

Segovia

Turismo Gastronómico





EDITA:
Prodestur Segovia

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
CARPASARA - diseño gráfico

FOTOS Y TEXTOS:
Prodestur Segovia Turismo
Restaurante José
Restaurante Maracaibo
Pastelería Anyu

IMPRIME: Imedisa Artes Gráficas S.L.
DEPÓSITO LEGAL: DL SG 345-2017
ENERO 2018

© Prodestur Segovia. Reservados todos los derechos.

Reservados todos los derechos. Prohibida la reproducción total o parcial de la obra, sin autorización expresa de los titulares



La gastronomía ha sido y sigue siendo, uno de los mayores atractivos de la provincia de Segovia. Apoyada en los excelentes productos agrícolas y ganaderos de la tierra, la cocina segoviana es protagonista destacada en la historia de los fogones, que siempre ha tenido como profesionales a excelentes cocineros. Varios de ellos, son hoy referencia en los más prestigiosos establecimientos españoles.

Restaurantes y mesones centenarios mundialmente conocidos son frecuentados por intelectuales, artistas, políticos, deportistas... Su escuela es secundada por cocineros nacionales e internacionales y han tenido excelentes continuadores, que hoy protagonizan la oferta de una cocina tradicional segoviana renovada y puesta al día conforme a los nuevos gustos.

Nuestros establecimientos han incorporado a sus menús una cocina creativa, nueva, de autor. En consecuencia, todas estas cocinas, siguen ofreciendo variadas y atractivas cartas.



Embutidos

Es una industria que nos ofrece productos de la mejor calidad, con un crecimiento notable en los últimos años. Dentro de las preparaciones del cerdo, debido a las famosas matanzas, hoy en día es una fiesta tradicional en muchos municipios de nuestra provincia, se obtienen numerosos productos como: lomo, salchichón y jamones, sin olvidar el chorizo, de tanta fama en la provincia I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida) Chorizo de Cantimpalos y las morcillas, producto habitual de la matanza. Todos estos artículos de gran calidad han extendido sus productos internacionalmente.



Quesos y Micología

Los quesos de Segovia todavía no son muy conocidos a pesar de su buena calidad. En nuestra provincia se fabrican buenos quesos de vaca, oveja y cabra, frescos y curados. Algunos de ellos han sido reconocidos con importantes premios internacionales.

No hay que olvidar la buena calidad de las setas, su abundancia y variedad que cada otoño se recolectan en los bosques y pinares de Segovia. Especies micológicas como el níscalo, boletos o el champiñón entre otras. Con ellas se elaboran recetas de cocina tradicional y nuevos platos imaginativos muy recomendables.



Legumbres y Hortalizas

La huerta de Segovia produce extraordinarias legumbres: las lentejas de Armuña, el garbanzo de las fértiles y afamadas tierras de Valseca, las alubias y el judión de La Granja de San Ildefonso, uno de los productos más característicos de la gastronomía segoviana. Otros productos de la huerta segoviana con gran proyección son los puerros, zanahorias, endibias, remolachas, patatas, tomates, guisantes y fresas, siendo especialmente destacadas las que se cultivan en la comarca de El Carracillo. Por otro lado, destaca el cultivo de la achicoria, siendo la villa de Cuéllar como la mayor productora del país. Destacamos el gran prestigio a nivel nacional del ajo de Vallelado.



Recetas de Legumbres y Hortalizas



Judiones de La Granja

Receta para 4 raciones

INGREDIENTES

1 kg de judiones de La Granja
2 orejas de cerdo
2 morcillas
2 chorizos de Cantimpalos
1 cebolla grande
2 hojas de laurel
5 dientes de ajo
100 ml de aceite de oliva
1 cucharada de harina
1 cucharada de sal
1 cucharada de pimentón dulce

ELABORACIÓN

La noche anterior a su preparación, ponemos los judiones en remojo con agua fría. Al día siguiente, comenzamos su elaboración poniéndolos a cocer echando las orejas de cerdo, las morcillas y los chorizos. Una vez rompa el hervor, se va reponiendo el agua consumida con agua fría y dejamos que vuelva a romper. Mientras, en una sartén, echamos aceite de oliva y doramos los ajos, a continuación echamos la harina y pimentón, seguidamente vertemos agua y removemos bien.

Una vez lo tengamos, lo echamos a los judiones y dejamos cocer aproximadamente unas 2 h probando el judión hasta que esté tierno.



Lentejas estofadas con chorizo

Receta para 4/5 raciones

INGREDIENTES

500 gr de lentejas
1 pimiento rojo
1 cebolla
3 dientes de ajo
4 zanahorias
2 tomates
1 cucharada de tomate frito
Chorizo de Cantimpalos
1/4 hueso de jamón
Sal
Pimienta negra
1 cucharadita de pimentón dulce
1 vaso de agua
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla, el ajo y el pimiento en trozos muy pequeños para que se vayan deshaciendo en la cocción. Pelamos y troceamos las zanahorias en cuadraditos y los tomates los cortamos en cuatro trozos.

En una cazuela, echamos un chorrito de aceite, las cebollas y los dientes de ajo. Sofreímos todo durante 10 min para que se mezclen bien los sabores. Añadimos el pimiento, el tomate, las zanahorias y la hoja de laurel. Sofreímos también durante 2-3 min. Añadimos el hueso de jamón y una cucharada generosa de pimentón de la Vera. Con una cucharada tipo postre es suficiente, demasiada puede llegar a amargar, añadimos las lentejas, removiendo bien para que se mezcle todo bien durante 3 min y se impregne del sabor.

Cubrimos con agua fría hasta la totalidad de la olla, con cuidado dado que hay que añadir más ingredientes. Dejamos que rompa a hervir lentamente y espumamos. Tras media hora de cocción añadimos la sal y la pimienta al gusto. Añadimos el chorizo y dejamos que se cocine a temperatura media durante media hora removiendo de vez en cuando.

Retiramos el chorizo y el jamón, y dejamos cocinar las lentejas media hora más hasta que veamos que están en su punto a fuego medio/bajo.



Ensalada de Garbanzos

Receta para 4 raciones

INGREDIENTES

1/2 cebolleta grande
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 bote de garbanzos cocidos (400 gr)
1 tomate grande
2 latas de atún
1/2 lata de aceitunas negras
1/2 cebolleta grande
1 huevo cocido
150 ml de aceite de oliva virgen extra
50 ml de vinagre de vino
Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)

ELABORACIÓN

Comenzaremos con la vinagreta. En un bol cogemos el vinagre, la sal y la pimienta y mezclaremos bien. Cuando esté disuelta la sal y la pimienta, añadiremos tres partes de aceite de oliva virgen extra y volveremos a mezclar bien.

Cocemos el huevo. Mientras está el huevo cociendo, vamos a ir cortando en trozos pequeños la cebolleta y la añadiremos a la mezcla. Una vez que tengamos el huevo cocido, troceamos en cuadraditos pequeños y lo añadimos también a la mezcla. Removemos con todos los ingredientes para que se vayan impregnando de sabor. Reservamos.

En una fuente grande, vamos a añadir los garbanzos enjuagados y escurridos. Iremos añadiendo el resto de ingredientes de nuestra ensalada.

Cortamos en trozos pequeños los pimientos verde y rojo, el tomate, la media cebolleta y las aceitunas. Lo ponemos en la fuente junto a los garbanzos y mezclamos.

Desmenuzamos el atún sin retirar el aceite de la lata. Añadimos a nuestra fuente el aceite e incorporamos el atún. Mezclamos todos nuestros ingredientes.

Sólo falta añadir nuestra vinagreta que teníamos reservada a la fuente junto al resto de ingredientes.





Carnes

Segovia ha sido muy importante como cruce de cañadas y cordeles, y ha tenido un gran esplendor como centro de esquila y de fabricación de paños.

Son famosas las preparaciones de asados como pueden ser el lechazo asado o el cochinillo, los más firmes pilares de la gastronomía segoviana.

"La Ruta del Cordero Asado" es una de las arterias del turismo gastronómico de nuestra provincia, que va desde Segovia capital hacia sus maravillosos pueblos como por ejemplo Torrecaballeros, Turégano, Pedraza, Sepúlveda, Cuéllar, Sacramenia, Riaza, Coca... en todos ellos el lechazo es el plato estrella.

El cordero lechal de Segovia tiene que cumplir unos determinados requisitos muy exigentes. Para garantizar que se alcancen estos requisitos se ha creado la Marca de Calidad del cordero lechal de Segovia, Segolechal. Al igual que el cochinillo, criado en granjas específicas, dedicadas íntegramente a su producción. Su peso oscila entre los 4,5 y los 6,5 kg, y su edad no excederá de las tres semanas, y deberá estar señalizado con la Marca de Garantía en una de sus orejas.

En febrero de 2002 se consigue la protección de calidad bajo la Marca de Garantía "Cochinillo de Segovia". La primera marca de calidad de la provincia de Segovia.

Los restaurantes segovianos ofrecen también excelentes carnes de vacuno y ternera. La oferta se completa con productos de caza menor como liebres, conejos, perdices, palomas y aves de corral como el pollo y el pato criados con productos naturales. También hay caza mayor, como el jabalí y además disponemos de otras carnes la de Buey y Venado, las cuales se presentan en jornadas culinarias dedicadas a dicha especialidad, acompañadas de sabrosos caldos.

Estos productos de primera calidad, han propiciado la aparición de nuevas empresas en el sector gastronómico como es la elaboración de alimentos precocinados, que se consumen en toda la geografía española y se exportan a numerosos países. Estos pueden ser de cordero y cochinillo, capón, pularda, pato y gallo de corral.



Recetas de Carne



Cochinillo Asado al estilo segoviano

Receta para 6 raciones

INGREDIENTES

1 cochinillo Marca de Garantía de Segovia de 4,5 kg - 6,5 kg.

Agua

Aceite

Manteca de cerdo fresca

Sal gorda

ELABORACIÓN

Tenemos 1 cochinillo segoviano de entre 4,5 kg y 6,5 kg. Que tenga la Marca de Garantía de Segovia, limpio y abierto por la mitad, desde la cabeza hasta el rabo.

En crudo, se le pincha la piel de forma repartida, con ello conseguiremos que no se abombe la piel.

Se le echa sal por todo el cochinillo, aceite en las costillas y sobre la piel se unta la manteca. Le ponemos en la bandeja del horno boca abajo, es decir, con la piel hacia arriba. Se echa agua en la bandeja para crear más salsa y se introduce en el horno a unos 180-190º unas 2h y media hasta que se le vea bien doradito.



Orejas de cochinillo al vacío y crujientes con salsa de Zanahorias del Carracillo y jengibre

Receta para 4 raciones

INGREDIENTES

24 orejas de cochinillo Marca de Garantía de Segovia
2 zanahorias del Carracillo
1 puerro
1/2 dl de aceite de oliva
1/4 de caldo de verduras
Sal y pimienta
Jengibre fresco
1/2 l de aceite de girasol fresco
(utilizamos este aceite para que no absorban las orejas sabor)
Una bolsa de vacío de cocción

ELABORACIÓN

Introducimos las orejas de cochinillo en la bolsa de vacío con sal y pimienta (sellamos la bolsa). Ponemos en el horno al vapor a 75° durante 5h.
Mientras se cocinan las orejas, troceamos lo blanco del puerro y las zanahorias, ponemos con un chorrito de aceite de oliva a pochar, salpimentamos y añadimos el caldo de verduras, cuando esté pasamos por la thermomix hasta que quede una salsa muy fina.
Sacamos las orejas de la bolsa de cocción y ponemos a calentar el aceite de girasol en un cazo a 180°, freímos las orejas hasta que estén crujientes (2 min).
En plato trincherero ponemos la salsa y rallamos un poco de jengibre y colocamos encima las 6 orejas de cochinillo.



Solomillo de Jabalí en reducción de vino dulce Pedro Ximénez

Receta para 4 raciones

INGREDIENTES

200 gr de solomillo de jabalí
Vino dulce
Pedro Ximénez (un vasito)
1 kg de huesos de jabalí
Cebollas rojas
1 manzana
Pasta brick
Romero
Mantequilla
Maicena
Mango

ELABORACIÓN

Preparamos el fondo poniendo los huesos del jabalí con dos cebollas enteras y agua al horno durante media hora a temperatura de 200°. Cuando estén asados los ponemos en una cazuela y flambeamos con coñac, añadiendo 2 l de agua y ponemos a cocer durante 1/2 h.
Preparamos la salsa poniendo media cebolla picada muy fina, con un poco de mantequilla en una sartén, cuando esté pochada la cebolla, añadimos un vaso de Pedro Ximénez, dejamos cocer hasta que suelte el alcohol y añadimos un vaso de lo que anteriormente hemos preparado. A esto, añadimos maicena disuelta en agua. Dejamos cocer todo durante 5 min aproximadamente y cuando esté un poquito espesa, colamos la salsa con un colador fino o chino. Limpiamos el solomillo de grasa y marcamos a la plancha poco hecho, después añadimos la reducción.
Para su guarnición, ponemos un poco de mantequilla en una sartén, pelamos la manzana, la cortamos en taquitos y pochamos un instante. Añadimos el vino tinto (un vasito) con dos cucharadas de azúcar y dejamos cocer 10 min.
La pasta brick la rellenamos de mango y freímos en una sartén o freidora.
El solomillo en salsa lo servimos acompañado de esta guarnición, espolvoreado con romero.





Pescados

Segovia no dispone de pesca propia, puesto que en nuestros ríos serranos de las cercanas cumbres sólo se da la exquisita trucha, de gran calidad y finura en las zonas de Navafría y Valsaín, pero lamentablemente, hoyes muy escaso este producto natural, y hay que recurrir a las piscifactorías. No obstante, los restaurantes segovianos disponen de variadas clases de pescado (merluza, rodaballo, bacalao, lenguado, lubina, besugo, emperador...) suministrados a diario, como asimismo de mariscos, especialidad de varios establecimientos.



Recetas de Pescado



Truchas al horno

Receta para 1 ración

INGREDIENTES

Trucha
Rodajas de limón
Eneldo seco o fresco
3 patatas pequeñas
Medio pimiento verde y medio rojo
1 tomate
2 dientes de ajo
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Pelamos, lavamos y cortamos las patatas. Las cortamos en rodajas de un centímetro de grosor. Ponemos en el recipiente del horno un poco de aceite de oliva y las rodajas de patata haciendo una cama. Salpimentamos y metemos al horno a 180º durante 15 min. Sacamos las patatas del horno y añadimos las rodajas de pimiento. Añadimos más aceite y sal. Volvemos a meter en el horno durante unos 10 min. Terminamos con las rodajas de tomate y volvemos a hornear unos 5 min. Mientras se hornea, hacemos unos cortes al pescado en su lomo y les metemos unas rodajas de limón. Acomodamos el pescado encima de la verdura y la patata y regamos con un chorrito de aceite, eneldo, los ajos, sal y pimienta. Horneamos durante unos 7 min.



Bacalao confitado con cebolla caramelizada en reducción de vinagreta de soja, miel, anchoas y nueces

Receta para 1 ración

INGREDIENTES

Cebolla
Mantequilla
Miel
Soja
Nueces
Vinagre de Módena
Dulce de frambuesa
Bacalao desalado

ELABORACIÓN

Confitamos el bacalao lentamente a unos 80º en aceite de oliva virgen durante 10 min y se reserva.

Pochamos la cebolla con mantequilla, soja y miel y se reserva.

Preparamos una vinagreta con anchoas y nueces, ambas muy picaditas y mezclamos con soja, miel y módena hasta ligar un color y textura densa.

Ponemos la base de cebolla, añadimos el bacalao, cubrimos con más cebolla y rociamos la vinagreta por encima. Por último, adornamos con dulce de frambuesa.



Merluza al horno

Receta para 4 raciones

INGREDIENTES

8 rodajas de merluza (1,5 kg)
1 kg de patatas
1 cebolla grande
2 dientes de ajo
2 cucharadas de perejil fresco
Aceite de oliva virgen extra
(el necesario para freír las patatas y un poco para la merluza)
Sal fina y sal gorda (al gusto)

ELABORACIÓN

Preparamos la merluza cortada en rodajas de unos 2-2,5 cm de grosor dejando la parte final de la cola de una pieza.

Le echamos sal gorda al gusto y dejamos que la vaya absorbiendo.

Cortamos la cebolla en juliana. En una sartén, echamos la cebolla con una lámina de aceite de oliva y salamos ligeramente, a fuego medio durante 10 min, para que se vaya ablandando y nos quede medio hecha antes de meterla al horno. Reservamos.

Cortamos las patatas en panadera. Las ponemos a freír en aceite bien caliente, unos 10 min. Reservamos.

Picamos bien finito los ajos y el perejil. En un cuenco, echamos 5 cucharadas de aceite de oliva, el ajo y el perejil y mezclamos bien todo. Reservamos el aliño.

En la bandeja de horno colocamos una base con la cebolla pochada, sobre ella las patatas panadera y finalmente los trozos de merluza. Sobre el pescado vertemos el aliño que tenemos preparado. Horneamos 10-12 min a 180º C.





Postres

No hay que perderse los exquisitos dulces que se preparan en la tierra segoviana. El más famoso es el ponche, que con el nombre de "Ponche de Segovia" de cremoso interior y mazapán tostado, se elabora en todos los obradores. También se recomienda saborear las rosquillas, yemas, dulces de algún convento, florones, soplillos, ciegas, leche frita, torta de chicharrones...y las Delicias de Cuéllar, que han obtenido el premio de Alimentos Artesanos de Castilla y León.

Además de los postres elaborados, al final del verano se pueden degustar frutos silvestres como moras o deliciosas frambuesas que se cultivan en los alrededores de Segovia.



Recetas de Postres



Ponche de Segovia

Receta para 10 raciones

INGREDIENTES DEL BIZCOCHO

75 gr harina
(preferiblemente de Biscuit)

3 huevos

30 gr de azúcar
se puede agregar un poco de agua
para ayudar en la mezcla

INGREDIENTES DEL RELLENO

½ l de leche

50 gr de azúcar

50 gr de harina
(preferiblemente Maicena)

3 yemas de huevo

ELABORACIÓN DEL BIZCOCHO

Se baten los huevos y se agrega a continuación el azúcar y la harina. La masa se pone en una bandeja plana y se mete al horno durante 10 min a 160°. El horno debe haber sido previamente calentado.

ELABORACIÓN DEL RELLENO

En un recipiente se baten las yemas junto con el azúcar y la harina; todo esto se añade a la leche con una monda de limón que previamente hemos calentado sin parar de remover hasta que espese.

MONTAJE

Se corta el bizcocho en rectángulos, poniendo una capa de bizcocho, el cual hemos emborrachado anteriormente con un jarabe (agua y azúcar), a continuación una capa de crema y seguidamente se espolvorea con un poco de canela; a continuación otra capa de bizcocho en las mismas condiciones que la anterior, es decir, emborrachada en jarabe. Una vez constituido el bizcocho final con las citadas capas, se recubre toda la estructura con una fina capa de mazapán y todo esto se espolvorea con azúcar glas, procediéndose al adorno del ponche con la ayuda de un hierro al rojo.



Tiramisú

Receta para 10 raciones

INGREDIENTES

500 gr de queso mascarpone
3 huevos
300 gr de bizcochitos
150 gr de azúcar
125 ml de café
40 ml de licor de almendra (amaretto)
Cacao puro

ELABORACIÓN

Primero separamos en dos boles las claras y las yemas de los huevos. Añadimos la mitad del azúcar a las claras y batimos con la batidora de varillas hasta que queden a punto de nieve. Reservamos.

Añadimos a las yemas el resto del azúcar y sin necesidad de limpiar las varillas, batimos hasta que blanqueen y no se aprecien los granos de azúcar. Añadimos unas cucharadas de queso mascarpone y batimos hasta integrar. Repetimos hasta haber integrado todo el queso mascarpone.

Incorporamos las claras poco a poco y mezclamos con movimientos envolventes hasta terminar con todas las claras y obtener una crema esponjosa y suave.

Vertimos el café sin azúcar y el licor de almendra en un plato hondo. Sumergimos con rapidez, uno a uno, los bizcochitos y los dejamos en la bandeja, uno al lado del otro, hasta cubrir toda la base. Partimos los bizcochitos si es necesario para cubrir todos los espacios. Extendemos la mitad de la crema que hemos preparado con el queso y los huevos por encima de los bizcochitos. Alisamos bien la superficie.

Colocamos otra capa de bizcochitos mojados en el café y cubrimos con el resto de la crema. Dejamos la superficie tan lisa como sea posible. Cubrimos la fuente o molde con un film de cocina y guardamos en la nevera por lo menos durante 6 horas hasta que se asiente.

Retiramos el film con cuidado. Con la ayuda de un colador, espolvoreamos con cacao puro toda la superficie del tiramisú.



Pastel de San Frutos

Receta para 12 raciones

INGREDIENTES

1/2 l de agua
100 gr de manteca
10 gr de sal
180 gr de harina
7 huevos
75 gr de azúcar
20 gr de maicena
50 gr de nata montada
1 vaso de leche
Vainilla
Mermelada de manzana
Nata
Almendra troceada
Figura de un pajarito

ELABORACIÓN DE LA BASE

En una cazuela cocer 1/4 l de agua, sal y manteca. Añadir 150 gr de harina y remover hasta hacer una pasta. Después, incorporamos 5 huevos hasta conseguir una textura cremosa. Poner la mezcla en una manga pastelera y echarlo en moldes circulares de aluminio. Hornear 10 min a 250°C. Cuando esté dorado, sacar y dejar enfriar.

ELABORACIÓN DE LA CREMA

Apartamos un vaso de leche con la maicena, 75 gr de azúcar, 2 huevos y la vainilla hasta hacer una papilla que incorporaremos a la leche cociendo y dejamos que vuelva a cocer. Una vez fría, mezclar la nata montada, poner en una manga pastelera y echar a la base. Rociar con azúcar por encima y caramelizar con un soplete. Untar con mermelada de manzana y decorar con almendra troceada y un poco de nata simulando un nido y colocamos el adorno del pajarito.





Bebidas

Vinos

En la provincia se pueden distinguir 3 grandes zonas de importancia vitivinícola:

La D.O. Rueda, situada al noroeste, es una zona especializada en la elaboración de vinos blancos con uva verdejo. Sus bodegas se encuentran en: Aldeanueva del Codonal, Montejo de Arévalo, Nieva y Santiuste de San Juan Bautista.

La D.O.P. Valtiendas, tiene vinos elaborados con la misma variedad y con las mismas técnicas que en la D.O. Ribera del Duero. Las bodegas se concentran en: Navalilla, Sacramenia y Valtiendas.

La D.O. Ribera de Duero, produce vinos de gran calidad gracias a los rigurosos procesos de elaboración y control. La provincia cuenta con dos bodegas en: Aldehorno y Montejo de la Vega de la Serrezuela.

Los vinos acogidos a la mención Vinos de la Tierra de Castilla y León, son aquellos que se elaboran con la uva que procede de los municipios de la región.

Licores

Otra imagen emblemática de Segovia es la del anís La Castellana, licor que se fabrica desde hace más de cien años. Más recientemente en Palazuelos de Eresma se empezó a fabricar whisky, que se comercializa con la marca Whisky DYC. Después está "Bravo", una bebida que representa la ciudad de Segovia, un licor premium basado en la esencia del ponche segoviano, postre que abandera el menú típico segoviano y los Licores Artesanos Los Pinares que se elaboran en el pueblo segoviano de Samboal dentro de la comarca "Tierra de Pinares".

Agua

En la falda de la Sierra de Guadarrama se envasa el agua mineral Bezoya.

Cervezas Artesanales

Son deliciosas cervezas elaboradas de forma artesanal, amables, naturales y excelentes, utilizando materias primas y equipos de calidad, producidos lo más cerca posible de nuestro entorno.



Marcas de Garantía y otros

"Alimentos de Segovia"

La marca "Alimentos de Segovia" son empresas agroalimentarias segovianas que hacen de la calidad de sus productos una seña de identidad, ya que son muchas las empresas que trabajan uniendo tradición, innovación y extraordinarias materias primas, todo ello unido a una esmerada elaboración.

Alimentos de Segovia

www.alimentosdesegovia.com

Tel. 921 429 559

Asociación "Ajo de Vallelado"

La asociación para la promoción del Ajo de Vallelado formada por 24 socios, fue creada con la finalidad de poner en valor las numerosas cualidades del ajo; un ajo blanco y brillante, de textura crujiente y aromática y muy persistente en la boca, distinguiéndose por su uniformidad y el gran tamaño de sus dientes. No están adosados como en otras variedades, por lo que son más fáciles de separar y limpiar.

Asociación "Ajo de Vallelado"

Tel. 617 057 618

D.O. Ribera de Duero

Roza nuestra provincia en su extremo norte. La variedad predominante es la de tempranillo, admitiendo también en menor producción las variedades cabernet-sauvignon, merlot, malbec, garnacha y albillo. La puesta en marcha de nuevas prácticas de cultivo, la introducción de las más modernas tecnologías para la elaboración del vino y los rigurosos procesos de control aplicados desde el Consejo Regulador, han hecho de la Ribera del Duero un sinónimo de calidad.

D.O. Ribera de Duero

www.riberadelduero.es

Tel. 947 541 221



D.O. Rueda

Situada al noroeste, en la Campiña Segoviana y la de mayor tradición en nuestra provincia. Se trata de la denominación de origen vitivinícola más antigua de Castilla y León del año 1980, tras varios años trabajando por el reconocimiento y protección de su variedad autóctona, la uva verdejo.

D.O Rueda

www.dorueta.com

Tel. 983 868 248



D.O.P. Vinos de Calidad de Valtiendas

Es la más joven y está situada en el extremo norte. Actualmente las bodegas de la zona se concentran en Valtiendas, que da nombre a estos vinos segovianos, elaborados con la misma variedad y con las mismas técnicas que en la D.O. Ribera del Duero. La Asociación Profesional de Uva y Vino de Valtiendas, creada en 2004.

D.O.P. Vinos de Calidad de Valtiendas

www.navaltallar.com

Tel. 916 762 461



Vinos de la Tierra de Castilla y León

La Denominación de Origen Vinos de la Tierra de Castilla y León surge a raíz del impulso de grandes bodegueros tradicionales, esta D.O. Vino de la Tierra de Castilla y León posee una gran cultura del vino, probablemente la más rica de la península, ya que en su haber, encontramos bodegas de más de cien años, sus vinos destacan por la calidad y por una gran materia prima, rica en variedades de uvas diferentes, como pueden ser las variedades de uvas blancas como la Verdejo, o las variedades Tempranillo, Tinta de Toro y Prieto picudo entre otras.

Esta D.O.Vino de la Tierra de Castilla y León nace con la intención de amparar a vinos, bodegueros y bodegas de calidad y que no se encuentran amparadas en ninguna otra Denominación de Origen en todo el territorio castellano leones.

IGP Chorizo de Cantimpalos

La IGP Chorizo de Cantimpalos surgió como necesidad de protección de un producto típico de la zona, originario de toda una comarca que le ha dado nombre, esta marca además de garantizar la protección del Chorizo de Cantimpalos, fomenta los hábitos de consumo tradicionales, lo promociona a nivel nacional e internacional y defiende los intereses de los operadores integrantes de la IGP.

IGP Chorizo de Cantimpalos

www.chorizodecantimpalos.org

Tel. 921 143 450



Judión de La Granja

Esta legumbre cuenta con una Marca de Garantía, "Judión de La Granja" desde 2013.

La Marca pretende continuar promoviendo la conservación, rehabilitación, recuperación y puesta en valor de este producto como elemento decisivo en el desarrollo local y provincial.

Este distintivo de calidad, ampara aquellas judías secas, separadas de la vaina de la variedad Phaseus Coccineus, blancas, largas, sanas y enteras destinadas al consumo humano.

Judión de La Granja

www.eljudion.lagranja-valsain.com

Tel. 921 470 018

PROCOSE

El cochinillo de Segovia tiene toda la garantía de que se cría exclusivamente en la provincia de Segovia, pasando estrictos controles de calidad, cada uno de ellos portando identificadores de la Marca de Garantía Cochinillo de Segovia. Este marchamo asegura una trazabilidad controlada y de calidad del producto.

Asociación para la Promoción del Cochinillo de Segovia (PROCOSE)

www.cochinillodesegovia.es

Tel. 921 431 861

Segolechal

La IGP Lechazo de Castilla y León nace con la inquietud de los productores de lechazos, comercializadores, mayoristas, mataderos, carniceros, hosteleros por dotar de reconocimientos de calidad a nuestro lechazo.

El lechazo se obtiene de razas autóctonas cuya perfecta adaptación al medio y sistema de crías tradicionales, respetando el medioambiente, es lo que hace que tenga una calidad excelente.

En Segovia, se ha creado la asociación para la promoción del Lechazo de Segovia "Segolechal" para salvaguardar, promocionar y comercializar el lechazo de Castilla y León en nuestra provincia. Esta asociación está integrada por productores, restaurantes, comercializadores y mataderos.

Segolechal

Tel. 921 520 827 / 659 106 247



saboreasegovia
TASTING SEGOVIA



Saborea Segovia, integrada en Saborea España, se erige como un Club de Producto con proyección internacional en el que puede participar todo el entorno empresarial dedicado a la gastronomía de Segovia y su provincia.

Promocionar la gastronomía española fuera de nuestras fronteras es el objetivo de Saborea España que se posiciona como la primera plataforma nacional para potenciar el turismo desde la gastronomía y transformar productos gastronómicos en experiencias turísticas.

Entre las ventajas de pertenecer a este club de producto, figura la participación en ferias y presentaciones nacionales e internacionales a las que acude Saborea Segovia de la mano de Saborea España.

Forman parte de Saborea Segovia el Ayuntamiento de Segovia, la Empresa Municipal de Turismo, Prodestur Turismo, Alimentos de Segovia, estos dos últimos pertenecientes a la Diputación de Segovia y la Agrupación de Industriales Hosteleros.

Las empresas clasificadas en las categorías de restaurantes y cafeterías, tiendas delicatessen y productores, podrán obtener el sello de Saborea Segovia tras una evaluación realizada siguiendo los criterios establecidos por Saborea España.

Saborea España cuenta con el apoyo de la Secretaria de Estado de Turismo y agrupa en la actualidad un total de 18 destinos, en los que se encuentra Segovia.



Convocatorias Gastronómicas

Febrero

- 5 Días de El Dorado
- Jornadas del Lechazo de Sacramenia - Rte. Asador Maribel
- Jornadas Gastronómicas de la Trufa Melanosporum - Rte. Casa Silvano - Maracaibo
- Collado Hermoso - Festival Gastronómico del Arroz - Rte. La Matita
- Cuéllar - Jornadas de Tapas "Entre Cucharas y Pucheros"
- Fuenterrebollo - Matanza Popular
- La Granja de San Ildefonso - Concurso de Tapas "Judión de La Granja"

Marzo

- Semana de Cocina Segoviana
- Jornadas del Lechazo de Sacramenia - Rte. Asador Maribel
- Jornadas Gastronómicas de la Trufa Melanosporum - Rte. Casa Silvano - Maracaibo
- Coca - Matanza Popular
- Cuéllar - Jornadas Gastronómicas de Villa y Tierra de Cuéllar
- Cuéllar - Jornadas de Tapas "Entre Cucharas y Pucheros"
- El Espinar - Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros
- Sauquillo de Cabezas - Matanza Popular

Abril

- Cabañas de Polendos - Jornadas de Exaltación del Bacalao - Rte. El Rincón del Tuerto Pirón
- Cantimpalos - Feria del Chorizo
- El Espinar - Concurso de Tapas de Primavera
- La Lastrilla - Concurso de Tapas de Primavera
- Palazuelos de Eresma - Ruta de la Tapa de Primavera
- Sepúlveda - Feria del Vino Segoviano

Mayo

- Semana de Turismo y Gastronomía
- Jornadas Gastronómicas del Bacalao - Rte. La Cocina de San Millán, H. Los Arcos
- Cantalejo - Rally de la Tapa y Caña Briquera
- Coca - Jornadas del Jamón Ibérico Eresma
- Valseca - Certamen de Exaltación del Garbanzo

Junio

- Certamen Tapas Decalles
- Día Mundial de la Tapa
- Collado Hermoso - Festival Gastronómico del Parro - Rte. La Matita
- San Cristóbal de Segovia - Feria de la Cerveza Artesana

Julio

- Gin Fashion Professional
- Cantalejo - Feria de Artesanía y Alimentación "Vilirio Sierte"
- Sebúlcor - Feria de Cerveza Artesana
- Vallelado - Feria de Alimentación y Artesanía "Feria del Ajo"
- Marugán - Jornadas Gastronómicas del Arroz - Rte. El Portón de Javier



Agosto

- Fuenterrebollo - Feria de Artesanía y Gastronomía
- La Granja de San Ildefonso - Judiada de La Granja
- Nava de la Asunción - Concurso de Tapas
- Tejares de Fuentidueña - Mercado de la Miel

Septiembre

- De Tapas-Peketapas y Cócteles por Segovia
- Feria del Jamón
- Jornadas Gastronómicas del Arroz - Rte. La Cocina de San Millán, H. Los Arcos
- Cabañas del Polendos - Degustación Popular del Garbanzo
- Cuéllar - Concurso de Tapas "Fiestas de San Miguel"
- Valseca - Jornada Técnica del Garbanzo
- Valtiendas - Fiesta de la Vendimia

Octubre

- De Tapas-Peketapas y Cócteles por Segovia
- Jornadas Gastronómicas del Arroz - Rte. La Cocina de San Millán, H. Los Arcos
- Jornadas de Setas - Rte. Casa Silvano - Maracaibo
- Fuenterrebollo - Jornadas Micológicas
- San Cristóbal de Segovia - Concurso de Tapas

Noviembre

- Tapa DeCuchara
- Otoño Enológico - Fundación Caja Rural
- Jornadas de Setas - Rte. Casa Silvano - Maracaibo
- Collado Hermoso - Jornadas Gastronómicas de Caza - Rte. La Matita
- Cuéllar - Concurso de Tapas de San Andrés
- Chatún - Jornadas Micológicas
- El Espinar - Concurso de Tapas de Otoño
- Fuenterrebollo - Jornadas Micológicas
- Pedraza - Certamen del Pincho y Tapa Medieval
- Sepúlveda - Jornadas de Tapas Micológicas "Villa de Sepúlveda"

Diciembre

- Cantalejo - Tapas Calientes por San Andrés
- Fuentepelayo - Feria de Alimentación
- Palazuelos de Eresma - Ruta de la Tapa y Cóctel
- Sacramenia - Feria Agroalimentaria
- Sepúlveda - Jornadas de Tapas Navideñas "Sepúlveda Sabor a Navidad"

JORNADAS GASTRONÓMICAS

- Buscasetas (noviembre)
- De Tapas por Castilla y León
- Jornadas Gastronómicas "Cocinando los Quesos de Castilla y León" (abril)
- Jornadas del Puchero (enero, febrero y marzo)
- La Lastrilla - Fiesta Gastronómica de la Matanza - Rte. Venta Magullo (de octubre a marzo)
- Ortigosa del Monte - Fiesta Gastronómica de la Matanza - Rte. La Venta Vieja (enero, febrero, marzo y abril)
- Palazuelos de Eresma - Jornadas Gastronómicas de la Cocina Asturiana. Rte. Santana Hotel.
- Semana de Cocina y Jóvenes Cocineros (sin fecha concreta)

NUESTRAS PUBLICACIONES

COLECCIÓN DE PRODUCTO

- Deporte y Aventura
 - > Turismo Activo
 - > Turismo de Senderismo
 - > Fichas de Senderismo
 - > Camino de Santiago desde Madrid
 - > Camino de San Frutos
 - > Cicloturismo
 - Pedaleando por Segovia
 - Rutas por Carretera
 - Rutas BTT
 - Fichas BTT
 - Plano Pedaleando por Segovia
- Turismo Arqueológico
- Turismo de Eventos  
- Turismo Familiar
- Turismo Industrial
 - > Plano de Artesanos de la Provincia
 - > Turismo Enológico
 - > Turismo Gastronómico
 - > Turismo Patrimonio Industrial
- Turismo Monumental
- Turismo Religioso
- Turismo de Congresos y Reuniones
- Observación de la Naturaleza
 - > El Pequeño Gigante de la Sierra  
 - > El Bosque Domesticado  
 - > Testigos de Otro Tiempo  
 - > El Señor de las Aguas  
- Parques Naturales y Nacional

LOCALIDADES

- Aguilafuente  
- Ayllón
- Cabañas de Polendos
- Cantalejo
- Carbonero el Mayor
- Coca  
- Cuéllar  
- El Espinar  
- Fuentidueña  
- La Granja de San Ildefonso  
- Maderuelo  
- Martín Muñoz de las Posadas  
- Navafria  
- Pedraza  
- Prádena  
- Riaza  
- Sacramenia
- Sepúlveda  
- Torrecañaballeros
- Turégano  
- Villacastín  

VIDEOS

- Turismo de Segovia. De todo para todos
- Segovia. Tierra de Culturas

OFICINAS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA

CAPITAL

Prodestur Segovia Turismo

San Francisco, 32 40001 Segovia
Tel. 921 466 070 / Fax. 921 151 524
www.segoviaturismo.es
info@prodestursegovia.es



Oficina de Turismo

Plaza Mayor, 10 40001 Segovia
Tel. 921 460 334 / Fax. 921 460 330
www.turismocastillayleon.com
oficinadeturismodesegovia@jcy.l.es



Centro de Recepción de Visitantes

Azoguejo, 1 40001 Segovia
Tel. 921 466 720 / 21 / 22
Fax. 921 466 724
www.turismodesegovia.com
info@turismodesegovia.com

Otros Puntos de Información Turística

Punto de Información Turística de la Muralla

Plaza del Socorro, 2 y 3 40001 Segovia
Tel. 921 461 297
www.redjuderías.org

Estación de Autobuses

Po. Ezequiel González, s/n 40002 Segovia
Tel. 921 436 569
informacion.estacion@turismodesegovia.com

Estación del AVE

Estación Segovia-Guomar
Ctra. de Juarrillos, s/n 40195 Hontoria (Segovia)
Tel. 921 447 262
informacion.ave@turismodesegovia.com

Asociación de Guías Oficiales de Turismo de Segovia

Tel. 691 117 197
www.guiasdeturismodesegovia.es
guiasdeturismodesegovia@yahoo.es

Central de Reservas de Turismo Rural de

Castilla y León

Tel. 979 178 137
www.castillayleonesvida.com

Asociación de Taxis Rurales de Segovia

Tel. 645 836 373
Para cualquier traslado a la provincia
www.segotaxirural.com

OTROS PLANOS Y FOLLETOS

- Encierros Campestres
- Horizonte de Emociones
- Horarios de Monumentos
- Mapa de la Provincia
- Ruta de Isabel La Católica
- Ruta de San Medel
- Segovia, Patrimonio de la Humanidad     
- Segovia, un Lugar de Película
- Turismo Segovia    

PROVINCIA

Ayllón

Palacio de Velloso, 1 40520 Ayllón
Tel. 921 553 916
www.ayllon.es

Cabañas de Polendos

Plaza de las Caravas, s/n
40392 Cabañas de Polendos
Tel. 686 403 584
turismodecabanas@gmail.com

Coca

Frente al castillo
40480 Coca
Tel. 921 586 011
www.ayuntamientodecoca.com
ayuntamiento@coca.es

Cuéllar

Plaza del Castillo 40200 Cuéllar
Tel. 921 142 203 / 140 014 / Fax. 921 142 076
www.cuellar.es
turismo@aytocuellar.es

El Espinar

Plaza de la Constitución, 1 40400 El Espinar
Tel. 921 181 342 / Fax. 921 182 316
www.elespinar.es
turismo@aytoelespinar.com

La Granja de San Ildefonso

Paseo de los Dolores, 1 (Edificio del Ayto.)
40100 La Granja de San Ildefonso
Tel. y Fax. 921 473 953
www.turismorealstiodosanildefonso.com
info@turismorealstiodosanildefonso.com

Pedraza

C/ Real, 3 40172 Pedraza
Tel. 921 508 666 / Fax. 921 509 944
www.pedraza.info
turismo@pedraza.info

Prádena

C/ Virgen del Rosario, s/n
40195 Prádena
Tel. 674 146 726
www.pradena.es/turismo
turispradena@hotmail.com

Riaza

Avda. de Madrid, 2 40500 Riaza
Tel. 921 550 430 / Fax. 921 551 032
www.riaza.es
oficinaturismo@riaza.es

Sepúlveda

Plaza del Trigo, 6
40300 Sepúlveda
Tel. 921 540 425
www.turismosepulveda.es
turismo@sepulveda.es

Villacastín

Plaza Mayor, 1 40150 Villacastín (junto Ayto.)
Tel. 921 198 547
www.villacastin.es
turismovillacastin@gmail.com

Grupos de Acción Local

AIDESCO

Tel.: 921 594 220
www.aidescm.com

CODINSE

Tel.: 921 556 218
www.codinse.com

HONORSE

Tierra de Pinares
Tel.: 921 143 422
www.tierradepinares.es

SEGOVIA SUR

Tel.: 921 449 059
www.segoviasur.com





Segovia

Turismo Gastronómico



Tel. 921 466 070

www.segoviaturismo.es



Diputación
de Segovia

Tel. 921 113 300

www.dipsegovia.es



CASTILLA Y LEÓN

es vida

Tel. 902 203 030

www.turismocastillayleon.com

