

Un ninot valenciano arderá en la Plaza Mayor de Segovia

EL MAESTRO FALLERO VALENCIANO VÍCTOR NAVARRO NOS CUENTA CÓMO ES EL NINOT CON TEMÁTICA SEGOVIANA QUE SE PODRÁ VER EN LA PLAZA MAYOR EL DÍA 23 POR LA MAÑANA Y QUE ARDERÁ ESE DÍA POR LA NOCHE



El artista Víctor Navarro en su taller fallero de Valencia.



—Qué vamos a ver arder el 23 por la noche?

—Es una figura con dos ninots muy representativos de la ciudad de Segovia. Se trata del Acueducto y la leyenda de la aguadora y el diablillo. En este caso el motivo es la leyenda en sí, y no esconde ninguna crítica social, ni satírica como es habitual en los ninots y fallas valencianas. En unos minutos veremos arder el trabajo de varias semanas.

—Qué medidas tiene?

—La figura mide 2,40 de alto. No es un grupo grande y habrá cuantas más valladas de seguridad con lo que cuanto más cerquita estés cuando se quema, mejor.

—De qué está hecho?

Se hace con un poliestileno y especial hecho a base de compost vegetal, que es más ecológico.

—Cómo se hace un ninot?

—Lo primero es diseñarlo en papel y hacer con maderas y

cartones la estructura interior. Si es pequeño, se puede esculpir directamente en el corcho, el poliestileno que decíamos antes, y con lijás, cuter y otras herramientas se le da forma. Si son más grandes, utilizamos programas de escultura digital en el ordenador y lo pasamos a fresas, donde una máquina le da forma y lo trae en planchas que hay que montar.

—¿Y después?

—Una vez modelado se desvasta y se le empapela todo con cartón. Se le dan cuatro capas de una especie de yeso suave que permite lijarlo y que quede fino. Se barniza para protegerlo de la lluvia y se pinta con pistola y se remata con pinceles. Se vuelve a barnizar para nivelar colores y las zonas húmedas, como los ojos, la boca, los dientes, se le aplica barniz cerámico que le aporta ese brillo especial.

—¿Cómo empezaste en esto de las fallas?

—Pues empecé yendo a los talleres y fijándome en cómo lo hacían los maestros. Era la única manera de aprender el oficio. Ahora, desde hace unos años, hay un grado superior de Artista Fallero y Escenografía que tiene gran aceptación entre los chavales valencianos.

—¿Se están expandiendo las fallas a otras regiones?

—Sí, cada vez nos piden de más sitios. De hecho hay un festival "Falleros del Mundo" que cada año van a una ciudad española a plantar ninots y fallas. Este año es el primero que se quema un ninot en Segovia y esperamos que guste y que se consolide como una actividad habitual en las Fiestas.

Además ahora la televisión y el cine se han fijado en nuestro arte y también nos hacen encargos para series y películas. O los ayuntamientos para decorar eventos como exposiciones o ferias de todo tipo.

Viene de camino desde el taller valenciano de Víctor Navarro, en las sierras interiores del Júcar y está a punto de llegar. El día 23 de junio a las 12 de la mañana será instalado en la Plaza Mayor para que vecinos y visitantes pue-

dan observarlo antes de que desaparezca por completo devorado por las llamas en la Noche de San Juan.

Se trata de un ninot muy especial diseñado y concebido para una vida fugaz, tan solo el día en que estará expuesto.



**THE
OLPHACTORY**

THE OLPHACTORY STORE
PLAZA DE MEDINA DEL CAMPO,
Nº 3 40001 · SEGOVIA
T: 921 474 773 · M: 676 841 822

SIGUENOS EN
@theolphactorystore
www.theolphactory.com



**bergamota
aromas**

BERGAMOTA AROMAS
CALLE SAN FRANCISCO, Nº 40
40001 · SEGOVIA
T: 921 425 294

SIGUENOS EN
@bergamota.aromas
www.bergamota.es

Qué deseos piden los segovianos a la hoguera de San Juan

HEMOS PEDIDO A SEGOVIANOS DE TODA CONDICIÓN QUE NOS DIGAN QUÉ LE PEDIRÍAN A LAS HADAS, DUENDES O DRUIDAS EN LA NOCHE DE SAN JUAN, Y TAMBIÉN QUÉ QUEMARÍAN EN LA HOGUERA PARA QUE DESAPARECIERA DE NUESTRAS VIDAS PARA SIEMPRE



La tradición invita a que pidamos a San Juan, a las hadas o a los duendes algo durante la noche, y también que nos deshagamos de las cargas.

Desde tiempos inmemoriales los hombres han celebrado el solsticio de verano, el día más largo del año que anticipa las cosechas y el tiempo de descanso. También es la noche donde se piden deseos, y se dejan atrás lastres. ¿Qué desean nuestros vecinos? ¿De qué quieren deshacerse?

El empresario Jesús Velasco, dice que “para una empresa de alimentación como la nuestra el mejor deseo es que se acabe el hambre en el mundo, y no para este año, sino para la eternidad. También que los políticos que

nos dejen trabajar para ser cada día más competitivos y con una buena sanidad alimentaria. Y desearía ahora que está muy de moda la corrupción política, que seamos todos mucho más éticos no solo de palabra, sino también de actitud y cómo no, me desharía de todas las guerras y que no vuelvan nunca más”.

Desde el Colegio Oficial de Veterinarios de Segovia piden a las hadas de San Juan “un mundo sin guerras y sin hambre. Y nos gustaría deshacernos del Real Decreto 666/2023 sobre distribución, prescripción, dispensación y uso

de medicamentos veterinarios” que les hace la vida muy difícil.

M^a José Tapia, presidenta de la Cámara de Comercio y CEO de Naturpellet pide para el año que viene “que viviéramos en convivencia, apoyándonos los unos a los otros y haciendo del mundo un lugar mejor para todos. Y desearía “quemar en la hoguera la inestabilidad, la incertidumbre y el egoísmo que parece que caracteriza últimamente al ser humano.

Jesús Castellanos, presidente de la patronal hostelera Hotuse desea “que la gente no se deje in-

fluenciar por el enfrentamiento al que nos somete la clase política. Que predomine el sentido común y la empatía, para vivir en paz y armonía. Y me desharía de las enfermedades y de la envidia”.

Javier López Martín, presidente de Eurocaja rural desea “que se elimine la exclusión financiera, la desigualdad de oportunidades que sufren muchos clientes en nuestro país y la falta de cercanía y trato humano que parte del sector financiero está llevando a cabo con motivo del cie-

re de oficinas y reestructuración de personal”.

Diego González, responsable de Zona en la empresa de elevadores Zenner desea “que se cumplan los proyectos que impulsan la innovación y el talento local. Y quemaría en la hoguera la burocracia que frena el crecimiento industrial”.

El vicerrector de la Universidad de Valladolid en Segovia, Agustín García Matilla pide a los duendes “que toda acción política sea ética y estética y respete los derechos humanos, los derechos de la infancia y sirva al bien común. Y quemaría en la hoguera los egos propios y ajenos, para servir a una vocación universal de “unicidad” respetando a todos los seres vivos y contribuyendo a la supervivencia del planeta en armonía con el universo”.

La coordinadora de la Fundación Juan de Borbón, Noelia Gómez, desea “que aprendamos, de una vez, a aceptar al que es diferente, porque desde ahí nace la paz, y solo así se acabarán las guerras que golpean tantos lugares del mundo. Y echaría a las llamas la frase “en Segovia no pasa nada” —porque pasa, y mucho. También quemaría el mito de que la cultura “no es para todos” o la de que “del arte no se vive”.

El empresario hostelero Justo Muñoz pide a las hadas “que las nuevas generaciones encuentren un mundo abierto con espacio para crear cuidar e imaginar sin límites. Que el futuro no se tema,



Premio Cecale Oro 2003
CECALE

Premio Empresario
Segoviano del Año 2003



NUESTROS ARGUMENTOS DE VENTA: “CALIDAD Y SERVICIO”
SERVICIO HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES

C/ Gremio de los Caldereros, 16
Parcela 46 · Polígono industrial
40195 HONTORIA - SEGOVIA

www.muñozhosteleria.es
info@tiendaarticuloshosteleria.com

Teléfonos: 921 42 97 62
921 42 96 02

sino que se celebre. Y arrojó a las llamas el miedo al cambio, lo nuevo a veces da vértigo, pero también es la puerta a algo mejor”.

Mercedes Calvo Tejedor, directora de residencia Himerol Cantimpalos quiere “que valoremos más a nuestros mayores que son fuente de sabiduría. Y pediría que desaparezcan las guerras y el hambre en el mundo”.

Rubén, de Gasóleos San Medel desea “paz, sin duda es lo que más anhela el ser humano y es importante tanto para nuestras familias como para nuestros negocios. Y si pudiera, eliminaría que el ser humano siga recurriendo a la violencia para resolver sus conflictos”.

Los comerciantes también se pronuncian. Desde Essan electricidad piden “un entorno laboral más cercano, comprometido y colaborativo. Innovación con sentido, al servicio de las personas. Un crecimiento responsable, con conciencia social y ambiental. Más diálogo, más escucha y más empatía. Bienestar, alegría y orgullo por lo que hacemos. Luz, oportunidades y nuevos comienzos para todos. Y quemamos en la hoguera el estrés que nubla las ideas. Las barreras que dificultan la colaboración. El miedo al cambio y la zona de confort. La indiferencia

ante lo que merece atención. El desperdicio, la contaminación y la desconexión con el entorno. Las prisas que nos alejan de lo humano y todo lo que no nos permite avanzar.

Jimmy García, Brand Manager de The Olphactory desea “que aprendamos, como individuos y como comunidad, a vivir con más conciencia. Que cuidemos más de nuestro entorno, de nuestras emociones y de las personas que nos rodean. Que el aroma del presente —aunque imperfecto— nos invite a quedarnos un poco más en él. Y me gustaría dejar atrás el ruido. El exceso de velocidad, de comparación, de exigencia vacía. Que se queме la prisa que no deja ver lo esencial”.

Miguel Antona, director general de Innoporc “pediría el fin de las guerras. Que el entendimiento entre países sea más fuerte que los intereses que nos dividen. Que la diplomacia, el respeto y la empatía dejen de ser excepciones y se conviertan en normas compartidas. Porque solo en paz se puede construir un futuro en el que todos tengamos cabida. Y si pudiera quemar algo en la hoguera de San Juan, sería el odio que aún separa a los pueblos, los prejuicios que alimentan la desconfianza y los discursos



Los elementos de Stonehenge marcan la salida y la puesta del sol durante los solsticios de invierno y verano.

que avivan enfrentamientos en lugar de tender puentes. Quemaría todo aquello que impide el diálogo entre culturas y que nos aleja de un mundo más justo y solidario”.

El presidente de la FES, Andrés Ortega, “desea para este año que salga adelante el proyecto del Puerto Seco de Segovia, y quiere deshacerse de la incertidumbre legislativa que impide a los empresarios hacer inversiones”.

Nora Yllanas, de la empresa alimentaria Tabladillo desea

“que nunca falte ilusión y momentos para compartir, brindar y disfrutar del auténtico sabor de nuestra tierra segoviana... ¡y si es con cochinito Tabladillo, mejor que mejor! Y echaríamos a la hoguera los miedos, las distancias y todo aquello que nos impida reunirnos con quienes más queremos ... ¡que el fuego se lleve todo lo que no nos deja saborear la vida como merece!”.

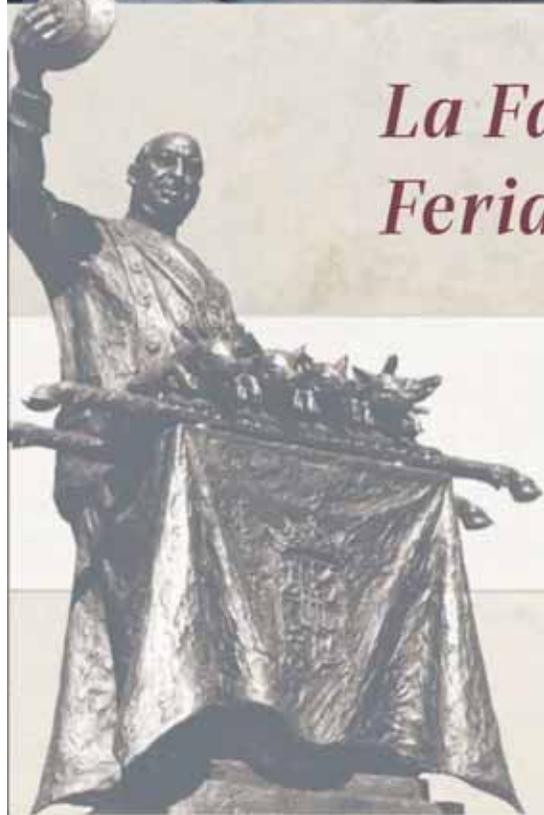
También hemos preguntado a la alcaldesa de las fiestas Carla Vidal quien desea “que estas fiestas nos

permitan compartir momentos inolvidables con familiares y amigos, que las disfrutemos con la mayor alegría y paz que se pueda”.

El solsticio de verano siempre ha supuesto un momento de cambio, de transformación, ahora que ya no vivimos tan pegados a la tierra y sus ritmos, todavía podemos conectar con lo telúrico y ver en el fuego purificador una excusa, otra más, para cambiar aquello que no nos gusta de nuestra vida en la noche más corta del año.



*La Familia Cándido les desea unas felices
Ferias y Fiestas de San Juan y San Pedro*



Plaza del Azoguejo, 5
40001 Segovia
Tel. 921 42 59 11
www.mesondecandido.es
candido@mesondecandido.es

C/ Gerardo Diego s/n
40006 Segovia.
Tel. 921 41 39 72
www.candidohotel.es
info@candidohotel.es

Una banda de película suena a los pies de la Catedral

LA BANDA SINFÓNICA TIERRA DE SEGOVIA Y SUS MAS DE 40 MÚSICOS DARÁN UN CONCIERTO DE BANDAS SONORAS ORIGINALES DE PELÍCULAS EN EL ENLOSADO DE LA CATEDRAL ABIERTO A VISITANTES Y VECINOS



Los componentes de la BTS y su director, Pablo Valverde, "poniendo orden" en una simpática fotografía en el Conservatorio.

J.A.A.

La fanfarria de la 20th Century Fox suena a los pies de la torre de la Catedral en la noche del 24 de junio. Una orquesta sinfónica de más de 40 músicos nos invita a acompañarles por la historia del cine. Primera estación: 2001, *Una Odisea en el Espacio*, con la música emblemática de *Así habló Zaratustra* de Richard Strauss.

Luego *Cinema Paradiso* nos recordará la historia del pequeño Totó y de su entrañable maestro de vida, Alfredo, con la música de Ennio Morricone.

Y ¡cuidado! Llegan los Lannister, Jon Nieve, Daenerys Targaryen y sus dragones a una ciudad donde se sentirían como en casa. *Juego de Tronos*, de Ramin Djawadi.

La película *La La Land* obtuvo en 2017 el Oscar a la mejor Banda Sonora Original, con la inolvidable escena de la gente bailando locamente en un atasco brutal en Los Ángeles.

A continuación vuelve Ennio Morricone con *El Bueno, el Feo y el Malo*, *Érase una vez en América*, *Los Intocables de Elliot Ness...*

Timón y Pumba entran en escena bailando alegremente a los acordes del *Akuna Matata* de *El Rey León*, de Hans Zimmer.

El capitán Jack Sparrow y sus *Piratas del Caribe* se darán una vuelta por la catedral para ver si pueden llevarse algo que merezca la pena, y también pasarán por allí Charles Chaplin, la

POR EL PATIO DE LA CATEDRAL PASARÁN JACK SPARROW Y SUS PIRATAS DEL CARIBE, JON NIEVE, DAENERYS TARGARYEN, DAR VAIDER, LA PANTERA ROSA, COCO, EL BUENO, EL FEO Y EL MALO Y MUCHOS MÁS

Pantera Rosa de Henry Mancini, Coco y muchos más.

Todo ello gracias a los músicos de la Banda Sinfónica Tierra de Segovia, la BTS, que cuenta con la colaboración de cerca de 50 músicos, profesionales, profesores, estudiantes y aficionados. La Banda nació en

2012 por iniciativa de un grupo de músicos impulsados por Chema García Portela, y dirigidos actualmente por Pablo Valverde Calvo.

A lo largo del año la banda realiza multitud de conciertos participando activamente en la vida social y cultural de la ciudad. Sus conciertos solidarios destinan su recaudación a distintas ong locales, apoyando a estas entidades.

Por otro lado es importante resaltar la labor de la banda en la formación de los músicos. Muchos de ellos son jóvenes estudiantes del conservatorio que aprenden a interpretar ante numeroso público, completando así su formación profesional.

Hay marcha en El Salón

LA BANDITA TOCA EL MARTES 24 EN EL SALÓN

El Paseo de El Salón será un foco de actividad durante todas las fiestas con la Feria de Día desde el viernes 20 de junio hasta el día 29. Contará con ocho casetas, cuatro food track y animación musical todos los días. Las concejalías de Cultura y de Educación y Juventud de Segovia han convocado el 'IV Certamen de Música Segovia Joven - Juancho Galera' para promocionar a grupos musicales o solistas jóvenes de Segovia, con actividad no profesional en la música, que puedan mostrar sus trabajos dentro de la programación de las ferias y fiestas.

El certamen tendrá lugar en el Paseo del Salón el miércoles 25 de junio y en él participarán tres grupos musicales o solistas jóvenes de ámbito local, con edades entre los 14 y los 35 años, y un grupo musical como cierre de cartel. Además de actuar en directo, los seleccionados recibirán una gratificación económica.

El horario de la feria será de lunes a jueves de 12.00 a 00.00 horas y los sábados, domingos y festivos hasta las 01.00 horas.

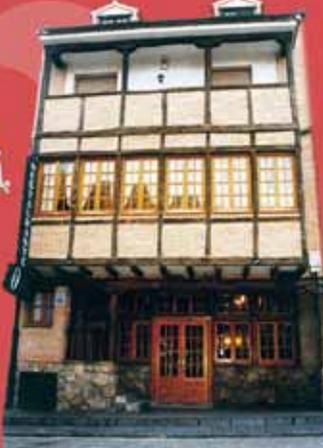
Para los amantes del jazz más moderno y latino La Bandita dará un concierto de versiones en el paseo del Salón a las 21 horas. Es una agrupación nacida a principios de 2023 que viene con todas las ganas y energía para hacer pasar al público un buen momento. Son una banda segoviana con músicos de gran experiencia que llevan más de 8 años llevando las mejores versiones de jazz, pop, rock en español a los escenarios.

Este año como novedad habrá tardeo de fiestas en la plaza Mayor, entre las 16.00 y las 19.00 horas, los días 22, 24, 28 y 29 de junio, con música de Djs.

BAR - RESTAURANTE



Los Mellizos






C/Iglesia, 5 (junto a la plaza)
Carbonero El Mayor
(Segovia)

Telfs. 921 56 01 10
921 56 11 52
info@restaurantelasmellizos.com

Cordero y cochinillo

Carnes rojas

Todo tipo de pescados

Arroz con bogavante

Miércoles cocido

Servicio a domicilio

www.restaurantelasmellizos.com

NATURPELLET HA SIDO RECONOCIDA COMO LA MEJOR MARCA DE COMBUSTIBLE DE BIOMASA POR LA ORGANIZACIÓN DE CONSUMIDORES Y USUARIOS (OCU)



100% Natural



Economía Circular



Saco de papel 100% Reciclado



Calidad y Compromiso



“No cambio Segovia por nada, pero hay cosas que se pueden mejorar”

CARLA VIDAL DISFRUTA CADA AÑO DE LAS FIESTAS PERO ESTE AÑO ES ESPECIAL. LA ALCALDESA 2025 ES DEL BARRIO DE SAN ANDRÉS Y DESVELA QUE SU TRADICIÓN FAVORITA ES LA TAJADA. SEÑALA LA VIVIENDA Y EL TRABAJO ENTRE LAS PREOCUPACIONES DE LOS JÓVENES

J.A.A

Carla Vidal Gilmartín es la alcaldesa de las Fiestas 2025. Fue elegida en la tradicional votación en el Ayuntamiento a la que acudieron los doce jóvenes representantes de los distintos barrios, once chicas y un chico, además de la representante del Centro de Día de las Personas Mayores. La joven de 18 ostenta la montera y el bastón de mando en la semana grande de las fiestas de la ciudad.

Estudia bachillerato en el Instituto Andrés Laguna, le gusta el deporte, practica baloncesto y monta a caballo. También le gustan los toros, y es seguidora de Andy y Lucas, así es que podrá disfrutar esta año de uno de sus grupos preferidos en su ciudad.

—¿Qué significa para ti ser alcaldesa de las Ferias y Fiestas de Segovia 2025?

—Me hace mucha ilusión representar a mi barrio y ser un orgullo para mi familia. He vivido todas las fiestas desde fuera, y ahora voy a tener la oportunidad de vivirlas desde dentro, y las voy a ver y a vivir de otra manera. Van a ser unas fiestas muy especiales.

—¿Cual es el momento más bonito de las fiestas para ti?

—Siempre me han gustado mucho las verbenas, las ferias y el salir por la noche, pero para mí lo mejor tanto este año como siempre, es la Tajada de mi barrio San Andrés, es cuando mejor me lo paso. Desde la mañana nos reunimos para prepararlo todo, montamos una carroza con jamón, queso, chorizo, limonada y muchas otras cosas y vamos desde la Iglesia hasta el acueducto y subimos a la Plaza Mayor dando a todo el que quiera lo que hemos preparado. Y



Carla Vidal Gilmartín, alcaldesa de las Ferias y Fiestas 2025.

BASILIO OTONES

además, nos acompaña una charanga con lo que el ambiente es fenomenal.

—Has vivido unas cuantas Fiestas y Ferias de San Juan y San Pedro ¿Crees que van a mejor o a peor?

—Yo creo que vamos mejorando. Es verdad que este año los conciertos que va a ver no son muy de nuestra época, la de los jóvenes, pero creo que va a ver más actividades y ambiente más variado.

—¿Qué mensaje lanzas a los jóvenes para estas fiestas?

—Pues que aprovechen al máximo, que hay que disfrutar

de las fiestas de nuestra ciudad y solo se vive una vez.

—Estás acabando Bachillerato. ¿Cómo valoras la oferta académica universitaria de Segovia?

—Yo creo que no. Faltan opciones para meter en la UVA y en Segovia porque hay mucha gente que se tiene que ir a estudiar a otros lados porque no tienen su carrera aquí.

—¿Tú querías desarrollar tu carrera aquí?

—Todavía no he decidido lo que quiero estudiar, pero hay mucha gente que tiene que ir a Madrid o a Valladolid o más le-

jos para estudiar lo que quiere. Yo no cambio Segovia por nada, pero hay cosas que se pueden mejorar.

—Otro de los problemas de los jóvenes es el de la vivienda ¿Qué opinas de ello?

—Pues que es un problema muy serio porque ya ni siquiera te puedes ir a compartir vivienda con otros compañeros porque los precios son altísimos. Yo me lo planteo para un futuro lejano porque en dos o tres años no voy a poder. Habrá alguna solución para que por lo menos los que somos de Segovia podamos tener un alquiler asequible o para

poder compartir vivienda y tener algo de independencia y no tener que estar viviendo mucho tiempo más en casa de los padres.

—Los empresarios dicen que no encuentran ayudantes de camareros o personal de hostelería, que los jóvenes no quieren trabajar en esto. ¿Qué opinas?

—Yo creo que los jóvenes no quieren hacer estos trabajos porque algunos de ellos ya lo han probado y han visto lo mucho que se trabaja y las condiciones en que se trabaja. Si pueden evitarlo y no necesitan trabajar, no lo va a buscar.

“CREO QUE LA OFERTA FORMATIVA UNIVERSITARIA DE SEGOVIA ES INSUFICIENTE. DEBERÍA HABER MÁS OPCIONES PARA QUE LOS JÓVENES NO TUBIERAN QUE IRSE A MADRID, VALLADOLID O MÁS LEJOS PARA ESTUDIAR LO QUE QUIEREN”

—¿Qué pedirías al alcalde para que mejore algo de la ciudad?

—Yo mejoraría el transporte urbano, sobre todo en las líneas que van a los pueblos porque hay muchos que en fin de semana no tienen más que cuatro autobuses y en verano seis con horarios justos, y mucha gente no sale por Segovia simplemente porque viene de los pueblos de los alrededores pero no tienen cómo subir o bajar.

Y también mejoraría el AVE sobre todo para los estudiantes que tienen que ir a Madrid o a Valladolid.

Grupo

Himerol

RESIDENCIA PARA MAYORES

Un nuevo estilo de vida

“Gracias por su Confianza”

- Equipo multidisciplinar
- Tratamientos Personalizados
- Servicios Médico y de Enfermería
- Rehabilitación y estimulación cognitiva
- Jardines y espacios al aire libre
- Asesoramiento y Tramitación de Ayudas
- Estancias de convalecencia y vacaciones

CANTIMPALOS (Segovia)
921 49 64 48
667 56 27 52
677 42 06 57



La alcaldesa de las fiestas, Carla Vidal, entre el alcalde de Segovia, José Mazariñas y el concejal de festejos, Gabriel Cobos, junto a los representantes de los barrios y del Centro de Mayores.

La alcaldesa no está sola. La acompañan un equipo de representantes de los barrios que la secundarán en su responsabilidad de representar a la ciudad en los distintos actos a celebrar. En el emblemático jardín del Rey de la Casa de la Moneda se presentaron las once chicas y el chico que representarán a los barrios de la

ciudad en las Fiestas y Fiestas de San Juan y San Pedro, así como a la representante del Centro de Día de Personas Mayores.

Acompañados por familiares y amigos, los protagonistas fueron presentados uno a uno ante la corporación municipal. Primero, Cristina Peñas Pedriza, del barrio de Santo Tomás; tras ella, Andrea Mendoza Ca-

ñas, de San José; a continuación, Carlota Salinas Benito de Santa Eulalia y Marta Bermejo Corral del barrio incorporado de Zamarramala. Posteriormente, ha sido el turno de la representante de Nueva Segovia, Ángela Herrero Perela, y la del Salvador, Natalia Ibarrodo Herranz. El acto ha seguido con la presentación de Rocío

Reina Aragoneses, del barrio de San Marcos, Iván Cecilia Peláez, de San Lorenzo y Carlota Cecilia García, del barrio incorporado de Torredondo. San Millán tendrá como representante durante estas fiestas a Claudia Durán Hernández y la Fuentecilla-Puente de Hierro a Irene Antoranz Díez. El Centro de Día de Personas Mayo-

res-Hogar Centro estará representado por María Luisa Sanz Rico. Carla Vidal Gilmartín, que será proclamada alcaldesa de las Fiestas y Fiestas de Segovia el próximo 21 de junio durante el transcurso de un acto en el que recibirá la montera y el bastón de mando de manos de su predecesora, Alicia Mínguez.

¡¡FELICES FIESTAS DE SAN JUAN Y SAN PEDRO!!



Algunos de los mejores jefes de Cocina de Segovia recomiendan un menú para hacer en casa

La gastronomía forma parte de la fiesta. Las familias y los amigos se reúnen y celebran comidas especiales, donde el anfitrión siempre quiere quedar bien. El cocinillas de la casa se encierra durante horas para preparar un menú de lujo. Todos tenemos un plato seguro que nos sale bien, el

que no falla, con el que triunfas seguro, pero ¿qué tal si este año arriesgamos un poco? Vamos a dar la sorpresa y a ofrecer a nuestros invitados un menú a la altura de las Fiestas, y por supuesto, a la altura de los invitados.

Hemos aprovechado que Segovia es una ciudad de grandes restaurantes para pedir

a los mejores jefes de cocina de los establecimientos más representativos que nos sugieran un menú para hacer en casa y quedar como reyes. Todos los menús están pensados para que los puedas hacer sin demasiada complicación, pero claro, ya se sabe qué pasa con los artistas, lo que para ellos es fácil,

al resto de los mortales nos puede parecer complicado. También nos sugieren los vinos adecuados para acompañar la comida. Una apuesta fija seleccionada por los mejores paladares. Sólo se vive una vez, así es que si os atrevéis, ahí van los menús y que cada cual les de su toque personal.

TOMÁS DEL AMO Jefe de cocina de José María



Menú

Entrantes

Mollejas de cordero lechal con ajos tiernos y piñones y puerros con vinagreta

Primero:

Sopa de melón

Segundo:

Cochinillo marca de garantía Cochinillo de Segovia

Postre:

Flan de caramelo

Vino:

Pago de Carraovejas Autor 2021, Ribera de Duero

JUAN CARLOS ÁLVAREZ CANTALEJO Jefe de cocina de El Bernardino



Menú

Entrantes

Sardina ahumada con tumaca y pan de cristal

Primero:

Ajo blanco con almendra tostada

Segundo:

Rabo de toro al vino tinto

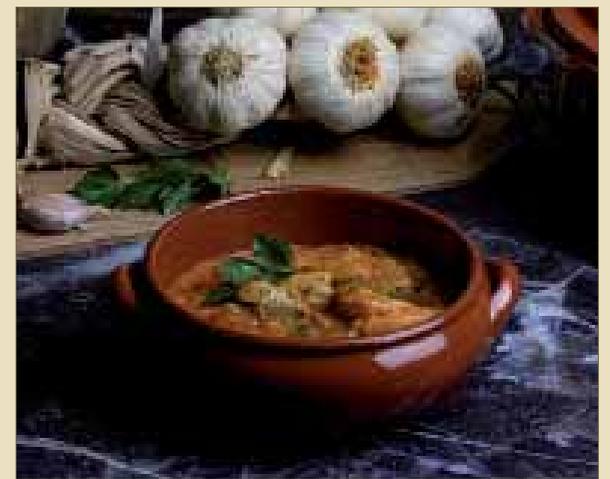
Postre:

Torrija de pan brioche con helado de vainilla

Vino:

Viña Sastre roble

CÁNDIDO LÓPEZ Jefe de cocina de Mesón de Cándido



Menú

Entrantes

Ensalada de tomate con vinagreta de guindilla y ventresca de bonito

Primero:

Berenjena asada con miel y jamón

Segundo:

Bacalao confitado con ajoarriero y su pilpil

Postre:

Torrija de leche caramelizada con helado

Vino:

Tomás Postigo Crianza, Ribera de Duero


TABLADILLO
EL COCHINILLO

ESTAS FIESTAS...

¡PÍDE TABLADILLO,

EL AUTÉNTICO COCHINILLO!



EN TU CASA EN 24/48H

ALBERTO HERRERO Y PABLO YAGÜE
Jefes de cocina en Maribel



Menú

Entrantes

Gazpacho de remolacha con crujiente de almendras

Primero:

Ravioli de gambas y crema de calabacín con soja

Segundo:

Perlas de carrillera a la plancha y salsa de fresa caramelizada

Postre:

Mousse de fruta de la pasión con pipas de calabaza caramelizadas

Vino:

Blanco Godello Polvorete (Bodegas Emilio Moro); tinto Dominio de Basconillos (Finca de Altura)

CARLOS MARTÍN
Jefe de cocina de Casa Duque



Menú

Entrantes

Champiñón relleno de jamón ibérico y gambas, con base de tomate y albahaca

Primero:

Ensalada de bonito de temporada en escabeche y hojas verdes

Segundo:

Chuletillas de cordero lechal empanadas al estilo 'Villerroy' con chips de patatas y boniato

Postre:

Mouse de chocolate con tocino de cielo

Vino:

Tomás Postigo crianza

VICTOR USZYŃSKI
Jefe de cocina de La Codorniz



Menú

Entrantes

Ensalada de ahumados

Primero:

Sopa fría de remolacha

Segundo:

Beef strogonow de solomillo de ternera

Postre:

Mus de chocolate blanco

Vino:

Blanco Tres Maris, de Rueda, Tinto Briego roble, Ribera del Duero

Empresa líder de Castilla y León desde 1976



Soluciones de altura

#calidad #seguridad #servicio

#innovación #experiencia

“Los fuegos artificiales son una partitura que debes interpretar”

JUAN MANUEL HUMANES LLEVA TRAYENDO LOS FUEGOS ARTIFICIALES A SEGOVIA DESDE HACE MÁS DE UNA DECADA. PARA ÉL LOS FUEGOS SON MUCHO MÁS QUE ESTRUENDO Y LUCES. ENTREVISTAMOS A ESTE MAESTRO EN LA PIROTÉCNIA PARA DESCUBRIR LOS SECRETOS DETRÁS DEL ESPECTÁCULO



Segovia ofrece panorámicas y rincones increíbles que favorecen la espectacularidad de los artificios pirotécnicos brindándonos imágenes de postal.

J.A.A.

Juan Manuel Humanes lleva más de 30 años trabajando el espectáculo pirotécnico, una artesanía que no se aprende en ninguna escuela oficial. Sus secretos se transmiten en los talleres de padres a hijos, de maestro a aprendiz. Juan nos desvela algo del espectáculo que darán el 29 de junio como colofón a las fiestas.

— ¿En qué debemos fijarnos para disfrutar al máximo del espectáculo?

— Los espectáculos pirotécnicos son como una partitura en el cielo que debes interpretar. Hay que fijarse en el ritmo del espectáculo, en los colores, que sean

definidos, en la baja intensidad de humo que producen.

Hay explosiones de luz que deben tener un acompañamiento sonoro fuerte, en consonancia con los colores o la forma del artefacto pirotécnico. Hay otros efectos luminosos que conjugan mejor con sonidos más suaves.

También es importante la implantación del espectáculo, aprovechando las características del emplazamiento. Aquí Segovia es una de las ciudades de España donde mejor lucen, porque la ciudad es un cuadro en sí misma.

— ¿Qué espectáculo veremos?

— Vamos a ver un espectáculo con mucho ritmo, con figuras

geométricas de alta dificultad y con grandes palmeras gigantes descolgantes, que gustan mucho en Segovia. Y luego está la traca final, que es una de las más potentes y mejores que se puede encontrar hoy en España. Una apoteosis de color y de ruido para poner un digno colofón a las Fiestas de la ciudad.

— ¿Se quema mucha pólvora?

— Lo que lleva de pólvora un artefacto pirotécnico es un 6% y sirve para elevarlo. El resto son productos químicos, nitratos, percloratos y otros añadidos para conseguir los colores.

— ¿Hábleme de cantidades?

— Este es un espectáculo de más de 100 kilos de fuegos artifi-

ciales netos, es decir, 100 kilos de artefactos pirotécnicos que suben o suenan. Más de 1.800 elementos pirotécnicos, dura 20 minutos y en Segovia hay inmejorables miradores para disfrutar de imágenes increíbles.

De todas formas reitero que más que la cantidad hay que fijarse en la calidad, en otros factores más allá del peso o el número de explosiones.

— ¿Hay posibilidad de que suba un cohete, no explote y caiga al suelo?

— Hay una posibilidad muy remota, sí. Los artefactos pirotécnicos pueden explotar sin subir. También pueden subir, explotar y realizar el efecto de-

seado, que es lo que pasa en el 99,9% de las ocasiones. Y también puede subir pero no explotar y volver al suelo. Por eso es importante guardar un margen prudencial de seguridad. En los Altos de la Piedad el lugar es perfecto, ya que se puede dejar un gran margen de seguridad entre el emplazamiento del espectáculo y el público.

— ¿Cómo invitaría a los vecinos a ver el espectáculo?

— No hace falta, es una tradición arraigada juntarse con amigos o vecinos y acudir a cualquier mirador a disfrutar de las increíbles vistas de la ciudad pero pintadas por un día con unas luces y colores únicos.



Restaurante - Asador
El Bernardino

Horno de Asar - Cocina para los segovianos - Servicio de catering

¡FELICES FIESTAS SAN JUAN Y SAN PEDRO 2025!

C/ Cervantes, 2 40001 SEGOVIA TELF. 921 46 24 77

www.elbernardino.com — reservas@elbernardino.com

Siempre puedes hacer algo, nueva campaña del ayuntamiento en fiestas

LOS DATOS DE AGRESIONES MACHISTAS ESTÁN AUMENTANDO EN CASTILLA Y LEÓN, Y DESDE EL AYUNTAMIENTO DE SEGOVIA SE QUIERE TRANSMITIR LA IDEA DE QUE NINGUNA AGRESIÓN ES TOLERABLE, POR ACCIÓN O POR OMISIÓN, Y QUE SIEMPRE SE PUEDE HACER ALGO

J.A.A.

Ante una agresión machista siempre puedes hacer algo, ya sea por acción, ya sea por omisión, ninguna agresión machista debe pasarse por alto. Este es el mensaje que quieren transmitir a la ciudadanía desde la Concejalía de Servicios Sociales, Igualdad y Barrios durante estos próximos días festivos. Para ello han vuelto a poner en marcha, en colaboración con el Consejo de Igualdad, una nueva campaña contra las agresiones machistas durante las Ferias y Fiestas de San Juan y San Pedro bajo el lema ¡Segovia en Fiestas sin violencia machista!

Consta de carteles y mupis, tanto físicos como digitales, con un código QR que te descarga un decálogo de medidas de actuación en casos de violencia machista y números de teléfono a los que se puede llama-

mar, incluido el punto ATIENDO, puntos de atención permanente gestionados por la Junta de Castilla y León. La imagen de la campaña procurará proyectarse al inicio y en los descansos de los conciertos y las verbenas, y se ha diseñado un merchandising dirigido a la población joven, que incluye un portatodo y lanyards para smartphones, que se repartirá en los eventos con mayor afluencia de público joven.

También estará disponible la parada del servicio de búho a demanda, siempre y cuando se avise al conductor al subir al autobús y se le indique el lugar donde va a bajar.

Se instalarán dos Puntos violeta, uno el 23 de junio en la plaza Mayor y el otro el 27 de junio en el CIDE, desde las nueve de la noche hasta las cuatro de la mañana. Estarán atendidos por personal especializado, se abordarán asuntos como la sensibilización y la atención a víctimas

en caso de violencia machista y se repartirá también merchandising. En las fiestas de 2024 pasaron por estos puntos 250 personas, entre los 12 y los 70 años de edad.

Respecto al día del Orgullo, la responsable del área de Servicios Sociales, Igualdad y Barrios, Azucena Suárez ha explicado que ese día se iluminará el Acueducto y la fachada del Ayuntamiento con los colores de la bandera LGTBI y entre el 26 de junio y el 7 de julio se colocará una bandera en el templete de la plaza Mayor.

El viernes 27, a las 12.00 horas, se celebrará un sencillo acto conmemorativo de este día en el que se procederá a la lectura de un manifiesto para visibilizar las reivindicaciones de este colectivo y se recordará el 20 aniversario de la aprobación del matrimonio igualitario en España con el lema "20 años avanzando en derechos: ni un paso atrás".



Azucena Suárez, responsable del área de Servicios Sociales, Igualdad y Barrios.

Comprometidos con nuestra tierra y orgullosos de nuestras raíces

Desde INNOPORC, os deseamos unas Felices
Ferias y Fiestas de San Juan y San Pedro.

FERIAS Y FIESTAS SAN JUAN SAN PEDRO



SEGOVIA 2025