

Sopas y sabores de cuchara



Las **sopas, cocidos y potajes** forman parte de la cocina tradicional segoviana. Recetas sencillas y reconfortantes que, durante generaciones, han aportado energía en los días de trabajo y ayudado a combatir los fríos inviernos.

Entre ellas destaca la **sopa castellana**, elaborada con ingredientes humildes como pan, ajo, pimentón y huevo. Un plato sencillo, sabroso y profundamente ligado a la tradición culinaria de Castilla.

Las legumbres también ocupan un lugar destacado. Los **garbanzos de Valseca**, cultivados tradicionalmente en distintos pueblos de la provincia, son uno de los productos de la despensa segoviana.

Y junto al cochinillo, los judiones de **La Granja** son uno de los grandes protagonistas de la cocina de cuchara. De gran tamaño y textura mantecosa, se preparan tradicionalmente con productos del cerdo y ofrecen un plato contundente y reconfortante, perfecto para los días fríos.



Dulces, vinos, cervezas y licores

La tradición repostera de Segovia nace de una cocina sencilla y de los productos de la tierra. Harina, huevos, azúcar, frutos secos, manteca, especias y licores se combinan en un amplio repertorio de dulces tradicionales, como rosquillas, florones, hojaldres, pestiños, almendrados, canutillos, buñuelos, mantecados o leche frita.

Entre todos ellos destaca el **Ponche Segoviano**, uno de los grandes embajadores de la repostería local. Elaborado con bizcocho calado, crema y mazapán, su característica superficie de azúcar quemado en forma de rombos lo convierte en un dulce inconfundible.

La tradición también pervive en los **dulces conventuales**, elaborados artesanalmente siguiendo recetas transmitidas de generación en generación. Una deliciosa manera de descubrir la estrecha relación entre gastronomía, historia y patrimonio.

Para acompañar estos sabores, Segovia cuenta con una interesante tradición de **vinos, licores y aguardientes**, a la que se suma una nueva generación de cervezas artesanas elaboradas en la provincia. Propuestas que combinan tradición, creatividad y productos de calidad para enriquecer la experiencia gastronómica.

Sabores de siempre y nuevas elaboraciones que convierten cada brindis y cada sobremesa en una forma más de disfrutar Segovia.



Descubre nuestra gastronomía:
www.saboreasegovia.com

Restaurantes, bodegas, productores y productos, denominaciones de origen, recetas, mercados, tiendas delicatessen, eventos gastronómicos...

Saborea nuestras experiencias gastronómicas



Información y reservas:

Telf.: 618 51 58 58

Mail: comercializacion@turismodesegovia.com



Síguenos en RRSS:

 TurismodeSegovia

 @turismodesegovia

 TurismoSegovia

GASTRONOMÍA

Saborea Segovia



La gastronomía segoviana

La gastronomía segoviana constituye uno de los principales recursos turísticos y culturales de la ciudad y su territorio, estrechamente vinculada a la tradición, al patrimonio y a la identidad local. Su cocina se caracteriza por el protagonismo de **productos de calidad**, así como por una elaboración basada en recetas tradicionales transmitidas de generación en generación.

Entre los principales productos de la gastronomía segoviana destacan el cochinillo, el cordero lechal, el judión de La Granja, las carnes de vacuno, los embutidos y derivados del cerdo y la repostería tradicional, especialmente el ponche segoviano. A ellos se suman productos agroalimentarios de la provincia y una variada oferta de vinos y bebidas de calidad, que refuerzan una **gastronomía estrechamente vinculada al territorio y a sus tradiciones**.

El cordero

Si hay un plato estrechamente ligado a la cultura festiva segoviana, ese es el cordero asado. Tradicionalmente asociado a las celebraciones populares, **forma parte de la identidad gastronómica de la ciudad**.

Los corderos son lechales, alimentados exclusivamente con leche materna, y se asan en cuartos sobre tarteras de barro, con agua y sal como únicos ingredientes. Su sabor y aroma característicos se relacionan con la calidad de los pastos aromáticos de las parameras segovianas, que contribuyen a la finura y singularidad del asado segoviano.



El cochinillo asado



El secreto de un buen cochinillo asado reside, en primer lugar, en la calidad de la materia prima. Los cochinillos deben haberse alimentado exclusivamente de leche materna y no superar los 6,5 kilos de peso en vivo.

La **técnica del asado** es también fundamental para obtener un resultado óptimo. El horno tradicional debe ser de bóveda de ladrillo revestida de barro y disponer de una base giratoria de baldosas de barro que favorezca la concentración y distribución uniforme del calor.

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

El resultado es un cochinillo de carne tierna y jugosa y piel crujiente y dorada que, **según la tradición, se corta con el canto de un plato de loza**, que después se rompe contra el suelo como demostración de la ternura y calidad del asado.

Embutidos y otros productos

En Segovia, del cerdo se aprovecha prácticamente todo. Entre sus productos más reconocidos destacan los **chorizos de Cantimpalos**, elaborados con carne magra y tocino, adobados con sal, ajo, pimentón y orégano y curados durante unas tres semanas.

Pero la tradición chacinera segoviana va mucho más allá. Morcillas, botagueñas, lomos, jamones, torreznos, pancetas y chicharrones forman parte de una **amplia variedad de productos**. También se aprovechan distintas partes del animal, como morros, orejas, pies, rabos, caretas, carrilleras o costillares, presentes en numerosos guisos y recetas tradicionales.

Incluso la **manteca** tiene su lugar en la cocina, donde se ha utilizado tanto para cocinar como para elaborar dulces tradicionales.



Las verduras y los quesos



Sabores de la huerta y del campo

La tradición agrícola y ganadera segoviana se refleja en una rica variedad de hortalizas, verduras y productos artesanales. Tomates, patatas, habas, guisantes, puerros, ajos, cebollas, pimientos, espárragos y zanahorias forman parte de la despensa local.

Destaca especialmente la **comarca del Carracillo**, una de las principales zonas hortícolas de la provincia, donde la fertilidad de sus suelos favorece cultivos como la zanahoria, el puerro, la remolacha y la endivia.

Los **quesos artesanos**, elaborados principalmente con leche de oveja y también de vaca o cabra, son otro de los productos destacados de la gastronomía segoviana. Su variedad de sabores y elaboraciones reflejan la tradición ganadera y el carácter de cada territorio.

Los bosques y campos segovianos aportan además una gran variedad de **setas y hongos**, como níscales, boletus, setas de cardo o senderuelas, que enriquecen numerosas recetas de la cocina local.

Y con la primavera llegan también las **plantas silvestres comestibles**, como cardillos, berros, collejas, canónigos o dientes de león, ingredientes humildes que forman parte de la tradición gastronómica de la provincia.