

FIESTAS DE LA MAGDALENA EN GOMEZSERRACÍN



Gomezterración, de Burgos a Segovia

EL CURIOSO ORIGEN DE GOMEZSERRACÍN, O COMO UNA FAMILIA DE BURGOS APOSTÓ POR ESTE TERRITORIO SEGOVIANO Y FUNDÓ EL MUNICIPIO EN EL SIGLO XIII

J.A.A.
SEPÚLVEDA

La localidad de Gomezterración tiene un origen curioso. Fue fundada en el siglo XIII por un noble originario de Burgos llamado Gómez Serracín que vivió en la Villa de Cuellar y dio nombre a la villa. Este noble dicen que tuvo un hijo, Fernando, que alcanzó la dignidad de Obispo de Segovia.

En la familia hubo varios hombres religiosos pero el más destacado fue su tío Pedro Serracín, quien fuera deán de la catedral de Burgos. Fernando Serracín fue nombrado Obispo de Segovia por el Papa Bonifacio VIII y, sustituyó en el cargo al Obispo Blas Pérez.

El interés principal de esta localidad se centra en su poder económico, siendo un polo de riqueza y actividad en torno a la industria agropecuaria, frutas, hortalizas, porcino, cárnico y embutidos.

Pero también cuenta con un

patrimonio artístico y natural muy destacable. El patrimonio arquitectónico está representado por la Iglesia Parroquial de Santa María Magdalena, un edificio barroco de ladrillo en el que destaca la espadaña a la que se accede por una balconada de forja. En su interior se haya un retablo barroco en el que se da culto a una imagen de María Magdalena. Sobre el retablo destaca un hermoso artesonado mudéjar con pinturas originales. En esta iglesia se encuentra, también, una importante colección de obras de orfebrería compuesta por un Cáliz de finales del siglo XVI o una Cruz Procesional del XVII, entre otros objetos.

Su entorno natural, de gran riqueza, se conoce como El Carracillo. Comarca de la provincia de Segovia que se encuentra entre los ríos Cega y Pirón. Se caracteriza por la alta producción de hortalizas que alcanzan el 60% de la pro-

ducción hortofrutícola de la provincia.

Durante el siglo XX destacó esta zona por el cultivo de la achicoria aprovechando sus tierras arenosas pero, en los años 60 este cultivo entró en declive y fue siendo reemplazado por diversas hortalizas hasta convertir "El Carracillo" en un referente dentro de la horticultura española.

El Carracillo es, desde hace años, el primer productor de puerro a nivel nacional saliendo de aquí la mitad de la producción española y, además, el tercero en producción de zanahoria, tanto por superficie cultivada como por la producción recogida.

Estas tierras nunca fueron adecuadas para el cultivo del cereal, pero sí para el regadío por su alternancia de temperaturas (más frescas durante la noche) que son la causa de que su producción tenga un sabor característico y una textura que les dan su especial calidad.

Segovia es la principal provin-



Iglesia Parroquial de Santa María Magdalena.

FOTOS: EA

cia de Castilla y León en producción hortícola con 5.700 hectáreas y, de ellas, 3.000 pertenecen al El Carracillo. En el año 1990, personas relacionadas con el sector agrario tuvieron la idea de paliar la sequía y garantizar el agua, necesario para el regadío, haciendo una derivación desde el río Cega mediante una tubería, llevándolo hasta el terreno arenoso que forma la Comarca del Carracillo para que, pudiera filtrarse y almacenarse en las capas freáticas.

En Gomezterración se celebran varias fiestas a lo largo

del año: el 15 de mayo, San Isidro Labrador; el 13 de junio, San Antonio de Padua; el 23 de julio, la fiesta grande, Santa María Magdalena y, además, en septiembre celebran la Romería de San Benito de Gallegos. Tampoco hay que perderse el Carnaval donde los protagonistas son los quintos junto a los jóvenes que lo fueron el año anterior y los que lo serán el año siguiente. La tradición los lleva a "recoger el huevo" que es pedir dinero por calles y casas.

Fontys
bar restaurante
eventos y espectáculos

En fiestas



PAELLAS POR ENCARGO - RACIONES - MENÚS DEL DÍA CASERO



Calle Cuéllar, 40240 Gómezterración - 661 51 02 09

También en:





Iván Ruano Gomez dirige Fonty's, una empresa de hostelería que apuesta por la calidad, los productos locales y el futuro del mundo rural.



FOTOS: CEDIDAS

“Segovia necesita gente preparada y valiente que emprenda en los pueblos”

EL GERENTE DEL BAR RESTAURANTE FONTY'S CUENTA LAS DIFICULTADES DE MANTENER ABIERTO UN LOCAL EN EL MUNDO RURAL Y LAS CLAVES PARA QUE UNA IDEA DE NEGOCIO TENGA ÉXITO EN SEGOVIA

Iván Ruano lleva ocho años dejándose la vida en el negocio. Ha renunciado a muchas cosas para seguir adelante, y pelea cada día por seguir formando parte de la vida económica, social y cultural de Gomezserracín, el pueblo que le vio nacer, y cuyo futuro mira entre preocupación y esperanza.

— **¿Eres de Gomezserracín?**

— Sí, yo soy nativo de aquí y siempre he tenido mucha fe en Gomezserracín. Es un pueblo muy sano, la gente es cercana y el pueblo es como una piña. Es como si el pueblo fuera un árbol y el restaurante, los frutos del árbol. Pero las raíces del árbol son el pueblo, y hay que cuidarlas.

— **¿Por qué decidiste emprender aquí?**

— Pues empezamos hacer ocho años. Yo vengo de familia hostelera, pero el paso lo dimos con la crisis de la construcción. Mi padre es fontanero, de ahí el nombre del restaurante, Fonty's. Pero en ese momento la fontanería no estaba muy boyante, y decidimos abrir el restaurante como alternativa. Pero descubrí que tenía instinto para el mundo de la hostelería, me encantaba, se me daba bien.

— **Pero cuesta mucho, ¿no?**

— Sí, muchísimo. Yo he tenido que sacrificar amigos, he tenido que sacrificar hobbies y he tenido que sacrificar pareja. Tras lo de la construcción vino

el Covid, tuvimos que cerrar, fue una de las situaciones más difíciles de mi vida. Es un tira y afloja constante y algunas veces te paras a pensar: “Pero ¿qué estoy haciendo? Se me está yendo la vida. Pero luego te das cuenta de cuánta gente me ha dado la hostelería y de cuántas puertas me ha abierto.

“LA FALTA DE INDUSTRIAS PROVOCA LA DESPOBLACIÓN. GOMEZSERRACÍN ES UN REFERENTE DE CALIDAD EN PRODUCTOS HORTÍCOLAS Y GANADEROS, Y SON SUS INDUSTRIAS LAS QUE MANTIENEN LA ACTIVIDAD DE LOS NEGOCIOS”

— **¿Ayudan las administraciones?**

— Por parte de las instituciones públicas hemos recibido un abandono total. No nos han dado voz, no nos han dado nada. Ahora parecen que nos escuchan algo más. Somos el pilar fundamental de una nación. Somos quien llenamos las despensas y los supermercados, somos los que defendemos los mercados en cárnica y horti-

zas, somos los que alimentamos a las grandes cadenas, esas que alimentan a las grandes ciudades. Quieren centralizarnos en las ciudades porque es más fácil gobernar y dominar a un rebaño de ovejas que a una manada de lobos. Cuando tengan que meter el producto de fuera, porque se han cargado todos los pueblos, van a aprender lo que es comer basura.

— **¿Cómo se vive en el pueblo?**

— En el pueblo, en los pueblos en general, se vive bien. Hay más calidad de vida. El sistema nos vende que hay que irse a la ciudad a hacer una carrera y a trabajar, pero los jóvenes pueden vivir bien en los pueblos, pero debe haber buenos servicios y hay que mantenerlos.

— **¿Y eso cómo se hace?**

— Fomentando la industria, las empresas. Es la falta de industrias la que provoca la despoblación. Gomezserracín es un referente de calidad en productos hortícolas y son sus industrias las que ha mantenido la actividad de negocios como el nuestro. También la industria del porcino sostiene la economía, si no existieran estas industrias, la situación del pueblo sería muy crítica. Es un círculo que se retroalimenta. Nosotros damos servicios a los trabajadores de las industrias y colaboramos con ellas comprando sus productos. Son productos kilómetro 0 de gran calidad, hortalizas, frutas carne... esa

calidad no hay quien la iguale. Es una gran ventaja y nosotros estamos metiendo en nuestro menú del día productos de agricultores locales.

— **¿Se nota la despoblación?**

— Ha habido unos años que ha estado un poco decaído. Se cerraron varios establecimientos en el pueblo. No culpo del todo a

“QUIEREN CENTRALIZARNOS EN LAS CIUDADES PORQUE ES MÁS FÁCIL GOBERNAR Y DOMINAR A UN REBAÑO DE OVEJAS QUE A UNA MANADA DE LOBOS. CUANDO TENGAN QUE METER EL PRODUCTO DE FUERA, PORQUE SE HAN CARGADO TODOS LOS PUEBLOS, VAN A APRENDER LO QUE ES COMER BASURA”

la despoblación rural, pero sí que es un factor muy importante. Se ha descuidado mucho las zonas rurales, sobre todo este pueblo ha tenido un impacto muy negativo. Ahora, gracias a la industria agrícola y ganadera que es marca de calidad en toda España hemos podido mantener este negocio abierto.

— **¿Qué proyectos tenéis?**

— Estamos buscando nuevas fórmulas para crecer, pero vamos poco a poco porque cree-

mos que el futuro se construye con visión, pero también con rigor, y en eso estamos trabajando ahora.

— **¿Has pensado en cerrar e irte a una ciudad?**

— Sí, lo he pensado muchas veces. Incluso me he ido de vacaciones a buscar locales, pensando en hipotecarme. Pero pienso en el pueblo que me lo ha dado todo. Ahora en las Fiestas de la Magdalena colaboramos para que sean un éxito. La población se triplica y cuatricula, y todos salimos ganando, pero sin la colaboración de todos, es más difícil.

— **¿Qué le dirías a un joven que quiere emprender en el medio rural?**

— Que lo haga en un sitio donde haya industrias, como en Gomezserracín. Segovia necesita gente preparada y valiente que emprenda en los pueblos. Hay que tener valor, aguante, y mucho espíritu de sacrificio, esto es muy vocacional. Si lo hacen así, les puede ir bien. Cualquier joven que tenga valor, hay que tener valor, esto tiene que ser muy vocacional. Pero tiene que hacer las cosas bien, no tirarse a la piscina a ver qué sale. Hay que hacer un estudio previo de mercado, ver si los números cuadran y luego ya tirarse al pozo. Y también tener suerte. Por muy bueno que seas, has de tener algo de suerte.

Seis días de Fiestas por la Virgen de la Magdalena

LOS VECINOS Y COMERCIANTES DE GOMEZSERRACÍN HAN PREPARADO UN CARTEL DE ACTIVIDADES QUE GARANTIZA DIVERSIÓN, EMOCIÓN Y BUENOS MOMENTOS



Vecinos y visitantes están llamados a disfrutar de las orquestas y verbenas nocturnas.

J.A.A.
SEPÚLVEDA

Gomezterración está listo para vivir con intensidad sus esperadas Fiestas Patronales 2025, que se celebran del 17 al 22 de julio. Música, tradiciones, actividades para todas las edades y un ambiente inmejorable vuelven a ser protagonistas en uno de los eventos más destacados del verano en la comarca.

El jueves 17 de julio arranca la programación con una divertida sesión de Disko Gym Kids para los más pequeños a las 18:00 horas. Ya entrada la noche, la Plaza Mayor será el escenario del potente concierto del grupo Crash Truck, organizado por la Peña "El Avispero", que dará el pistoletazo de salida a unos días llenos de música y celebración.

El viernes 18, la fiesta continúa con un animado set de DJ Ben a las 19:00 en la explanada del co-

legio, gracias a la colaboración de los bares El Pícaro y Alena. A las 21:00 el tradicional desfile de peñas recorrerá el centro del pueblo, marcando uno de los momentos más esperados por los vecinos. La noche se engalana con la presentación de Reyes y Reinas 2025, seguida de la verbenas a cargo de la orquesta Fonty's y, para los más nocturnos, la discomóvil Euphoria a partir de las 03:00 horas.

El sábado 19 de julio estará marcado por la suelta de vaquillas, que tendrán lugar a las 00:30, 21:00 y 03:00 horas en la plaza de toros, consolidando una tradición taurina muy arraigada en la localidad. A las 19:00 h, nuevamente habrá música con DJ en la explanada, y la verbenas nocturna correrá a cargo de la orquesta San Antonio.

El domingo 20 se celebra el emotivo Día de las Peñas en el restaurante Fonty's, seguido de

los actos religiosos: la misa solemne a las 12:00 y la procesión a las 13:00 horas. Por la tarde, los más pequeños disfrutarán de un parque infantil acuático, antes de compartir todos juntos una cena de hermandad. La jornada cerrará con el concierto de la orquesta La Huella y una nueva discomóvil.

El lunes 21 se apuesta por actividades culturales y familiares: torneo de cartas, cine infantil al aire libre, y un concierto homenaje a El Último de la Fila a las 23:30 horas.

El martes 22, último día de las fiestas, comienza con la tradicional revolvada y pasacalles al ritmo de los dulzaineros A Por Ellos. Por la tarde se celebrarán juegos populares, otra suelta de vaquillas y un emotivo concierto de la Banda Municipal de Música de Cuéllar, para cerrar los festejos con un gran castillo de fuegos artificiales.

PROGRAMACIÓN 2025

♦ VIERNES 18 DE JULIO

19:00 horas: DJ en la explanada del Colegio, Organiza: Bar El Pícaro y Bar Alena.

23:00 horas: Desfile de peñas desde la Plaza del Ayuntamiento hasta la orquesta.

23:15 horas: Presentación de Reyes y Reinas 2025. Pregón a cargo de la peña 'La Calleja'.

23:30 horas: DJ's en el Bar-Restaurante 'Fontys'.

00:00 horas: Orquesta 'Pikante' en la explanada del colegio.

♦ SÁBADO 19 DE JULIO

00:30 horas: Suelta de vaquillas en la plaza de toros.

19:00 horas: DJ en la explanada del colegio, organizan Bar El Pícaro y Bar Alena.

19:00 horas: San Andamio hasta cierre.

23:00 horas: Suelta de vaquillas en la plaza de toros.

♦ DOMINGO 20 DE JULIO

00:30 horas: Orquesta 'La Huella' en la explanada del colegio.

12:00 horas: Misa Solemne.

17:00 horas: Parque infantil acuático en la explanada del colegio.

21:30 horas: Cena funcionera.

23:30 horas: Concierto en el Bar restaurante 'Fontys' 'Aviones plateados' tributo al Último de la Fila.

♦ LUNES 21 DE JULIO

18:00 horas: Torneo de cartas en la planta baja del Ayuntamiento de Gomezterración.

20:30 horas: Encierro de Mini Bueyes. Recorrido desde el bar 'Fontys' por las calles del pueblo.

♦ MARTES 22 DE JULIO

11:00 horas: Revolvada y pasacalles amenizada por el grupo de dulzaineros 'A por ellos'.

12:00 horas: Misa y procesión, amenizada por el grupo de dulzaineros 'A por ellos'.

21:00 horas: Concierto con la banda de música de Cuéllar en la Plaza del Ayuntamiento.

♦ 25, 26 Y 27 DE JULIO

Exposición de cuadros al óleo de Carmen Escribano

Horario de visita: A partir de las 19:00 horas.

En Martín Cuesta, S.A. estamos orgullosos de poder ofrecerle productos de la mejor calidad, entre los que destacan nuestro chorizo natural, frito y en aceite. También podrá encontrar lomo curado y en aceite, salchichón. Además, realizamos envío de pedidos a domicilio por Seur

ALIMENTOS Y EMBUTIDOS DE CALIDAD

MARTÍN CUESTA

Le invitamos a conocer nuestro maravilloso e inigualable sabor, lleno de experiencia, calidad y tradición del auténtico chorizo natural y artesano

Autovía A-601, salida 66 · Vía de Servicio · GOMEZSERRACÍN (Segovia) 40240 · Teléfono 921 168 302 · martincuestasa@gmail.com · www.martincuesta.com