

EDICIÓN N° 14 · VERANO

SEGOVIEAR

Alimentos, y mucho más, por la
provincia de Segovia



Alimentos
DE SEGOVIA



Diputación
de Segovia

06



VENISON DEER: una alternativa sostenible

08



La Asociación Segovia Sin Gluten celebra el mes del celíaco para VISIBILIZAR Y APOYAR a quienes padecen esta enfermedad

09



LA FRAGUA GASTRONOMÍA: una pequeña tienda que hace viajar a sus clientes por el mundo sin moverse de Torreiglesias

14



MILAGROS BARROSO: dependienta y sumiller de la Majarería de Alimentos de Segovia

16



TABLADILLO: llevando el cochinillo más allá de nuestras fronteras

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
Helena Pérez
Jesús Santos

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



UN VERANO PARA SABOREAR LA PROVINCIA DE SEGOVIA

Con la llegada del verano, nuestra querida provincia de Segovia se transforma en un lugar lleno de vida y alegría. Los pueblos se llenan de visitantes, los niños terminan las clases y las calles se llenan de risas y juegos. Es una época maravillosa en la que todos nos reunimos para celebrar las tradicionales fiestas de nuestros pueblos, fortaleciendo los lazos comunitarios y disfrutando de nuestras costumbres.

El verano es, sin duda, un momento perfecto para descubrir y redescubrir cada rincón de nuestra provincia. Desde los paisajes naturales hasta la rica oferta cultural y gastronómica, Segovia ofrece una experiencia única para todos aquellos que deseen explorarla. Es una invitación a todos, tanto a los vecinos como a los turistas, a disfrutar de su belleza y hospitalidad.

Además, esta temporada es ideal para llenar nuestras despensas con los

exquisitos productos de Alimentos de Segovia. Nuestros productores locales nos ofrecen una amplia variedad de alimentos de calidad que representan lo mejor de nuestra tierra. Entre ellos, como se puede ver en este número de Segoviar, destacan las carnes de ciervo de Venison Deer, conocidas por su sabor y calidad excepcionales o las carnes de vacuno de ganadería propia de Alimentación Sanz Vegas, que son un auténtico deleite para el paladar. También podemos disfrutar de las deliciosas mieles de Entrehocos, perfectas para endulzar nuestras meriendas veraniegas, y la panadería y bollería de La Espiga, que nos ofrece una selección artesanal que enriquece cualquier mesa. Y no podemos olvidar los preasados de Tabladillo, que son una muestra del saber hacer y la tradición culinaria de nuestra provincia.

Os animo a todos a aprovechar estos meses para disfrutar de los sabores y

paisajes de Segovia participando en las catas de Alimentos de Segovia que organiza la Diputación de Segovia, como las que hace Carlos Sanz maridando los dulces de Panadería Juan Sanz con la amplia variedad de cervezas de Vamos a Beer. A visitar las tiendecitas de nuestros pueblos, como El Hada Leanan, donde la artesanía inunda sus estanterías, apoyando así a los pequeños negocios y a nuestros productores locales. Así mismo, os animo a participar en las festividades de nuestros pueblos. El verano es una celebración de la vida en comunidad, del buen comer y del disfrute de nuestras tradiciones.

¡Feliz verano a todos!

Magdalena Rodríguez

Vicepresidenta segunda y diputada de Promoción Provincial y Desarrollo Rural Sostenible

La Diputación de Segovia sigue apostando por su marca agroalimentaria con la presentación del 'Plan Impulso de Alimentos de Segovia 2024 - 2027'

La Diputación de Segovia ha presentado recientemente el lanzamiento del 'Plan Impulso de Alimentos de Segovia 2024-2027', como una evolución natural del 'Plan Resurge Alimentos de Segovia 2020'. La finalidad de este nuevo plan estratégico, que marcará las líneas a seguir hasta 2027, no es otra que continuar el trabajo de posicionamiento de la marca, afianzando su crecimiento de socios y fortaleciendo las estrategias. En este sentido, cabe destacar que en el año 2025 la marca Alimentos de Segovia celebra su vigésimo aniversario, un hito que marcará dos décadas de dedicación y consolidación en el sector alimentario de la provincia.

El nuevo plan surge tras un exhaustivo análisis del contexto actual, con el objetivo de proporcionar un impulso renovado que se ajuste a las necesidades contemporáneas. En palabras de la diputada de Promoción Provincial y Desarrollo Rural Sostenible, Magdalena Rodríguez, "hemos redefinido unas pautas de acción y de comunicación que resulten más efectivas y nos ayuden a cumplir los objetivos marcados, pues a nadie se le escapa que Alimentos de Segovia ha crecido no sólo como imagen, sino también en número de socios y en prestigio, experimentando un cambio visible tanto para sus asociados, como para la sociedad en general. Alimentos de Segovia existe desde hace casi veinte años, ahora hemos conseguido que se nos conozca y lo que es más importante, que se nos reconozca".

El Plan Impulso de Alimentos de Segovia 2024-2027 propone una serie de acciones que se sumarán a las estrategias ya consolidadas, con el fin de llegar tanto al público general como a los productores de manera más efectiva. "En los próximos cuatro años abordaremos la puesta en marcha y diseño de nuevas iniciativas y acciones, adaptadas al contexto de crecimiento de la marca, que permitan impulsar nuevos canales para llegar al público general y a los productores. Todas ellas convivirán también con las acciones ya consolidadas y testadas de la marca, pues no debemos abandonar aquellas cuestiones que han propiciado este crecimiento exponencial", ha destacado Rodríguez.

El plan se basa en dos aspectos fundamentales: racionales y emocionales. Por un lado, se proyecta la identidad de Alimentos de Segovia a través de



conceptos como autenticidad, calidad y cercanía. Por otro lado, se busca potenciar los sentimientos de pertenencia y orgullo de la tierra, conectando emocionalmente con los consumidores. Según ha subrayado la diputada, "la finalidad de este plan es, por tanto, desarrollar una estrategia que se irá implementando en el corto, medio y largo plazo con efectos positivos para los asociados, pero también para el territorio en el que tienen implantados sus negocios y para nuestra imagen como provincia. El reto demográfico se presenta como un hándicap principalmente en los núcleos rurales más pequeños, donde se encuentran los principales productores de la marca. Pero, en todo este tiempo, y con nuestra marca como principal nexo de unión entre todos ellos, han conseguido crear sinergias tan fuertes que les ayudan a ser cada día más competitivos".

No sólo se va a continuar potenciando las ayudas directas y actividades específicas que se vienen desarrollando en estos últimos años, sino que "vamos a lanzar diferentes acciones en varios pueblos de la provincia, de las que desvelaremos más detalles a medida que vayan acercándose las fechas, pero que, sin duda romperán con todo lo que se ha hecho hasta ahora, pues se fusionarán nuestros alimentos con otras disciplinas artísticas. Continuaremos también con nuestras campañas comunicativas y promocionales a las que seguiremos poniendo alma y rostro, el de nuestros socios que, por supuesto, seguirán siendo los verdaderos protagonistas de esta marca que no para de crecer", ha concluido Magdalena Rodríguez.

La quesería Moncedillo incorpora el queso nube a su catálogo



La quesería Moncedillo de Campo de San Pedro ha incorporado un nuevo queso a su ya reconocido catálogo. Además de su queso original, red, blue o trufado, entre otros, han incorporado ahora el queso nube, que requiere una forma muy antigua de fabricación.

Este lácteo se elabora sin cuajo. "Antiguamente la leche se dejaba coagular en las cocinas, a unos 20 o 22 grados de temperatura y ésta se iba acidificando, consiguiendo así que el ácido láctico sirviese como 'cemento' para ir enladrillando todas las macromoléculas y que la leche se cuajase. Este tipo de coagulación crea un queso distinto que no tiene nada que ver con el resto de masas con cuajos y se caracteriza principalmente por mucho frescor, cierta acidez, sabor a yogur o incluso a yogur de limón, con mucho aroma a mantequilla y levaduras", destaca Paz Villapececellín, propietaria de la quesería.

Merche's Galletas abre su primera tienda física en la capital

El pequeño obrador dedicado a la elaboración de todo tipo de dulces, Merche's Galletas, ya cuenta con tienda propia. El local está ubicado en la calle del Puente de la Muerte y de la Vida, 2, Segovia, desde donde Mercedes García acerca la repostería más segoviana a todo el que, llamado por el dulce olor a galletas, decida acercarse a la tiendecita de la esquina. La idea surgió por la demanda popular de poder tener un sitio donde encontrar los productos físicos, aunque tenía el obrador y realizaba ferias, quería dar visibilidad a sus productos en el día a día y que los clientes los tuviesen a mano. Para ellos ha supuesto "tener muchos más encargos, la gente se encuentra más cómoda al poder elegir al momento lo que quieren dentro de lo que hay".

Han ampliado la variedad de elaboraciones, en su mayoría por encargo para regalo de bautizos, comuniones o graduaciones de fin de curso. Pero el producto más vendido sigue siendo la tarta de queso gorgonzola a parte de las tradicionales galletas

Se diferencia de sus otros quesos en que es muy refrescante, un queso joven que sale muy pronto al mercado, ideal para los días de calor. "No llega a ser un queso fresco ya que la elaboración es completamente diferente. En cuanto a la elaboración es un proceso que no se demora más de 10 días. La coagulación es un proceso que dura un día entero, pero después espero unos 7 u 8 días para que termine de formar la corteza un poco y se ponga más duro para sacarlo al mercado", afirma.

Recibe el nombre de nube, porque en palabras de Paz "me han dicho que se parece mucho a las nubes de las chucherías por la textura, de cómo se funde cuando lo muerdes de manera similar a como lo hace una nube de gominola, pero en este caso en queso".

Este tipo de queso se elabora principalmente en Francia, pero con leche de cabra en la zona sur del país y de vaca en la zona norte. De oveja se desconoce que se esté realizando en otros lugares, por lo que a Paz Villapececellín le pareció una idea magnífica para incorporar a su catálogo de quesos, el cual pretende seguir ampliando poco a poco con nuevas creaciones.



de chocolate que enamoran a cualquiera. En su misión de acercar la repostería a más personas, han planteado impartir talleres infantiles, aunque no descarta hacer alguno para adultos. El primero de ellos consistirá en una actividad para los más pequeños centrada en la decoración de galletas ya que, en palabras de la propietaria "los niños se divierten mucho más pintando las galletas con los rotuladores comestibles que elaborandolas, ya que el tiempo de horneado se les suele hacer bastante pesado".



VENISON DEER: una alternativa sostenible

Dejando atrás el municipio de Marugán, tras una carretera que parece llevar al corazón del bosque, encontramos, no uno ni dos, si no más de un centenar de ciervos pastando al aire libre. Puede parecer curioso a los acostumbrados a ver granjas más tradicionales como la del vacuno o porcino, pero Javier Martín quería apostar por una alternativa más sostenible que ya en algunos países iba cogiendo bastante fama.

Buscando fincas que pudiesen dar cobertura para poder mantener las 130 cabezas de ganado con las que actualmente cuenta, se percató de que “lo mejor era lo que tenía más cerca, mi pueblo, Marugán. El pino resinero ofrece un ecosistema perfecto de sombra en verano y abrigo en invierno”.

Estos animales pasan todo su ciclo reproductivo al aire libre, controlados con vigilancia veterinaria, un programa de vacunaciones y desparasitación, pero ni naves de cebo ni jaulas de engorde, garantizando

en todo momento su bienestar. En cuanto a su alimentación cuentan con un forraje básico durante todo el año, secado al sol y producido por agricultores del entorno local evitando los gastos de combustible y minimizando la huella de carbono.

Es una carne de gran calidad, tiene poca grasa y poco colesterol, sin embargo, aporta más proteína y más hierro que las carnes habituales. Ellos quieren ser una alternativa, una opción más en el mercado de la carne y están orgullosos de poder decir que además son la opción sostenible. Esto se debe a que el ciervo emite menos metano que otros animales destinados para el consumo por lo que producen menos gases de efecto invernadero.

Su producto principal consiste en la carne, pero no se quedan ahí, además de la famosa cecina de ciervo que tanto gusta a los amantes de la caza, están desarrollando un paté con hígado de ciervo. Esta innovación surgió para darle una salida a la casquería única con la que contaban y que hasta entonces se estaba desperdiciando. El hígado de ciervo de caza no puede comercializarse por normativa sanitaria, pero ellos al obtenerlo en un matadero bajo todas las regulaciones contaban con un producto único que sí podían tratar.

En su búsqueda de nuevos productos pensaron en las personas que muchas veces no tienen tiempo pero quieren comer alimentos de calidad y un poco más elaborados, por lo que han preparado una línea de platos ya elaborados directamente para regenerar y servir.

Con este producto de calidad no es de extrañar que sea muy reclamado en otros países, la mayor parte de su exportación está destinada a Emiratos Árabes y Qatar. Aunque aún no cuentan con página web propia, los españoles pueden encontrarla en tres páginas web donde comercializan en su mayoría la cecina o el paté, pero los segovianos estamos de suerte, ya que cuentan con dos puntos de venta físicos en la capital, La Morena, ubicada en la calle Juan Bravo y la nueva Manjarería de Alimentos de Segovia, en la Plaza Doctor Gila, 19.

¿Sabías que en la Panadería – Bollería La Espiga cuentan con productos de elaboración propia hechos a base de ingredientes naturales y mucho cariño?



Callejeando por las infinitas calles de El Espinar llegamos a la panadería La Espiga, donde un sinfín de bollería, panes y productos nos reciben. Detrás del mostrador está Francisco Eloy Jorge Gómez, quien nos cuenta orgulloso que son la única panadería en el pueblo donde todos los productos que ofrecen son de elaboración propia, hechos con ingredientes naturales y sin ningún tipo de aditivos.

Después de algún tiempo pensándolo, Francisco quiso dar el paso de ponerse por su cuenta y ofrecer sus productos a los habitantes de su pueblo hasta el día de hoy, donde puede llegar a vender en torno a cien o ciento cincuenta piezas de pan todos los días, cifra que se duplica –e incluso triplica– los fines de semana debido a la población estacional.

Pan de candeal, chapata, pan de semilla, de maíz, de pipas de girasol... una amplia carta de variedades que ofrece día tras día elaborados con masa madre y cocidos justo antes de la apertura del establecimiento, con lo que consigue un producto más apetecible con una frescura más duradera.

Además, también son especialistas en la elaboración de hojaldre y todo tipo de bollería como croissants, suizos o palmeras. Por no hablar de su propia línea de pastelería: pastelitos, bocaditos de nata, de crema o tiramisú entre otros. Y, por si fuera poco, también se atreven con algún que otro producto salado como las empanadas de distintos sabores.

Cuando le preguntamos por cuál de todos esos productos es su especialidad, Francisco no duda ni un segundo en decir que “esto es como

a quién quieres más, si a tu padre o a tu madre. Al hacer todo en nuestro obrador, todos los productos son como nuestros hijos y es muy difícil poder elegir a uno de ellos.” Pero, insistiendo un poco, nos confiesa que el pan es uno de sus productos clave día tras día y que otros, como la pastelería, se venden más en días concretos como los domingos, día de reuniones familiares donde la gente aprovecha para culminar sus celebraciones con un dulce.

Por otra parte, “el asesoramiento y el apoyo obtenidos por parte de Alimentos de Segovia, además de las oportunidades de poder mostrar mis productos en ferias y eventos, ha supuesto un paso importante y un salto cualitativo para el negocio, haciendo que merezca la pena formar parte de la marca agroalimentaria”, concluye Francisco.

La Asociación Segovia Sin Gluten celebra el mes del celíaco para VISIBILIZAR Y APOYAR a quienes padecen esta enfermedad



Otra de las actividades que han llevado a cabo es la colocación de una mesa informativa tanto en el Hospital Recoletas como en el Hospital General de Segovia, donde han asesorado a todos aquellos que han pasado por allí.

El día 14 de mayo, fue uno de los más importantes para Segovia Sin Gluten, ya que celebraron un brindis con los socios donde se hizo un especial reconocimiento al trabajo de las empresas e instituciones que colaboran asiduamente con ellos. Es por ello, que hicieron entrega de diversos diplomas, uno de ellos para la marca agroalimentaria de la Diputación de Segovia, agradeciendo el apoyo que ha permitido el crecimiento continuado de esta asociación.

Las actividades concluyeron el 16 de mayo con la celebración del Día Internacional de la Enfermedad Celíaca mediante las II Jornadas de Salud y Nutrición 'Sin Gluten y Con Resiliencia Inmunitaria', que contaron con las ponencias de la doctora y jefa de la sección de Autoinmunidad Servicio de Inmunología del Hospital Universitario Ramón y Cajal, Garbiñe Roy, y el Tecnólogo de los Alimentos y Nutricionista, Pablo Zumaquero.



El mes de mayo ha sido un mes clave para todos los socios de la Asociación Segovia Sin Gluten y es que, con motivo de que el 16 de mayo se celebra el Día de la Enfermedad Celíaca, una jornada que tiene como principal objetivo visibilizar y apoyar a aquellas personas que sufren esta enfermedad, con la finalidad de normalizar el día a día de este colectivo. Es por ello que desde la asociación han querido celebrar el mes del celíaco, con un programa variado de actividades.

Además, el mes de mayo coincidió con el primer aniversario de la formación de esta asociación que actualmente cuenta con 73 socios, todo un logro para esta agrupación tan joven.

La enfermedad celíaca es una afección autoinmune que daña al revestimiento del intestino delgado y su único tratamiento es una dieta estricta sin gluten. La visibilidad y concienciación de la sociedad ante esta enfermedad es el trabajo que hacen diariamente desde la Asociación Segovia Sin Gluten. Dicha asociación pertenece a la marca agroalimentaria de la Diputación de Segovia, Alimentos de Segovia.

El día 5 de mayo, estuvieron presentes en la XVI Marcha de las Mujeres de Segovia preparando y repartiendo los bocadillos sin gluten de jamón serrano, donado por Alimentos de Segovia, a todas las personas celíacas que participaron en la caminata.

LA FRAGUA GASTRONOMÍA: una pequeña tienda que hace viajar a sus clientes por el mundo sin moverse de Torreiglesias

Poco más de un año hace que La Fragua Gastronomía abrió sus puertas y ya se ha vuelto todo un reclamo en la zona, no solo por la gran variedad de productos que allí se pueden adquirir, muchos de ellos de la marca agroalimentaria de la Diputación de Segovia, Alimentos de Segovia, sino también por todos esos platos que preparan para llevar.

Quesos, yogures, pistachos, mieles, embutidos, salsas picantes, entre otros, es una muestra de aquellos productos que quienes se acerquen a Torreiglesias pueden adquirir en el establecimiento de Pilar Sanz.

Los platos que elabora los hace siempre con productos de kilómetro cero ya que está muy comprometida con la sostenibilidad y con dar a conocer los productos de la tierra. Entre los favoritos de su carta para llevar se encuentran las carrilleras de Eresma, la tarta de queso elaborada con queso de Sacramenia y las croquetas con queso de Celestino Arribas.

Con el objetivo de animar a la gente y que en la localidad haya una oferta de actividades, Pilar organiza asiduamente catas, degustaciones y cenas temáticas. De esta forma consigue que visitantes y vecinos reconozcan la alta calidad que poseen los productos locales. "Normalmente el último viernes de cada mes organizo una cena temática. Lo que les propongo es viajar a través del mundo sin movernos del pueblo, concretamente desde un espacio que nos cede el

ayuntamiento o desde el bar para hacer sinergia entre los dos negocios que hay en el pueblo", destaca Sanz.

Este tipo de experiencias logran reunir entre 50 y 100 personas, algo muy reseñable puesto que Torreiglesias cuenta con una población de unos 250 habitantes. "La gente responde muy bien ya que así conseguimos que no tengan que irse hasta Segovia para divertirse. Les traemos a la puerta de casa estas catas o cenas y están muy agradecidos", afirma.

Para Pilar, que La Fragua Gastronomía forme parte de Alimentos de Segovia es sinónimo de pertenencia. "Yo soy segoviana, me siento muy rural y creo que es fundamental el apoyo entre los pueblos, entre los pequeños productores, que creemos sinergias, y todo eso nos lo facilita la Diputación. Sin ellos, sería muy complicado, porque al final estamos en pueblos muy pequeños, un poco aislados, no nos conocemos, y con las redes de Alimentos de Segovia es mucho más fácil", concluye.



1 ENTREHOCES: 250 COLMENAS PARA PONER EN VALOR UN INSECTO TAN IMPORTANTE COMO SON LAS ABEJAS

Al menos siete generaciones lleva la familia De la Hoz dedicándose a la apicultura. Así nos lo cuenta Jesús de la Hoz, quien desde pequeño ha estado ligado a esta antigua pero tan necesaria profesión. Con unos cuantos años más a la espalda, decidió crear su propia empresa 'Entrehoces', nombre que recibe tanto de su apellido como de las Hoces del río Riaza, donde se encuentra el municipio de Maderuelo, lugar de residencia del apicultor. Además, sus colmenas están en el parque natural Hoces del río Duratón y como dice el propio Jesús "todo queda entre hoces".

Actualmente cuenta con 250 colmenas en producción, pero su objetivo es llegar a tener más de 300, donde cabe destacar que todas sus abejas hibernan en la provincia de Segovia, "por lo que se puede decir que nuestra miel es 100% segoviana", comenta Jesús.

La apicultura es estacional. Durante los meses de otoño recolectan la miel y preparan las colmenas para pasar el invierno, revisando que tengan miel suficiente y que estén tratadas de sus enfermedades. Durante el invierno controlan que tengan reservas suficientes y que no haya habido una ciclogénesis explosiva. Durante la primavera comienzan las primeras floraciones, la colmena se despierta, empiezan a criar. "La colmena aumenta en población y el trabajo del apicultor es gestionar esa población y que la colmena no se reproduzca y saque un enjambre silvestre, es decir que parte de la colmena se vaya. Nuestro trabajo es darle espacio, renovar cera, gestionar la crianza de las crías y de ahí pasamos al periodo de producir miel", relata De la Hoz. Entre sus tipos de mieles encontramos la de salvia y tomillo, que es la principal de la primavera, la de espliego, que se produce después de ésta, y la bosque roble, que



ENTREHOCES

· Miel con sabor a los paisajes del Parque Natural Hoces del Río Riaza.

· T: 628 30 44 98
miel.entrehoces@gmail.com

surge cuando la ajedrea florece con más fuerza y hace que la miel sea más oscura y con un sabor más intenso. Para Jesús, "todas las mieles que se producen en este país son buenas. Las que hacemos nosotros son predominantemente de floración silvestre y eso hace que repercuta en un carácter singular y de calidad". Muchos son los lugares donde se pueden adquirir las mieles Entrehoces. En la cafetería de la oficina de turismo de Maderuelo se puede encontrar la miel de espliego, "que es la que nos caracteriza desde siempre en la familia". También se puede comprar en la tienda Margula (Pedraza), en la capital en el Mercado de la Albuera, en tiendas de la calle Real o en la avenida de la Constitución o en el Huerto de San Lorenzo, entre otras. Aunque también venden fuera de nuestra provincia, en el mercado tradicional de Aldeanás de Portugaleta (Vizcaya).

Las abejas son muy importantes para el entorno porque son un

animal emblema ya que identifican la calidad de un ecosistema. "Poco a poco se está reduciendo el número de polinizadores y en el caso de la apicultura tenemos problemas sistémicos como es la varroa, una pandemia que llevamos sufriendo desde los años 70 que llegó a España. Un ácaro que yo lo relaciono como el sida de la abeja y es lo que hace que su sistema inmunológico baje y le entren otras enfermedades, por ello nuestra misión es protegerlas para que estén lo más sanas posibles", subraya Jesús. Para curar a esas abejas, existen tratamientos oficiales, que existen tanto de forma convencional como en ecológico.

Para Jesús, que Entrehoces pertenezca a Alimentos de Segovia es la mejor manera de presentarse. Es una forma de decir al mundo que él es segoviano y que todo lo hace en su tierra, para que la gente ponga en valor la alta calidad de los productos que se elaboran en nuestra provincia.



2

ALIMENTACIÓN SANZ VEGAS: UNA EMPRESA FAMILIAR CON GANADERÍA PROPIA

Con mucha ilusión y ganas de sacar adelante a sus seis hijos, Lorenzo y Caty comenzaron en 1980 lo que desde el año 2000 recibe el nombre de Alimentación Sanz Vegas S.L., portando los apellidos de la familia. Sandra Sanz, la pequeña de los seis hermanos se unió a esta andadura y desde hace seis años es la dependienta comercial, con el orgullo que representa para ella estar de la mano de sus hermanos en esta empresa familiar.

Ubicada en Prádena, esta tienda ofrece a sus clientes productos de carnicería, charcutería, pescadería y frutería. Por su búsqueda constante de la calidad, ofrecen productos naturales, pensando siempre en el bienestar animal y evitando el uso de aditivos. Cabe destacar que cuentan con una ganadería propia con chotos, vacas y terneros de raza avileña, berrenda, limosina, charoláis, retinta y, como un paso más hacia la excelencia, están introduciendo la raza angus, de procedencia escocesa y que presume

de textura, terniza y jugosidad. Además de los diferentes cortes de ternera, en Alimentación Sanz Vegas se puede adquirir carne de cerdo, pollo y las chacinerías que se elaboran en su pequeño obrador. “La mayor parte de lo que se produce son los productos elaborados del cerdo y las morcillas. Hacemos unas morcillas de la casa, es un producto estrella con las recetas tradicionales de las abuelas y que gustan mucho”, cuenta Sandra.

Su servicio al cliente es muy personalizado gracias a que conocen de primera mano el producto que venden. Desde la pandemia, además de llevar pedidos a restaurantes, también lo ampliaron a particulares, consiguiendo así que sus productos no sólo se den a conocer en la provincia de Segovia, sino al otro lado de la sierra.

Para ellos, formar parte de Alimentos de Segovia es un orgullo, una forma de darse a conocer como productores

ALIMENTACIÓN SANZ VEGAS

· **Tienda que ofrece a sus clientes productos de carnicería, charcutería, pescadería y frutería y que, además, cuenta con ganadería propia, en Prádena, Segovia.**

· **T: 921 50 72 75**
www.alimentacionsanzvegas.com

y como empresa cercana y familiar. “Nuestro compromiso con el bienestar animal y la calidad se refleja en cada producto que ofrecemos. Desde carnes frescas hasta elaboraciones propias, nuestro objetivo es proporcionar alimentos naturales y auténticos, respetando siempre el legado de nuestra tierra. Unirse a Alimentos de Segovia refuerza nuestra misión de mantener vivas nuestras raíces y ofrecer lo mejor de Segovia a cada cliente”, concluye.



3 EL HADA LEANAN: DONDE LA ARTESANÍA UNE LOS PRODUCTOS DE CUERO CON LOS ALIMENTOS DE SEGOVIA



La fascinante criatura de la mitología Celta, Leanan Sidhe, es conocida como una musa oscura que ofrece a sus amantes una gran inspiración artística a cambio de su vida. Esta hada, es una hermosa mujer de cabello oscuro y vestido verde que atrae a hombres jóvenes con gran talento, principalmente músicos, artistas o poetas a los que seduce con su encanto proporcionándoles después una gran inspiración creativa. Y en esta historia mitológica se inspiraron Mar Martínez y Raúl Gradillas para dar nombre a su tienda de artesanía en Ayllón, El Hada Leanan, ya que en sus inicios trabajaban mucho con dibujos e ilustraciones de hadas.

El origen de la tienda se remonta a diciembre de 2005, cuando estos artesanos decidieron comenzar una nueva vida fuera de Madrid. Al principio empezaron compaginando su trabajo en la gran ciudad con la tienda de Ayllón, pero finalmente decidieron dar el salto y se vinieron a vivir a Corral de Ayllón, porque su sueño era vivir en un pueblo. El

gusanillo nace de los veranos de la infancia de Mar, que pasaba en Ligos, una pequeña localidad de Soria a tan solo nueve minutos en coche de Ayllón.

Dentro de su tienda tienen un taller donde trabajan el cuero con mucho mimo y esto se ve reflejado en sus cinturones de este material, que son uno de los productos más demandados. Además, cuentan con productos de otros artesanos, tanto de madera como cerámica. Jabones artesanales, joyería, bolsos, carteras, ropa o figuras de hadas, son algunos

de los productos que tanto turistas como vecinos de la localidad pueden adquirir en El Hada Leanan. Otra zona llamativa del establecimiento y por la cual pertenecen a la marca agroalimentaria de la Diputación de Segovia, Alimentos de Segovia, es un pequeño espacio en el que cuentan con multitud de productos de esta marca, sobre todo de cercanía, donde podemos encontrar cervezas artesanas de 90 Varas, quesos de La Cueva de la Quesera o garbanzos de La Criba de Valseca, entre otros, pero siempre apostando por el consumo de kilómetro cero.

Para ellos formar parte de Alimentos de Segovia es una forma de conseguir difusión y de darse a conocer, ya que la marca está en constante crecimiento y es el mejor escaparate que se puede tener en la provincia.

EL HADA LEANAN

· Artesanos del cuero que cuentan con taller propio, productos de otros artesanos, así como de una selección de productos de Alimentos de Segovia, en Ayllón - Segovia.

· T: 921 55 52 02
www.hadaleanan.com



4 PANADERÍA JUAN SANZ: DONDE SUS PANES Y DULCES MARIDAN CON UNA GRAN SELECCIÓN DE CERVEZAS DE VAMOS A BEER

Hace dos años de nuestra primera visita a la panadería de Santo Tomé del Puerto, Juan Sanz, y al volver parece que no ha pasado el tiempo con sus tradicionales pastas, la bollería o el típico pan que nos encanta encontrar en los pueblos de la provincia, pero muchas cosas han cambiado. Durante estos dos años, que pueden parecer poco para muchos, Carlos Sanz le ha dado una vuelta de 180 grados hasta a su elaboración del pan.

Para sus hogazas tradicionales, han adaptado la receta a la fermentación en frío donde debe realizarse con 24 horas de antelación. Esta fermentación aporta mayor calidad, es mucho más digesto tras este proceso -al no llevar conservantes y componiéndose de harinas de mejor calidad- y no es solo eso ya que gracias a este proceso muchas levaduras son eliminadas y

hace que el pan aguante mucho más tiempo. La duda que puede preocupar a muchos "¿Sabe igual?", y así es, lo único en lo que varía mínimamente es la textura, más crujiente por fuera y un interior más esponjoso, siendo todo ventajas.

Pero eso no es todo, aunque habían empezado poco a poco con su línea de cervezas en nuestra primera visita, este es su tercer año y no paran de crecer, muchas de ellas surgen de colaboraciones con otros cerveceros locales como 90 Varas o Casuar. Es que es un producto que les ha permitido abrir un mercado nuevo. Carlos Sanz nos relata sus inicios en el mundo de las maltas "de lo poquito que empezamos a hacer como un hobby a las 16 referencias con las que contamos ahora y las cantidades que fabricamos ha sido un cambio importante".

Teniendo un producto tan agradecido como es la cerveza y su fama como panaderos, los llevo a especializarse en catas-maridaje ya que ellos entendían el producto desde los dos lados. Tratan de emparejar sus productos de obrador como los panes, pizzas, empanadas e incluso chocolate con los fuertes sabores de sus tercios. Les gusta arriesgar con sus maridajes, aunque España es un mercado complicado ya que entendemos la cerveza como una bebida para tomar en una terraza, funciona muy bien en catas donde enseñan a la gente sabores nuevos y productos nuevos. Él lo tiene claro, la clave para un buen maridaje es la improvisación, el probar muchas cosas y tener muchos sabores en mente "probarlo, probarlo y probarlo, es un tema complicado que hay que trabajar mucho y no tener miedo a nada". Es una experimentación continua. Muchas



veces lo que les une es la misma materia prima "si hacemos un pan que lleva piel de limón y canela, maridarlo por ejemplo con una cerveza que lleve los mismos ingredientes, igual que puedes hacer eso puedes hacer todo lo contrario, una cerveza ácida con algo muy amargo, todo es probarlo".

Uno de los retos que encontraron para comercializar la cerveza era que nos les bastaba con tenerla en la tienda y se complicaba introducirla en bares donde debía competir con marcas industriales, por lo que trabajaron para abrir su primer local, este funcionó tan bien que actualmente cuentan con cuatro donde su producto estrella son sus cervezas, pero también se pueden adquirir sus productos de panadería.

Para ellos la clave de estas cervezas fueron la colaboración con otros socios de la marca y están felices de poder decir que muchos de estos contactos se realizaron en las distintas ferias de la Caravana de Alimentos de Segovia donde ya, lejos de las ventas, lo que más agradecen es conocer a otros productores, su realidad y sus productos y, de esta manera, luchar por lo más nuestro y poner en valor los productos locales.

4

PANADERÍA JUAN SANZ

· Obrador familiar especializado en productos de panadería y bollería que cuenta con una línea de cervezas con más de 16 referencias, en Santo Tomé del Puerto, Segovia.

· T: 921 55 73 34
www.panaderiajuansanz.es

MILAGROS BARROSO

DEPENDIENTA Y
SUMILLER DE LA
MANJARERÍA DE
ALIMENTOS
DE SEGOVIA

«La Manjarería de Alimentos de Segovia nace de la ilusión de los productos de kilómetro cero de los productores de Segovia»



La Manjarería viene de buenos alimentos, de manjar, de productos que son exquisitos, gourmet. Productos que son artesanales, que se hacen con mucho cariño

PREGUNTA.- ¿Cuál es el origen de la Manjarería de Alimentos de Segovia?

RESPUESTA.- El origen nace de Gracy y Merche, las propietarias del restaurante De Bote en Bote. Este era su antiguo local y de hecho, la cocina del nuevo establecimiento porta el nombre de La Manjarería. Es de donde salen los manjares, los buenos alimentos. La Manjarería de Alimentos de Segovia nace de la ilusión de los productos de kilómetro cero de los productores de Segovia, productos de aquí. Aunque ya existen locales que venden este tipo de productos, lo que ellas buscan aquí es tener únicamente productos de la provincia de Segovia. Todo es de Alimentos de Segovia.

P.- ¿Por qué decidisteis llamarlo La Manjarería?

R.- La Manjarería viene de buenos alimentos, de manjar, de productos que son exquisitos, gourmet. Productos

que son artesanales, que se hacen con mucho cariño. Todos los productores los elaboran de una manera natural y artesanal, la cual yo creo que en el tiempo en el que estamos, con demasiados procesados, volvemos al origen que es el hacer productos con una base completamente natural y una artesanía y cariño a la hora de elaborarlo.

P.- ¿Qué productos podemos encontrar en La Manjarería?

R.- Hay infinitos. Para mí es una sorpresa el hecho de que haya tantos y tan buenos productores en la provincia de Segovia. Desde los quesos de Moncedillo, los de Sacramenia, El Molinero; las salsas de La Chipotlera, las mieles, los licores, los vinos, algunos de ellos Denominación de Origen Protegida como los de Valtiendas. En el mes que llevamos abiertos la gente se sorprende mucho por el desconocimiento que tienen de estos vinos, que está en la zona norte de

lo que es Segovia y roza con lo que es la Ribera de Duero y que cuenta con bodegas pequeñas pero que trabajan con mucho cariño. No digo que las grandes no lo hagan, pero evidentemente no es lo mismo elaborar millones de botellas que elaborar 3.000.

P.- ¿Cuál crees que es el producto estrella de la tienda?

R.- Lo que más gusta es el vino y el queso. También están, evidentemente, los productos dulces de las Clarisas, las Delicias de Cuéllar también gustan muchísimo. Esto es un gastrobar con una tienda gourmet. La gente puede venir aquí, sentarse a tomar algo y si



quiere, además, llevárselo a casa. Ese juego es muy interesante.

P.- ¿Cuántas referencias de Alimentos de Segovia encontramos en La Manjarería?

R.- Actualmente estamos en torno a cuarenta referencias, pero tienen que llegarnos cosas nuevas poco a poco.

P.- ¿Por qué es importante el consumo local?

R.- Un pueblo o una ciudad crece gracias a quienes crean negocios. Tenemos que mirar al productor, a la gente de aquí. Si la gente se va a comer a los restaurantes de Ávila, los de aquí no crecen. Si la gente se va a comprar la carne a otros sitios, los de aquí tendrían que cerrar las carnicerías. Lo más lógico, para mí, es el hecho de mirar a nuestros productores, porque así nos mimamos a nosotros porque consumimos unos productos gourmet excelentes.

Nuestros productos de kilómetro cero son excepcionales. Invito a todo el mundo que los pruebe porque se van a sorprender. Cuidar y consumir un producto de kilómetro cero hace que generemos dinero para toda la provincia.

P.- Hemos visto que vais a realizar catas y actividades para dar a conocer estos productos, ¿qué puedes contarnos sobre esto?

R.- Un tema que me sorprende mucho es el de la cerveza artesana. Esta tiene un detractor, porque cuando se comenzaron a conocer en nuestro país, algunas eran muy amargas o muy alcohólicas y eso echaba para atrás a una parte del público. Entonces cuando a la gente le decimos que tenemos cerveza artesana les cuesta probarla, pero cuando lo hacen descubren que hay cervezas más suaves y ligeras, ya que actualmente se está trabajando mucho y eso mismo pasa con el resto de productos. En cuanto a las catas en sí, vamos a ir haciéndolas poco a poco, algunas las impartirán los propios productores, que vendrán a explicar y exponer su producto, y otras las haré yo misma, ya que soy sumiller. Algunos de los talleres serán para adultos, pero tenemos previsto hacerlos también para niños durante las vacaciones escolares.

P.- ¿Habéis pensado en realizar estas catas fuera de la tienda, como por ejemplo en algún pueblo de la provincia?

R.- Por supuesto. Tanto Gracy como Merche están abiertas a todo lo que se pueda hacer. Estamos dispuestas a movernos por la provincia y dar a conocer todos los productos de Alimentos de Segovia.

P.- ¿Cuáles crees que son los alimentos que más representan a nuestra provincia?

R.- Está claro, el vino y el cochinillo.

“Hasta la fecha, la mayoría del público que viene a La Manjarería es gente de Segovia.”

Por eso tenemos que trabajar para que no sólo sean estos productos y que poco a poco sean muchos más los que nos vengán a la cabeza al hablar de la gastronomía de la provincia de Segovia.

P.- ¿Vais a hacer alguna colaboración con el restaurante De Bote en Bote?

R.- Vamos a realizar diferentes maridajes con platos de la carta de De Bote en Bote, porque también es una manera de dar a conocer las excelentes recetas que allí se elaboran.

P.- Además de físicamente en La Manjarería, ¿podemos adquirir los productos de alguna otra forma?

R.- Sí, estamos trabajando en una tienda online con envío de productos, que próximamente estará disponible.

P.- ¿Por qué son tan importantes las redes sociales para un negocio como este?

R.- Actualmente las redes sociales están a la orden del día en cuanto a publicidad y a darte a conocer. El boca a boca también es muy importante, pero hoy por hoy todas las personas que han venido, tanto a comprar algo como a consumir, ha sido a través de las redes sociales, tanto de las nuestras como de las de Diputación de Segovia y de su marca agroalimentaria, Alimentos de Segovia.

TABLADILLO: Llevando el cochinillo más allá de nuestras fronteras

Fue hace más de cincuenta años cuando el abuelo y el padre de David, Israel y Esther de María comenzaron a dar servicio a la hostelería segoviana con el producto más nuestro, el cochinillo. Más tarde sus hijos fueron incorporándose y dando otra dimensión a la empresa para llegar a los que son ahora, colocando a Tabladillo en el panorama internacional.

Su mercado se centra principalmente en dar cobertura a nivel nacional, pero en el año 2016 quisieron ampliar fronteras y comenzar con la expansión a nivel internacional, sus primeros pasos fueron participar en ferias por todo el mundo -Europa, Asia y América- y sus productos hicieron el resto. Actualmente el 35% del volumen de ventas de Tabladillo se fundamenta en el extranjero; “Esto vamos mejorándolo año tras año y para ello dedicamos mucho esfuerzo y mucha inversión en la planta y en todo el equipo que nos ayuda a seguir creciendo” nos cuenta Israel.

Para obtener un producto tan especial hay que comenzar en la granja, dando todos los cuidados y controlando el estado del animal en todo momento. Éste es trasladado a la planta de Tabladillo donde es sacrificado y procesado, donde todo está regido por las certificaciones necesarias para llegar a los mercados nacionales e internacionales. A partir de aquí el proceso es muy similar al de hace cincuenta años, pero adaptado a las nuevas tecnologías que han ido incorporando con el paso de los años.

Cuentan con equipos de trabajo pioneros en la industria cárnica, con maquinaria diseñada específicamente para este producto. Los hermanos han trabajado junto con ingenieros especializados para desarrollar la tecnología que les permita sacar el mayor rendimiento del animal. Sus trabajadores son en mayor parte del medio rural, como mucho se encuentran en un radio de 25 kilómetros de la



fábrica, supliendo así la falta de trabajo en la zona donde se encuentran.

Alrededor del cochinillo cuentan con una centena de productos, todos extraídos del propio animal aprovechando cada parte de él de la mejor manera. Cuentan orgullosos como han “evolucionado el cochinillo, sin olvidar su sello tradicional, hemos querido acercarlo a la modernidad, tanto es así que hemos ampliado a quince la gama de asados” estos productos funcionan cada día más y mejor gracias a las innovaciones de empresas como Tabladillo.

Su producto estrella siempre ha sido ‘Al horno y punto’; este consiste en un cuarto de cochinillo que se cocina dentro de su propia bolsa y el resultado es el mismo que el de un cochinillo asado de la manera tradicional, pero con la comodidad de poder hacerlo en menos pasos y de una forma tan cómoda. Sin olvidar tampoco, sus productos de quinta gama ‘Fácil y Crujiente’ productos de cochinillo asados listos en 50 o 5 minutos. Además de su última novedad dentro de esta gama, el cochinillo sin frío.

Para ellos llevar por bandera el nombre de Segovia es lo más importante, son nacidos en la provincia y trabajan el producto que mejor la puede enmarcar, por ello formar parte de la familia de Alimentos de Segovia es una certificación de calidad más, que les asegura que el producto es 100% de aquí.

ZIBÁ

SEGOVIA

ZIBÁ: LO
 'HERMOSO' DE
 CONTINUAR
 CON EL
 LEGADO
 FAMILIAR



Cuando hablamos de la familia José María a todos nos viene a la cabeza el restaurante José María, donde la estrella es el cochinillo asado, Marca de Garantía proveniente de su propia granja Agrocorde Gourmet, o su vino de autor Pago de Carraovejas. Pero está claro que en la genética de esta familia está el emprendimiento y ejemplo de ello es Zibá, que abrió sus puertas hace menos de un año con el objetivo de poder acoger todos esos eventos sociales y empresariales que no podían ofrecer en el restaurante. De origen persa, Zibá significa hermoso, bello. Nombre escogido también por la inspiración de sus jardines, obra del paisajista segoviano Ramón Escobar, donde los elementos principales son el agua y la vegetación. Un espacio que emana paz a quien lo visita. Con este nombre, como nos indica su propietaria Rocío Ruíz, "queríamos romper un poco con lo que todo el mundo pudiese pensar. No fue fácil encontrarlo, pero tras mucho trabajo y lluvia de ideas, llegamos a Zibá, el espacio de eventos de la familia José María".

Su ubicación tampoco es azarosa. Querían que estuviese a no más de 12 kilómetros del restaurante José María para que sus clientes no tuviesen que desplazarse en exceso. Cuando Lute y Juanita les ofrecieron lo que antiguamente era el restaurante Lago, lo tuvieron claro. Y es que, ¿qué segoviano no ha acudido a alguna boda o evento en este mítico espacio? Por ser un lugar tan querido, lo consideraron el sitio ideal para construir Zibá.

En los 20.000 metros cuadrados nos encontramos diferentes espacios con nombres peculiares. Raíces 1982 es el salón a la carta y obtiene su nombre porque es el año donde todo comenzó, cuando se abrió el restaurante José María. Semillas, son los diferentes salones que pueden modificarse a través de unos tabiques móviles y donde encontramos el mural de los platos rotos, pero cuatro veces más grande que el que colocaron en el restaurante. Raíces es la continuación, denominación que recibe en honor a la segunda generación del negocio familiar.

Alhaja es el espacio donde principalmente se hacen los congresos y junto a este lugar encontramos Gloria Bendita, una amplia terraza que no deja indiferente a quienes la visitan.

Y si algo nos llamó la atención nada más atravesar la puerta principal de Zibá fue su vinoteca. Decorada al igual que el resto de espacios por la segoviana Paz Chousa, cuenta con más de 200 referencias de vino, donde encontramos las diferentes botellas de las bodegas de la propia familia, así como multitud de denominaciones de origen tanto nacionales como internacionales. En su carta encontramos referencias al restaurante José María. Pero en Zibá querían dar un paso más allá y para diferenciarse incorporaron las brasas. "Hemos hecho una oferta pensando en los segovianos. El éxito que estamos teniendo en Zibá es esa brasa, tanto con la carne como con el pescado", destaca Rocío.

Además, cuentan con una carta exclusiva para celíacos y muchos de sus platos son aptos para intolerantes a la lactosa. Hemos adaptado los platos para que todo el mundo pueda disfrutar de todo, es una responsabilidad social que tenemos", afirma Ruíz.

En definitiva, la finalidad de Zibá no es sólo es de acoger todos esos eventos que no podían en restaurante José María, sino el de atraer negocio a la provincia de Segovia, ya que en multitud de ocasiones la gente se queda a dormir en los hoteles, consume en diferentes establecimientos hosteleros o utiliza el servicio de taxi.

MOUSSE DE LIMÓN

Una receta de huevos El Granjero

«Un postre rico, fresquito y ligero, ideal para el verano.»



INGREDIENTES

- 3 claras de huevos El Granjero Libres de Jaula
- 1 limón grande
- 50 gramos de azúcar
- 1 cucharada de azúcar glas
- 40 gramos de harina de maíz
- 2 vasos de leche

INSTRUCCIONES

ELABORACIÓN

1 • En primer lugar, tenemos que pelar el limón, pero es muy importante que lo hagamos con cuidado para que quede solo la parte amarilla, ya que la blanca resulta bastante amarga.

2 • Ponemos a calentar agua en un cazo y, mientras se calienta, picamos bien finita la piel del limón. Cuando el agua empiece a cocer añadimos la piel picada reservando algunas tiras que utilizaremos después para decorar.

3 • Es el momento de batir. Echamos las claras de huevos El Granjero Libres de Jaula en un bol y las montamos a punto de nieve. Una vez que estén montadas, añadimos el azúcar glas y reservamos la mezcla en la nevera.

4 • Ponemos otro cazo al fuego y en él mezclamos la harina de maíz, el azúcar y la leche. Cocemos toda la mezcla mientras lo batimos durante ocho minutos. Añadimos a esta mezcla el zumo de medio limón y el agua que previamente hemos cocido con la cáscara.

5 • Unimos esta mezcla con las claras que previamente habíamos reservado. Es importante hacerlo con movimientos muy suaves.

6 • Repartimos la mousse en los vasitos en los que la vamos a servir y decoramos con las tiras de piel que hemos reservado y, si así se desea, con unas hojitas de menta o hierbabuena. ¡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

ALIMENTACIÓN LA GLORIA
C/ San Antón, 9
40005 (Segovia) · 921 43 70 00
www.lagloriaseleccion.com

CARNES MERCEDES MARTÍN
C/ La Plata, 22
40005 (Segovia) · 921 43 38 14

CARNICERÍAS MARIBEL
Avenida Obispo Quesada, 22
40006 (Segovia) · 921 43 25 57
www.carniceriamaribel.com

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

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

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

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

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

LA PASTELERÍA DEL REAL
C/ 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

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

SEGOVIA GOURMET
Avda. Acueducto, 20
40002 Segovia · 653 757 531
www.segoviaigourmet.com

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

SABOREA EN CUÉLLAR
Calle Resina, 1. 40200 Cuéllar
620 651 007
www.distribucionesarranz.es

CUCHARA DE PALO
Calle Francisco San Juan, 8
40400 El Espinar
661943558
www.cucharapalo.es

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

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

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

SUPERMERCADO MARINO UNIDE
C/ Bayona, 67. 40560 Boceguillas, Segovia · 921543111

SUPRÊME DELICATESSEN
C/ Cronista Lecea, 11. 40001 Segovia
921460253

ZONA ARÉVACOS
Tienda online
610778663
www.zonaarevacos.es

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

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

LA FRAGUA GASTRONOMÍA
C/ Nueva, 1, Torreiglesias, Segovia
658 867 434

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

EL HADA LEANAN
Plaza Cronista Artigas, 5
40520 - Ayllón
655 256 304
www.hadaleanan.com

LA MANJARERÍA DE ALIMENTOS DE SEGOVIA
Plaza del Doctor Gila, 19
40001 - Segovia
659 638 939



CARAVANA

Alimentos de Segovia 2024



Diputación
de Segovia



Alimentos
DE SEGOVIA