

En esta Ruta Gastronómica por Segovia degustaremos...

- VINO BODEGAS ALANTERRA



A pocos kilómetros de la ciudad de Segovia, en el entorno de **Cabañas de Polendos**, se encuentra **Bodegas Alanterra**, vinculada al proyecto vitivinícola de Bodegas y Viñedos Agejas. La bodega recupera la tradición agrícola y vinícola de un territorio marcado por los **campos de Castilla**, la proximidad del arroyo Polendos y la presencia histórica de pequeños núcleos rurales. Los viñedos de Alanterra se encuentran aproximadamente a **980 metros de altitud**. Esta ubicación, junto con el clima continental de la meseta, favorece una maduración lenta de la uva, una buena concentración aromática y un adecuado equilibrio entre frescura y estructura. Trabajan principalmente vinos con variedades tintas como **Tempranillo**, **Merlot** o **Cabernet Sauvignon**. La importancia de Bodegas Alanterra no se limita a la elaboración de vino; su actividad contribuye a poner en valor un paisaje rural próximo a Segovia y a recuperar la memoria de una zona **tradicionalmente vinculada al cultivo de la vid**. El proyecto relaciona la producción vitivinícola con la conservación del patrimonio, la gastronomía local y la promoción turística del territorio.

- JUDIONES DE LA GRANJA

El judión de La Granja es una de las grandes señas de identidad **gastronómica de Segovia**. Se trata de una legumbre de gran tamaño, cultivada tradicionalmente en el entorno del **Real Sitio de San Ildefonso** y en otros municipios de la provincia, que destaca por su piel fina, su textura mantecosa y su extraordinaria capacidad para absorber los sabores del caldo. El cultivo del judión se introdujo en el Real Sitio de San Ildefonso durante el siglo XVIII, coincidiendo con la construcción y el desarrollo del Palacio Real de La Granja. En sus orígenes, la planta se destinó principalmente a la alimentación de los animales de la corte y al forraje. Con el paso del tiempo, los agricultores locales fueron seleccionando las mejores semillas hasta obtener el característico grano grande y blanco que conocemos hoy. La preparación más conocida son los judiones de La Granja **guisados**, normalmente cocinados a fuego lento en una olla con cebolla, ajo, laurel y pimentón. En su versión más tradicional se acompañan con productos del cerdo, como chorizo, morcilla, panceta o tocino, aunque también pueden prepararse con verduras, setas, almejas o pescados. El secreto de un buen guiso está en respetar los tiempos de cocción y evitar una ebullición demasiado fuerte, para que el grano permanezca entero y conserve su textura cremosa. Antes de cocinarlos, se recomienda ponerlos en remojo durante varias horas, ya que absorben una importante cantidad de agua. Es un plato especialmente apropiado para los meses fríos, cuando la cocina segoviana ofrece sus elaboraciones más contundentes.



- COCHINILLO DE SEGOVIA



El **cochinillo de Segovia** es un plato emblemático de la **gastronomía castellana** con raíces históricas que se remontan al siglo XV. Su fama viene desde épocas tempranas, con referencias documentadas en el siglo XVI donde ya se menciona su consumo en la ciudad de Segovia, y se ha mantenido como símbolo culinario de la región, reconocido incluso por su **Marca de Garantía**. ha sido un plato ligado a la celebración y la identidad local durante siglos. Existen teorías que lo relacionan con prácticas religiosas y sociales, y su origen se asocia a técnicas de asado heredadas de la época romana. El cochinillo segoviano es más que un plato: es un **símbolo cultural** lleno de historia y tradición que perdura en la cocina y en la **identidad de Segovia**.

- PONCHE SEGOVIANO

El **ponche segoviano** es el dulce más representativo de la **repostería de Segovia** y uno de los productos gastronómicos más reconocibles de la ciudad. Su aspecto sencillo esconde una elaboración delicada, basada en la combinación de bizcocho, crema y mazapán. A diferencia de lo que su nombre podría sugerir, no se trata de una bebida, sino de un pastel de forma habitualmente rectangular. Está compuesto por varias capas de bizcocho ligero, humedecido con almíbar y relleno de crema pastelera o crema de yema. Todo el conjunto se cubre con una fina capa de mazapán y se termina con azúcar glas, que tradicionalmente se quema formando el característico dibujo de rombos. La historia moderna del ponche segoviano se sitúa en **1926**, cuando el confitero segoviano **Frutos García Martín** comenzó a elaborarlo y comercializarlo en la Confeitería El Alcázar, situada en la Plaza Mayor de Segovia. La receta original se mantuvo en secreto durante décadas y contribuyó a crear en torno al dulce una imagen de producto exclusivo y estrechamente vinculado a la ciudad. Según la tradición, el rey **Alfonso XIII**, que pasaba temporadas en el Palacio Real de La Granja de San Ildefonso, probó el ponche y quedó impresionado por su sabor. Se cuenta que animó a su creador a presentarlo en la Exposición Internacional de Barcelona de 1929, donde obtuvo una medalla de oro y alcanzó una mayor notoriedad fuera de Segovia. Este episodio forma parte de la tradición histórica del producto y explica, en buena medida, la fama que adquirió durante el siglo XX. El ponche segoviano ocupa un lugar destacado junto al cochinillo y los judiones de La Granja dentro de los grandes **símbolos de la gastronomía provincial**. El propio Ayuntamiento de Segovia lo presenta como el dulce por excelencia de la repostería local y como una elaboración presente en los obradores de la ciudad.



Esperamos que disfrutes de este viaje y de sus sabores

INFORMACIÓN Y RESERVAS



C/ Ercilla, 28 - 28005 Madrid

Tel. 91 474 25 24

www.arawakviajes.com - info@arawakviajes.com