

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

Director: PABLO MARTIN CANTALEJO
Edita: «El Adelantado de Segovia, S. L.»

Diario de la tarde fundado en 1901 por D. Rufino Cano de Rueda
S. Agustín, 7. Teléf. 43 72 61 (tres líneas). SG. 7-1958. Precio: 40 Ptas.

Lunes 21 de mayo de 1984
Año LXXXIV.—Núm. 25.615

COMER Y BEBER en Segovia

La hostelería segoviana

Como es sabido, Segovia es famosa por muchos motivos y en ella, el visitante, tiene dónde complacerse. El arte prolifera por doquier; el urbanismo de la zona antigua de la capital todavía conserva un especial encanto, aunque se vienen produciendo muchos descuidos; los alrededores son una pura delicia para la contemplación del paisaje, y en cuanto a la gastronomía, no es preciso hacer ahora un nuevo canto de ella, entre otras razones porque en las páginas que siguen encontrará el lector una amplia información sobre el tema.

Este número especial lleva consigo un gran cariño hacia los profesionales de la hostelería segoviana. Nombres de personas, nombres de establecimientos, se unen en un frente común para ofrecer al cliente, segoviano o visitante, todo lo mejor de su arte culinario y de sus instalaciones. La universalidad de la cocina típica segoviana es un hecho hace muchos años, la universalidad de algunas de sus figuras, también. De ahí que sea preciso mantener y superar, en lo posible, este prestigio y ese gran concepto que de la gastronomía segoviana tienen allende nuestras fronteras.

La amabilidad de recepción es otra cualidad que ha de incluirse en el servicio de la industria hostelera. Todos se esfuerzan por complacer al cliente, y para ello se preparan cartas de singular valor, calidad y originalidad; y aunque Segovia ofrezca en primer lugar, como es lógico, sus productos propios, las carnes del cochinillo y del cordero como más características, también es cierto que la habilidad de los cocineros es capaz de ofrecer una gran variedad de platos preparados con exquisito gusto y capaces de complacer al más exigente.

He aquí, pues, un pequeño homenaje —es mucho más lo que merece— a la hostelería segoviana, a sus hombres y mujeres y a sus establecimientos. ¡Y que ustedes coman y beban bien!



Excmo. Sr. D. Cándido López Sanz
MESONERO MAYOR DE CASTILLA
Por designación oficial de S. M. el Rey
D. Juan Carlos I
Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo
Medalla del Mérito al Turismo

La figura de Cándido López Sanz, Mesonero Mayor de Castilla, es un símbolo para todo el gremio de hostelería, no sólo segoviano, sino de todo el territorio nacional. Así está apreciado por sus propios colegas, y su nombre es conocido en todo el mundo, por buena parte del cual también ha paseado Cándido su inconfundible figura de mesonero.

El homenaje nacional que se le va a tributar mañana, día 22, promovido por la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa, es todo un símbolo y representación de cuanto decimos; un homenaje merecido para toda una vida de entrega a la profesión, por lo que también recibirá la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo. Y junto al nombre, en el silencio de su modestia, la figura de Patrocinio Duque, compañera inseparable y parte decisiva también en el éxito.

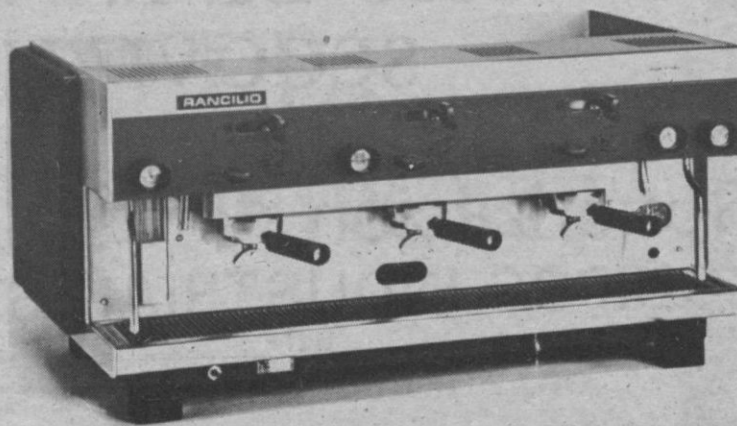
Escribe: RAMON DE CEA
Confeccionan: P. GONZALEZ TORICES y JOSE CARLOS DIEZ



FRIN

JOSE MARIA MARTIN

MAQUINARIA PARA
HOSTELERIA Y
ALIMENTACION



RANCILIO
MACCHINE PER CAFFE'

● **INSTALACIONES
DE AIRE ACONDICIONADO**

San Facundo, 3 (frente a Correos)
Teléfono 43 16 42



El paisaje segoviano es altivo y sereno. Desde la ciudad contemplamos la firme gallardía de la sierra cerrando el horizonte, y hay un lugar donde la transparencia del aire embellece aún más esta panorámica. Es el punto más alto de la capital, situado exactamente en el kilómetro tres de la carretera de La Granja. Allí la ciudad se funde con el campo. Y es allí donde el segoviano,

don Eleuterio Laguna Martín (Lute para los amigos), instaló un magnífico complejo al que denominó Club Lago. Quiso contrastar la grave austeridad de las montañas próximas plantando deliciosos jardines, de fresco y verde césped, con flores multicolores en las que resalta la delicada hermosura de las rosas y los claveles.

Dentro de los jardines dispuso

CLUB LAGO

ENTRE JARDINES Y PAISAJES

interesantes medios para hacer más amenas las horas de ocio: piscinas para adultos, piscinas para la infancia, canchas de tenis, parque infantil, pistas de tiro-pichón y hasta un picadero con su cuadra de caballos.

Todas estas instalaciones rodean lo que es el eje del Club Lago, el restaurante, dotado de amplios salones para celebrar banquetes, cerrados por paredes de cristal que hacen posible disfrutar del paisaje mientras el paladar saborea las creaciones gastronómicas de la cocina. Lute, creador y director de este espléndido complejo, nos recibe junto a la barra del bar y nos explica el nacimiento de Club Lago.

— Mi actividad hostelera comenzó en la Plaza Mayor. Allí puse un bar, restaurante y marisquería. El público lo acogió favorablemente, pero yo tenía fija la idea de ofrecer a Segovia algo diferente.

— ¿Y lo conseguiste?

— La prueba está a la vista. Aquí tienes Club Lago al servicio del público.

— ¿Y la cocina de Club Lago, es también diferente?

— Mi cocina sigue las prestigiosas normas tradicionales de la gastronomía segoviana en todo lo que se refiere a platos típicos de la tierra: asados, truchas, judiones de La Granja,

etcétera. Pero destaca también en otra importante faceta, la comida marinera, con esa variedad sensacional de nuestras costas, porque España, además de labradora y ganadera es también una de las mejores naciones en la dura tarea de la pesca.

— Pero el mar está lejos de Segovia, ¿cómo resuelves las compras, el transporte...?

— Disponemos de correspondientes permanentes en los principales puertos pesqueros y recibimos directamente, a las pocas horas de la captura, toda clase de mariscos selectos, así como los pescados más exquisitos: merluza, lubina, mero, lenguado... Luego, con tan excelente materia prima, nuestro equipo de cocina luce su especialidad marinera con sabrosos platos de diferentes estilos.

— Háblanos de estos salones tan amplios. Por sus dimensiones suponemos que tendréis mucha demanda para celebrar banquetes.

— Nuestros salones, con esta elegante decoración y dotados de grata temperatura en todas las épocas del año, son elegidos por muchas personas para banquetes de boda, homenajes, convenciones, fiestas gremiales y todo tipo de reuniones sociales. Las bodas traen hasta el Lago la alegría de los invitados

que, después de la comida o cena, suelen bailar a los sones de nuestra orquesta. Por nuestra parte no regateamos esfuerzos para que todos queden satisfechos. Atenciones de todo el personal del restaurante y máxima calidad y cantidad en los menús.

Paseamos por los jardines, nos acercamos a las piscinas que pronto estarán rodeadas de bañistas. En las pistas de tenis, dos parejas juegan animado partido. La tierra despide aromas de primavera y en el ámbito se siente la suave tranquilidad y sosiego de la paz de aquel bonito altozano de la ciudad.

Así es Club Lago, donde tantas parejas celebran su banquete de boda. Club Lago con sus ya famosas mariscadas y sus brillantes asados típicos. Lute, siempre sonriente, nos acompaña hasta la puerta y allí nos despedimos, ante el espacioso aparcamiento. Estamos en pleno campo y, no obstante, sólo a un minuto del Azoguejo. Pensamos en que Club Lago es un interesante lugar para los días de verano, alternando las partidas de tenis con el baño en la piscina, para después complacerse en la buena mesa y siempre con la grata paz de ese ambiente sosegado, abierto al aire puro y al encanto de la naturaleza.



eulalio moreno

ELECTRODOMESTICOS

AUDIO - VIDEO

AL SERVICIO DE LA HOSTELERIA SEGOVIANA

Sonorización de locales
EQUIPOS INDUSTRIALES DE LAVADO

EQUIPOS DE VIDEO
VIDEO-CLUB

Plaza Mayor, 8 - Teléfono 43 26 33

EL MONTEPIO DE CAMAREROS

SU FIESTA ES LA DE TODOS LOS SEGOVIANOS

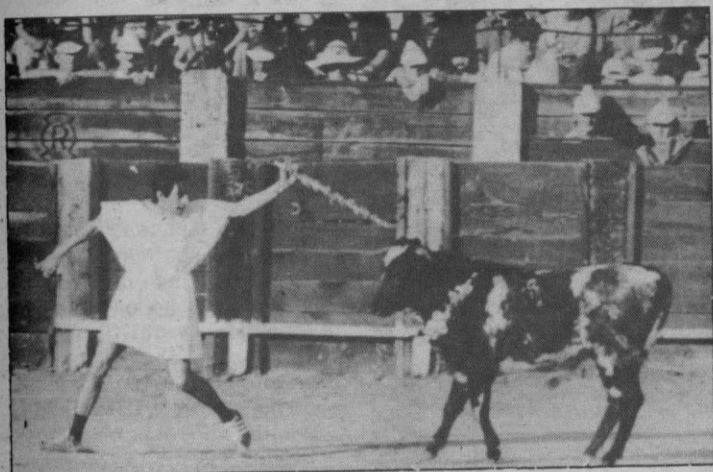


La popularidad del Montepío de Camareros de Segovia es extraordinaria. Todos conocemos esta benemérita asociación y

los Pobres y al Hospital de la Misericordia.

Porque todo cuando recaudan en los festejos tiene un noble destino, un fin benéfico. Castellana hidalguía de unos hombres cuya misión en la vida parece ser repartir siempre felicidad, tanto en su diario trabajo como en la festividad de su patrona.

Cuando llega esa fecha comienzan los actos con solemnes ceremonias religiosas y obras de amor hacia quien sufre, pues tras la misa sigue la visita a los enfermos. Luego hay cabalgatas desde las que se lanzan dulces regalos a los que contemplan el desfile por las calles. Y al fin, por la tarde, llega lo que espe-



sabemos de su historial admirable, forjado por grandes valores humanos. Solidaridad, compañerismo y filantropía son el eje altruista que guía a todos sus acontecimientos, y la forma exterior de realizarlos es la sana alegría, el ambiente cordial y simpático que rebasa el ámbito de sus afiliados y contagia a todos los vecinos de la ciudad. Porque la fiesta de los camareros no es solamente de ellos, es de todos porque la vivimos todos.

Segovia tiene resplandores de fiesta mayor ese día que, cada año, dedica este honrado y querido gremio a su patrona Santa Marta que, desde el cielo, estamos seguros que sonreirá complacida al ver a sus camareros reír y divertirse durante toda la jornada. Y se sentirá orgullosa de ellos cuando vayan a entregar, con generosa sencillez, sus donativos a las Hermanitas de

raba gran número de personas: la famosa becerrada.

Este acontecimiento taurino tiene en Segovia larga crónica de años. La becerrada de los camareros guarda recuerdos de

miles de anécdotas, y en ella han probado sus dotes taurinas y han hecho sus «pinitos» de matador, muchos hosteleros, algunos ya desaparecidos, otros peinando ya canas o sin precisión de peine por lucir brillante calva.

El Montepío como entidad se formalizó en el año 1928, pero los festejos taurinos se venían celebrando desde varios años antes. Conocemos algunos datos de la becerrada que se celebró en 1923 y lamentamos no disponer del cartel completo. Los espadas eran nombres muy conocidos, aquel inolvidable Matías Costa, Cándido López hoy Mesonero Mayor de Castilla, Francisco Velasco y Fermín Postigo (perdón si olvidamos a alguno). Testigos presenciales nos aseguran que Cándido obtuvo un

gran éxito frente a su becerro y parece que hasta cortó orejas. Después, en años sucesivos, la chaquetilla blanca de muchos profesionales fue sustituida en la feliz jornada por el traje campero. Y, como es natural, unos escuchaban ovaciones y otros volaban por los aires al recibir las embestidas del becerro. El público lo pasa en grande en la plaza y los comentarios duran muchos días.

La fiesta de Santa Marta, durante unas cuantas horas, nos deja a los segovianos sin el

amable refugio del bar, pero la mayoría no lo notamos, porque nos vamos con ellos, con los camareros, y nos encanta sentirnos uno más en la alegre algarabía de cuanto se celebra.

El Montepío de Camareros, por su ejemplar organización, por la confraternidad que les une, es el fiel reflejo de este gremio, tan compenetrado con los problemas ajenos y tan vinculado al sentir de las gentes que convivimos en la tierra segoviana donde la amistad leal y sincera tiene mucha importancia.



CAFETERIA-RESTAURANTE

Corpus

LA CAFETERIA DE SEGOVIA

UNICA EN SEGOVIA CON UN GRAN SERVICIO DE PLATOS COMBINADOS Y A LA CARTA

HELADERIA - REPOSTERIA

Servicio de desayunos desde las ocho de la mañana

PLAZA DE CORPUS, N.º 1
TELEFONO 43 47 88
SEGOVIA



HOTEL ACUEDUCTO

72 habitaciones con baño
BAR PARRILLA - AIRE ACONDICIONADO

CELEBRE SU BANQUETE (BODAS, CONVENCIONES, HOMENAJES, ETC.) EN EL AMBIENTE SEÑORIAL DE NUESTROS MAGNIFICOS SALONES



Av. Padre Claret, 10
Teléfono 42 48 00
SEGOVIA

CANDIDO, HISTORIA DE UN TRIUNFADOR

Siempre es un hombre el creador de una empresa importante, pero su iniciativa ha de asentarse en el apoyo de colaboradores, formando equipo que permite llevar a feliz término el proyecto concebido.

Cándido López Sanz que, desde su infancia vistió la honrosa chaquetilla blanca de los camareros y cubrió sus sienes con el albo gorro de los cocineros, tuvo la gran satisfacción de contar con la importante ayuda de sus seres más queridos en la dura tarea de forjar una gran empresa hostelera. Los que le conocemos le asociamos siempre con la compañía de Patro, su esposa, que también sabe de los esfuerzos y desvelos que consiguieron convertir una modesta casa de comidas, en un típico mesón de proyección internacional.

Este era el sueño de aquel joven botones del viejo Café de La Unión, donde fue ascendiendo de categoría hasta llegar a encargado, y es muestra admirable de sus valores humanos que, mientras trabajó por cuenta ajena, sólo sirvió a una empresa, el Café Restaurante La Unión. Allí entró a los once años y de allí salió, en 1931, para regentar su propio negocio.

Por aquel entonces comenzaron años difíciles para el matrimonio Cándido-Patro, pero las gentes de la ciudad y la provincia acudían a lo que comenzaban a llamar «el Mesón de Cándido». Y desde allí, desde aquellos pequeños arcos del Azoguejo, a la sombra de los otros arcos gigantes del Acueducto, Cándido vive el transcurrir de la Historia de Segovia, que es un reflejo de los acontecimientos que forman la Historia de España.

¡Cuántos amigos, de acá y de otras regiones, han disfrutado de la charla amena y ocurren de nuestro mesonero mayor! Entre aquellas paredes, rodeados por retratos de famosos, bajo pinturas geniales de aquel inolvidable artista segoviano que se llamó Lope Tablada de Diego y que supo captar el color, la luz y el espíritu de la tierra bendita en que vivimos.

Allí, en torno a un jarro o mordero de buen vino tinto y unas rojas rodajas del rico chorizo de Cantimpalos, se hablaba, se reía, se discutía y se afianzaba la sincera amistad de los grupos de amigos, entre los que discurría la presencia de Cándido, contando el chiste divertido o partici-

Posteriormente, algo nuevo y exótico llegó a nuestra patria: el turismo. Ya se pedía el asado y la sopa castellana buscando sus nombres en diccionarios de todas las lenguas. Naturalmente, hubo que aprender idiomas para atender mejor a estos nuevos clientes que venían de todos

de ser, de un estilo, de un carácter abierto a la amistad, con hidalguía y acogedora hospitalidad, conociendo nuevas gentes y destacando por su memoria privilegiada.

Después, empieza otra generación. El hijo, A. Cándido, aporta nuevas ideas y con-

hacia el futuro que se anuncia con brillante porvenir, porque ya hay otro Cándido, el nieto, que ya ha cubierto su cabeza en más de una ocasión con el blanco gorro de la cocina, que ya ha portado bandejas en sus manos y que sabe alternar su iniciación hostelera con los estudios universitarios de Derecho.

La historia de la familia Cándido continúa. Sus logros han sido extraordinarios, contribuyendo al prestigio de la buena mesa segoviana que goza de renombre mundial. En todos los mesones, figones y casas de comidas, es popular esa ceremonia ideada por Cándido, de cortar el tostón con el borde de un plato, y el recibir a los forasteros con el alegre y pintoresco son de la dulzaina y el tamboril.

Pero la familia Cándido no se duerme sobre los laureles, les guía un afán de crear, en beneficio de Segovia, nuevas ideas que fructifiquen en puestos de trabajo y sostener en alto el pabellón hostelero de nuestra Segovia, donde la gastronomía siga rescatando legendarias recetas de sabrosos guisos tradicionales, que son parte del tesoro cultural de estos pueblos entrañables de Castilla.

Terminemos recordando que a las numerosas condecoraciones recibidas se une ahora la designación, por el Rey de España, de título oficial, el de Mesonero Mayor de Castilla, y sabemos que una de las mayores satisfacciones que ha experimentado últimamente es comprobar la continuación de la saga familiar, sintiéndose orgulloso al ver ahora, que su nieto Cándido ha ingresado en el Serenísimo Capítulo de la Orden del Vino, en la Academia Tastavins de Sant Humbert, en la Asociación Magistral de Gastronomía y en la Cadena de Asadores de España.

Todo lo que hemos relatado es un brevisimo resumen de la historia de Cándido López Sanz, y como confirmación de sus méritos profesionales, mañana día 22 de mayo, recibirá, en el Palacio de Congresos de Madrid, el homenaje nacional que le ofrecen todos los hosteleros españoles.



pando en las tertulias y partidas de naipes.

Luego llegó la dura etapa de la guerra española entre hermanos y, cuando renació la paz, comenzó una nueva andadura del Mesón de Cándido. Cada año aumentaba el número de visitantes. Nombres de artistas, deportistas, políticos, científicos, premios Nobel y hasta reyes y jefes de Estado extranjeros, se deleitaron con el buen yantar del mesón y dejaron constancia de su admiración firmando en los libros de honor, que constituyen interesante archivo histórico.

los países de Europa, de América y de otros continentes.

La fama de Cándido creció extraordinariamente. Sobre su pecho se amontonaron condecoraciones, entre las que destacamos, por su valía humana, la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo. Y repetimos que, siempre junto a él, la labor callada y firme de su fiel Patro, la esposa que hizo posible la dedicación del mesonero a elevar día a día el rango de su negocio, con ese sentido personalísimo de las relaciones públicas, que es consecuencia de una manera

ceptos modernos de la gastronomía. El equipo ha crecido, lo que en 1931 eran un solo camarero y una sirvienta, es ahora un espléndido conjunto de colaboradores importantes, competentes, profesionales auténticos de la sala y la cocina, que se consideran unidos a Cándido, formando una gran familia laboral, viviendo juntos, diariamente, las inquietudes y el entusiasmo de la noble tarea de captar la amistad y el afecto de los clientes.

Hemos comentado, con pocas palabras, el pasado y la actualidad. Miremos ahora

RESTAURANTE 



El Bernardino

El exquisito asado con el estilo incomparable de Castilla

Cervantes, 2
Teléfonos 43 32 25 y 43 17 41

ESTAMOS EN LA HISTORICA
CALLE REAL DE SEGOVIA



Como si fuera mi casa,
como si fuera mi hogar,
yo no sé lo que me pasa,
pero yo adoro a mi bar.
Me reciben sonrientes,
me sirven con gran esmero,
amables y diligentes,
los corteses camareros.
Por eso todos los días
yo le puedo demostrar
que mis horas de alegría
son las que paso en el bar.

LO LLAMABAN «MALCOCINADO»

A pesar de su nada atractivo nombre era un plato muy solicitado. Prueba indiscutible de su

popularidad es que así se denominaba en el siglo XVI la actual calle del Cronista Lecea, conoci-

da aquellos lejanos años como calle del Malcocinado.

Ya destacaba entonces la hos-

tería segoviana. Abundaban las pastelerías, bodegones, casas de comidas y las que se conocían con el extraño apelativo que figura en el título de estas líneas.

Como se puede suponer, en todos estos locales destacaba la presencia de público alegre y alborotador, lo que, en definitiva, siempre ha sucedido y seguirá sucediendo. Las bromas, el jolgorio y también las broncas alternaban en torno a los modorros de buen vino. Por todo esto, el Concejo dictó un bando del que reproducimos el siguiente párrafo:

«Que ningún bodegonero de esta ciudad de Segovia y sus arrabales, ni personas que vendan malcocinado, cosas guisadas o pasteles, darán de comer ni beber, ni venderán nada de esto, en las mañanas de fiestas de Pascua, días de Nuestra Señora, domingos y días de Apóstoles o fiestas que la Iglesia manda guardar, hasta que sea tañida la plegaria de la misa de la parroquia, porque muchas personas dejan de oír misa y se producen muchos inconvenientes».

Otro dato curioso de esta disposición municipal de hace más de 400 años, era que los forasteros estaban exentos de cumplimentarla. (Observemos que, en cierto modo, ya se pensaba en mimar al turismo).

Lo que no era posible en aquellos locales era «echar la partida», ya que estaba totalmente prohibido el juego de naipes.

La compra de provisiones tenía ciertos problemas para los hosteleros, pues les estaba vedado adquirir artículos alimenticios en los mercados hasta después del mediodía, ni salir a las afueras a esperar la llegada de los vendedores de los pueblos. Esto se ordenaba en beneficio de los vecinos.

Es de suponer que, durante aquellas horas de misa y actos religiosos, más de un segoviano discutiría con el bodegonero; intentando convencerle para que le sirvieran un jarro de tinto que, como es lógico, tendría mejor sabor por ser horas prohibidas.

Y aclaremos finalmente lo que era el «malcocinado». Se componía de los menudos de las reses, especialmente los sabrosos callos, manitas de cordero y otros guisos similares. Como verán ustedes, con otros nombres más atractivos, seguimos pidiendo y comiendo el rico «malcocinado».



CASH SEGOVIA IFA



Somos especialistas en Hostelería
INTERESANTES PROMOCIONES QUINCENALES

POLIGONO INDUSTRIAL EL CERRO

Fácil aparcamiento

Teléfono 428762

Cuatro generaciones de segovianos
regentando este típico y famoso mesón



Mesón fundado en 1893

Restaurante "La Oficina"



Maxi
Maestro Asador Internacional



Chaîne des Rotisseurs



Descuartizar el sabroso tostón es un rito. Maxi y sus cocineros ante la admiración de una turista de color



Al Mérito Turístico



A la Buena Mesa

Casi y Maxi, el matrimonio que dirige con acierto y vocación este magnífico mesón típico segoviano



Premio
Copa de Oro
de Gastronomía
Internacional 1980.
Roma 1980

Cocina artesana, cuidada con
toda atención en régimen familiar

Acogedor ambiente castellano

Comedores típicos decorados con
obras del genial pincel
de Lope Tablada de Diego



Premio
Oscar Europeo
de Turismo 1981.
Londres, Enero 1981

CALLE CRONISTA LECEA, 10 Junto a Plaza Mayor
TELEFONOS: 431643 y 430195

¡PUES CLARO QUE LA COCINA ES CULTURA!

José Antonio FLOREZ VALERO

Como la cultura es un término muy general, y, por más que se intente, no privativo de francotiradores, lo más conveniente parece citar un texto general, aunque muy admitido, como definición de cultura. El texto, que es de Tylor, afirma que la cultura, tomada en su sentido amplio, es ese complejo de conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras aptitudes y hábitos que el hombre adquiere como miembro de la sociedad.

La definición de Tylor fue aceptada por otros etnólogos algunos tan brillantes como Boas y Malinowski. Y tal definición y tal aceptación sugieren que la cultura, para ser llamada tal, ha de ser, ante todo, cosa humana. En segundo lugar, aceptada por la realidad social en la que se desarrolla. Y, en tercero, practicada habitualmente por los miembros de tal sociedad.

La cultura, pues, no está representada por la élite, ni por el genio. Y la cultura, desde luego, no depende en absoluto de las modas. Los elitistas, los genios, incluso los políticos, inventan contraculturas, dicho sea en el mejor y más positivo sentido de la palabra. Intentan cambiar la cultura, al menos en algún aspecto. Lo que supone cambiar las mentalidades populares, las costumbres populares, las creencias populares, la moral popular, el derecho popular, el arte popular, el hábito popular. Lo que intentan, en definitiva, es dejar asentada una nueva cultura.

En aspectos puntuales ello se logra. Con dos requisitos: que quien lo intente sea verdaderamente un genio y que lo haga cimentándose en una raíz popular firme, aunque el propio pueblo sea ignorante de esa raíz. Quienes así lo hacen lo logran en un determinado aspecto pero nunca ven sus frutos, porque sus vidas siempre son más cortas, quienes otras cosas piensan

ni son elitistas ni son genios. Son estúpidos.

Y todo lo anterior, que es recordatorio para impacientes, viene a reafirmar valores populares que elitistas de antiguo y nuevo cuño han considerado accidentales. Y que entienden la cultura como algo que está fuera del pueblo, por encima del pueblo y que al pueblo es preciso concederle como gracia casi inmerecida. Ello, desde luego, es lícito, pero no presentado como cultura. Porque aquello que el pueblo no tiene asumido, no es cultura. Asumido al menos en sus raíces.



Y por ello es frecuente ver y oír y hasta leer dogmas aireados por contraculturalistas. Aquellos para quienes la cultura está en el genio que solamente ellos reconocen. Enseñantes con talarionario. Dispensadores de la verdad. Vendedores de lluvia. Para quienes lo más audaz es lo más válido. Para quienes lo más incomprensible es lo más meritorio. Lo más incongruente, lo más genial. Lo más enrevesado, lo más lúcido. ¿Que nadie lo entiende? Lógico, porque todos son tontos. ¿Que incluso se escandalizan? Más lógico aún; son unos incultos.

Pero la verdad es más sencilla, porque la verdad, siempre, la posee el pueblo. Como posee la cultura. Usos, costumbres,

tradiciones, ritos, conocimientos. Que se extiende a todos los aspectos de la vida humana, individual y de relación. Y pocas cosas tan humanas como preparar los alimentos para su consumo adecuado. Pocas cosas tan humanas como esa mesa alrededor de la cual se celebran todos y cada uno de los acontecimientos que jalonan una vida. Porque comer, simplemente comer, es necesidad primaria que el instinto exige. Una simple preparación de los alimentos eleva la tarea a la categoría de humana. Un cuidado más minucioso en tal preparación sublima el acto primario, la mera necesidad, y la convierte en acto y hecho cultural. Por humano y por asumido.

La raíz es, desde luego, popular. Más en nuestra tierra, cuya cocina bebe desde siempre de las cocinas tradicionales, plenamente adaptadas a los productos autóctonos, equilibrada en las estaciones, rigurosa con la calidad, condicionada al clima, intuitivamente acorde con estudios sobre mínimos energéticos y vitamínicos, fiel a sí misma.

Por ello quien habla de nueva cocina no habla de nada. Y quien habla de cocina de temporada habla de lo que ya todos saben. Porque la cocina siempre es nueva por ser de siempre. Y la cocina ha de ser de temporada, si quiere ser cocina. ¿Cocina segoviana a secas? Cocina segoviana, cultura cuya más positiva influencia ha de centrarse en cuidar escrupulosamente su calidad. Porque sus raíces están bien contrastadas, y no precisan de genios inventores.

El maestro Azorín dejó escrita en el mesón de Cándido una máxima corta que es emblema de las Semanas de la Cocina Segoviana y ha de ser norma de cuantos se preocupen porque la cocina sea cultura. «Comer no es engullir».

Después de eso sobran los inventos.

EL BAR, OTRO HOGAR PARA OTRAS HORAS



Saborear un aperitivo siempre es agradable, pero no es solamente el placer del paladar lo que nos lleva diariamente hasta «la barra». El bar llega a formar parte de la vida diaria y, junto al mostrador, cambiamos impresiones con la peña de amigos, bebiendo a pequeños sorbos lo que el camarero, que ya nos conoce, nos sirve sin necesidad de pedirselo. Allí nos enteramos de noticias de toda índole, conseguimos negocios, aprendemos cosas nuevas y disponemos de un grupo cordial de personas dispuestas a escucharnos.

Todos nos hemos enterado del último chiste junto a la barra, y en ese lugar nos dimos cuenta que estábamos equivocados en determinado asunto y, por obra y gracia de los amigos, hemos cambiado de opinión respecto a cualquier cuestión.

Es divertido e interesante el hecho de jugarlos el vermouth o la cerveza a los dados o a los «chinos», y nos contenta que le

toque a otro pagar lo que acabamos de tomar.

Junto al mostrador se preparan excursiones para presenciar corridas de toros o partidos de fútbol, frente a la caña o al chato se organizan cacerías o partidas de pesca, acordando horas de salida y pronosticando el éxito o fracaso del día de campo.

Y así, por una u otra razón, todos los días vamos al bar, con los amigos, y cuando alguno falta, se preguntó a los demás el motivo de su ausencia. Son como otra familia que en ocasiones, incluso nos brinda la solución para algún problema personal. Siempre hay alguno que conoce a esa persona a quien tenemos que ver para resolver algo importante, y con la tarjeta de recomendación del amigo, nos encontramos más seguros para realizar la gestión.

Que no nos falte el bar, nuestro bar, porque forma parte del diario vivir y es la segunda casa, ese lugar entrañable que hace más gratas las horas de asueto.

Bar

Orly

ESPECIALIDAD EN TAPAS DE COCINA Y DESAYUNOS

En el centro de Segovia

BAJADA DEL CARMEN, 2
Teléfono 43 66 45

PRODUCTOS CARNICOS ROSMAR, S. A.

Gerente:

Fernando Burgos Hernando

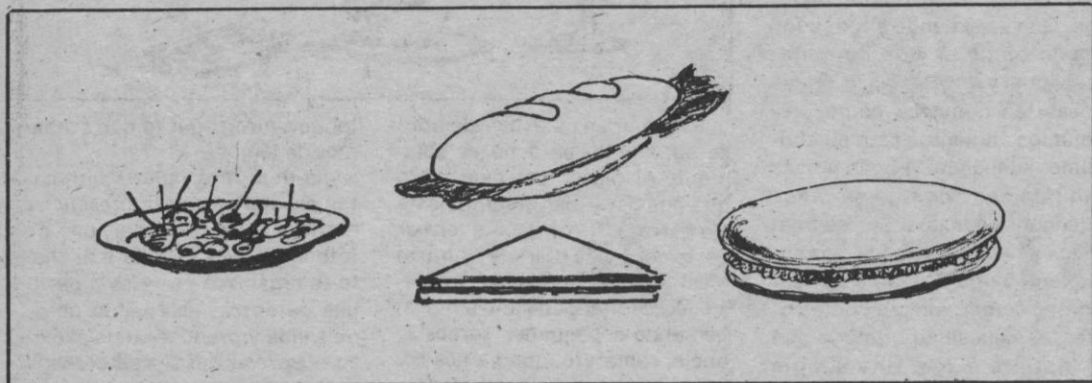
FABRICA

Avenida José Antonio, s/n.
Teléfonos 42 12 16 - 42 30 09
SEGOVIA



PRODUCTOS ELABORADOS

De los pinchos a las raciones, de los bocadillos a las hamburguesas



Claro, luego llegas a casa y no comes. Pero que te quiten «lo bailao», porque acabas de disfrutar de amplia gama de pequeños y variados bocados, hábilmente clavados en un palillo. Son los que unos llaman aperitivos y otros «pinchos».

Sus características son variopintas e incitantes. Puede ser un trocito de jamón serrano reposando sobre una minúscula rebanada de pan, o una substancial anchoa asentada sobre verde aceituna, rodajita de pepinillo o un mínimo fragmento de pimienta. También hay pinchos de queso, de chorizo, de patatas en salsa vinagreta, de fragmentos de Champiñón, o riñones, tomate con cebolla, boquerones... y un largo etcétera, más o menos extenso, según la imaginación del hostelero que, con acierto y buen gusto, los presenta correctamente alineados en una gran fuente de blanca loza.

Cuando el sabor del pincho nos atrae con fuerza pedimos una ración y el simple y succulento trocito se convierte en un prometedor plato lleno que calma nuestro deseo, pero que, como es de suponer, resta el apetito necesario para enfrentarnos después con la comida o la cena. Claro que para esto existe un docto refrán como consuelo, donde se dice que «no comer por haber comido...»

Y pasemos a los bocadillos.

Antes, a la hora de merendar, se elegía entre la generosa loncha de jamón serrano encerrado entre las dos caras de una barra de pan, o aquellos «pepitos», también escondidos entre panecillos, que guardaban en su interior la maravilla de un filete de carne de ternera. Al bocadillo le ha ido sustituyendo el «sandwich», más ligero y menos convincente, y a los «pepitos» les ha ganado la partida la hamburguesa, hecha con carne picada

de inferior categoría, de sabor menos importante, pero que cumple la misión de acallar la demanda del estómago.

Aperitivos, «pinchos», tapas, bocadillos o hamburguesas, proclaman la admirable profesionalidad de nuestros bares y merece la pena llegar a casa con menos apetito si antes hemos disfrutado de sugestivos bocados, preparados magistralmente para encanto de los ojos y posterior deleite del paladar.

SIN PRISAS

EL CAFE, LA COPA Y LA PARTIDA

Don José ha terminado de comer. Aún está sentado junto a la mesa y siente que le invade un suave sopor que le cierra los ojos, que le invita al sueño. Pero quiere levantarse, desea salir pronto a la calle.

— Quédate ahí un rato, Pepe — le aconseja su esposa —, ponte cómodo y reposa la comida. Espera un momento y te haré una tacita de café.

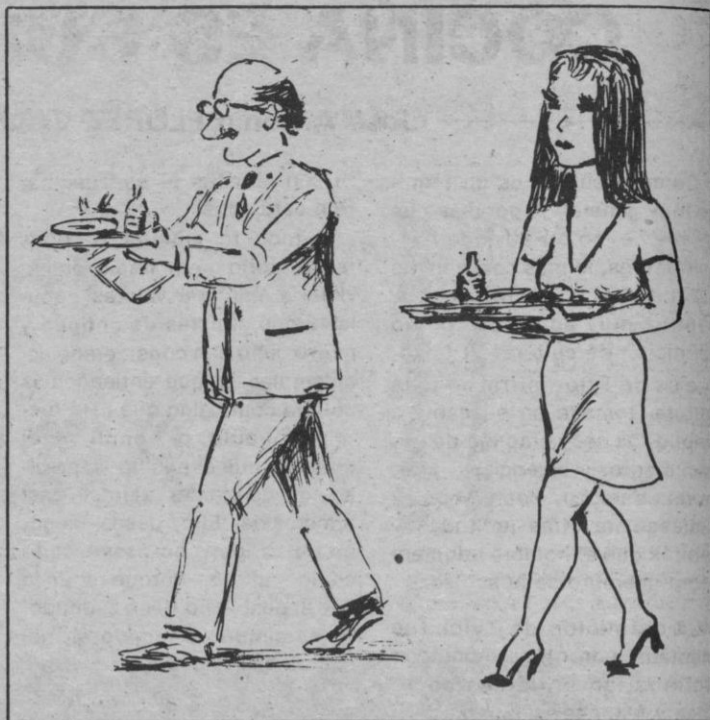
— De ninguna manera, Maruja. El café hay que tomarlo en el bar, en la cafetería, que para eso se llama así. Y además me espera la partida.

Doña Maruja renuncia a insistir. Pensaba incluso proponerle

una conyugal partida de ajedrez cuando acabara de recoger la mesa. Pero sabe que es inútil, don José no puede renunciar a su habitual visita diaria a ese establecimiento que ha ampliado su nombre y de «café», ha ascendido a cafetería.

Ya está en el confortable ambiente del local público. Café, copa y aromático farías se entregan cariñosamente a nuestro hombre. En cada uno de los cuatro lados de la mesa, otros tantos contertulios y, entre ellos, las cartas, la baraja, preparada ya para el mus o el tute. Alrededor, los mirones, amigos que no juegan, pero opinan, censu-

EL SELF-SERVICE O SIRVASE USTED MISMO



Reconocemos sus ventajas cuando se dispone de poco tiempo y puede estar especialmente indicado en esta lamentable época de las prisas, en la que vivimos pendiente del reloj.

Pero donde esté una buena mesa con su mantel, donde esté

un camarero cordial y correcto con su brillante bandeja, donde nos sintamos atentamente servidos, que se quite ese estilo de antiguo cuartel que supone el ir uno mismo a recoger su condumio.

Hay algunos Self-Service donde todo se realiza sin pronunciar palabra alguna. Usted lee la relación de platos y los precios, toma una bandeja, coloca sobre ella los alimentos escogidos, lo lleva sobre una mesa colectiva y al terminar, se acerca a la caja con la correspondiente nota y abona lo consumido. Es posible que todo lo que haya hablado durante la comida, sea simplemente el saludo cortés de despedida a la cajera.

Es más grato, más confortable, y sobre todo, más humano, esperar cómodamente en su mesa la presencia del camarero o del maitre, comentar con él lo que la carta ofrece, pedir su consejo, recomendarle si la carne la queremos más o menos pasada, rogarle que el cocinero sea parco con la sal y hasta, incluso, echar una parrafada, escuchar sonriendo su trivial charla sobre el tiempo, las quinielas o lo cara que está la vida.

Pero, claro, la prisa lo impide en muchas ocasiones y hemos de conformarnos con el Self-Service, contemplando esa silenciosa y extraña serie de personas que, al igual que nosotros, llevan su bandeja como si acabasen de recibir un misericordioso donativo contra el hambre.

rando o celebrando las jugadas, determinando con suficiencia, en magistral consejo, lo que tenían que haber hecho los perdedores para poder ganar la partida.

«Envido», «paso», «órdago»... son las frases que se oyen en torno a la mesa. Más allá las palabras dicen «veinte en copas», o «las cuarenta»... Son las partidas, hoy menos frecuentes por esta vida de prisas que llevamos y que no nos permite saborear el encanto de perder el tiempo útil en esa otra tarea, no menos importante, del ocio placentero que produce la amena tertulia o el juego de las cartas.

Que siga don José cumpliendo ese amable rito de la sobremesa en la cafetería, que continúe ganando o perdiendo su entretenida partida. Y, por favor, que no caiga en la infeliz legión de esos hombres que siempre tienen prisa.

Amado RESTAURANTE TIPICO

Nuestra cocina, calidad y esmero, sigue fielmente el magistral estilo del buen yantar castellano

Fernández Ladreda, 9

Teléfono 432077

SEGOVIA



Hotel Victoria

Restaurante - Bar - Terraza

Plaza Mayor, 5 - Teléfs. 43 57 11* - 43 37 49

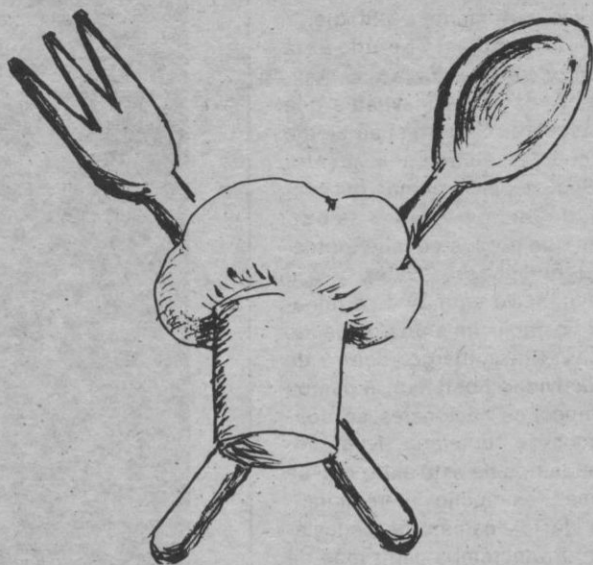
SEGOVIA

LA HOSTELERIA, factor fundamental de atracción del turismo

Nos enorgullece, nos encanta vivir en esta tierra. Los segovianos disfrutamos diariamente de la belleza de los rincones románicos de la ciudad, de la majestad imponente del acueducto, de los paisajes variados en la provincia, tan diversa, alternando las recias montañas de la sierra con las amplias llanuras de los campos de secano, dorados por las espigas en estío. La fisonomía casi medieval de Pedraza, contrasta con el rococó francés de los jardines de La Granja. Encontramos pastores que cuidan ganados que pastan en las praderas de Riaza, Sepúlveda, Prádena..., mientras labradores siembran los surcos de Martín Muñoz, Montuenga, Labajos... y los resineros ordeñan los pinos de las Navas y Cuéllar.

La ruta de los castillos es como una sinfonía de leyendas inmortales: Coca, Castilnovo, Turégano, Pedraza, Cuéllar, y ese viejo alcázar que guarda entre sus muros muchos de los recuerdos más importantes de la Historia de España.

Podemos enseñar a nuestros visitantes grandiosos monumentos, bellas panorámicas, hablarles de las grandes cosas que aquí acontecieron y mostrarles donde habitara Juan Bravo el comunero, donde Isabel la Católica fue coronada reina, donde una infanta abofeteó a un primer ministro mientras agoniza-



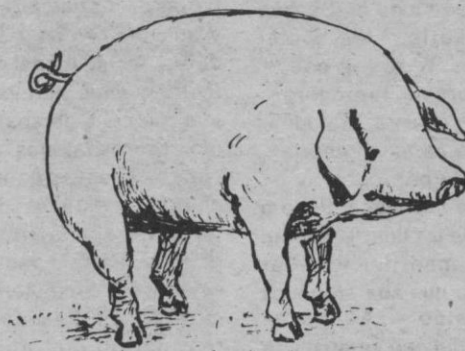
ba Fernando VII. Sí, tenemos historia, monumentos y paisajes, y eso puede atraer forasteros nacionales y extranjeros, pero... no nos engañemos, el complemento primordial del turismo está en la mesa, en el buen yantar. Antes o después de la expansión cultural, hay que dar gusto al paladar y complacer al estómago, y esto es algo que en Segovia se sabe hacer muy bien.

Hay gentes que vinieron una vez a conocer Segovia. Admiraron el acueducto, la catedral, y al alcázar. Luego volvieron en otras ocasiones pero ya, antes de pasear por las calles, se apresuraron a reservar la mesa en su restaurante favorito. Todos he-

mos oído hablar de nuestra tierra segoviana en ciudades muy alejadas de ella. Nos elogiaban la belleza de los edificios antiguos, pero no olvidaban mencionar con grato recuerdo los buenos y apetitosos asados, las finas truchas, las judías de La Granja y la estimulante sopa castellana.

Nuestra hostelería, en sus típicos comedores, los ricos manjares, la simpatía de los camareros y la cordial acogida y trato de los mesoneros, constituye factor fundamental del turismo, y con su profesionalidad y buen estilo, ofrece a Segovia las ventajas de contar con importante número de visitantes que va en aumento cada año.

EL BUEN CHORIZO DE CANTIMPALOS



Nació del bien hacer de gentes sencillas, se elaboraba en régimen familiar, y su origen se remonta a lejanos años. No sospechaban aquellos modestos chacineros, que estaban creando una gran industria que alcanzaría renombre y prestigio mundial. Así comenzó la historia del más famoso de nuestros embutidos: el chorizo de Cantimpalos.

Por aquella época efectuaban las ventas un pequeño grupo de hombres que, en sus alforjas, llevaban más allá de la provincia el rico chorizo segoviano. La calidad, el exquisito sabor y la pureza de los ingredientes, eran la única publicidad de sus embutidos, que los consumidores se recomendaban mutuamente.

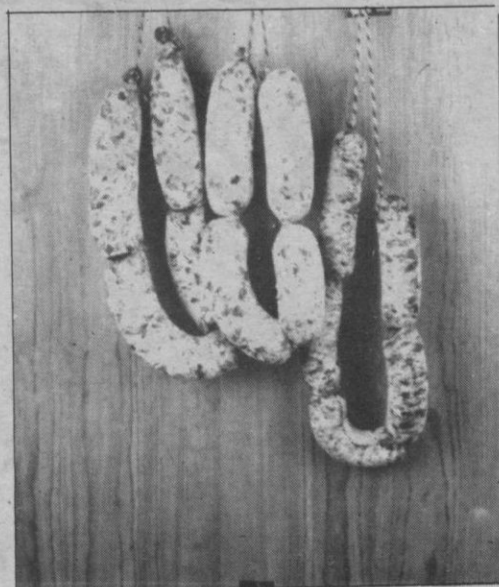
Nos imaginamos a aquellos artesanos del mejor embuchado de Castilla. Cuidaban sus ganados de cerda para lograr espléndidos ejemplares. Luego, tras la matanza, ponían en su trabajo el amor a la vocación, con el sano orgullo de conseguir un manjar excepcional.

Las cosas bien hechas proporcionan esa satisfacción que compensa el esfuerzo de haber trabajado sin desmayo y con ilusión. Así era aquella actividad profesional que se transmitía de padres a hijos y cuyo tesón y laboriosidad, pasando los años, haría célebre en todo el mundo el nombre de su pueblo, Cantimpalos. Hoy, este nombre caracteriza la buena calidad del embutido segoviano, y las industrias de él nacidas distribuyen por toda España y gran número de países europeos, el buen chorizo y otras especialidades cárnicas que, en diversos estilos de conservas, se producen en modernas fábricas de nuestra tierra. Y el nombre de Cantimpalos, lo escuchamos con elogios en lugares lejanos.

SEGOVIA, FAMOSA EN EL MUNDO ENTERO

Por su Acueducto bimilenario,
por sus templos románicos,
por su protagonismo histórico...

y por su buen yantar
¡y por el incomparable
chorizo de Cantimpalos!



LA MARCA QUE ES ALTO EJEMPLO DE CUIDADA
ELABORACION ARTESANA Y MODERNA TECNOLOGIA
EN LA PREPARACION DE TODOS SUS PRODUCTOS

Carretera de San Rafael, 68 • Teléfono 42 15 00
SEGOVIA

EL COCTEL TIENE CAMPEONES EN SEGOVIA

Un hombre que marcó un hito en la hostelería española fue quien puso de moda en España el gusto exótico del coctel (cock-tail para los ingleses). Aquel hombre se llamó Pedro Chicote y era célebre, era admirado y lo que es más importante, era querido por todos.

Empezó de botones y llegó a propietario de un bar de lujo en la Gran Vía madrileña, —bar americano se llamaba entonces a estos locales—. Aquel bar era el centro del que emanaba la sonrisa simpática y la fuerte personalidad de Perico Chicote.

Por entonces se comenzó a llamar barman a quien atendía las barras de los bares de esta clase, y quienes habían sido testigos de la habilidad del inolvidable Pedro cuando agitaba la coctelera, se consideraba un privilegio. Las reuniones aristocráticas, las fiestas de alta sociedad, no se estimaban importantes si faltaba la presencia del primer barman nacional y su equipo de competentes camareros. Perico Chicote era requerido para todos los actos de relieve y se conceptuaba categoría y lujo consignar en las tar-

jetas de invitación: «lunch servido por Perico Chicote».

Pero íbamos a escribir sobre el coctel y estamos mencionando exclusivamente a Chicote. Y es que como esta bebida está históricamente ligada a su nombre, es lógico e inevitable que su recuerdo flote en el ambiente y acuda a nuestro pensamiento.

Segovia, en el mundo del cóctel, destaca más por sus barman que por los consumidores. Aquí hay pocos clientes que lo pidan, salvo en muy determinados establecimientos especialistas. Sin embargo, dentro de la actividad hostelera, tenemos campeones nacionales en concursos de coctelería. Nos congratulamos de este éxito que se suma a los muchos merecimientos de los camareros segovianos. Prometemos pedir más de una vez este estimulante aperitivo y, como de coctel hablamos, dedicamos a los campeones esta receta, rogándoles nos corrijan si no es correcta:

Prepárese en coctelera:

Media copa de vermut rojo,
cuarto de copa de ginebra,
cuarto de copa de Cointreau,
unas gotas de angostura,
una guinda.

Agregar unos trocitos de hielo y agitar fuertemente. Pruébalo, lector. Estoy seguro que te gustará.



19 AÑOS AL SERVICIO DE SEGOVIA Y SU PROVINCIA

Gaseosa Revoltosa®

Distribuidores de:

Cervezas San Miguel Vinos Cardencha

y

Caserío de Vigón

Polígono Industrial

Teléfono 42 28 29



HOTEL PUERTA DE SEGOVIA

BODAS-BANQUETES
SALA DE
CONVENCIONES
DE GRAN
CAPACIDAD

RESTAURANTE

Extensa carta de
platos regionales e
internacionales

100 habitaciones
con baño

BAR-PISCINA-TENIS
Gran aparcamiento
propio



En sus banquetes
y bodas, brinde
con Freixenet

Carretera de Riaza, s/n
Teléfono
437161

LA CALIDAD, NUESTRA RAZON DE SER.

PASCUAL

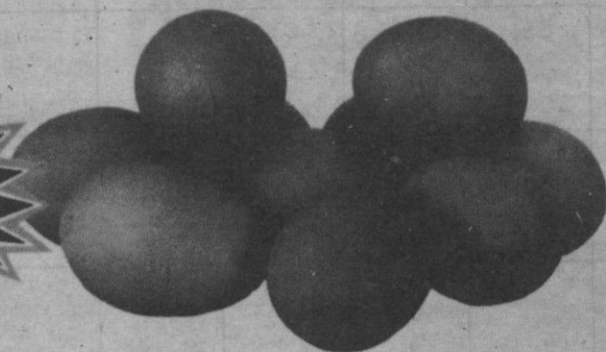
LECHE

CON TODA SU CREMA Y DESCREMADA



con estos
productos,
elaboramos
nuestra selecta
confitería.

HUEVOS



CONFITERIA



AGUA MINERAL



Cervezas

Mahou

SU GRAN CALIDAD
LA DISTINGUE

VINOS CASA



Señorío Los Llanos y Yantar

PEPSI-COLA



Acepta el reto de Pepsi...
¡y gana!

Distribuidores:

PASCUAL HERMANOS, S. L.

Vía Roma, 50

Teléfonos 43 30 62 - 43 41 13

EL VINO CONQUISTA AMIGOS, PERO...

Existen muchas clases de bebidas alcohólicas y cada una posee su particular hechizo. Pero la demanda varía según las modas y también bajo la dependencia de los dictados publicitarios. No siempre bebemos lo que nos gusta, sino lo que vemos pedir a los demás. Es el ridículo esnobismo que también impera en nuestra sed como en tantas otras cosas.

Cada persona tiene sus gustos, naturalmente. Hay quien

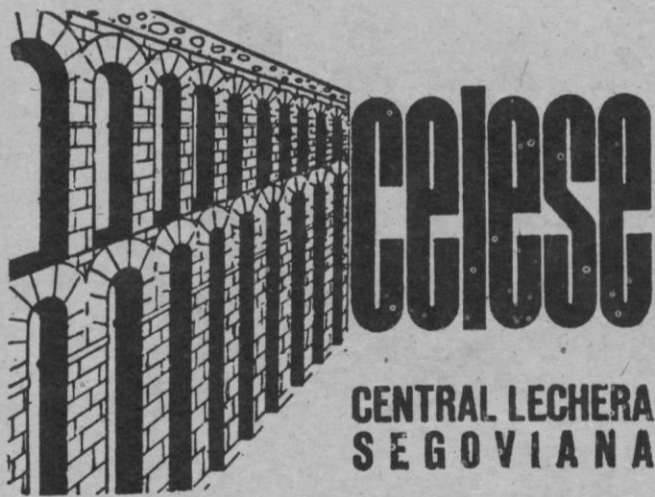
prefiere el «cubata», otros el «martini seco», aquel el whisky. Nosotros respetamos todas las preferencias, pero nos inclinamos por esos caldos españoles, exquisitos y diferentes según su región natal. Hablamos del vino español, denso y ácido en las viñas norteñas, sabroso y señorial en La Rioja y el Priorato, con cálida fuerza de grados en Aragón, suave y clásico en La Mancha, y dorado y brillante, como el sol, en Andalucía.

No cabe duda que cualquiera que sea la bebida escogida debe ser saboreada con calma y moderación. Cuando se pasa de cierto número de copas, el paladar se atrofia, el «bouquet» se pierde y la recepción del líquido deja de ser administrada por el estómago para ser acumulado por el cerebro. En pocas palabras, el vino pierde su encanto cuando «se sube a la cabeza».

Bien tomado, con pausas y reposo, sin sobrepasar la justa medida, el vino estimula la conversación, fomenta la amistad, alegra el ambiente, y predispone al buen humor y al optimismo. Es entonces, cuando el vino hace amigos y depara felices ratos de cordial simpatía. Pero si pasamos del límite que el sentido común aconseja, el vino se vuelve peleón, arisco y agresivo. Ya no se ganan amigos, sino todo lo contrario. En vez de alegres canciones, genera frases malsonantes, y en lugar de grata tertulia, peligrosas broncas.

Además, el exceso de alcohol perjudica la salud, estropea el estómago, puede ocasionar ese daño terrible de tan difícil solución: el alcoholismo.

Bebamos pues, despacio y con mesura, sin variar de caldo, disfrutando del buen sabor, evitando mezclar unos vinos con otros, recordando la vieja y sabia sentencia popular que dice: «En los libros está escrito que al mezclarlo se estropea el vino más exquisito».



Mejor calidad
a precio más justo

LECHE CELESE

AUTENTICAMENTE SEGOVIANA

Disfrútela en su hogar y en la Cafetería

DIONISIO DUQUE, MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA

Dionisio Duque es noticia. Vémos su retrato en la prensa, aparece en la Televisión, recibe premios de todos los países y su prestigio gastronómico le valió, justamente, el título de Maestro Asador de Segovia.

Al entrar en el antiguo restaurante de la calle Cervantes, saboreamos un vaso de buen vino con suculenta tapa. Observamos un cartel del año 1930 y leemos un increíble menú de entonces. Reproducimos su contenido encabezado por el asombroso precio de cinco pesetas el cubierto completo. Dice así: entremeses variados, huevos a elegir, truchas escabechadas, cordero o cochinito asado, postre, pan y vino ¡y todo por un duro, señores!

Pero dejemos el pasado y volvamos a nuestra época. Escuchemos las palabras de Dionisio Duque.

— La historia de mi familia en el mundo hostelero comienza con mi abuelo que también se llamó Dionisio. Fue el auténtico creador del buen yantar segoviano, pionero de la gastronomía de nuestra tierra y fundador del típico mesón que existe hoy en el Azoguejo.

— ¿Y desde cuándo existe este local de la calle Real?

— Desde el año 1895, pero el apellido Duque intervino en los otros locales, como los mesones de La Chivere y Los Arribas, en el número 9 de la calle Herrería, y casas de comidas en La Granja y San Rafael. Tuvimos mesones y restaurantes en el

Azoguejo, donde todos recuerdan Casa Duque y en esta histórica calle Cervantes, donde continuamos. Tras el abuelo Dionisio, mi padre, Julián, de gran personalidad en la hostelería, trabajador entusiasta, que nos enseñó a muchos las cualidades que deben distinguir al buen profesional, tanto en la cocina como en el servicio a las mesas. Y ahora yo, Dionisio como mi abuelo, y ya trabajan junto a mi otra generación de Duque, mis hijos Julián y Marisa. La actividad hostelera siempre estuvo unida al apellido Duque. Mi padre inauguró, entre otros negocios, el café-teatro Columba, en la plaza del Azoguejo y que fue el primer café de Segovia con actuaciones «un tanto atrevidas». Asimismo dio vida a un café moruno, al que llamó Keta-ma y en el que se servía al estilo del Marruecos de principios de siglo.

— Recordamos diversas iniciativas tuyas en ofertas gastronómicas. En los primeros años de la década de los cincuenta llamaba la atención un menú muy original.

— Efectivamente, por cinco duros nada más, servíamos dieciséis entremeses diferentes y dos platos a elegir. Tuvo un gran éxito. Pero ahora, dentro de los costes actuales se puede comer muy bien. Además, los gustos del público han mejorado notablemente y sigue en primer plano el asado segoviano de cordero o cochinito, que en Segovia tiene un sabor especial, difi-

cil de imitar en otras provincias.

— Tus tareas profesionales no se limitan a este restaurante. Ahora dispones de un palacio, La Floresta. Háblanos de él.

— Lo necesitábamos, porque muchas personas solicitaban nuestro servicio para banquetes de importancia. Nos fijamos en el palacio de La Floresta, cuya historia se remonta al siglo XV, habitado por los linajes más antiguos de la ciudad, los Enriquez de Tapia, siglos más tarde conoció a distintos propietarios, los condes de Rivadavia, marqueses de La Floresta de Trifontane y Antón de Miralles. Hemos adaptado las instalaciones del palacio a su nueva misión, salones de banquetes y convenciones, respetando en todo instante su bella fisonomía artística, como esa señorial escalera que comienza en el hermoso patio castellano.

— ¿Cómo puedes dirigir ambos negocios? Eso dará mucho trabajo.

— Muchísimo, pero cuento con la eficaz colaboración de mis hijos, Julián y Marisa, que han puesto el mayor entusiasmo en la diaria tarea de atender y servir a nuestros numerosos y buenos clientes.

Llega la hora de la comida y la conversación se interrumpe. Los visitantes son recibidos por Duque que, con su habitual cordialidad y cortesía, les acompaña hasta la mesa. Los comedores se llenan, los camareros traen ya

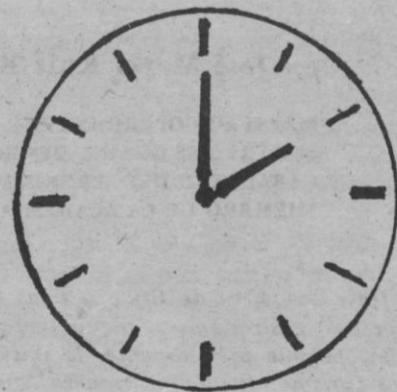


las fuentes de asados, los platos de truchas, los clásicos cuencos de la ilustrada sopa de Castilla.

Comienza un día más de trabajo en el Restaurante Duque, de la calle Cervantes, 12. Pero no es menor la actividad en San Agustín 27, palacio de La Floresta. Se celebra un banquete

de boda, los invitados pasarán pronto a los espléndidos comedores, donde Marisa Duque, comprueba que todo esté a punto. La dinastía hostelera de los Duque sigue las normas de sus mayores, contribuyendo al prestigio gastronómico de Segovia, la tierra del mejor yantar.

La hora del aperitivo
La hora de la comida
La hora de la merienda
La hora de la cena



**TODO TIENE SU HORA,
Y LA MEJOR HORA ESTA
SIEMPRE EN NUESTRAS
PRIMERISIMAS MARCAS
DE RELOJES**

BARRIO

RELOJERIA - JOYERIA

Fundada en 1870

PLAZA MAYOR, 6

EL C.I.T. Y LA GASTRONOMIA

Hablemos claro y por derecho. Y corto.

¿Qué es el Centro de Inicativas Turísticas?

Muy sencillo: Una asociación que promueve y propaga los valores turísticos de la provincia de Segovia con un objetivo: que aumente el número de nuestros visitantes.

¿Para qué?

Muy sencillo también. Dos razones lo resumen. Una primera: por no ser avariciosos, por no acaparar para nosotros solos nuestras bellezas y nuestros valores, por compartirlos con cuantos quieran disfrutar de ellos. Una segunda, más prosáica, si se quiere: porque, cuantos más vengan, más dinero dejan aquí, más riqueza, más

puestos de trabajo. En definitiva y corto: más vida.

El CIT tiene, pues, dos misiones: Invitar y lograr que vengan los de fuera y lograr de los de dentro que traten bien a los que llegan, pues de su buen hablar depende la multiplicación de la propaganda. Proyección exterior y animación interior. Son dos vertientes que han de complementarse.

Pero íbamos a hablar claro, corto y por derecho. De acuerdo con lo anterior cualquier segoviano puede pensar que el CIT es cosa para restaurantes y, a lo más, para hoteles. Y si ese cualquier segoviano anda un poco al tanto de las actividades del CIT inmediatamente le acusará de dedicar esas actividades a tales establecimientos. Con lo cual la conclusión parece inmediata: que ellos se las arreglen.

Pero aquí la conclusión no es tan sencilla, ni tan rápida, si quiere ser exacta. Sobre todo si quiere ser justa.

Al CIT quien le importa es Segovia, todo Segovia. El completo de la actividad segoviana. Sus monumentos, sus paisajes, su luz, su artesanía, sus tradiciones, sus fiestas, sus recursos, su historia, su futuro. Intentar que llegue, a quien esto no conoce, su noticia. Intentar convencer, a quienes creen conocerlo, que aún no es bastante, que les falta mucho por conocer, que vuelvan.

Pero los mensajes del CIT, como mensajes que son publicitarios, han de partir de una realidad fácilmente asequible. No una iglesia escondida e ignorada, sino el Acueducto o el Alcázar. No un artesano de la

forja, sino la realidad universal de sus asados. Y quien llegue, atraído por el mensaje espectacular, tras el Acueducto podrá llegar a descubrir la iglesia. Tras el asado, la forja. Porque su slogan precisa concisión, pero para describir Segovia, serían precisos mucho libros.

El CIT no olvida, muy al contrario, su misión última: Segovia. Pero camina hacia allá a través de sus senderos más amplios. Por ello el CIT no es que se dedique a la proyección de la gastronomía segoviana. El CIT utiliza el mérito reconocido de la gastronomía segoviana, de la cocina de nuestra tierra, de nuestros mesones, para propagar nuestras realidades. Y el CIT niega, porque lo tiene claro, que el beneficio único de sus actividades redunde en los establecimientos hoteleros. Admite que sean ellos los beneficiarios inmediatos, pero desea proclamar que el beneficio es para Segovia toda, para Segovia entera. Porque el progreso de una comunidad, aunque parezca tener un beneficiario reducido, es pro-

greso de la comunidad toda.

Más claro y más derecho: puede ser que un turista más no compre una camisa más. Pero nadie podrá negar que es posible que el dueño de un restaurante que da de comer a un turista más se compre dos corbatas en vez de una.

¿CIT y gastronomía? Es una relación de justicia. Nuestros artesanos hosteleros tienen justa y merecida fama, que el CIT debe emplear en bien de Segovia. Pero el CIT no es cosa de los hosteleros. Ni siquiera para los hosteleros. O restauradores si se prefiere la concreción. El CIT es para Segovia. Y toda Segovia debe estar para el CIT. Porque en los objetivos del CIT se resume un camino limpio y claro para el futuro de una provincia que posee en grado óptimo realidades antes mencionadas: monumentos, paisajes, luz, artesanía, tradiciones, fiestas, recursos, historia...

Y gastronomía. O, más castizo: cocina. Cocina de fama universal.

SEGOVIA ES GASTRONOMICA, MONUMENTAL Y CULTURAL

por José María Ruiz Benito

MAESTRO COPERLO INTERNACIONAL DIPLOMADO (Milán 7-XI-71)
MAITRE DES CHAINE DES ROTISSEURS
CABALLERO DEL SERENISIMO CAPITULO DE CABALLEROS DEL VINO
MIEMBRO DE LA ACADEMIA TASTAVINS DE ST. HUMBERT

La frase que sirve de título a estas líneas es familiar a todos nosotros, y los tres conceptos: gastronómico, monumental y cultural, tienen algo muy importante en común, porque precisamente, la unión de estas tres facetas producen lo que llamamos turismo, fuente de riqueza, quizás la más valiosa para nuestra capital en estos tiempos de crisis y falta de puestos de trabajo.

Hace algunos días tuve el honor de servir buen yantar al ilustre escritor don Gregorio Marañón, viajero de todos los continentes del mundo, y después de la comida me decía en la sobremesa: «En Segovia tenéis un complemento muy especial de la buena mesa, y es que gozáis de buena fama en el trato por vuestra natural simpatía y amabilidad. Es decir, las gentes de Segovia, en general, tenéis un contagioso afán de hospitalidad».

Sentí satisfacción y orgullo al escuchar las palabras de mi ilustre cliente, y sus elogios me hicieron pensar que, esa fama, nos obliga a una superación constante. Los hosteleros de hoy tenemos que recoger la antorcha de nuestros maestros, creadores de este prestigio, y seguir fieles a la honrosa misión histórica de continuar la gran tradición gastronómica que naciera hace muchos años en aquellos viejos mesones, figones y casas de comidas. Pero esta tradición exige de nosotros entrega absoluta, vocación entusiasta hacia esta profesión y, dentro del clásico estilo de Castilla, superarnos con renovado esfuerzo, para que la nueva hostelería segoviana, regida por la actual generación, mantenga la bien ganada fama de calidad, simpatía y cordial hospitalidad hacia todos los clientes.



Restaurante Típico Castellano

José María

Nueva y clásica cocina Regional

Cronista Lecea, 11 :: SEGOVIA :: Teléf. 43 44 84



50 AÑOS

al servicio de Segovia y provincia

Bar CASTILLA

*Es la calidad y las atenciones
lo que atrae a nuestros clientes*

Juan Bravo, 58

Antes se iba
de comida
al pinar...



¡Ahora también!

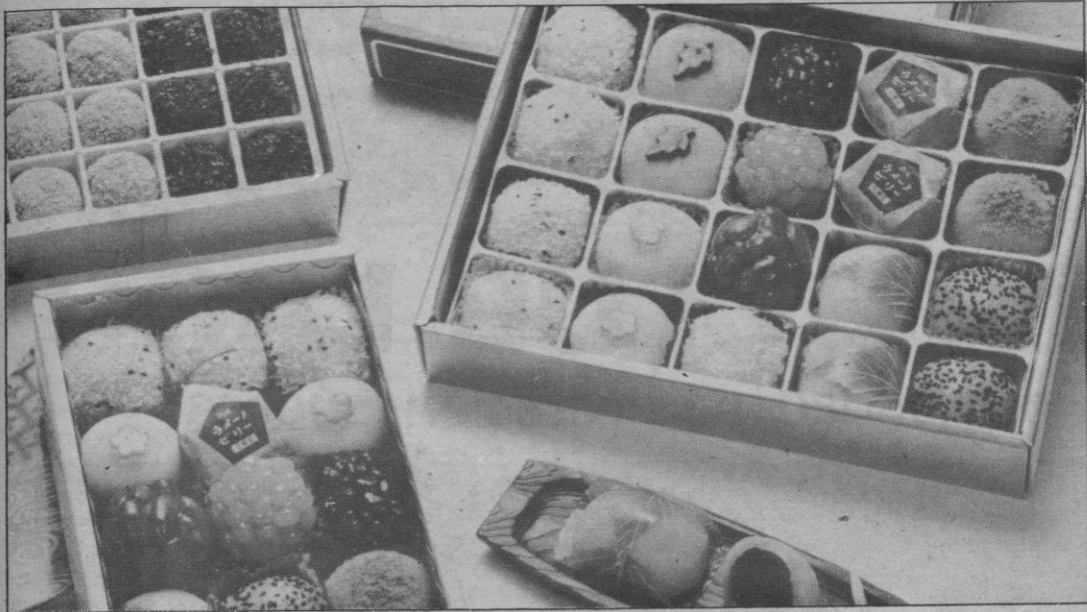
Restaurante

"El Pinar"

Saturnino Muñoz Garrido

Camino de La Piedad, 3 - Teléfonos 432575 y 431439
EN «EL PINAR» SE RESPIRA OTRO AMBIENTE

LA REPOSTERIA, ESA DULCE TENTACION



Dicen que los niños se entusiasman con los dulces. Es cierto, pero... seamos sinceros ¿qué me dicen ustedes de los mayores? Naturalmente, es posible que haya excepciones, pero estoy seguro que a la mayor parte de los mortales, ya mayorcitos, se nos van los ojos hacia los escaparates de las confiterías y se nos hace la boca agua contemplando y admirando esas maravillas que elaboran los artistas del obrador pastelero.

La promesa apetitosa del «petisú», la gracia del mil-hojas o la señorial duquesa de nata, el gratisimo sabor del bombón de chocolate, y las wambas, hojaldres, bartolillos y, en fin, toda

esa gama que nos presentan los maestros del horno para que disfrutemos, deleitando el paladar, suponen toda una fiesta de dulces sabores.

Para la mayor parte de los mayores de ahora, cuando éramos chicos, los caramelos o los pasteles eran el premio al buen comportamiento o a las notas sobresalientes de la escuela. Otra misión importante de las ricas creaciones reposteras son su protagonismo en los días de cumpleaños o de cualquier acontecimiento familiar, presidiendo el centro de la mesa y recibiendo la mirada admirativa y golosa de los invitados. Alguno se fija en determinado pastel y prepara su estrategia para to-

marlo cuando le ofrezcan la bandeja, pero ¡oh, tristeza! a veces, con gran desilusión del pretendiente, lo ha cogido antes otra persona que estaba más próxima a la presa.

Y finalmente hablemos de las tartas, la exquisita Charlota y todas esas originales obras artísticas, donde al dulce buen gusto de su contenido se une el otro buen gusto, el de la gracia y la imaginación de quien la ha preparado. Pero entre las grandes obras de repostería destacamos sitio de honor para el delicioso y nutritivo ponche segoviano, rey de los postres, remate obligado del buen yantar, broche de oro para todo banquete que se precie.

LOS JUDIONES DE LA GRANJA

Los vi coger de la planta y, hasta en alguna ocasión, ayudé a arrancarlás. Eran vainas brillantes, repletas en su interior por el preciado fruto, la blanca judía, mayor que sus congéneres de parecido color y figura.

Las judías o judiones de La Granja siempre han sido popularmente conocidas, pero antaño eran menos famosas, más humildes y, por consiguiente, más baratas. Recuerdo cómo los huertanos que las cosechaban las dejaban secar, una vez extraídas de la vaina, extendidas sobre el suelo, reposando encima de telas blancas, a la puerta de las casas. Nadie temía que se las robaran y allí permanecían días y días, recibiendo la bienhechora caricia del aire y el sol, hasta que alcanzaban el punto exacto para su destino en la cazuela.

Hoy, nuestros judiones granjeños están solicitadísimos, tanto en la mesa de los restaurantes como por kilos en las tiendas de alimentación. Y es que el público de toda España y numerosos extranjeros, han descubierto su primerísima clase, ese gran sabor que armoniza y que rima con los sabrosos complementos del jamón, la morcilla, la oreja de cerdo y todo cuanto compone el aderezo y guarnición de este rico manjar segoviano.

Nacen en nuestra tierra y eligieron como cuna nada menos que ese Real Sitio, San Ildefonso de nombre oficial, La Granja para los amigos y paisanos. Enhorabuena a las judías o judiones de La Granja, bien criadas y cosechadas por agricultores segovianos y bien guisadas por mesoneros de Segovia.

*El buen yantar
requiere un postre de categoría*

CONFITERIA MORA

presenta sus deliciosas creaciones de repostería selecta únicas en sabor y calidad

PONCHE SEGOVIANO «MORA»
(de yema auténtica)
TARTA CHARLOTA
REPOSTERIA HELADA
HELADOS ARTESANOS

San Francisco, 38
Teléfono 428617

Cronista Lecea, 8
Teléfono 433142

*Un bello perfume
define una personalidad*

VENGA A VISITARNOS, CONOZCA
LOS AROMAS MAS ELEGANTES
DE NUESTRO TIEMPO

PERFUMERIA VELASCO

Isabel la Católica, 2
Especialistas en material fotográfico



RESTAURANTES TIPICO SOLAIRE y SOLAIRE - 2

A la sombra del Acueducto, en la calle Gascos, donde ahora vemos el monumento de la Loba Capitolina, inició la familia Rascón su actividad hostelera en una famosa taberna-casa de comidas, clásico estilo de la década de los años 50.

Aquel local fue expropiado para las obras de amplitud de espacio libre en torno al monumental Acueducto.

Y encontraron un solar que convirtieron en bar y comedores, transformando aquella instalación provisional en el hoy magnífico Restaurante Típico Solaire.

En los años 70, la Caja de Ahorros crea un bello complejo de piscinas públicas en terrenos municipales, construyendo una hermosa edificación para servicio de Bar-Restaurante, que atiende a dichas piscinas y al público en general.

Este establecimiento es ofrecido a varios industriales de hostelería, concediendo su explotación a los hermanos Rascón Moreno, naciendo así el espléndido Restaurante Bar Solaire 2 que, al igual que el anterior, dispone de amplios salones para banquetes de todas clases.

Y esta es, en síntesis la historia profesional de los hermanos Arnaldo-Jesús, José María y Marino Rascón Moreno, que, con orgullo y satisfacción, regentan admirablemente sus dos restaurantes y que se complacen en contar con una maravillosa clientela.

Solaire

Santa Engracia, 3
Tels. 435525 y 433678

Carretera Palazuelos, 7
(Piscinas Municipales)
Tels. 422420 y 421063

¡Qué bien se come en Solaire!

En el sitio
más bonito
de Segovia...



RESTAURANTE CLUB LAGO

Premio Master de Popularidad por votación pública



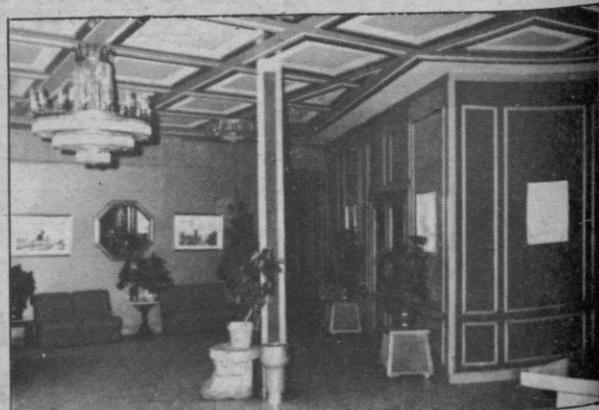
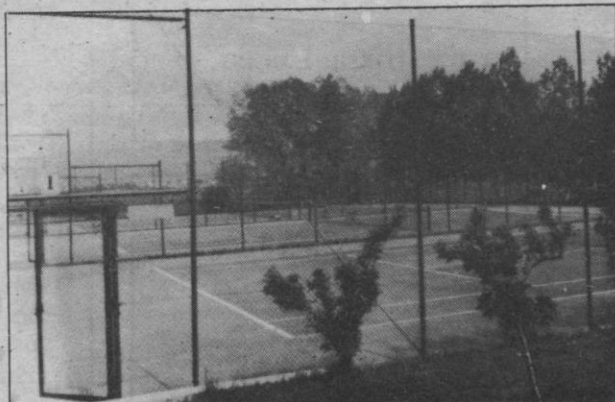
HORNO DE ASAR

GRAN MARISQUERIA

Tres grandes y elegantes salones
para toda clase de banquetes

ESPECIALIDAD EN BANQUETES DE BODA

Piscinas - Tenis - Jardines - Parque Infantil



Recibimos directamente los mejores mariscos
Carretera de La Granja, Km. 3 - A 1 minuto del Azoguejo
APARCAMIENTO PROPIO

Teléfonos 420059 y 424760