

Ciudad de mesones, figones y restaurantes, Segovia es uno de los más firmes baluartes de la cocina castellana de antaño y de su actualización del siglo XXI. De hecho, una buena parte de su atractivo turístico, lo constituye su afamada oferta gastronómica.

En las cocinas de la capital segoviana, las de los mesones o las de las casas, se han elaborado durante siglos los alimentos autóctonos, naturales de las tierras circundantes, hasta convertirlos en exquisitas recetas. La geografía provincial, que abarca desde el piedemonte serrano hasta las áridas tierras del norte, aportan muy buenos productos, comenzando por el más básico de los alimentos: el pan, elaborado con el cereal que producen los campos "de pan llevar"; o la leche de las vacas que pastan en verdes praderas de las estribaciones de la Sierra de Guadarrama y que, junto con las procedentes de los rebaños de ovejas y cabras, son base de los buenos quesos de nuestra provincia.

Los primeros platos, siguiendo las costumbres más antiguas en estos lugares de bajas temperaturas invernales, están pensados para combatir el frío pero, aún en pleno verano, un plato de judiones de La Granja o una sopa castellana se convierten en unas muy buenas opciones culinarias.

El dorado cochinillo –tostón- jugoso y crujiente al tiempo, y el cordero lechal -lechazo- de la sabrosa raza churra, son dos de los productos estelares de la gastronomía segoviana, aunque la oferta de carnes se complementa con ricas piezas de vacuno serrano y, por supuesto, con una gran variedad de platos con el cerdo como protagonista.

Las grandes extensiones hortícolas de la comarca del Carracillo, proporcionan a las mesas segovianas una gran variedad de verduras y hortalizas de primerísima calidad con las que realizar ensaladas y cremas de especial sabor.

Si se desea, el menú puede completarse con el rey de los postres en Segovia: el ponche, tarta de fino bizcocho relleno de crema y bañado de almíbar, al que se recubre de una fina capa de mazapán que envuelve la dulce humedad interior.

Pero una comida en cualquiera de los renombrados restaurantes segovianos, ha de ser acompañada por alguno de los reconocidos vinos que se producen en la provincia de la que algunos viñedos producen tintos de la Ribera del Duero, o los que son acogidos bajo la D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León, por no hablar de los vinos blancos –verdejo- con Denominación de Origen Rueda.

Completar la visita a Segovia en cualquiera de los restaurantes que salen al paso del viajero, es una estupenda manera de disfrutar de uno de los aspectos más característicos de la ciudad, de una forma de cultura – la gastronomía – que en el siglo XXI sigue combinando la sabia tradición con la necesaria innovación.

Saborea Segovia

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

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

Participan en Saborea España la Federación Española de Hostelería y restauración, la Asociación Española de Destinos para la promoción del turismo gastronómico, la Organización Europea de Cocineros (Eurotoques) la federación de asociaciones de cocineros y reposteros de España (FACYRE) Y Paradores de Turismo.

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

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

Los establecimientos certificados con el sello de Saborea Segovia, disponen de un distintivo acreditativo.

Saborea España cuenta con el apoyo de la Secretaria de Estado de Turismo y agrupa en la actualidad un total de 19 destinos.

A Coruña/Badajoz / Cambrils / Ciudad Real / Lanzarote / Lleida / Logroño / Madrid / Menorca / Murcia / Pamplona / Sant Carles de la Rapita / Segovia / Sevilla / Tenerife / Valencia / Valladolid / Vinarós / Zaragoza.