

EL ADELANTADO DE SEGOVIA



REALIZAN: José Antonio Flórez Valero y Pablo Pastor
CONFECCIONA: Pedro González Torices

CAMILO JOSE CELA

PREGONERO

DE LA III SEMANA DE LA COCINA SEGOVIANA



Camilo José Cela, nació en Padrón (La Coruña) en 1916. Es una de las figuras clave de la literatura contemporánea en lengua española. Su obra narrativa, traducida a numerosos idiomas, comprende «La familia de Pascual Duarte» (1942), «Pabellón de reposo» (1943), «Nuevas andanzas y desventuras de Lazarillo de Tormes» (1944), «La Colmena» (1951), «Mrs. Caldwell habla con su hijo» (1953), «La cántara» (1955), «El tobogán de hambrientos» (1962), «San Camilo 1936» (1969), «Oficio de tinieblas 5» (1973), amén de numerosas novelas cortas y cuentos.

Poeta, escritor, viajero y ensayista ha tocado con mano maestra todos los géneros literarios. Su diccionario secreto de la fe de la pasión por el lenguaje de quien, desde sus cuarenta años, pertenece a la Real Academia de la Lengua.

RAFAEL SOLDADO CARBONES

MINERALES: antracita, koc, galleta y hulla para fraguas.

VEGETALES: encina y roble, ciscos, encinas, piña y canutillo y leña de todas clases.

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE COMBUSTIBLES
FOREST

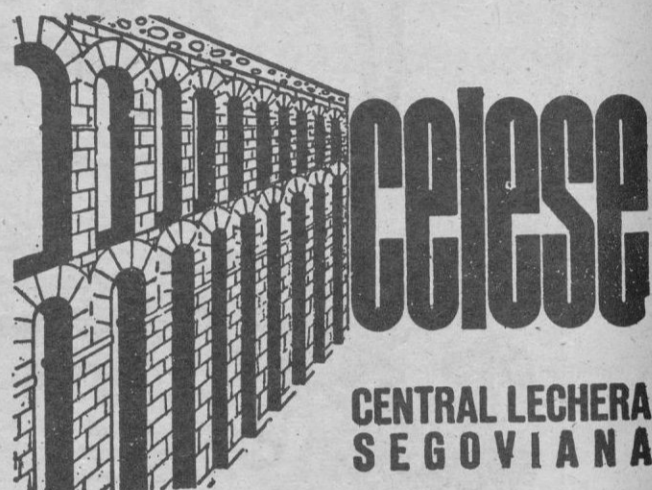
SERVICIO A DOMICILIO

Santa, 13
La Colada

Teléfono 42 49 78
Teléfono 40

SEGOVIA
MADRONA

De la calidad de los pastos segovianos y la selección ganadera de las mejores vacas, se obtiene la auténtica y pura leche.



Premio MASTER 1982
a la popularidad

Al servicio del ama
de casa y de la
hostelería segoviana

LECHE PASTEURIZADA

LECHE ESTERILIZADA

Botellas de plástico y paquete
Cartón-Brik



**PROGRAMA
DE
ACTOS
Y
DESARROLLO
DE LA
III SEMANA**

**Día 24 de Octubre de 1983.
LUNES**

18,00 horas.

Recepción en el Ayuntamiento a los periodistas asistentes y participantes en la III Semana.

19,00 horas.

SOLEMNE APERTURA DE LA III SEMANA DE LA COCINA SEGOVIANA.

SALA DE REYES DE EL ALCAZAR: Saludo por el presidente del Centro de Iniciativas Turísticas.

Presentación de restaurantes inscritos en la III Semana.

PREGON de la SEMANA, que será pronunciado por el Ilustre Académico de la Lengua, Excmo. Sr. D. CAMILO JOSE CELA.

20,00 horas.

PATIO DEL ALCAZAR: Vino de Honor.

SALA DE LA GALERIA: CENA DE

MATADERO FRIGORIFICO



- Corderos
- Cabritos
- Cochinitos

*Servicio
a hostelería*

Ctra. San Rafael, Km. 90,30

Teléfonos 420182-92

SEGOVIA

GALA. En honor de las autoridades, periodistas y participantes.

Día 25 de Octubre de 1983.

MARTES

11,00 horas.

Junto con el Excmo. Ayuntamiento y después de conmemorar a San Frutos y cantar su billancico, fiesta popular en la Plaza Mayor.

Día ofrecido a los ciudadanos de Segovia capital.

Todos los restaurantes inscritos ofrecerán aperitivo especial a todos sus clientes de la ciudad.

Día 26 de Octubre de 1983.

MIÉRCOLES

19,00 horas.

ACADEMIA DE HISTORIA Y ARTE DE SAN QUIRCE: Conferencia a cargo del escritor D. Gonzalo Sol sobre el tema «COCINA Y TURISMO».

Vino de la tierra en MODORROS.

Día 27 de Octubre de 1983.

JUEVES

Día ofrecido a los segovianos de la provincia.

Durante este día los restaurantes

inscritos, obsequiarán con aperitivo especial a los visitantes de la provincia.

Día 28 de Octubre de 1983.

VIERNES

Día dedicado a los restaurantes de la provincia.

En elección realizada ha correspondido el Homenaje de la III Semana a la Villa de Sepúlveda.

19,45 horas.

Recepción en el Excmo. Ayuntamiento de Sepúlveda.

Saludo por el Ilustre Cronista de la Villa, D. José Antonio Linaje Conde.

Danzas regionales.

21,00 horas.

Cena en el restaurante CRISTOBAL.

Día 29 de Octubre de 1983.
SABADO

19,00 horas.

SALON DE ACTOS DE LA CAJA DE AHORROS Y MONTE DE PIEDAD DE SEGOVIA: Entrega de premios del III Concurso Provincial de Investigación de la Cocina Popular Segoviana.

Conferencia a cargo del ilustre periodista D. PEDRO ALTARES sobre el tema: ARTE Y COCINA.

Día 30 de Octubre de 1983

DOMINGO

CLAUSURA DE LA III SEMANA DE LA COCINA SEGOVIANA con Homenaje a la MUJER RESTAURADORA.

21,00 horas.

Cena.

Concesión de pergamino del acto solemne de reconocimiento a tres mujeres de amplia trayectoria en el mundo de la restauración segoviana.

OTROS ACTOS

— El Excmo. Ayuntamiento de Segovia ha dispuesto la iluminación de los monumentos de la ciudad durante la celebración de la III Semana.

— Durante los días 1 al 10 de Octubre en la Sala de Exposición de la Caja de Ahorros TORREON DE LOZOYA se celebrará la exposición de los Carteles participantes en el concurso convocado por el C.I.T.

— Día 25 a las 10,30 horas. En Honor de San Frutos y después del Tradicional Billancico de San Frutos: Fiesta popular en la Plaza Mayor.

— Durante la III Semana recorrerán los restaurantes inscritos grupos de Dulzaina y Tamboril.

— Los hoteles de la ciudad tienen establecidas tarifas reducidas para clientes que almuercen o cenén en los restaurantes inscritos.

— Los restaurantes participantes en la III Semana conceden durante toda la Semana aperitivos y precio especial a los socios de los Centros Segovianos que la acrediten de MADRID, Baracaldo, Guadalajara y Valladolid.

— Coincidente con la Semana, la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Segovia y en el Torreón de Lozoya, organiza:

— Exposición «ARTE Y FAUNA». Organizada por la Asociación Duratón, constará de Pintura, Escultura, Cerámica, etc. Todas las obras relacionadas con la FAUNA.

Concurrén artistas españoles y extranjeros.

Coincidiendo con la exposición tendrá lugar una Semana Cultural con conferencias, mesas redondas, etc., sobre temas de Arte y Naturaleza.

— Presentación de la publicación titulada: «LA FAUNA EN LA PROVINCIA DE SEGOVIA». Libro ilustrado a todo color con los vertebrados de la provincia y con una presentación didáctica.

CAFES COLUMBA
MALTA COLUMBA
CAMELOS COLUMBA
ACHICORIA LA NORIA



Productos fabricados por:

COLUMBA, S. A.

DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Distribuidor para Segovia y provincia:

Carlos Municio Estefanía

Gobernador Fernández Jiménez. 13

Teléfono 42 58 21

SEGOVIA

**Cristina
Martín
Bustamante,**

**GOBERNADORA
CIVIL
DE LA
PROVINCIA**

¿Qué aspectos positivos ofrece la Semana de la Cocina Segoviana que incidan favorablemente en el sector?

Todo lo que sea favorecer el desarrollo turístico-cultural en su faceta gastronómica u otra faceta cualquiera, creo que es bueno para el sector de hostelería y otros muchos sectores de la economía segoviana. Yo destacaría en esta Semana Gastronómica varios aspectos. El primero, la agrupación de varios empresarios segovianos, para conjuntamente aunar esfuerzos, trabajar por el sector, potenciarlo, dignificarlo, etc. En este sentido, me parece muy positiva la celebración de esta Semana, y aprovecho la ocasión para hacer un llamamiento a todos aquellos empresarios segovianos asociados con el sector y que este año no han colaborado con el CIT, para que lo hagan en un futuro. Por otro lado, una

semana de este tipo con un planteamiento en cierto modo descentralizado, ya que los concursos de cocina se realizan en diferentes pueblos de la provincia —Boceguillas, Aguilafuente, Santa María la Real de Nieva—, logrará una mayor participación popular en algo tan nuestro como es la cocina, valor cultural profundamente arraigado en el pueblo segoviano. Creo también positivo, destacar la labor de investigación que a través de esta Semana se realiza en nuestras tradiciones. Se ha conseguido poner en marcha, realizar recetas de pueblos de nuestra tierra, como pueden ser Fresno de la Fuente, Cerezo de Arriba, Turrubuelo, Zarzuela del Pinar, Montalbilla, Ochando, Balisa, Jemenuño, etc., etc.



Con OLIVETTI, llevar bien un restaurante es pan comido



- Predispone fecha y hora.
- Porcentaje, descuentos y aumentos.
- Control, departamentos y camareros.
- Certificación

gonzález & maseda, s.l.

**Plaza de los Espejos, 3
Teléfonos: 433212
Servicio Técnico: 433101**

CARNICAS

AQUILINO



5 establecimientos al servicio del ama de casa

PARTICIPANTES EN LA III SEMANA DE LA COCINA SEGOVIANA



Solaire



Parador nacional de
Segovia



Duque

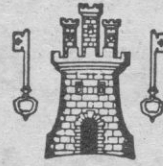
Maestro Asador



RESTAURANTE

El Bernardino

HORNO DE ASAR



"Cristóbal"



Bar Restaurante Tipico
La Taurina



HOSTERIA
NACIONAL
PINTOR ZULOAGA
PEDRAZA (Segovia)



Restaurante Tipico Castellano
José María



Mesón de Cándido



Restaurante

"El Torreón"

Mesón
El Cordero



Puerta de Segovia
HOTEL



RESTAURANTE TIPICO

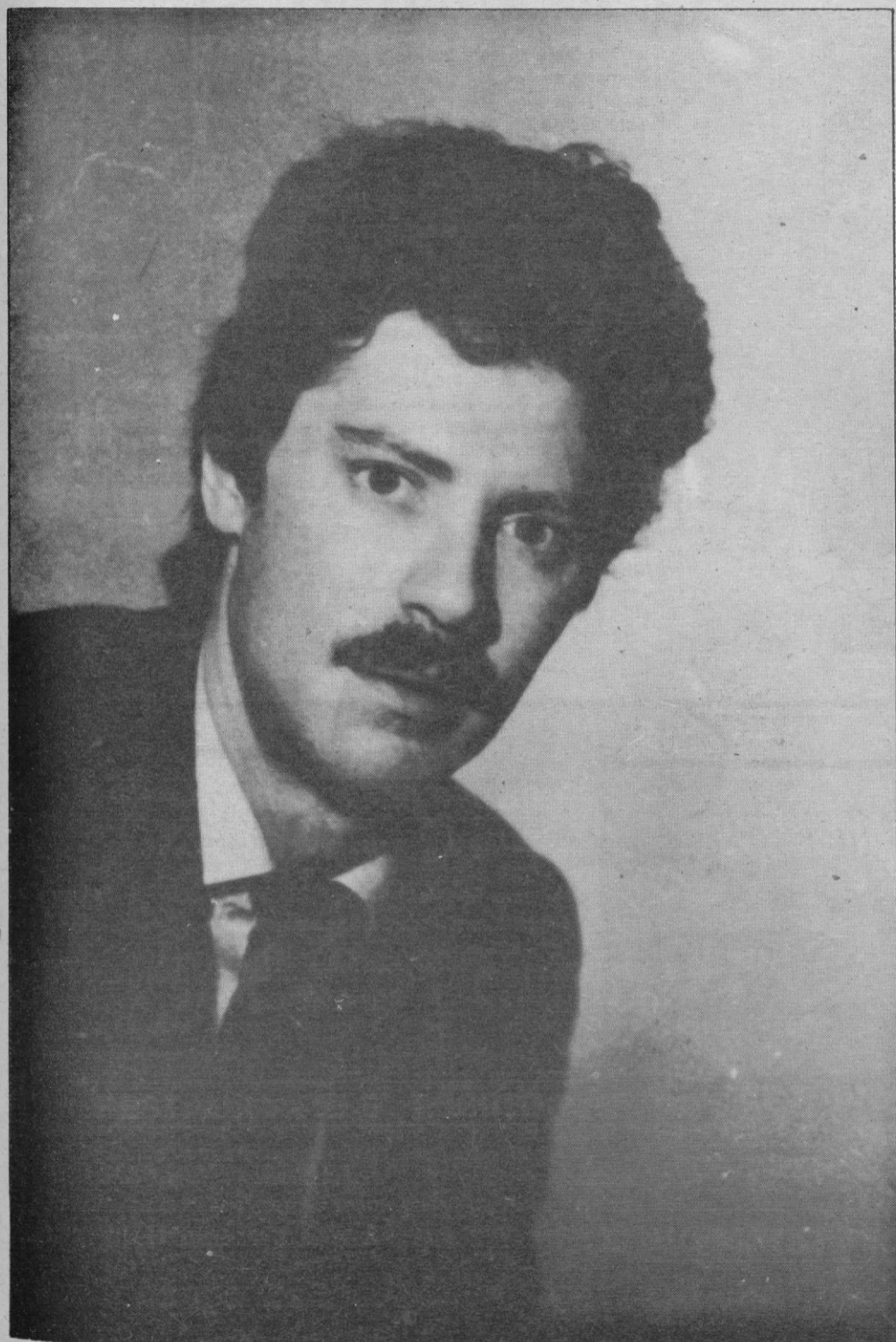
"La Oficina"



**Mesón
de los
Gascones**

Miguel Angel Trapero García,

ALCALDE DE LA CIUDAD



¿Qué aspectos positivos ofrece la Semana de la Cocina Segoviana que incidan favorablemente en el sector?

Creo que la Semana de Cocina Segoviana constituye un acontecimiento de indudable interés para nuestra ciudad y provincia. En primer término, porque, como todo el mundo sabe, el turismo supone entre nosotros una actividad generadora de ingresos y puestos de trabajo desde luego nada desdeñable. Y a estas alturas nadie cuestiona que uno de los principales atractivos turísticos de Segovia es precisamente, me atrevería a decir que en paridad con sus carácter monumental, es nuestra apreciada gastronomía. No son pocos los visitantes que se desplazan a nuestra ciudad casi con el único propósito, confesado o no, de degustar nuestros platos típicos.

Desde este punto de vista, y aunque la cocina segoviana goza ya de acreditado prestigio, nunca está de más su promoción exterior. Pero también me gustaría hacer hincapié, aunque pueda parecer fuera de lugar, en la propia importancia de promocionar nuestras excelencias culinarias entre los mismos segovianos, pues considero que por el mismo hecho de tenerlas al lado no siempre las apreciamos en su justa medida. No hay que olvidar por un lado que la cocina

tradicional también está evolucionando constantemente y que no se reduce a los tres o cuatro platos más conocidos, como tampoco que también contamos con restaurantes que ofrecen otro tipo de cocina con gran nivel de calidad. En este punto me gustaría significar otro aspecto de la gastronomía, cual es su hoy ya reconocido carácter cultural.

Pienso que el enfoque de esta Semana por parte del CIT atiende en este sentido todos los aspectos apuntados que convergen en la gastronomía. Entendiéndolo así el Ayuntamiento de Segovia ha colaborado desde el primer momento con esta iniciativa, que hoy puede decirse con satisfacción que parece ya definitivamente consolidada. En la presente edición no hemos podido atender económicamente la subvención que se nos ha requerido, puesto que hemos tenido que empezar por hacer frente al compromiso contraído el pasado año y que aún no estaba saldado. No obstante, colaboramos gustosos en otra serie de aspectos, entre los que destacaría la degustación que tendrá lugar justamente el Día de San Frutos, fecha que felizmente coincide con la celebración de esta Semana.



FRIN

JOSE MARIA MARTIN

FRIO INDUSTRIAL Y COMERCIAL

MAQUINARIA PARA HOSTELERIA Y ALIMENTACION

RANCILIO

MACCHINE PER CAFFE'

AL SERVICIO DE LA HOSTELERIA SEGOVIANA

San Facundo, 3 (frente a Correos) Teléfono 41 23 42 SEGOVIA

Juan Antonio Lorenzo Martín,



Consejero de Transporte, Turismo y Comunicaciones, de la Junta de Castilla y León

¿Qué aspectos positivos ofrece la Semana de la Cocina Segoviana que incidan favorablemente en el sector?

Con esta tercera edición, la Semana de la Cocina Segoviana se afianza como una celebración establecida de una forma permanente.

El hecho de que la Semana tenga una base gastronómica, pero se complementa con otras actividades, tales como actuaciones musicales, conferencias, exposiciones artísticas y mesas redondas, realza su categoría y la confiere un carácter de todo un acontecimiento cultural.

Estos actos servirán para que el visitante que acuda atraído por la gastronomía, se vea sorprendido por el resto de las riquezas de Segovia: Sus 16 iglesias románicas, como las de San Millán y de la Trinidad, la torre bizantina de San Esteban, la iglesia de los Templarios o San Juan de los Caballeros, impresionarán con toda su belleza al visitante y le transformarán en

un enamorado perpetuo de Segovia.

La celebración de esta Semana homenaje a la cocina segoviana, servirá para recordar sus méritos y conseguir que muchos entusiastas de la buena cocina, de Madrid y de otras poblaciones cercanas, vuelvan a degustar las excelencias del buen cochinillo y del excelente cordero regados con el buen vino de la tierra, y con el colofón de la exquisita repostería.

Ahora que hay una vuelta a las raíces y una concienciación ecológica, ¿qué mejor manera de acercarse a lo natural que degustar la cocina sencilla y sabrosa de Segovia?

Yo invito a todos los castellano-leoneses a que tengamos conciencia de nuestra riqueza gastronómica, y gocemos, ahora y siempre, de sus excelencias.



MARCA CONCEDIDA

La Rioja Alta, S.A.

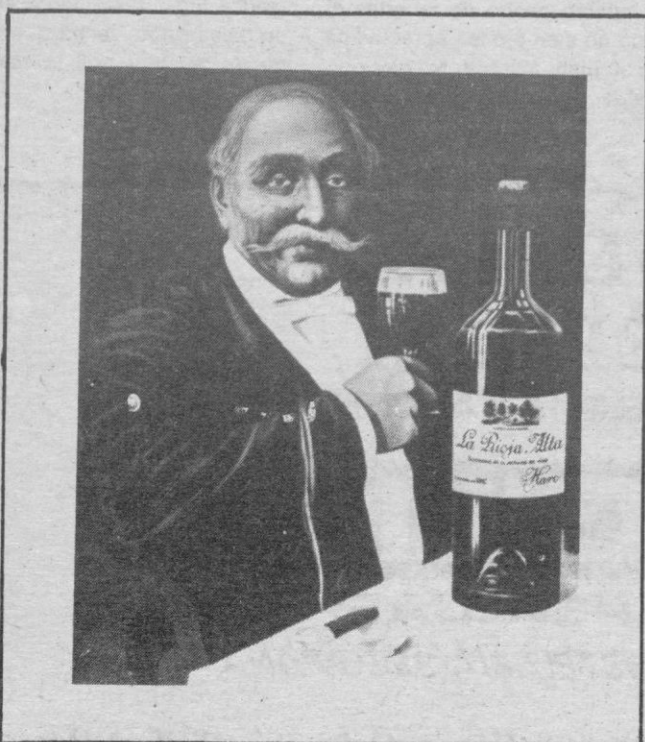
SOCIEDAD DE COSECHEROS DE VINO FUNDADA EN 1890

Haro

(LA RIOJA)



REPRESENTANTE EXCLUSIVO
PARA
SEGOVIA Y AVILA
Antonio Yanguas Antona
TELEFONOS (911) 42 87 92 42 46 08
SEGOVIA



La Rioja Alta, S.A.

SOCIEDAD DE COSECHEROS DE VINO FUNDADA EN 1890



MARCA CONCEDIDA

Viña Arana

Embotellado en nuestras bodegas



Haro
(ESPAÑA)

SEXTO AÑO

La Rioja Alta, S.A.

SOCIEDAD DE COSECHEROS DE VINO FUNDADA EN 1890



MARCA CONCEDIDA

Viña Alberdi

Embotellado en nuestras bodegas

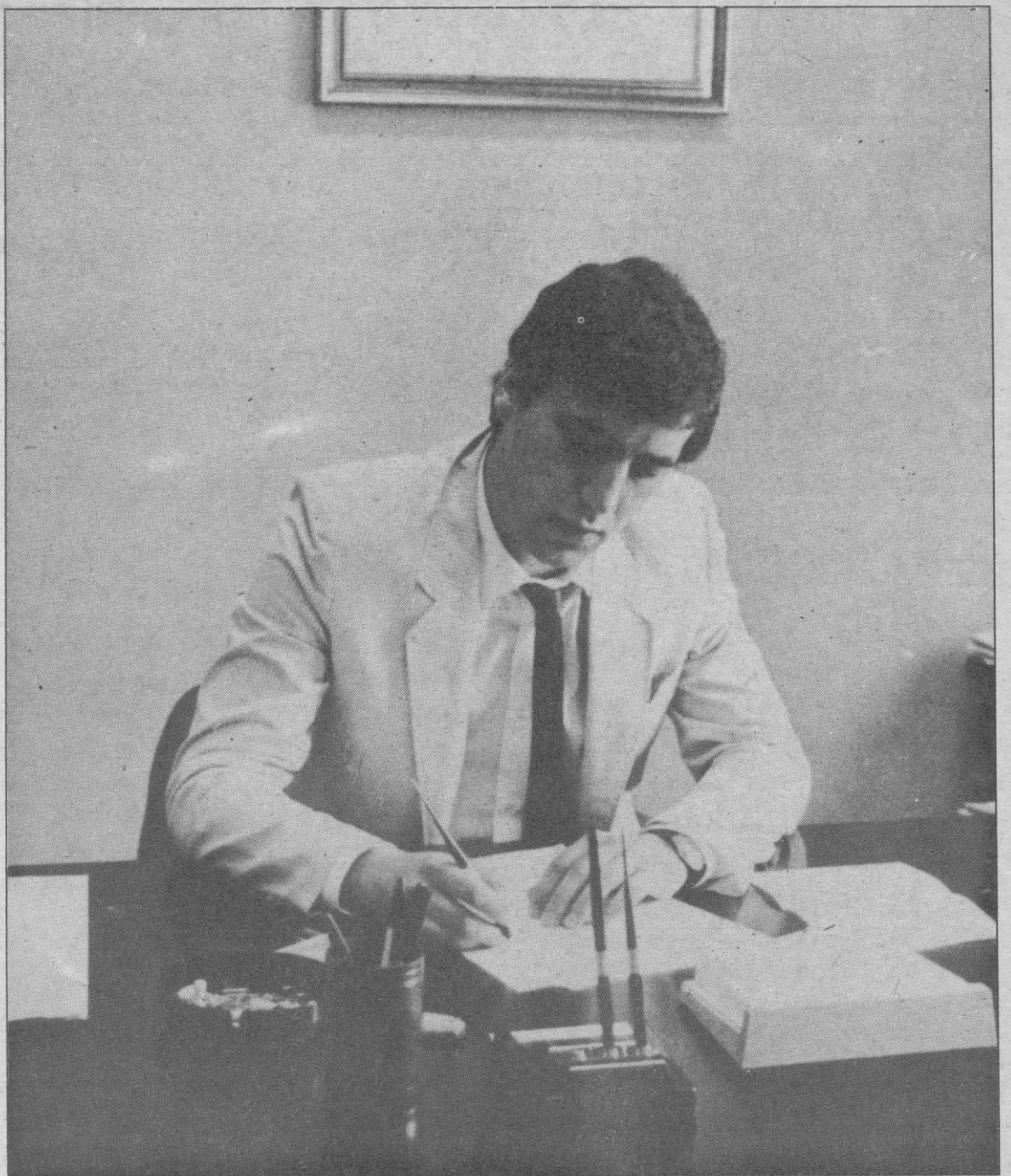


Haro
(ESPAÑA)

TINTO FINO DE RIOJA

ANGEL LUIS FERNANDEZ GONZALEZ,

Director provincial de Transportes, Turismo y Comunicaciones



¿Qué aspectos positivos ofrece la Semana de la Cocina Segoviana que incidan favorablemente en el sector?

La III Semana de la Cocina Segoviana supone, en primer lugar, un motivo de reflexión. Nunca se pondrá bastante el acento en la importancia que tiene para Segovia el sector turístico y, dentro de éste, el subsector de restauración. El valor de la producción total de la hostelería en la provincia de Segovia superó en 1982 los 4.250 millones de pesetas con un valor añadido bruto situado entre el cincuenta y el cincuenta y tres por ciento. Por lo tanto, cualquier motivo que, como esta Semana de Cocina, nos ponga de manifiesto esta realidad tiene un interés capital.

En segundo lugar, y creo que es lo más importante, está el aspecto propagandístico. Aunque la cocina segoviana tiene ya un prestigio acreditado en toda España, hay que seguir profundizando en este camino. Es pre-

ciso abrirnos al exterior y mostrar toda la riqueza culinaria de nuestra provincia. En este sentido, las relaciones públicas cumplen un cometido de primer orden.

En tercer lugar, la Semana de Cocina es un elemento aglutinante de los hombres y mujeres del sector de Restauración. Esta iniciativa del CIT segoviano contribuye a dinamizar las relaciones entre los restaurantes de nuestra ciudad y provincia y crea un ambiente de cordialidad e intereses comunes.

Pero, además de su interés económico, la III Semana de la Cocina Segoviana es un acontecimiento cultural. La investigación de la cocina antigua, la recuperación de viejas recetas, las conferencias y pregón, etc., suponen un trabajo que potenciará nuestro sector.

Con OLIVETTI, llevar bien un restaurante es pan comido



- Predispone fecha y hora.
- Porcentaje, descuentos y aumentos.
- Control, departamentos y camareros.
- Certificación.

gonzález & maseda, s.l.

Plaza de los Espejos, 3

Teléfonos: 433212

Servicio Técnico: 433101



PRODUCTOS CARNICOS ROSMAR, S. A.

Especialidad en JAMONES
Gerente: Fernando Burgos Hernando

Fábrica: Avenida José Antonio, s/n Teléfonos 421216-423009 SEGOVIA

LOS DIECINUEVE MENUS QUE CONFIGURAN EL CONTENIDO GASTRONOMICO DE LA III SEMANA DE LA COCINA SEGOVIANA

RESTAURANTE TIPICO SOLAIRE

RAPE A LA CAZUELA CON SALSA
BESANA
MODOROTE CASTELLANO AL ESTILO
SOLAIRE

Postre:

COPA ESPECIAL SOLAIRE
O
DUQUESAS VARIADAS

VENTA HONTORIA

SOPA CASTELLANA

CORDERO ASADO
EN NUESTRO HORNO

ENSALADA NATURAL

TARTA CHARLOTA
O
MANZANAS ASADAS

RESTAURANTE CRISTOBAL

BACALAO A LA SEPULVEDANA
CORDERO ASADO
con ensalada de lechuga
CAPUCHINAS

HOTEL PUERTA DE SEGOVIA

SOPA DE CONEJO CON NISCALOS
CALDERETA DE CORDERO AL ESTILO
PUERTA SEGOVIA
FRAMBUESAS CON NATA AL OPORTO

PARADOR N. DE SEGOVIA

BOCADITO CASTELLANO
GRATINADO DE NIZCALOS
CON MOLLEJAS
MANITAS DE CORDERO
A LA SEGOVIANA
NUESTRO PONCHE
MODORRO DE VINO
CAFE

MESON EL CORDERO

JUDIONES CON ALMEJAS
BACALAO RIOJANA
GUIISO DE CARNE DE BUEY
DEL TIO ALBINO
POSTRE DEL RESTAURANTE

EL BERNARDINO

CREMA DE CALABACIN
CHULETON DE TERNERA
AL BERNARDINO
PIÑA AMERICANA A LA CREMA
CHANTILLY

RESTAURANTE DUQUE

PASTEL DE VERDURAS
ARROPE DE CALABAZA
AL GRAN DYC
PERDICES ESTOFADAS
A LA SEGOVIANA

LA COCINA DE SANT MILLAN

SOPA DE SAN FRUTOS
(con cigalas, gambas
y muchas estrellas)

PIMIENTOS RELLENOS
(con jamón, queso, bonito,
pimientos y tomate)

PATO
(con ciruelas, manzana,
tomillo, mejorana y finas
hierbas verdes)

MESON DE LOS GASCONES

CONGRIO EN SALSA VERDE
LOMO DE CHOTO GASCONES
NATILLAS

RESTAURANTE LA TAURINA

APERITIVOS DE LA CASA
CORDERO O COCHINILLO
con ensalada
POSTRE TAURINA
PAN Y VINO

RESTAURANTE EL TORREÓN

SOPA DE CEBOLLA
TRUCHA A LA SAL
OSOBUCO MILANESA
ARROZ CON LECHE A LA CREMA

BAR-RESTAURANTE BRASIL

SOPA DE LA ABUELA PURA
PASTEL DE CAZA
BORRACHINES DE MI PUEBLO

RESTAURANTE FLORIDA

JUDIAS BLANCAS
CON CHORIZO CASERO
MERLUZA A LA VASCA
PIJAMA FLORIDA
PAN, VINO O AGUA MINERAL

RESTAURANTE JOSE MARIA

ENTRANTES DELICIAS DE OTOÑO
PERDIZ DEL MESON
TARTA CASERA ESPECIALIDAD
DE CHEF
PAN CANDEAL DEL PUEBLO
VINOS CLARETE DE LA RIBERA DEL
DUERO. TINTO DE NUESTRA
COSECHA ESPECIAL DE 1981
CAFE EXPRES Y LICORES DE LA CASA

HOSTERIA PINTOR ZULOAGA

APERITIVO ESPECIAL DE LA CASA
CON VINO DE MORILES

JUDIONES CON MONDEJO
PARRILLADA DEL LUGAR
CON TOMATES RELLENOS
DELICIAS DE LA CASA
CON CAPRICHOS DEL PINTOR

RESTAURANTE LA OFICINA

SOPA DE PICADILLO
LENGUADO O MERLUZA AL CESAR
Pescado preparado delicadamente al horno con
un fumé de marisco. Guarnicionado con maris-
co, algo de verduras y coñac quemado. Plato
confeccionado en el momento de ser servido.

TARTA CHARLOTA CASERA

MESON DE CANDIDO

SOPA DE SENDERINAS
COCOTXAS DE BACALAO CON
HONGOS EN SALSA VERDE
RABO DE TORO CON SETAS
DE PIE AZUL
POSTRE DE SETAS CON HELADO
DE TURRON
CABEZAS DE GORROS VERDES
CON MENTA

EL HORNO DE LA ALDEGÜELA

Empezará su comida con nuestras morcillas de
Bernardos, de las que en el asador revientan, unos
pimientos rojos al horno, y aderezados a modo de
ensalada, más picadillo, y todo ello sirve para abrir
boca.

Suelen después servirse unas sopas del señor Juan
pues en el mes de octubre es lo indicado.

El plato principal, está cocinándose en horno,
con el fuego y la brasa, el asado estará listo tan pron-
to como el comensal dé el traste con las sopas.
Llegará la cazuela a la mesa y comienza el festín.
Cada hueso irá colocándose al borde del plato.

La ensalada aparece con su nota de frescura.

El vino del modorro riega la comida y el pan
del pueblo la acompaña.

Para los postres le sugerimos una tarta de fram-
buesas con moras, termine con un café del puchero
y una copa de aguardiente de apio, a lo que le
invitará la casa, que es la suya.

DIONISIO DUQUE,

PRESIDENTE DEL C.I.T.

¿Qué aspectos positivos ofrece la Semana de la Cocina Segoviana que incidan favorablemente en el sector?



CASH SEGOVIA — I F A
CASH AVILA — I F A
CASH VILLALBA — I F A
CASH AREVALO — I F A
CASH CUELLAR — I F A

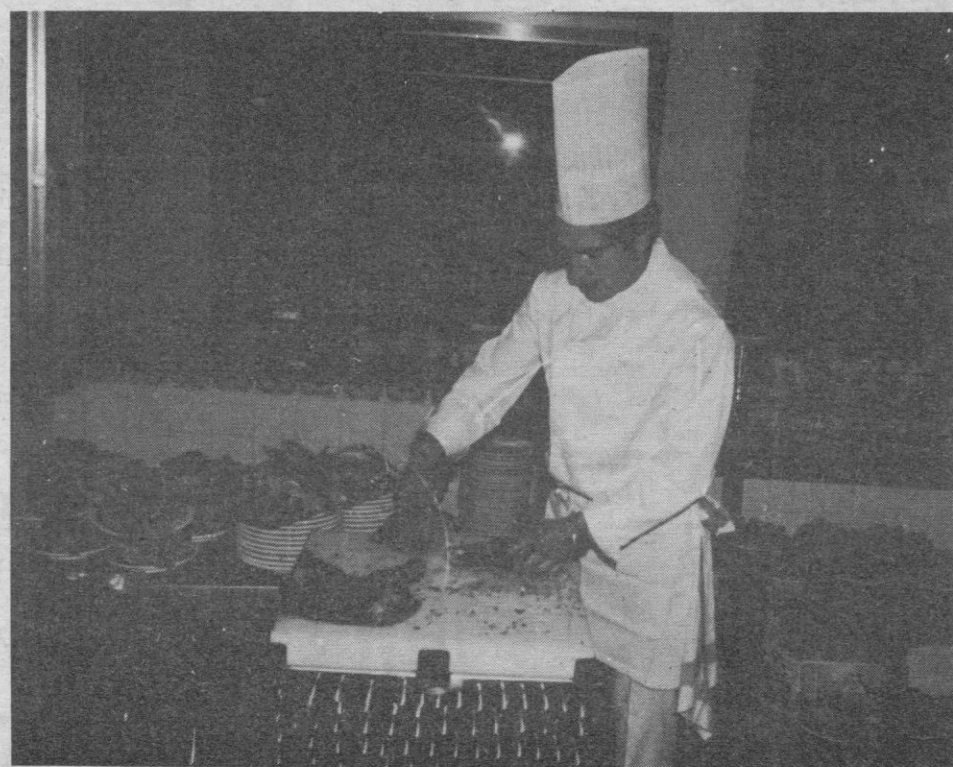
**PROMOCION DEL 17
 AL 31 DE OCTUBRE:**

Aceite Oliva Puro 1.º LOS ARCOS
 Aceite Girasol BASTION-SOL
 Aceite Girasol ARLESOL, botella 1 litro
 Galletas MARIA FONTANEDA, 1 kg.
 Queso porciones EL CASERIO
 Nesquik 400 gramos
 Arroz SOS 1 kg.
 Anís Chinchón ALCOHOLERA, 1 litro
 Coñac 103 Etiqueta blanca, 1 litro
 Coñac Carlos III 3/4
 Colón, barril 5 kg. Vale 50 ptas.
 DIXAN barril de 5 kg.
 Mistol VAJILLAS, 1 litro
 Crema Dental COLGATE
 Suavizante MIMOSIN

...Y MUCHOS ARTICULOS MAS

Muchísimos son los aspectos positivos que ofrece la Semana. Especialmente dar a conocer fuera de nuestras particulares fronteras provinciales la exquisita cocina segoviana, el esfuerzo que ofrece todo el gremio para dar un esmerado servicio, mucha atención y delicadeza y un buen hacer o trabajo profesional. Todo esto lo conseguimos gracias a los medios de comunicación locales y nacionales, que han sido invitados a los actos para que observen nuestro quehacer y después lo pregonen a los cuatro vientos. También es muy importante el esfuerzo realizado por los restaurantes participantes que se unen todos ellos como una pinta para ofrecer lo mejor de su casa, con todo el esmero y cariño que conlleva la cocina segoviana. Todo ello, llevado de la mano y organizado por el Centro de Iniciativas Turísticas de Segovia.

Considero por lo tanto muy favorable y positivo todo el desarrollo de la muestra. Espero que en años sucesivos sea mayor el número de restaurantes participantes, tanto de Segovia como de la provincia, porque esta promoción beneficia en general a todo el gremio de hostelería. Quiero agradecer también, la colaboración prestada por nuestras primeras autoridades y Caja de Ahorros de Segovia.



**HORNO
 DE ASAR**



AL SERVICIO DE LA HOSTELERIA

**Ctra. San Rafael, Km. 90,30 Teléfonos 42 01 82 - 92
 SEGOVIA**

¿COCINA SEGOVIANA?

Por JOSE ANTONIO
FLOREZ VALERO



El título es pregunta. Y el alcance de esa pregunta es fácil de explicar. Se trata, sencillamente, de averiguar si al nombre «cocina» se le pueden poner apellidos. Más concretamente: si uno de esos apellidos puede ser el de segoviana. Y si existen razones suficientes pa-

ra justificar tal apellido.

Las discusiones en este aspecto no son nuevas, ni vienen dadas por la fiebre de identidad que nos sigue persiguiendo tanto en los temas de la cocina como en tantas otras manifestaciones culturales y populares. Ya en el siglo XIX, en sus

finales, surgió una amplia controversia donde se encontraron dos tesis distintas. Una de ellas, defendida como primer firmante por «El cocinero de Su Majestad» y que no era otro que el escritor José María de Castro y Sedano, sostenía la existencia de una cocina nacio-

nal, una cocina española, con diversas variedades si se quiere, pero con una única esencia.

Para avalar su tesis emprendió la búsqueda de un plato que representara a todas las regiones, algo así como la bandera de la cocina española. Terminó defendiendo que este plato era

el cocido, por ser común en toda nuestra geografía. Claro está que su pretendido hallazgo llevaba dentro de sí la contradicción. Porque existen los cocidos madrileños, los gallegos, los castellanos, los extremeños. Pero no son iguales. Cada uno de ellos presenta una pecu-

PRODUCTOS
POVI
«FRITOS»



PATATAS - CORTEZAS
GANCHITOS - ETC.
ELABORACION DIARIA

Sucursal: 42 38 00
Particular: 42 28 87
42 48 62 SEGOVIA

MONTAJES INDUSTRIALES
DE HOSTELERIA
Y ALIMENTACION

C. MUNICIO

LA CIMBALI

Gdor. Fdez. Jiménez, 13 Teléfono 42 58 21 SEGOVIA

liaridad. Y, si aceptamos peculiaridades, matices y distingos en lo que había de ser el plato común, ¿cómo no admitirlas en las cocinas, que poseen logros tradicionales autóctonos, por completo diferenciados y diferenciadores?

Contra esta tesis de unidad se levantó otra, abogando por todo lo contrario. A su cabeza el doctor Debusset partía de negar rotundamente la existencia de una cocina española que pudiera considerarse como tal y abogaba por multitud de cocinas, prácticamente con un criterio geográfico-administrativo. Como suele suceder en todas las polémicas los argumentos de uno convencer al lector hasta que lee los argumentos del otro. Algo de eso está ocurriendo en la actualidad con ciertos escritores gastronómicos más llevados de una idea primera a la que deben defender como sea que de una investigación rigurosa que nos conduciría, en definitiva, a un término medio. Allí donde se dice está la virtud.

La cocina, como manifestación cultural de un pueblo que es, se ha ido forjando a través de los siglos. Esta forja ha tenido y conserva muchos yunques: el clima, los alimentos más a mano, las costumbres cotidianas, el trabajo (la clase de trabajo) habitual, el gusto más o menos generalizado... Y también, y naturalmente, las influencias externas.

Porque es este punto importante de partida y que debe fijarse cuanto antes: no es posible hablar de una cocina regional de carácter hermético, independiente, sin influencias externas. Sería utópico, y tampoco es preciso ese hermetismo para conceder un determinado apellido a una determinada cultura, en este caso la gastronómica.

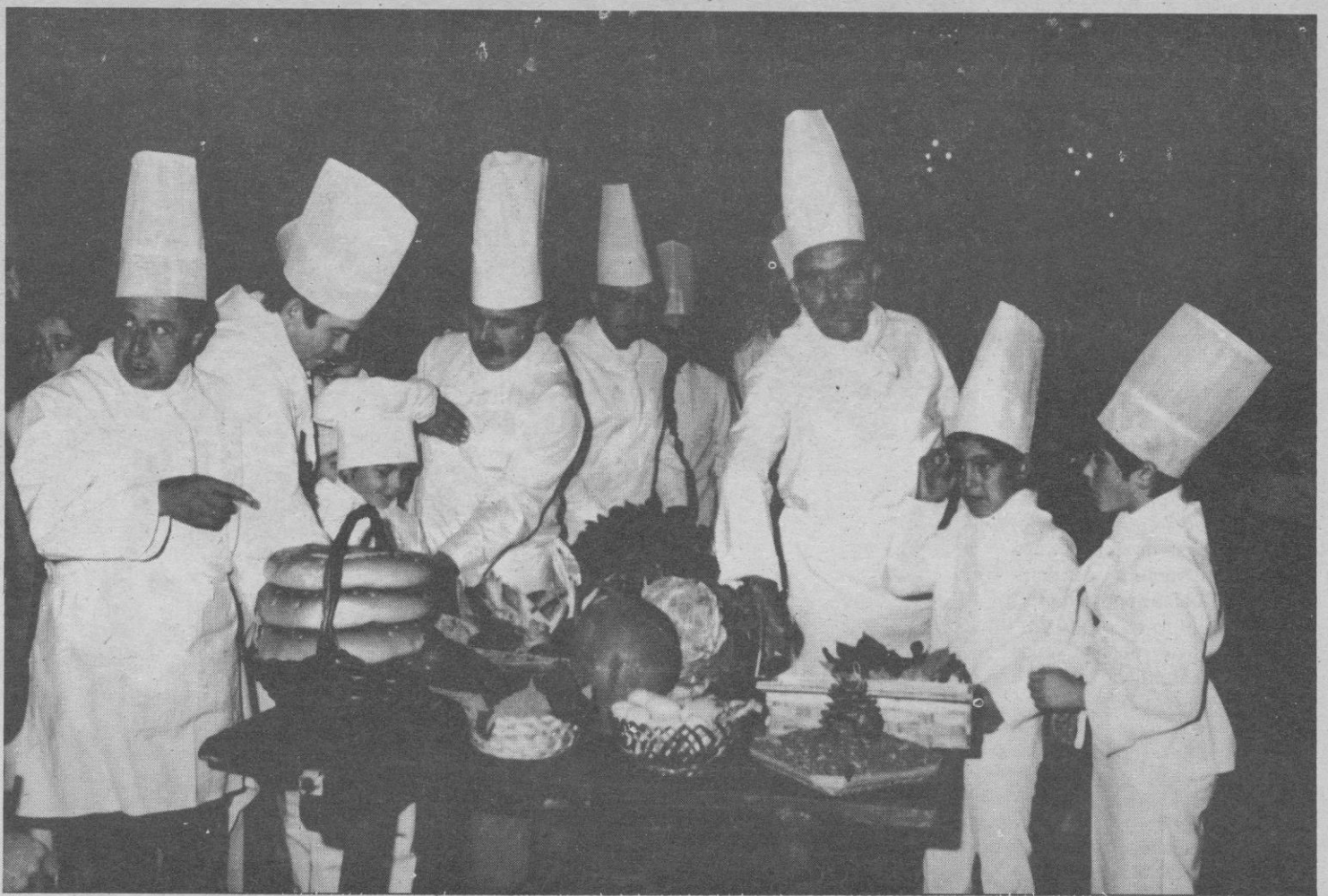
Y, con esta premisa, sí podemos distinguir tres zonas importantes dentro de la geografía española con tradición, méritos y peculiaridades bastantes como para considerarlas distintas las unas de las otras.

Es la primera de ellas la cocina mediterránea, cocina que nos viene desde los romanos. Cocina del aceite, de los cereales (el arroz), de las verduras. Con una base que descansa, de forma primordial, en los vegetales y deja las carnes en segundo término.

Es la segunda la cocina atlántica. Cocina que nos vino de Europa, y más posteriormente, y que tuvo un desarrollo paralelo al Camino de Santiago. Aquí la carne va a constituirse en protagonista y, entre la carne, el cerdo. Las verduras son pocas y en el guiso el aceite se sustituye en todos los casos por la manteca de cerdo.

Y la tercera, derivación de la primera en realidad, es la andaluza. Parte de los mismos principios que la mediterránea, pero evoluciona más que aquella por la precisión de acomodarse a un clima más caluroso y, sobre todo, por la influencia árabe.

Establecidas así las cosas es fácil deducir que no basta con que una determinada región, provincia o ciudad posea un pla-



to típico más o menos original, o un restaurante de mayor o menor calidad, para concederle apellido a su cocina. Es, simplemente y en la mayor parte de los casos, un esfuerzo inútil por buscar identidades e independencias donde no existen.

Ahora bien: esta división amplia es genérica. No excluye que puedan existir otras cocinas con tradición auténtica y desarrollo vivo al margen de los tres grandes ejes. De hecho existen. Y esa existencia nos lleva otra vez al título: ¿Cocina segoviana?

Un primer dato lo constituye la relativa marginación de la provincia de Segovia con respecto al movimiento que supuso el Camino de Santiago. No aislada de él, pero muy poco influida. Como con Roma, aunque por razones diferentes: otro clima, otros productos.

Ello hace que surja una coci-

na popular, cocina, que por cierto, goza de buena salud y prueba de ello son los Certámenes anuales que se programan, imposibles de realizar en otras latitudes con menos afición a estos temas. Además, al cerdo, que es base, Segovia incorpora, y prácticamente a su altura, el cordero, por la floreciente ganadería ovina que siempre mantuvo.

El propio tratamiento de ambos animales adquiere una peculiaridad que es única y propia. Busca en ellos aquellas cualidades que más aptos les hagan para que su comida suponga no solo alimentación, sino placer. Una comida «humana» que va más allá de la mera satisfacción de un instinto. Edad, alimentación, elaboración, etc. Si alguien come un cochinitillo como se come en Segovia y lo hace fuera de Segovia



FRIGO - MAX

*Refrigeración industrial
Instalaciones de hostelería*

MAXIMINO CUENCA

Calle de las Nieves, 28
Teléfono 431240

SEGOVIA



**LOZA - CRISTAL
ARTICULOS PIEL
Y VIAJE
REGALOS**

**C. Establecimientos
Muñoz, S. A.**

SERVICIO HOSTELERIA



Cervantes, 17 Teléf 43 77 24

SEGOVIA

Roble, 19 Teléf 42 97 62

es que quien se lo ha preparado, aquí lo aprendió. Podrían, en todo caso, enfadarse los de Arévalo o Aranda o Peñafiel por lo dicho, pero no tendrían razón. Porque no se trata de una circunscripción hermética de límites administrativos y Arévalo y Aranda y Peñafiel bien pueden incluirse dentro de la denominación genérica «cocina segoviana» aunque su vinculación administrativa la tenga fuera de la provincia en sí.

Pero la sola peculiaridad de tratar y preparar dos alimentos, aunque sean tan importantes como los mencionados, no es razón bastante para conceder el apellido. Apresurémonos a decir que tal cosa no ocurre solamente con el cordero y el cochinitillo. Si la cocina segoviana merece tal nombre es por el tratamiento y uso, muchas veces peculiar y casi único, que da a todos los productos de la tierra tanto animales (vacuno, caza) como vegetales (éstos últimos ampliados a lo que es común en la región castellano-leonesa por las condiciones de las huertas de La Granja y alrededores, lease judiones y setas etc) como por la dedicación, nacida de lo popular pero continuada en lo industrial, si bien dando a esta palabra todo el sabor y enjundia de lo artesano.

En efecto: Segovia ha sido, desde siempre, lugar con proyección gastronómica. No se trata aquí de realizar un trabajo riguroso, sino de exponer unas ideas, por lo que no echaremos mano de estadísticas. Pero un ejemplo es claro: hace veinte años Valladolid (con más de doce veces la población de Segovia) apenas contaba con un par de restaurantes que no tuvieran como negocio principal un hotel. En Segovia, por entonces, y por ahora, el número lo conocemos todos. Puede aducirse la cercanía de Madrid. Pero no es razón bastante: lo sería si ocurriera lo mismo en Avila, o en Guadalajara, o en el mismo Toledo. La razón es más profunda: la razón nace de esa afición segoviana a la cocina, de un peculiar modo de ser y entender la vida cotidiana. Puede ser que los madrileños hayan hecho mucho por los restaurantes de Segovia, pero esos restaurantes existían. Sus propietarios se ha-



brán hecho más o menos ricos (ellos dirán que menos) pero las puertas de sus establecimientos han permanecido abiertas gracias a los segovianos.

Por no olvidar argumentos posibles en contra es preciso mencionar al pescado. Y mencionarle para encarecer su presencia en la cocina segoviana. No ya ahora, que los medios de comunicación y de conservación actuales permiten su utilización óptima en cualquier cocina, sino antes, cuando el besugo llegaba en Navidad cubierto de limones; sino con los salados, especialmente el bacalao, que tuvo fama, al ajo arriero, en todas las ferias y mercados de la provincia (Turégano, Cantalejo) y las sardinas viejas prensadas en tábalas, y el atún abrasado, sin mencionar los escabeches (tanto con pescados de mar como de río y con car-

nes) que fueron y siguen siendo famosos hasta el punto de constituir la especialidad de múltiples establecimientos. Y hablando de pescados, la versatilidad inteligente con que se presentan los peces de los ríos (truchas, tencas, etc.) o se «presentaban» los cangrejos, cada mesón o cada venta con su receta única y distinta. Todo ello sin mencionar, por no cansar, a los dulces.

Si resumimos un poco las ideas expuestas hasta ahora nos encontramos: 1.º La cocina segoviana tiene una amplia tradición. 2.º Su base, antes y ahora, es la cocina popular, sin concesiones a extravagancias foráneas. 3.º Emplea alimentos y condimentos propios de la tierra o hasta ella llegados en perfectas condiciones de conservación. 4.º Posee platos que por su elaboración y tratamien-

to son únicos y específicos de esta cocina.

Las anteriores pueden considerarse como razones suficientes que permiten hablar con propiedad de una «cocina segoviana». Pero existe una más, importante, que reafirma esa propiedad: la cocina segoviana no es una cocina muerta, sino viva. No se trata, tan sólo, de un hecho histórico, sino de un hecho cotidiano, que posee continuidad suficiente como para augurarle un amplio futuro.

Las casas de comidas segovianas, las tradicionales y las nuevas, viven a diario un afán de mejora, de investigación, de perfeccionamiento. Sus propietarios, sus cocineros, sus hombres de sala, no se mueven tan sólo por un motivo económico sino, me atrevería a decir que fundamentalmente, por un cariño hacia su profesión. Profesión de la que están orgullosos.

Los medios rápidos de comunicación, el perfeccionamiento en los métodos de producción y conservación de alimentos, las mejoras técnicas en las instalaciones, constituyen un reto que los profesionales están aceptando en su justa medida. En primer lugar para ampliar y perfeccionar sus menús siempre que no supongan la introducción de novedades extemporáneas que puedan, a la larga, privar de su autenticidad a la cocina tradicional, sino que se limiten a mejorarla. Y en la medida que el adelanto de la técnica no prive al plato de las condiciones requeridas. Porque un cordero asado al horno sólo lo es si al horno es asado.

Si puede hablarse de «cocina segoviana». Y a la vista de la actuación diaria de sus profesionales podrá seguir hablándose mucho tiempo.

CASH PASCUAL

AHORRAN TIEMPO, ESPACIO Y DINERO

CASH PASCUAL 4

Vía Roma, 50
SEGOVIA

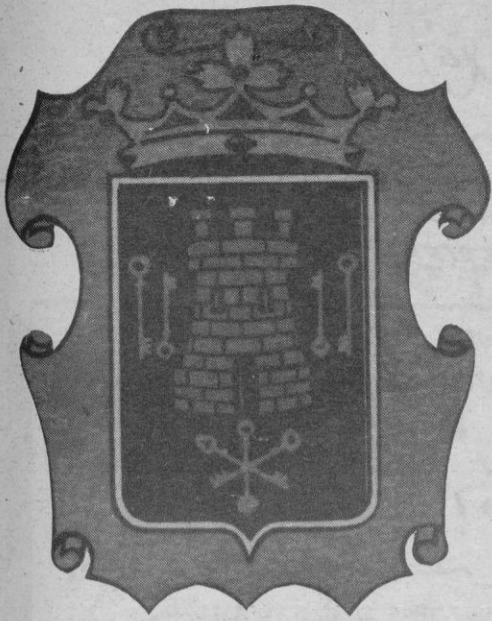
CASH PASCUAL 8

Ctra. San Rafael, Km. 90
SEGOVIA

CASH PASCUAL 10

Avenida Silva Muñoz, 63
CUELLAR

al servicio de la **HOSTELERIA y ALIMENTACION**
con la garantía del **GRUPO PASCUAL**



SEPULVEDA

El escudo sepulvedano tiene las siete llaves que cierran sus siete puertas de acceso a la villa. Pero Sepúlveda permanece abierta las veinticuatro horas del día. Luz de la historia, varada en la meseta de la alta Castilla, llena de romanticismo y espíritu poéticos. Afortunadamente, las circunstancias geofísicas no permiten el cambio hacia estructuras modernas. Permanece en lo ancestral, aunque actualizada y con el sello eterno de lo bello. Lastras olvidadas y rocas fantasmales, valles frondosos bañados por el Duratón. Sepúlveda conserva el privilegio de lo primitivo rodeado de lo natural y de lo comfortable.

Tierra de toreros insignes, con una dinastía que hizo historia: La Serna. Dice Rafael de la Serna Gil:

Tú viniste en silencio, Victoriano,
por el viento y la nube como el cóndor,
como el cóndor también cruzaste almenas
llenas de soledades y de oro;
y trajiste un fulgor de sueño y brisas,
y de la altiva cumbre su tesoro.
Y rompiste la norma anquilosada,
y desbordaste con tu gesta el modo,
y abriste nuevas sendas al toreo,
y arrebataste la distancia al toro.

Victoriano de la Serna, el gran torero, el maestro. Sepulvedano. El pase de «la rosa», la suerte inventada por el gran Victoriano. Caireles de la tarde, toros bramando al viento, tablados de Castilla. Un recuerdo para mi amigo Rafael.

En la III Semana de la Cocina Segoviana, Sepúlveda ha de estar presente. Estará presente. El día de la provincia es suyo. Su cordero asado será de todos. Jamás se habrá degustado un manjar semejante. Fama tiene su cordero asado, pero ese día...

Paulino, Zuter, Cristóbal... y el cordero asado, que no tiene mayor secreto que la calidad de sus carnes. Pura selección. Lo más segoviano y castellano, manjar de dioses, tendrá ese señalado día una acogida especial, porque los ilustres visitantes que lleguen a Sepúlveda, van a encontrarse con la más genuina delicia de la tierra: el cordero asado.

Siete llaves para siete puertas. Simbolismo. Porque Sepúlveda en lo cotidiano y en lo normal, no tiene ni puertas ni llaves, sólo tiene deseos de acoger en sus brazos abiertos al viajero y al amigo.

Pablo Pastor



"BIÉN COMIDO Y BIÉN BEBIDO, ¿QUÉ MÁS QUIERES, CUERPO MÍO?"

(GONZALO DE BERCEO)

