Martín Muñoz de las Posadas o el garbanzo en Labajos. También quisieron aprovechar fechas significativas de los municipios para reivindicar sus tradiciones como fueron la Fiesta de la Tralla de Cantalejo donde pudieron batir el récord mundial de más personas chiscando la tralla al unísono, la Feria del Acebo de Prádena y la de la Hojuela y el Florón que con tanto cariño elaboran las mujeres de Abades. Y como no podía ser de otra manera, la

tradicional Fiesta de la Vendimia de Valtiendas donde pudieron celebrar el inicio de esta etapa y la del Ganado en Navafría que reúne numerosas cabezas de animales. Alimentos de Segovia, en su objetivo por promocionar los productos de calidad y kilómetro cero de la provincia, también contó con su propia feria celebrada en el campo de golf de La Faisanera donde cada año se reúnen varios miles de personas.

Esta ruta no solo acerca los tradicionales productos de cada feria sino que pueden adquirirse una gran variedad de alimentos gracias a los productores que participan en ellas como pueden ser embutidos, quesos, ahumados, cervezas o vinos. Estas citas anuales no solo permiten a los visitantes descubrir productos en un entorno festivo, sino que también fomenta el apoyo a los pequeños productores locales, que son la base de esta iniciativa. La institución provincial ha señalado que este evento es una excelente plataforma para visibilizar la calidad y para educar al público sobre la importancia de consumir productos de proximidad, que ayudan a mantener vivas las tradiciones y a fortalecer la economía local. Por lo que, la Caravana de Alimentos de Segovia continuará su viaje por la provincia de Segovia el próximo año con paradas que están aún por descubrir.

## La Dula de las Mesetas introduce novedades en su catálogo con una cuajada y siete yogures de cabra

La quesería artesanal de Olombrada, La Dula de las Mesetas, donde podíamos encontrar queso y cremas de queso de cabra de tres sabores- natural, ajo y trufa negra-, acaba de lanzar al mercado ocho nuevos productos elaborados con leche de cabra de su propio rebaño de raza autóctona con el objetivo de ampliar su oferta.

Una cuajada, un yogur natural en formato individual y formato grande y seis yogures de sabores -piña y coco, fresa, frambuesa y arándanos, lima-limón, mango y pera- se unen a su gama de lácteos elaborados que, además, son muy beneficiosos para la salud.

“La leche de cabra es un alimento que lleva en la dieta humana desde hace miles de años y una de las formas más antiguas de consumirlo es en yogur. Nuestros yogures se podrán encontrar en la zona de Olombrada y, poco a poco, iremos aumentando su distribución. Aquellos que visiten las Caravanas de Alimentos de Segovia, que organiza la Diputación, podrán comprárnoslos directamente a nosotros”, cuenta Jaime de La Dula.



Cabe destacar que la leche que utilizan es 100% natural de su rebaño de cabra de las Mesetas, la única representación en la provincia de Segovia de esta raza autóctona del occidente de Castilla y León que actualmente se encuentra en peligro de extinción.

## Vamos a Beer lanza su nueva cerveza artesana ‘H de León’ elaborada exclusivamente con lúpulo leonés

El cervecero segoviano Carlos Sanz, de Vamos a Beer, ha incorporado una nueva cerveza artesana a su amplia gama de esta bebida milenaria. ‘H de León’ es una cerveza elaborada con lúpulos H3 y H7, dos variedades autóctonas de León que, tras la llegada de lúpulos de alto amargor como el Nugget y el Magnum, dejaron de plantarse y que, gracias a la labor de pequeños agricultores, han sido recuperados.

‘H de León’ es una recreación del estilo West Coast IPA americano y, para hacer honor a su origen, ha sido catalogada como una West Tableland IPA. Se trata de una cerveza clara de color pajizo, con muy poca presencia de malta y donde todo el protagonismo se lo lleva el lúpulo, ya que tanto el H7 como, sobre todo, el H3 son lúpulos muy aromáticos, aunque no muy amargos.

Todo hace indicar que esta cerveza será la primera de muchas hechas con estos lúpulos ya que varios agricultores han recuperado los lúpulos autóctonos de León de arcenes y veredas de regueras, consiguiendo este año la primera



producción de este lúpulo. Estas variedades tardan unos 7 años en dar un rendimiento óptimo y, aunque en 2024 ha salido una cosecha pequeña, paulatinamente irá creciendo y se podrá recuperar esta variedad para su comercialización.



## HUERTA Y PICO: LOS PRODUCTOS QUE VAN DIRECTAMENTE DE LA TIERRA AL CONSUMIDOR FINAL, SIN INTERMEDIARIOS

Con la intención de convertir una parcela familiar en un centro de producción primaria agraria, Monserrat Velasco comenzó la andadura de Huerta y Pico hace siete años. Natural de Torrecaballeros, ha vivido en otras zonas, entre ellas Madrid, pero por circunstancias familiares su vida dio un giro y tuvo que reinventar su historia. Así decidió comenzar este bonito proyecto donde, con la ayuda de su hermana y sus hijas, controla todo el proceso productivo.

“En un principio compramos semillas de variedades autóctonas en la asociación La Troje y a partir de ahí fuimos sacando nuestras propias semillas. Hacemos los plantones de la huerta, los plantamos y seguimos todo el proceso. Como tenemos también una parte ganadera, la historia del proyecto es que los ganados también aprovechen los restos de la huerta a parte de que tengan su propia alimentación. Estos producen estiércol, el cual utilizamos para abonar la tierra. Es un círculo que se cierra. La tierra recupera lo que produce”,

cuenta Monserrat. Buscan que el cliente sepa qué es lo que come. Sus productos son naturales, sin ningún tipo de químicos. Por este motivo, a la vista las frutas y verduras no son perfectas, pero al paladar tienen todo su sabor y nutrientes, algo que los hace realmente especiales.

Se dedican al cultivo de productos de temporada. En verano predominan hortalizas como las berenjenas, la lechuga y el tomate, entre otros muchos. En otoño también disponen de setas recolectadas en la zona. En la primavera destacan las habas, las judías verdes o los guisantes. “Cada temporada tiene sus verduras y eso es lo que vendemos. También hacemos conservas con aquellos productos que no se van a vender y, así, no se ponen malos y los podemos aprovechar. Además, también influye la zona donde se produce, no es lo mismo plantar aquí que es una zona de media montaña, que por ejemplo en El Carracillo”, destaca la horticultora. Para sacar el sabor más natural a sus productos trabajan el campo como se hacía en los años cincuenta, sin grandes maquinarias. Asimismo, cuentan con alrededor de 300 gallinas de una estirpe ecológica ponedora para poder ofrecer huevos frescos. “Tenemos un gallinero y a las 12 de la mañana, cuando ya han puesto los huevos, las soltamos en el campo, en una zona controlada. Durante todo el día el gallinero está abierto para que se muevan libremente, pero sin que accedan a la huerta. En un futuro tenemos previsto tener ovejas que tendrán acceso a una zona de la parcela para comer y ser como un jardinero”, relata Velasco.

Cabe destacar que cuentan con un mercado de productores donde tienen cabida todos aquellos artesanos que sigan su línea de trabajo y quieran participar. Lo que se busca es que no haya intermediarios, logrando así que el producto llegue directamente al consumidor final que, además, puede así conocer de primera mano quien lo elabora y cómo lo hace. “Elegimos los domingos porque no suele haber mercados por la zona y queríamos que fuese una actividad de tiempo libre. Tenemos mieles, embutidos, quesos, etc., queremos que haya una oferta variada e interesante, relacionada con la producción de los productos primarios”, señala. Para Monserrat, formar parte de Alimentos de Segovia supone “arropar a los que vivimos del campo, de forma que tenemos a nuestra disposición una serie de medios y ayudas de publicidad y visibilidad que de otra forma no tendríamos”, concluye.



## ¿SABÍAS QUE 'HORNO ARTESANO DE PAN' ES EL ÚNICO OBRADOR DE LA ZONA DE PEDRAZA QUE ELABORA SUS PRODUCTOS EN HORNO DE LEÑA?



Las empedradas calles de Pedraza nos llevan hasta las puertas de Horno Artesano de Pan. Allí, Susana Martín nos invita desde su mostrador a entrar en la tienda donde el olor a pan recién hecho ya abre el apetito. Pero es que no sólo se centran en elaborar este producto que tanto nos gusta. Desde que lo fundaron su marido y ella en el año 1995 también se han especializado en la elaboración de diferentes productos dulces, todo de manera natural en su horno de leña.

Actualmente es el único obrador que queda en la zona, pero eso no hace que cesen en su trabajo por conseguir los mejores productos para sus clientes. "Es todo artesano, como cuando se elabora en casa. Nunca utilizamos conservantes, queremos que sea natural", cuenta Susana.

Magdalenas, rosquillas caseras fritas, hojaldres, tejas, cigarrillos, ponche segoviano, tortas de anís, florones con chocolate. La lista es amplia y variada, pero si algo destaca es, sin duda, el soplillo. Como bien nos cuenta su propietaria

sobre este producto "es el más famoso que hacemos. Es un dulce muy suave, ligero, super blandito, al meterlo en la boca desaparece".

Su cliente habitual es el turista que se acerca a esta bella localidad no solo por sus monumentos, sino también por su rica gastronomía. Y ellos son los que más reclaman el soplillo, ya que, además, son los únicos de la zona que lo elaboran artesanalmente en horno de leña y es algo que también ha atraído a muchos medios de comunicación que han entrevistado a los propietarios de Horno Artesano de Pan.

Un día normal en el obrador comienza con las masas de pan ya que es lo que más temperatura de horno requiere. Después, tras el horneado de los diferentes panes, la temperatura del horno disminuye y es el turno de los dulces. No siempre elaboran los mismos, lo realizan un poco a demanda, según las necesidades que tengan en la tienda.

Y es que este establecimiento no solo cuenta con panes y dulces elaborados

por ellos mismos, sino que cuentan con una amplia gama de productos de la marca agroalimentaria de la Diputación de Segovia, Alimentos de Segovia, como vinos, mieles, embutidos y legumbres. "Nos gusta promocionar todo lo que sea de la provincia. La gente viene buscando cosas de Segovia. Entre nosotros tenemos que hacer piña. Vendo todo lo que sea de aquí y si pertenece a Alimentos de Segovia a mi me da un plus de garantía", destaca Susana.

Durante la pandemia, para poder llegar a un mayor público, decidieron abrir su tienda online, que se ha mantenido en el tiempo. Hacer pedidos es muy sencillo ya que desde su web [www.hornoartesanodepan.es](http://www.hornoartesanodepan.es) pueden ver los diferentes productos, pedirlos a través de WhatsApp y, después, se les enviará por agencia.

Para ellos formar parte de Alimentos de Segovia es la mejor forma de divulgación. Es darse a conocer a través de una institución pública que constantemente da visibilidad al pequeño comercio a través de redes sociales y medios de comunicación.

## MASA CON ALMA: UN OBRADOR DONDE TODOS LOS PRODUCTOS SON SIN GLUTEN



Obrador sin gluten y sin problemas. Ese es el eslogan que encontramos instantes antes de atravesar la puerta de Masa con Alma y es que, obviamente, todos sus productos son aptos para celíacos, pero también muchos de ellos para intolerantes a la lactosa.

Mariano Rodríguez inició este bonito proyecto hace tres años. A su hija mayor le detectaron celiacía y, en vistas a la oferta poco favorecedora que había de este tipo de productos en el mercado, no se lo pensó dos veces y decidieron aventurarse a abrir un obrador sin gluten.

Como bien nos cuenta el propietario el nombre proviene de su familia. "Es Masa con Alma porque es María y Sara, mi mujer y mi hija pequeña, y Alba y Mariano, mi hija mayor y yo". Y es que como en cualquier otro

obrador, aunque los productos sean sin gluten, el escaparate es muy variado. Hacen varios tipos de panes, así como bollería hojaldrada, bollería con levadura, magdalenas, bizcochos, pasteles o empanadas, entre otros. Además, hacen tartas por encargo y siempre que sea posible, se adaptan a las necesidades de los clientes. Cabe destacar que, aunque se utilicen harinas y productos que sustituyen el gluten, el resultado no dista mucho de los productos a los que estamos acostumbrados. "En tema de panes no se nota mucho gracias a los sustitutos que utilizamos, los hidrocoloides. En cuanto a la bollería tampoco porque al final si una caracola va rellena de una crema de limón, eso es lo que sabe realmente, entonces no importa que el hojaldrado de fuera esté elaborado con harina de arroz o con almidón de maíz en vez de con harina de trigo", relata Mariano.

Y algo que gusta mucho entre sus clientes, además de los productos del día a día como puede ser un buen pan o alguna pieza de bollería, es que en este obrador también pueden encontrar productos de temporada. Roscón de Reyes, polvorones, turrónes, torrijas, buñuelos o pastelitos de San Frutos, son muchas de las opciones que, dependiendo de la temporada, pueden encontrarse en el escaparate de Masa con Alma.

Y en ese 'Alma' que tiene el obrador se halla también la solidaridad ya que colaboran con todas las asociaciones que pueden donando el pan o los productos que necesitan para los eventos que se realizan. Como no podía ser de otra manera, también lo hacen con la Asociación Segovia Sin Gluten apoyando de este modo a todos los celíacos de la provincia de Segovia.

Para Mariano, "formar parte de Alimentos de Segovia es una ventaja añadida a lo que es el estar solo en este mundo. Logramos estar acompañados gracias a la Diputación que nos aporta un escaparate donde poder mostrarnos y al ser muchos socios hay gente que tiene las mismas inquietudes que nosotros, los mismos problemas. Siempre viene bien estar en contacto con marcas como Alimentos de Segovia que está especializada en productos de nuestra tierra".





## DIABLO COJUELO: UN ESPACIO GASTRONÓMICO DONDE PODER PROBAR Y ADQUIRIR MÁS DE 1.200 REFERENCIAS

Casi once años lleva el Diablo Cojuelo ofreciendo sus productos a vecinos y visitantes en plena 'Calle Real' de Segovia, pero se podría decir que su historia se remonta al año 1999 cuando unos metros más abajo de esta calle, dejando atrás el mirador de la Canaleja, se encontraba una tienda más pequeña, Caprichos de Castilla, donde Raúl Calvo comenzó su andadura. Con el Diablo Cojuelo pudo cumplir su sueño de, además de una tienda con más de 1.200 referencias, contar con un espacio gastronómico con zona donde realizar catas y degustaciones. En cuanto a la variedad de productos que se pueden probar o adquirir hay un poco de todo donde claramente destaca el chorizo de Cantimpalos, el judión de La Granja, los dulces y chocolates segovianos, así como la amplia selección de cervezas artesanales y vinos.

Y es que entre esos vinos se encuentra uno muy especial, el Standby, que se cría en ánfora de barro como se hacía antiguamente. Esto repercute en que aguanta muchos más años, es más untuoso, muy redondo, pero no posee los aromas de los vinos a los que el público está acostumbrado, ya que no pasa por una barrica de madera. "Es un vino 100% natural, con una cantidad de sulfitos mínima. Es el vino auténtico porque el ánfora lo único que aporta es una pequeña microoxigenación, pero no aporta ni tanino ni aroma al vino como estamos acostumbrados de los vinos que se crían en barrica", cuenta Raúl.

Este curioso vino lo elaboran en Cuéllar, concretamente en Bodegas Malaparte. Es una de las muchas

colaboraciones que Raúl ha buscado para El Diablo Cojuelo, en busca de tener también su propia marca en la tienda. Es por ello que cuenta con otras colaboraciones con artesanos de la zona, principalmente de los que forman parte de la marca agroalimentaria de la Diputación de Segovia, Alimentos de Segovia. Hacemos algo que sirve para dar a conocer la gastronomía de la provincia, tratamos de diferenciarnos y lo hacemos recuperando formas de elaboración que se han perdido y eran tradicionales hace muchos años. Es algo curioso y que gusta mucho", destaca.

En cuanto a la carta que ofrecen en la zona de degustación, es sencilla,

con productos fríos, pero de muy alta calidad. Es un espacio ideal para un picoteo rápido donde dejarse sorprender por conservas, embutidos y quesos variados.

Cabe destacar que cuentan con tienda online en su página web [www.diablocojuelo.com](http://www.diablocojuelo.com) donde se pueden encontrar todo tipo de productos que envían no solo a toda España, sino también a Europa.

Para Raúl Calvo formar parte de Alimentos de Segovia "es un orgullo contribuir de alguna manera a que el mundo rural se pueda seguir desarrollando para que no suframos el vaciado de gente joven y que los pueblos sigan teniendo vida".



## 1 HUERCASA: SABOREA EL COUNTRY A TRAVÉS DE PRODUCTOS SALUDABLES Y DELICIOSOS

Desde sus orígenes en el año 1979, la empresa familiar Huercasa ya estaba ligada a la sostenibilidad y la innovación, y en esa línea han ido evolucionando hasta lo que son hoy en día. Aunque actualmente sus productos estrella son sin duda la mazorca de maíz dulce y la remolacha, ambos cocidos al vapor, comenzaron con la endibia, siendo una de las primeras empresas en comercializarla. En los años 90 comenzaron a hacer vegetales y hortalizas de quinta gama. “En este sentido hemos sido muy pioneros”. Así nos lo ha contado Manuel Moracho, Director Ejecutivo de Estrategia e Innovación de Huercasa quien destaca que “fuimos los primeros en el mundo en trabajar y desarrollar la mazorca de maíz, un producto muy exitoso a día de hoy en Europa”.

Su firme propósito radica en ofrecer a la población vegetales saludables, fáciles de utilizar, que estén ricos y siempre cuidando la huella de carbono. “Las personas son el motor del proyecto, trabajamos aquí más de 500 personas y tenemos distintas culturas, distintas nacionalidades, distintas edades y es uno de nuestros éxitos”, afirma Moracho. De esta forma no solo aportan a la provincia multitud de puestos de trabajo, sino que, además, asientan población. Aunque podemos adquirir su gama de productos a través de su página web [www.huercasa.com](http://www.huercasa.com) y también en los lineales de muchos supermercados, exportan más del 80% a Europa y Estados Unidos, pero también a Asia y Sudamérica. Son más de 40 países los que reciben estos ricos productos entre los que destacan la mazorca de maíz dulce y la remolacha roja de mesa. Aunque también encontramos otras hortalizas también cocinadas al vapor como el boniato, la patata y las legumbres. Además, trabajan incansablemente para incorporar nuevos productos de food service,



### HUERCASA

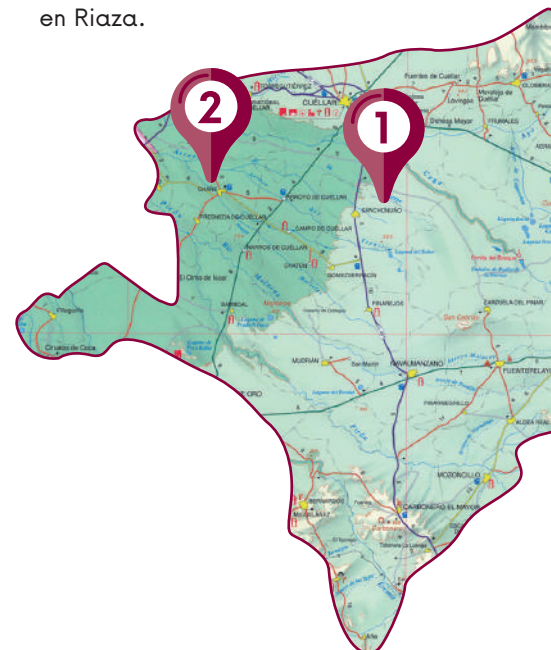
- Empresa especializada en la elaboración de productos vegetales de 5ª gama.
- Dehesa Boyal, S/N, 40297 Sanchonuño, Segovia
- T: 921 160 006
- [www.huercasa.com](http://www.huercasa.com)

donde los vegetales están cocidos y troceados en diferentes formatos, son muy fáciles de preparar y no solo están pensados para el consumo en los hogares, sino también para el sector hostelero.

Desde Huercasa utilizan un modelo especialista, gestionando toda la cadena de valor. Comienzan en la semilla y acaban en la comercialización, monitorizando todas las etapas del proceso productivo. “No somos los propietarios de la tierra, pero nosotros realizamos la siembra, la recolección, tenemos un equipo agrónomo que hace todo el asesoramiento y acompañamiento al agricultor para todo lo que hay que hacer durante el cultivo. A partir de ahí continuamos en la parte de industria con todo lo que es el acondicionamiento,

los procesos de cocción, de vapor, donde trabajamos todo lo que tiene que ver con la sostenibilidad, las huellas de carbono, tenemos una huella de carbono muy bajita y que seguimos mejorando cada año”, relata Manuel.

Llevan a cabo diversos proyectos importantes, pero el que más destaca en la provincia es el Huercasa Country Festival, toda una apuesta musical que en el año 2025 celebrará su décima edición en Riaza.





## 2 OBRADOR DULCE TRIGO: DONDE LAS REINAS DE LA CASA SON LAS MAGDALENAS DE MIEL

Con mucha ilusión por abrir un negocio en su pueblo para poder dedicarse a su sueño, la repostería, Sergio Barroso decidió abrir, con la inestimable ayuda de su madre, el obrador Dulce Trigo en Chañe. Cuando el negocio arrancó, Mercedes Navas decidió dar el paso y acompañarle en esta bonita andadura que nació en la época en la que Sergio estudiaba un ciclo formativo de cocina en el CIFP Felipe VI de Segovia al cursar la asignatura de repostería, que le haría descubrir su verdadera vocación.

Y con este negocio lo que buscan es dar vida a un pueblo pequeño como Chañe. Es su forma de aportar su granito de arena y de mostrar a otros jóvenes que es posible llevar a cabo negocios de éxito en el entorno rural. Su variedad de productos es amplia y también estacional. Si bien es cierto el pan lo traen de Garcillán, pero la selección de dulces que ofrecen la

elaboran ellos mismos día a día. En sus estanterías podemos encontrar desde los productos que más gustan como son las magdalenas de miel y las rosquillas, como diferentes bizcochos, mantecadas, bollos, etc. Además, elaboran productos de temporada como pueden ser los buñuelos y el roscón de Reyes. Pero lo que de verdad les apremia es que elaboran productos bajo demanda, como las tartas, así ellos mismos pueden ir investigando e innovando en la elaboración de nuevos productos.

Sobre todo, este año han notado que el público de los pueblos de alrededor se acerca a su obrador a probar sus productos y es gracias al boca a boca. Y también lo hacen los madrileños que tienen sus segundas residencias en la zona o que vienen a pasar el fin de semana en las casas rurales. “Se ha notado mucho que la gente que viene de Madrid comenta que el producto de los pueblos no es igual que en las grandes ciudades porque aquí al final puedes ir a por huevos de un productor de la zona, otro te vende su propia miel, son cosas que aportan calidad y diferenciación”, afirman. Y la calidad de sus productos radica en que no utilizan ningún tipo de conservante ni colorante. Es todo natural, donde

### OBRADOR DULCE TRIGO

- Elaboración artesanal de dulces, productos de temporada bajo demanda
- Calle Canteras, Bajo 1, 40216 Chañe, Segovia
- T: 608 098 022 - 677 613 009

predominan los ingredientes básicos como la harina, los huevos y el azúcar. Para ellos un día en el obrador es algo sencillo, ya que vivir en el mismo municipio donde trabajan les facilita las cosas. Hacen tiradas cortas para que el producto esté siempre fresco, por lo que las elaboraciones dependen del día y de sus necesidades. “Cada día es un mundo. Solemos tener más variedad los fines de semana ya que generalmente la gente no consume tanto dulce entre semana” cuentan. Es muy importante el buen hacer y el trato que se da al cliente para que este tipo de negocios prosperen. “Cuidar al cliente, hacerle saber que los dulces son totalmente artesanos y dar a conocer nuestra historia de que somos dos chicos jóvenes que queremos aportar calidad a los pueblos, la gente lo agradece y lo valora muchísimo”, destacan los reposteros.



### 3 LICORES LOS PINARES: DONDE EL PIÑÓN ES EL PROTAGONISTA INDISCUTIBLE



En la provincia de Segovia somos muy de vinos y de cerveza, pero cuando acabamos una comida y llega la hora del postre, su mejor maridaje es un licor con cierto dulzor, como los licores de Los Pinares

Charo de la Calle y su hermana Leandra o "Leita" para la familia, nacieron en Samboal y al tener la oportunidad de contar con un espacio en su pueblo decidieron emprender en el año 2012. La idea fue de Charo pero su hermana es la que sabía, lo había hecho toda la vida. Su marido es de Zamora y allí cada uno hace su vino, su aguardiente, su licor... así que ella aprendió a hacerlo cuando se casó con él. "En Segovia no hay cultura de esto y como nos parecía que en Samboal no había nada parecido pensamos que podía ser interesante", nos contaba Charo.

Son únicos en hacer el licor con piñones, al principio su hermana hacía bebidas con recetas que tenían de toda la vida pero los piñones no les había trabajado y, aunque les costó mucho conseguirlo, el resultado fue inmejorable. Al cabo de más de un año

haciendo muchas pruebas consiguieron dar con el tiempo y las cantidades justas y en este momento es el que más éxito tiene, "también es una forma de dar a conocer el pinar y los productos que nos da, el piñón es una exquisitez de la zona, mi hermana dice que es el caviar de Castilla".

Dentro de su variedad encontramos el de piñones, el favorito indiscutible, pero también elaboran de hierbas, limón, café e higos y de frutos rojos -recogidos por ellas mismas de endrinas y zarzamoras silvestres- entre otros. El de fresas lo preparaban con las fresas de Chañe, aunque llevan un tiempo sin elaborarlo, quieren que casi

todos sus ingredientes sean de la zona. Para obtener estos licores comienzan echando la materia prima, se macera durante varios meses, dependiendo de con que se haga, el de piñones que necesita mucho tiempo puede estar seis o siete meses pero no siempre es igual, muchas veces deben ir observándolo ya que no deja de ser artesanal. Cuando Leita considera que está listo, lo mandan a analizar para medir la graduación que tiene y si está con arreglo a la etiqueta, comienzan a envasar. Los demás llevan menos tiempo pero el proceso es el mismo. Y para sacar el mejor sabor de estos licores, la clave son los dulces y los bollos. Ellas recomiendan beberlo con el postre en cualquier comida, hace algunos años hacían unos bollos con lo que rescataban de macerar el licor, pero si no han podido realizarlos, con las Delicias de Cuéllar también son el dúo perfecto.

Fueron unas de las primeras socias que tuvo Alimentos de Segovia porque sentían que la protección de la marca agroalimentaria es fundamental para los pequeños productores que están empezando.

#### LICORES LOS PINARES

- Elaboración de destilados artesanos elaborados en Samboal con productos de temporada
- Calle de la Muñoza, 5, 40442 Samboal, Segovia
- T: 605 513 402
- [www.licoreslospinares.es](http://www.licoreslospinares.es)





4

## PATATAS TARSA: LAS PATATAS QUE LE PONEN COLOR A TUS PLATOS

Cuando nos imaginamos una tortilla de patatas o una ensalada campera, vemos la tradicional patata agria, marrón por fuera y amarilla por dentro, que hemos visto pelar a nuestros abuelos y padres toda la vida. Pero en Patatas Tarsa han querido darle una pequeña vuelta para que un tubérculo tan cotidiano todavía pueda sorprendernos a través de su color y sabor.

La familia de Julián y Óscar Tardón siempre ha vivido de la tierra, pero fue el primero el que decidió fundar la empresa hace dos generaciones. Óscar por su parte, dejaría atrás su vida en Madrid para volver a Pinarnegrillo con sus hijos y su mujer, Gema Panizo, la cual es responsable de la administración y redes sociales.

Actualmente están cultivando unas 15 hectáreas de distintas variedades, unas con mayor y otras con menor éxito, pero al final lo que quieren es que “el producto que cultivamos tenga un buen sabor y calidad para que el consumidor final disfrute de él y se alimente de una manera sana” nos contaba Óscar. Una de las claves para que salga la patata perfecta es cuidar el suelo. Para ello, están intentando -a través de un proceso lento pero muy eficiente- cuidar ese suelo para que tenga mayor vida y así mejore su materia orgánica y se transmita a los cultivos.

Actualmente la variedad que más cultivan es la agria, la todoterreno. A parte, están empezando a introducir otras variedades más sorprendentes como son la violeta y la rosa. Tienen características muy distintas aunque comparten pigmentos, estas no solo tienen la piel violeta o rosa, sino que por dentro podemos ver su color que no se pierde al ser cocinada. Estos pigmentos son antioxidantes y tienen unas características organolépticas únicas. Lo que pretenden al introducir estas propiedades es ofrecer a “nuestros consumidores una experiencia sensorial, visualmente son muy llamativas y apetecibles, pero tampoco queda atrás su sabor; la violeta es más suave y mucho más dulzona y, por otro lado, la rosa es



más harinosa con un sabor más fuerte ligeramente a frutos secos. Al tener las tres en un mismo plato te ofrece una explosión de sabor con lo que parece una patata humilde” responde Gema.

En cuanto a elaboraciones con cada una, la agria te sirve para todo, te salva en todos los platos, puede acompañar en un asado, hacer una tortilla o un puré. Las violetas en chip cortadas muy finitas sin pelarlas, o también se puede hacer una crema de patata o una ensalada campera morada. Por último, la rosa es el análogo de la patata agria, se puede utilizar como todoterreno, una guarnición, al horno...

Aunque les gustaría cultivar más variedades, es un cultivo que se ha abandonado y es difícil encontrar semillas. Pero están trabajando para introducir más. Para adquirir estas patatas hay que hacerlo a través de la tienda online y ahí están todos los formatos. Hay algunas tiendas de Segovia donde se pueden encontrar o incluso yendo directamente a su almacén.



### PATATAS TARSA

- Producción, selección, envasado y venta de patatas de consumo.
- Calle Labajopena, S/N, 40294 Pinarnegrillo, Segovia
- T: 665 976 945
- [www.patatastarsa.es](http://www.patatastarsa.es)

# DAVID LLORENTE

DEPORTISTA QUE COMPITE EN PIRAGÜISMO EN LA MODALIDAD DE ESLALON

**<<Mi madre me dijo “estudia, entrena fuerte y ojalá consigas tu sueño” y yo creo que lo estoy consiguiendo>>**

David Llorente, originario de Palazuelos de Eresma nos relata en la orilla del río Eresma, donde dio sus primeros pasos en el mundo del piragüismo, su iniciación, sus momentos favoritos y, sobre todo, como debe ser la alimentación de un deportista de élite.

**PREGUNTA.- Vamos a comenzar hablando un poco sobre tus primeros años en el deporte ¿Cómo empezaste?**

**RESPUESTA.-** Empecé en el año 2008 cuando tenía unos 12 años, un poco más arriba de donde nos encontramos, en el pantano, con el típico cursillo de verano al que vas con los amigos. Poquito a poco me fue gustando y cuando probé en el Eresma, un día como hoy que hay un poco más de agua y estaban las aguas bravas, me encantó. Luego ya fue rodado, me puse a entrenar, competir, aprovechar oportunidades y hasta el día de hoy.



**“Es fácil presumir de Segovia y su provincia porque al final con las cosas bonitas que tenemos como el Acueducto, el Alcázar, las Hoces del río Duratón, los entornos naturales y con lo bien que se come me lo ponen fácil”**

**P.- ¿Cuándo fue el momento en el que pensaste que querías dedicarte a esto de una forma profesional?**

**R.-** Fue cuando ya llevaba dos o tres años, había probado el río y había ido a competir a alguna copa de España en el norte, ahí fue cuando me di cuenta de lo que me gustaba, y un día le dije a mi madre que quería que mi trabajo fuesen las piraguas. Ella me contestó “estudia, entrena fuerte y ojalá consigas tu sueño” y si que es verdad que por el momento lo estoy consiguiendo.

**P.- Habrás vivido muchos momentos bonitos en este deporte pero ¿Cuál de ellos te quedarías?**

**R.-** Hay muchísimos, es verdad que, aquellos en los que se cumple un objetivo después de entrenar mucho y que a la vez puedes compartirlo con tus familiares y amigos, son especiales.

Esa medalla de plata en el mundial del 2019 que fue en La Seu d’Urgell donde estaban mis amigos de Segovia y toda mi familia fue un momento muy bonito, el poder compartir un resultado tan bueno con todos ellos fue realmente especial. Pero hay miles de momentos, es difícil elegir.

**P.- ¿Qué le dirías a alguien que está empezando?**

**R.-** Le aconsejaría que empezase como cualquier niño, disfrutando del deporte, de ir con los amigos, de compartirlo y que poco a poco si te dedicas fuerte se irán abriendo puertas. También hay que decir que no a otras cosas, pero todo eso no cuesta trabajo si lo que haces te gusta



y además si se te da un poquito bien es muy gratificante. Pero en resumen, es disfrutar y compartirlo con los tuyos.

**P.- Centrándonos un poco más en la alimentación, ¿Qué tiene de especial la de un deportista?**

R.- Este tema me encanta porque estoy haciendo el grado de nutrición donde el año que viene estaré graduado e hice un máster en nutrición deportiva anteriormente. A parte de lo que aplico día a día para mi deporte y mi salud, es muy importante, es el combustible que quemamos nosotros. Haciendo deporte puedes alimentarte de cosas que según el que, no pasa nada, lo quemas todo, pero a largo plazo una buena alimentación hará que puedas alargar más tu carrera deportiva y estés más sano. Puedes comer bien, saludable y rico.

**P.- ¿Cómo varía la alimentación de un entrenamiento a un día de competición?**

R.- En competición intentamos no meter alimentos muy pesados, que no se tengan que digerir mucho porque al final estás nervioso y es más difícil hacer esa digestión. Me centro los días de antes en tener un poco más de carga de carbohidratos de lo que haría normalmente y sobre todo, alimentos que no sean pesados o muy grasos. Todo lo que pueda quitarle a mi cuerpo de estar digiriéndolo podré dedicarle esa energía a rendir.

**P.-¿Has notado mucha diferencia de alimentación con deportistas de otros países?**

R.- En un principio los que entienden de esto y se dedican al deporte se aúnan en los mismos objetivos, pero es verdad que gente de otras culturas como por ejemplo la asiática cuando vienen a las competiciones en Europa igual no tienen la alimentación que les gustaría y tienen que adaptarse. Si que es verdad que cuando yo voy fuera

no me cuesta trabajo porque a mi me gusta todo. Pero siempre llevamos el kit de emergencia donde llevamos aceite de oliva, latas de atún, avena... alimentos que no perecen rápido y puedes estirar cuando no encuentras otras alternativas.

**P.- Cuando viajas es más complicado, pero en casa, ¿Te gusta cocinar?**

R.- Si, aunque sobre todo me gusta comer y comer bien. Entonces para eso muchas veces tengo que cocinar yo y si que me gusta. Además, cuando cocino me gusta cocinar buena cantidad para también aprovecharlo cuando no hay tanto tiempo y hay que ser más eficiente. Pero si, me gusta comer bien y por consiguiente me toca cocinar muchas veces. Como platos estrella tengo muchos, un buen curry me gusta, el cocido también me sale bien, la carbonara... pero va variando. Los judiones por ejemplo me encantan pero todavía no he hecho muchos, de eso se encarga mi padre.

**P.- ¿Cuál es el plato que más esperas cuando vienes a Segovia?**

R.- Yo te diría que los judiones, unos buenos judiones de La Granja, los tengo tan asociados a cuando vengo a Segovia que mi padre los tenga preparados en casa que elegiría eso. Por ejemplo el chorizo, el embutido y la carne siempre me lo llevan mis padres a La Seu cuando vienen entonces tengo siempre en la nevera. También me lo llevo cuando viajo para dárselo a compañeros de otros países.

Es fácil presumir de Segovia y su provincia porque al final con las cosas bonitas que tenemos como el Acueducto, el Alcázar, las Hoces del río Duratón, los entornos naturales y con lo bien que se come me lo ponen fácil.

**P.- ¿Por qué crees que es importante que instituciones o**

**“Es muy importante una buena alimentación, es el combustible que quemamos nosotros. Haciendo deporte puedes alimentarte de cosas que según el que, no pasa nada, lo quemas todo, pero a largo plazo una buena alimentación hará que puedas alargar más tu carrera deportiva y estés más sano”**

**marcas como Alimentos de Segovia colabore con los deportistas de la provincia?**

R.- Lo primero que quiero resaltar es el trabajo que estáis haciendo desde Alimentos de Segovia de acercar esa alimentación y esos productos para que cualquier segoviano lo conozca y sepa valorarlo. Luego el hecho de apoyarnos a nosotros nos ayuda un montón para tener más medios, para poder hacerlo mejor y subir ese escalón para el alto rendimiento y a la vez poder ser nosotros un altavoz muy grande para poder informar sobre estos productos y presumir de ellos.

**P.- Ya para acabar ¿qué producto recomendarías a todo el mundo?**

R.- Como nutricionista tengo que decir que, aunque no sea para comer todos los días, me quedaría con el chorizo de Cantimpalos, también los judiones de La Granja y los garbanzos de Valseca. Cuando pruebo las cosas de aquí, es que el queso está rico, el vino, para tomarlo de vez en cuando, también está rico... Todo lo que he probado me gusta pero me quedaría con los platos de cuchara y los embutidos.

## GRAFF WINE: un nuevo proyecto que une y valora al mundo del vino y los artistas emergentes

Con el objetivo principal de aunar arte y enología nace Graff Wine, un proyecto de María Coco y Remi Sanz que ya ha sacado su primera botella de vino al mercado y que busca fusionar estos dos mundos poniendo en valor no solo la extraordinaria labor enológica que se desarrolla en la provincia, sino también ensalzar a diferentes artistas emergentes que con su trabajo y dedicación han conseguido labrarse un nombre.

Graff viene de grafiti, de arte urbano, que es donde reside su espíritu, esa dualidad entre el mundo del vino y el arte que quieren transmitir en cada botella. Y con el nombre en inglés, además de su potencial fonético, querían hacer un guiño internacional, ya que colabora con ellos Brian y tienen como meta crecer en otras regiones relacionadas con el mundo del vino ya sea dentro o fuera de nuestras fronteras.

Para ello, lo que han hecho es incorporar en la etiqueta del vino una obra del artista, en este primer vino un autorretrato de Román Linacero o, como le conocen artísticamente, el Sr. Momán y que está muy vinculado a Nava de la Asunción. Este artista, aunque no es emergente ya que está reconocido internacionalmente, posee impactantes obras en la Campiña segoviana y es que, en esta misma zona se encuentra Nieva, municipio donde ha nacido también este primer vino. Este blanco verdejo DO Rueda proviene de cepas centenarias que le otorgan una calidad extraordinaria y la excelencia que buscaban.

En palabras de Remi, este vino es “complejo, de un perfil gastronómico evidente, queremos que sepa envejecer en la botella y que gane con el tiempo, que se pueda disfrutar, porque al igual que el arte, el vino es una pequeña obra de arte en sí que debe ser disfrutada con tiempo, con mimo y sin prisa”.



Y esta obra de arte itinerante es muy limitada, 2921 botellas numeradas. “Cada botella que se abre es una experiencia. Con quien brindas, con quien lo compartes, queríamos que fuera no solo la experiencia de catar el vino sino de disfrutar del arte, de poner en valor tanto a los artistas como a la zona y hacer un homenaje a nuestras gentes, a la gente que a pesar de las dificultades ha elegido continuar en la Campiña, seguir trabajando y creando desde allí”, cuenta María.

Quieren ir paso a paso, sin prisa, consiguiendo que este proyecto crezca y pronto veamos nuevos vinos de otras denominaciones de origen y nuevas obras de arte en sus etiquetas. De momento, este primer vino no tendrá una distribución masiva. Podrá adquirirse desde su propia página web [www.graffwine.es](http://www.graffwine.es), así como en establecimientos de hostelería señalados, tiendas de alimentación y vinotecas especializadas.

Ellos coinciden en que “queremos crear el nuevo vino favorito y que sea muy de aquí, con alma, historia y que la gente brinde con nosotros. Queremos que se convierta en un regalo. Al igual que regalas un cuadro o una postal, que sea el regalo perfecto de Navidad”.

Y el cierre perfecto para este vino concluye en que no sólo la botella será una obra de arte en sí misma, sino que destinarán una parte de los beneficios para que Román Linacero realice una obra artística en la zona de la Campiña para que todo el mundo pueda disfrutarla.



# RESTAURANTE CAÑADA REAL

PRÁDENA · SEGOVIA

RESTAURANTE  
CAÑADA REAL:  
UN LUGAR FAMILIAR  
DONDE SUS  
CLIENTES SIEMPRE  
ENCUENTRAN  
SORPRESAS



Conchi Sanz y Juan Manuel de la Serna estaban en Madrid trabajando. Él se dedicaba a la cocina y cuando salió la oportunidad de mudarse a Prádena decidieron emprender esta aventura. Aunque ella es originaria del municipio, confiesa que fue su marido el que quería tener un pequeño proyecto de cocina natural y de producto en un pueblo. Desde hace 21 años han hecho elaboraciones de todo tipo; centroeuropea, productos de la tierra, tradicionales, entre otros. Han estado innovando todos estos años y con ello han podido mantener clientes que empezaron con ellos. En cuanto a su carta, podemos encontrar platos muy diversos a lo largo del año, porque van cambiando, desde pastas caseras, patés elaborados por ellos mismos, repostería artesana, hacen hasta los helados y los ponches. Entre sus platos estrella se encuentran los judiones, que son una insignia del restaurante porque los versionan sin carne, y los pescados que traen de la lonja de A Coruña por lo que es de lo más fresco. Y por supuesto,

también trabajan el producto de aquí, el cochinillo, todo lo que tenga que ver con el cerdo, los huevos, etc. Procuran que todo sea de kilómetro cero.

Cuentan con un horno de asar que les otorga más capacidad y poder servir más raciones, pero no solo eso, “el aroma que da la leña al cordero y cochinillo, el calor es de otra manera, lo traíamos aprendido de casa, mis abuelos tenían una carnicería con horno de asar por lo que es lo más tradicional posible” nos cuenta Conchi.

Muchas de sus elaboraciones especiales son estacionales, en otoño han tenido en carta las setas y todos los platos de puchero. También hacen otras cosas más delicadas y especiales. Lo que más sorprende al cliente es toda la variedad de caza, el lomo de corzo lo hacen con una reducción que sorprende, es un tipo de cocina bastante laboriosa y tiene una inspiración alemana y austriaca, estos los acompañan con postres austriacos para que el viaje sensorial sea completo.

Hacen distintas jornadas de cocina, además de la de caza o las setas en otoño, muchas de ellas internacionales. “Vamos un poco como nos apetece, si nos apetece cambiar lo cambiamos, si nos aburrimos, vamos proponiendo, este es un sitio que tiene una clientela fiel y nos gusta mucho que cuando vienen poder sorprenderles, muchas veces se sientan y nos preguntan que tenemos sin mirar antes la carta”.

Para acompañar estos platos cuentan con una extensa carta de vinos de todas partes de España pero el que ofrecen de la casa, como no podía ser de otra manera, es de la tierra, de Valtiendas, afrutado y con cuerpo para las carnes.

Poner en valor nuestra provincia y nuestros pueblos es lo más importante para ellos, por eso, quisieron formar parte de la familia de Alimentos de Segovia, “los que hemos vivido aquí desde pequeños nos da mucha pena que la gente se vaya, hay que intentar que la gente de la zona se gane la vida con ello y ayudarlos”.

«Durante la IV Feria de Alimentos de Segovia los más pequeños pudieron disfrutar de un taller de bocadillos saludables donde realizaron dos originales recetas »



## Bocadillo de hummus de garbanzo y vegetales

Una receta de la nutricionista Zulema Gutiérrez

### INGREDIENTES

- Un panecillo.
- Medio bote de garbanzos.
- Medio diente de ajo.
- Una cucharada de tahini o pasta de sésamo.
- Dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- Medio tomate.
- Dos hojas de lechuga.

### ELABORACIÓN

**1.** Para el hummus, pondremos en un procesador los garbanzos, el diente de ajo, el tahini y el aceite de oliva virgen extra. Trituramos hasta que se forme una crema untada de la cual cogemos dos cucharadas para nuestro bocadillo.

**2.** Abrimos el pan (podemos tostarlo para darle el toque crujiente) y añadimos el hummus, junto con las hojas de lechuga y el tomate cortado en rodajas.

## Bocadillo de queso semicurado y mermelada de frambuesa

Una receta de la nutricionista Zulema Gutiérrez

### INGREDIENTES

- Un panecillo.
- Dos triángulos de queso semi curado
- Una tarrina de frambuesas
- Agua.

### ELABORACIÓN

**1.** Para la mermelada pondremos en una cazuela la tarrina de frambuesas junto con dos dedos de agua. Cuando empiece a hervir, aplastamos la fruta para que se vaya formando la mermelada, que tendremos lista cuando se haya consumido el agua y quede una consistencia espesa (aproximadamente 10-15 minutos).

**2.** Cuando la mermelada esté hecha, refrigeramos mínimo 4 horas.

**3.** Para nuestro bocadillo, abrimos el pan (podemos tostarlo para darle un toque crujiente) y añadimos la mermelada junto con los dos triángulos de queso semicurado.



# 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 SANZ VEGAS

Calle la Plaza., 4  
40165 - Prádena  
921 50 72 75

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

#### ALIMENTACIÓN LA GLORIA

C/ San Antón, 9  
40005 (Segovia) · 921 43 70 00  
[www.lagloriaeleccion.com](http://www.lagloriaeleccion.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/ Calabardaja 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 · [pasteleriafarnese.es](http://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.saboreaencuellar.es](http://www.saboreaencuellar.es)

#### CUCHARA DE PALO

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

#### HENAR CHARCUTERÍA

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

#### PANADERÍA JUAN SANZ

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

#### NATALIA CHARCUTERÍA SELECTA

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

#### SUPERMERCADO MARINO UNIDE

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

#### SUPRÊME DELICATESSEN

C/ Cronista Lecea, 11. 40001 Segovia  
921460253

#### ZONA ARÉVACOS

Tienda online · 610778663  
[www.zonaarevacos.es](http://www.zonaarevacos.es)

#### LA CRIBA DE VALSECA

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

#### AUTÉNTICOS CYL

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

#### LA FRAGUA GASTRONOMÍA

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

#### PASTELERÍA LOS MELLIZOS

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

#### EL HADA LEANAN

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

#### LA MANJARERÍA DE ALIMENTOS DE SEGOVIA

Plaza del Doctor Gila, 19  
40001 - Segovia · 659 638 939

#### ALIMENTACIÓN LOS CASTILLOS

C/ la Luz, 26. 40004 - Segovia  
660 211 511

#### VIN@RTE

Plaza Mayor, 8, local 2  
40165 - Prádena · 654 696 234

# Alimentos que Enamorán,



GRACIAS 2024  
**FELIZ NAVIDAD**  
FELIZ 2025



Alimentos  
DE SEGOVIA



Diputación  
de Segovia

@alimentosdesegovia

alimentosdesegovia.es