

Ruta 4

Cocidos y potajes

EL JUDIÓN DE LA GRANJA



Las sopas, cocidos y potajes que han sido una de las preparaciones fundamentales en la dieta de los segovianos, son sin lugar a dudas uno de los platos más demandados para satisfacer las necesidades calóricas en los trabajos del campo. En Segovia destacan los garbanzos de Valseca; aunque el de los garbanzos ha sido un cultivo tradicional y generalizado en la mayoría de nuestros núcleos rurales.

Junto al cochinillo, en los menús de los cientos de restaurantes que salpican la provincia, reinan los Judiones de La Granja. Esta legumbre venida de América comenzó a consumirse con avidez durante la segunda mitad del siglo pasado; hasta entonces servía de forraje para caballerías, pues se consideraba al judión como harinoso y basto. Su cocción junto con pies, oreja y chorizo de cerdo hacen de los judiones un manjar para los amantes de la cuchara y representan un método rápido para entrar en calor.



Ruta 5

Cervezas, dulces y tiendas delicatessen

Siendo Segovia tierra de labradores, las harinas obtenidas derivaron en multitud de elaboraciones más allá de los panes. Combinando el trigo con huevos, manteca de cerdo, azúcares, levaduras, frutos secos, especias, vinos, aceites, licores y agua; variando la proporciones, jugando con las formas, los métodos y tiempos de cocción se fue creando un abanico de confitería y repostería vastísimo: bizcochos, rosquillas de anís, tortas, florones, bartolillos, hojaldres, pestiños, tejas, crocantes, suspiros, almendrados, empiñonados, canutillos, hojuelas, buñuelos, mantecados, magdalenas, bollos borrachos, americanos, zapatillas, barquillos, leche frita, obleas etc... Y así un día surgió el Ponche Segoviano, postre por antonomasia de la gastronomía provincial que aúna elaboraciones de muy diferentes latitudes: bizcocho borracho cubierto de crema pastelera, tapada a su vez con otra plancha de bizcocho que se viste con una fina lámina de mazapán sobre la que se espolvorea azúcar que se quema después formando rombos con una varilla de hierro candente.



En los últimos años en nuestra provincia, se han desarrollado proyectos empresariales en torno a la cerveza artesana. Son cervezas sin aditivos ni conservantes y sin pasteurizar. Están vivas y son un producto evolutivo, que cambia cada día un poco por la presencia de la levadura viva.

Nuestra gastronomía también ha ido cambiando con el paso de los años, adaptándose a las necesidades de cada momento.

Si hay un lugar que muestra la diversidad de la gastronomía de Segovia ese son las tiendas de delicatessen que encontramos por nuestro territorio, en esta ruta también os recomendamos visitar algunas de ellas.



Más info:

tastingspain.es
gastronomia.turismodesegovia.com
f SaboreaSegovia
t @SaboreaSegovia
i @saboreasegovia

GASTRONOMÍA

Saborea Segovia



Hablar hoy de la gastronomía de un lugar es hablar del pasado. Hubo un tiempo en el que el hombre vivía ligado a la tierra; en ella desarrollaba trabajos que le permitían obtener los recursos básicos para satisfacer las necesidades más perentorias. Son oficios basados en el clima y la tierra los que han determinado la gastronomía tradicional de Segovia. Conocer nuestra gastronomía es conocer nuestra historia. Con estas rutas realizamos un recorrido por los productos que han marcado la vida en la provincia durante siglos, mostrando no solo un modo de alimentar el cuerpo, sino también el espíritu unido a tradiciones ancestrales que han ido pasando de padres a hijos.

Desde Saborea Segovia os proponemos las siguientes rutas de sabor:

- **Ruta 1** El cordero
- **Ruta 2** Del cerdo hasta los andares
- **Ruta 3** Las verduras y los quesos
- **Ruta 4** Cocidos y Potajes – El judión de La Granja
- **Ruta 5** Cervezas, dulces y tiendas delicatessen

Ruta 1

El Cordero

Si hay un plato verdaderamente asociado a la cultura celebratoria segoviana ese es el cordero asado. El día de la función se come cordero asado; por eso cordero, dulzaina y tamboril van de la mano. Los corderos que se consumen en Segovia son lechales entre 15 y 21 días de vida que se han alimentado exclusivamente de leche materna. Se presentan asados en cuartos sobre tarteras de barro sin más aditivos que sal y agua. Tienen fama los de los lugares donde abundan parameras aromáticas que sirven de pasto a las ovejas. Dicen que el sabor y aroma de estos pastos trasciende a la leche de las ovejas y a los corderos; de ahí el sabor tan fino del asado segoviano.



Ruta 2

Del cerdo hasta los andares

COCHINILLO ASADO



El secreto de un buen cochinillo asado radica en la calidad de la materia prima; por ello los cochinillos deben tener un máximo de tres semanas de vida, haber sido alimentados exclusivamente con leche materna y no sobrepasar los 6 kilos y medio en vivo.

La técnica del asado también es parte importante en el éxito final; un buen horno habrá de ser de bóveda de ladrillo cubierto de barro y constar de una rueda de base giratoria hecha con baldosas también de barro que permita que se concentre el calor y se reparta homogéneamente.

Conviene además utilizar como combustible leña de encina, roble o fresno.

Al final del proceso de asado resultará un cochinillo de carne tiernísima y corteza muy crujiente y dorada que, según manda la tradición, habrá de cortarse con el canto de un plato de loza que se estrellará posteriormente contra el suelo, mostrando así la ternura y buen asado del cochinillo.

EMBUTIDOS

“Del cerdo hasta los andares”. El aprovechamiento del cerdo es casi completo pero en Segovia destacan por encima de todo los chorizos de Cantimpalos, elaborados con carne magra picada y tocino que se maceran en un adobo de sal, ajo, pimentón y orégano y se dejan curar durante unas tres semanas.

Aunque hablar solo de chorizo no es hacer justicia a la gran cantidad de diferentes elaboraciones que resultan de la matanza; de este modo hemos de mencionar las morcillas, el calducho de su cocción, botagueñas, huesos de espinazo que se salmueran para guisos, lomos embuchados o en aceite, jamones, morros, orejas, pies, rabos, caretas, carrilleras, costillares, torreznos del alma, pancetas, chicharrones y pellas de manteca para guisar, elaborar bollería o fabricar jabones.



Ruta 3

Las verduras y los quesos



Dicen que antes de la fundación de la ciudad de Segovia existían arrabales a las orillas de los ríos Eresma y Clamores donde sus gentes cultivaban la huerta. Fruto del desarrollo histórico de aquella actividad han llegado a nuestros días huertos donde crecen tomates, habas, patatas, guisantes, lechugas, berzas, lombardas, cardos, calabazas, puerros, calabacines, melones, berenjenas, ajos, cebollas, pimientos, nabos, espárragos, zanahorias, etc... Pero ha sido en la comarca del Carracillo donde esta actividad tradicional se ha transformado en una verdadera industria, convirtiendo a Segovia en la primera productora nacional de zanahorias, remolachas, puerros y endivias, gracias al suelo arenoso y fértil que dejó el antiguo mar de Tetis al retirarse.

El campo produce sin necesidad de la mediación del hombre un sinfín de vegetales, setas, hongos que se han recogido a lo largo de la historia incorporándolos a guisos y recetas; setas de cardo, níscalos, boletus, champiñones, senderuelas, colmenillas, rebozuelos, trompetillas, setas de los caballeros, capuchinas, invernazas, setas de chopo, parasoles, perrochicos, trufas, y turmas de tierra son las setas y hongos más característicos de Segovia.

Con la llegada de la primavera, arroyos y praderas se cuajan de cardillos, perifollos, esparragueras, berros, collejas, canónigos, dientes de león y quitameriendas que permitieron alimentarse en épocas de hambruna.