



Les légumes, les fromages, les charcuteries, les entremets, les vins...

Les aliments de Segovie

La qualité de la matière première

Le potager de Ségovie est constitué d'excellents légumes (poireaux, carottes, ail, endives,...) provenant de la Terre des Pinèdes, près de Cuellar. Des entreprises privées commercialisent orgueilleusement et avec succès nombre de ces produits hors de nos frontières.

Il ne faut pas oublier l'abondance, la bonne qualité et la variété des champignons que l'on peut ramasser dans les bois et les pinèdes en automne. Ils sont à la base de plats traditionnels ainsi que de nouveaux mets créatifs que nous vous recommandons.

Les produits de la pêche locale ne permettent pas de subvenir à nos besoins. En effet, de nos jours, seule la truite, d'une grande finesse et de grande qualité, se reproduit dans nos rivières de Navafria et de Valsain. Sa population étant trop faible, il nous faut recourir à la pisciculture. Cependant les restaurants de Ségovie et de la province vous proposeront en deuxième plat une grande variété de poissons (colin, turbot, sole, bar, daurade, espadon, ...) qui sont livrés quotidiennement ainsi que les fruits de mer - spécialité de certains établissements.

La culture culinaire, le climat, les paysages ont fait de l'agneau de lait et du cochon de lait rôtis au feu de bois les deux plats les plus typiques et les plus populaires. Néanmoins, les restaurants de Ségovie vous proposeront aussi d'excellentes viandes de bœuf et de veau.

Tous ces produits, accompagnés de savoureux bouillons, sont présentés lors de journées gastronomiques

La qualité des produits de la province de Ségovie fait que de nombreuses entreprises du secteur agroalimentaire se sont créées et proposent des aliments pré-cuits commercialisés dans toute l'Espagne et dans de nombreux pays.



© Diputación Provincial de Segovia, Unidad de Promoción y Desarrollo

Visite des usines de production

Les Charcuteries
Embutidos y jamones GAMAR, S.L.
C/ Trescasas, 7
40360 Cantimpalos, Ségovie
Tel: 921 496 378 / 921 496 071

Les Charcuteries
Naturbuey.
Ctra. Segovia, 31
40270 Carbonero el Mayor, Ségovie
Tel: 921 560 289
www.naturbuey.com

La Venta Tabanera
Ctra. C.L. 601 Km 86,6
40291 Tabanera la Luenga, Ségovie
Tel: 921 561 912

Jamones Miguel y María, S.L.
C/ Comarcal 601 km. 87
40291 Tabanera la Luenga, Ségovie
Tel: 921 561 916

Jamones Jaime Olmos, S.L.
Camino de las Aminas, s/n
40190 Bernuy de Porreros, Ségovie
Tel: 921 120 263

Única granja de buey de España. El restaurante Riscal de Carbonero el Mayor, cuya especialidad es la carne de buey a la piedra, ante la dificultad de conseguir verdadera carne de buey ha creado su propia granja. Los buscan de todas partes de España y los traen a Tabanera la Luenga, donde los ceban hasta conseguir su punto de engrasamiento óptimo.
Contacto: Jesús 921 560 289

Les Fromages
Aldeonte, S.C.
Camino de Boceguillas, s/n
40531 Aldeonte, Ségovie
Tel: 921 121 129



Les Charcuteries

Aux célèbres chorizos de la province (D.O. de Cantimpalos) et aux fameux jambons provenant des industries agroalimentaires dont la qualité ne cesse de croître depuis quelques années, il faut ajouter les autres produits dérivés du porc comme les boudins et l'échine. Tous peuvent s'accompagner de bons pains au froment qui se présentent sous différentes formes et différentes compositions.

Les desserts et entremets

Les fromages de Ségovie, tout comme ceux du reste de l'Espagne sont souvent mal connus malgré leur bonne qualité et ne sont généralement pas intégrés dans les menus comme il en est coutume dans d'autres pays. Néanmoins, la province de Ségovie produit de très bons fromages de vache et de brebis, frais ou secs. Ils peuvent être dégustés en entremets au même titre que les très bons desserts du terroir. Le dessert le plus célèbre est le "Ponche de Segovia" que vous trouverez dans toutes les pâtisseries et restaurants.

Nous vous recommandons aussi de déguster les "rosquillas", les confiseries au jaune d'œuf ("yemas"), les confiseries élaborées dans certains couvents, les "florones", les "soplillos", les "ciegas" et le lait frit.

En fin d'été, vous pourrez déguster en plus des desserts préparés, les fruits de saison comme les mûres ou les délicieuses framboises récoltées aux abords de Ségovie.



© Diputación Provincial de Segovia, UPD

Les traditionnels "Florones" sont l'un des desserts typiques de la province de Ségovie. Ils se préparent à base d'œuf, de farine, de graines d'anis, d'huile et de liqueur d'anis.



© Rte. José María

Les caves
Tinto Valviña
Bodegas Hermanos Blanco
Persona de contacto: Juan Antonio
Ctra. de Aranda km 0,6
40314 Valtiendas
Ségovie
Tel: 921 527 226/ 696 042 484

Ribera del Duratón
Persona de contacto: Natalia /Sofia
Ctra. de Valtiendas a Aranda, s/n
40314 Valtiendas
Ségovie
Tel: 921 527 285/ 913 110 500

Tinto Redreja
Persona de contacto: Lorena
C/ Las Bodegas, s/n
40314 Valtiendas
Ségovie
Tel: 649 780 017 / 921 527 486

Viñedos de Nieva
Persona de contacto: Juan Miguel
C/ Camino Real s/n
40447 Nieva
Ségovie
Tel: 921 594 628

Bodegas Zarraguilla
Persona de contacto: Eduardo
C/ Iglesias, 14
40237 Sacramenia
Ségovie
Tel: 921 527 126/ 678 610 090
Además se puede visitar a un maestro hornero quien con adobes realizará un típico horno de asar segoviano.

Bodegas Agejas (El Portillojo)
Persona de contacto: Julián
Camino el Pavillo, s/n
49392 Cabañas de Polendos
Ségovie
Tel: 921 120 008/ 649 098 822

Castillo de Fuentidueña
Bodegas Fernando Pertierra.
C/ Coches19, Fuentidueña
(Ségovie). Tel.: 921 422 597



© Diputación Provincial de Segovia, UPD

Les Boissons

Les vins

Pour accompagner votre repas, et en plus des bons vins de la Ribera del Duero, vous pourrez déguster les bons vins de la province, qui sont d'ailleurs de plus en plus renommés: les vins blancs de Nieva, de Santiuste de San Juan de Bautista; les vins rouges de Valtiendas, de Duratón, de Sacramenia, de Polendos,....

Les liqueurs

L'autre image emblématique de Ségovie est celle de la liqueur d'anis (La Castellana) qui y est fabriquée depuis plus de cent ans.

Plus récemment, à Palazuelos de Eresma s'est implanté la distillerie de Whisky D.Y.C.

L'eau

Au flanc des montagnes de Guadarrama est mise en bouteille l'eau minérale de Bezoya.



© Rte. La Concepción

Les evenements gastronomiques

La Semaine de la Cuisine de Ségovie

A cette occasion plus de trente restaurateurs préparent des menus spéciaux et organisent des dégustations, des présentations, ...

Cette manifestation est organisée par le Groupement Industriel des Hôteliers de Ségovie (AIHS) entre mars et avril.

Le Concours National des Jeunes Cuisiniers

Il se déroule au cours de la Semaine de la Cuisine de Ségovie.

Restaurant la Venta Magullo

"Festival gastronomique de la cuisine jeune" Octobre
"Fêtes gastronomiques de l'abattage du porc" Les week-ends de novembre à avril

"Fête gastronomique de la moisson et du battage" Juillet

Restaurant la Venta Vieja

"Fêtes gastronomiques de l'abattage" De janvier à avril
Vente de charcuteries maison.

Restaurant la Matita

"Journées gastronomiques de la chasse au gros et au petit gibier" Octobre et novembre

Restaurant El Rancho de la Aldeguela

Présentation de cuisines et de cultures de divers pays. Le Maroc sera à l'honneur en août 2005.

Restaurant Los Chicos

"Journées gastronomiques de produits de qualité bénéficiant de Dénominations d'Origine". Mai

"Buscasetas"

"Journées gastronomiques des champignons"

Y participent des restaurants de Ségovie et de Castille et Léon. Novembre

Restaurant La Parrilla de Tejadilla

"Journées gastronomiques de la Morue et de la viande de Bœuf" Novembre

Restaurant Di Vino

"Journées gastronomiques des légumes" Février
"Journées gastronomiques du Porc Ibérique" Mars ou avril



RECETA

Le Cochon de Lait Roti au feu de bois

Pour être sélectionné, un bon cochon de lait ne doit pas avoir plus de trois semaines et peser environ quatre kilogrammes. La recette de son rôtissage est simple mais il faut y consacrer du temps et de la délicatesse jusqu'à ce qu'il soit servi.

Préparation: Après être sacrifié, l'animal est vidé puis lavé à grandes eaux jusqu'à ce qu'il soit blanc aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Le cochon, placé sur une table est ouvert en prenant soin de ne pas déchirer la peau. Placer le cochon de lait sur le dos dans une casserole ou une sauteuse sur des planchettes que vous aurez préalablement disposées au fond du récipient. Verser un peu d'eau et assaisonner avant de le mettre au four.

Cuisson: Le four doit être à une température d'environ 200 degrés quand vous enfournez le cochon de lait. Après deux heures de cuisson, retirez-le et rajoutez de l'eau dans le récipient pour remplacer celle qui s'est évaporée. Si le cochon commence à être doré, retournez-le. Piquez la peau du dos en faisant attention de ne pas la déchirer. Badigeonnez-le à l'huile d'olive vierge avant de le remettre au four une heure de plus.

Prêtez une attention particulière au cours de la dernière demi-heure de cuisson au cas où il serait nécessaire de protéger certaines parties du cochon (oreilles, pattes,...) à cause de l'excès de chaleur. Quand vous jugez que la peau est suffisamment dorée et croustillante, il peut être rôti et présenté sur la table.

Présentation et découpe: La tradition veut que le cochon de lait rôti de Ségovie soit présenté entier sur la table à la sortie du four. Il est découpé à l'aide du tranchant d'une assiette en présence des convives. Ce rituel a pour objectif de montrer que la cuisson est à point et que la viande est tendre.

Le jus ou la sauce est rectifiée avec du sel et un peu de graisse que vous servirez bien chaud dans une saucière en céramique.

© Rte. José María



Les mets rôtis de ségovie

Le cochon de lait et l'agneau de lait sont les plats rôtis phare de la gastronomie de Ségovie. Le premier est prédominant dans la ville de Ségovie, tandis que le second est principalement consommé dans toutes les localités de la province et tout particulièrement dans celles que jalonnent ce que l'on appelle communément la "Cote de l'agneau" (Costa del Cordero) qui longe les montagnes de Guadarrama au Nord-Est de la province. L'agneau de lait rôti est la spécialité de certains villages comme Torrecaballeros, Sotosalbos, Pedraza de la Sierra, Riaza, et le plus ancien de tous: Sepúlveda, face aux gorges de la rivière Duratón.

De nombreux rôtisseurs d'agneau de lait de Ségovie font partie de l'Association des Rôtisseurs d'Agneaux de lait de Castille et León.

Le cochon de lait a obtenu la Marque de Qualité "Cochinillo de Segovia" grâce à l'initiative de certains éleveurs, restaurateurs et vendeurs. Ce Label assure le contrôle de qualité sur l'ensemble des procédés nécessaires à l'élaboration de ce plat pour qu'il soit servi dans les meilleures conditions.

Tous les professionnels de cette chaîne aspirent à garantir à leurs clients la meilleure qualité des produits offerts.

C'est une coutume de découper le cochon de lait rôti à l'aide du tranchant de l'assiette et de le jeter ensuite en l'air, devant la stupéfaction de convives sceptiques. Tout cela montre que le cochon de lait est rôti à point

La Cuisine Traditionnelle

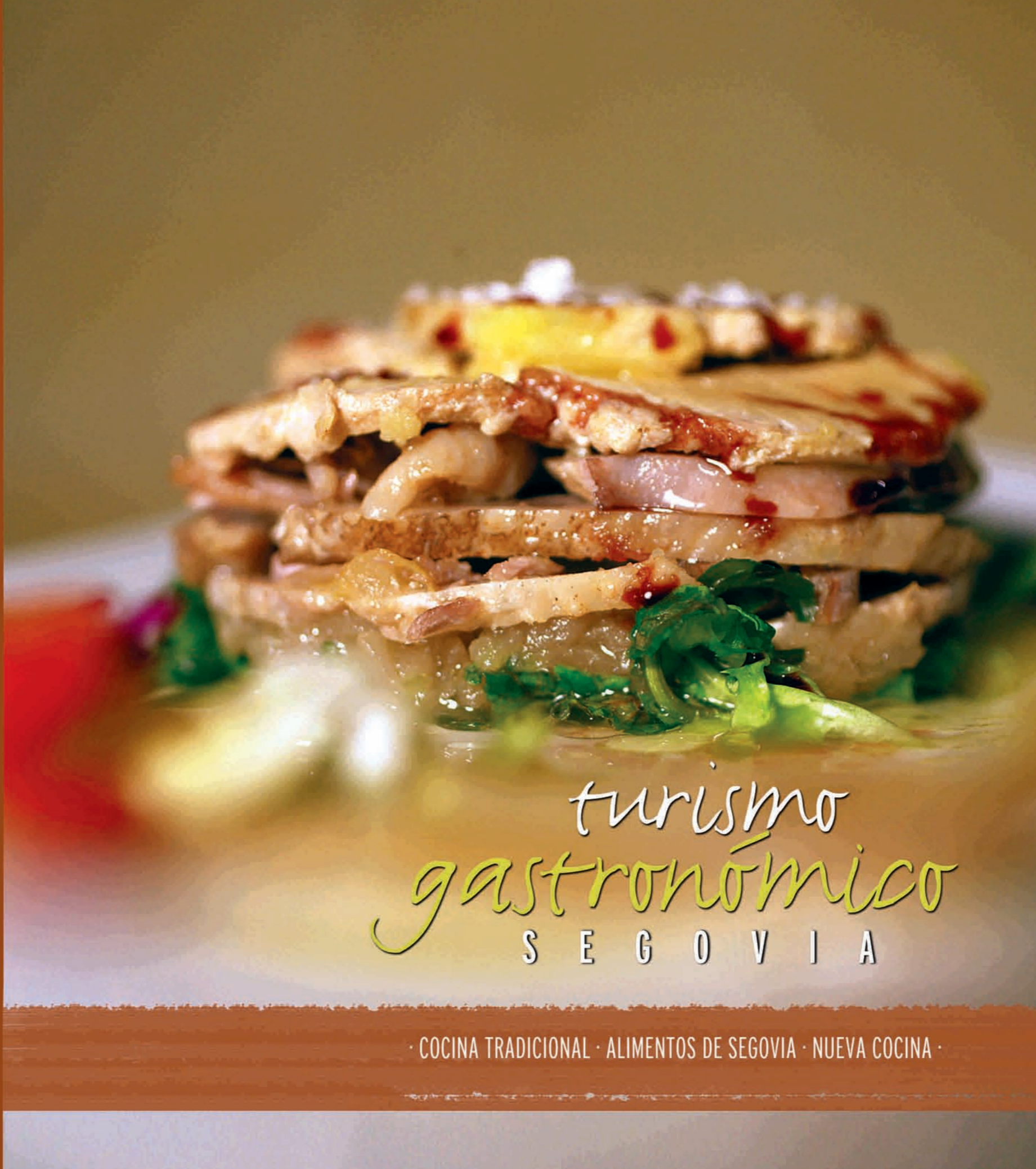
Cochinillo asado
Marca de Garantía "Cochinillo de Segovia"
© Proceso



www.segoviaturismo.es
921 466 070



www.turismocastillayleon.com
902 20 30 30



turismo
gastronómico
S E G O V I A

· COCINA TRADICIONAL · ALIMENTOS DE SEGOVIA · NUEVA COCINA ·



Les produits de la chasse sont à la base des plats de saison les plus appréciés

© Rte. La Concepción

Le style roman, le style gothique, les Sites Royaux, l'Aqueduc, le Château de Ségovie (l'Alcázar), l'architecture populaire... et une bonne table pour déguster la gastronomie de Ségovie.

Les fourneaux de Segovie

L'équilibre entre la cuisine traditionnelle et la nouvelle culture gastronomique

La GASTRONOMIE, écrite ainsi en majuscules, a été et continue d'être l'un des meilleurs attraits de la ville de Ségovie et de la province. La gastronomie typique de Ségovie a toujours eu une place particulière dans ses fourneaux grâce à l'excellente qualité des produits agricoles et de l'élevage du terroir, ainsi que les nombreux et prestigieux cuisiniers originaires de Ségovie dont certains exercent leurs talents dans de célèbres restaurants nationaux.

Restaurants et auberges centenaires, mondialement connus, fréquentés par des intellectuels, artistes, hommes politiques et sportifs, ... font de ces lieux le point de rendez-vous incontournable de toutes personnalités. De nombreux "Chefs" prestigieux ont apporté leur talent aux différents enseignements de cuisine dispensés à Ségovie et dans la province dont d'excellents successeurs perpétuent la cuisine traditionnelle tout en intégrant de nouvelles saveurs au goût des convives. (A noter que différents rôtisseurs prestigieux continuent d'exercer dans des restaurants locaux).

Depuis quelques années, différents établissements ont adapté leurs menus en intégrant une cuisine créative, nouvelle, dite d'auteur. Tous ces plats sont élaborés à base de produits du terroir qu'il y a en abondance et en grande qualité dans toute la province. La diversité des produits locaux cultivés enrichie les cartes attractives des restaurants et des auberges typiques et populaires. A Ségovie et dans l'ensemble de la province, vous y savourerez une cuisine traditionnelle mais aussi de succulents plats à base de viande sous le concept de nouvelle cuisine; de grands chefs jouissant d'une réputation internationale ont inspiré cet art contemporain.

Des produits du terroir comme les célèbres haricots blancs de La Granja (Judiones) ainsi que les excellents pois chiches de Valseca (garbanzos) sont à la base de plats en sauce que nous vous recommandons de déguster les jours de grand froid.