

Programa de actos de la XXIV edición de la Fiesta de los Gabarreros

Presentación ante los medios en “La casa del Sello” de Segovia a las 10,30 h. del día 3 de marzo de 2023.

Viernes 3 de marzo

19:00 h. Presentación de “Cuentos Gabarreros” por Juan Andrés Saiz Garrido. Salón de Plenos del Ayuntamiento.

Sábado 4 de marzo

12:00 h. “Los gabarreros en Riaza”. Nos desplazamos a Riaza donde, tras el pasacalles, haremos una exhibición de corta, música y bailes en la Plaza Mayor.

14:00 h. Inauguración de las XXIV Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.

20:30 h. Concierto de la Banda de Música de El Espinar en el Teatro Auditorio Gonzalo Menéndez Pidal Precio 5 euros. Información y entradas Oficina de Turismo.

Domingo 5 de marzo

“Marcha de los Gabarreros” con salida desde la estación de tren de La Estación de El Espinar. Información e inscripción en la Oficina de Turismo. Precio 4 euros incluyendo almuerzo en La Terraza del Herrerillo.

14:00 h. XXIV Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.

18:00 h. Presentación del libro infantil ilustrado y cuentacuentos “Silvestre y el Leñador” por su autor Ángel Roldán. Salón de Plenos Ayuntamiento. Colabora del AMPA El Arci.

Lunes 6 de marzo

17:00 a 17:30 h. Recepción de platos del XXXIII Certamen Gastronómico AACCU San Rafael – IX edición de Cocina Gabarrera. Centro Cultural de San Rafael. 17:30 h. Coloquio sobre cocina tradicional. Tras la charla, fallo del jurado y entrega de premios.

Martes 7 de marzo

18:00 h. Proyección del vídeo “Gabarreras” y debate. Salón de Plenos del Ayuntamiento. Organiza Colectivo Yedra.

Miércoles 8 de marzo

12:15 h. Homenaje a los Gabarreros Fallecidos con la colaboración de los niños del Colegio Arcipreste de Hita de El Espinar. Escultura de los Gabarreros, El Espinar.

Jueves 9 de marzo

Por la mañana, colocación de “el pino gabarrero” en la Plaza de la Constitución de El Espinar.

12:00 h. “Los gabarreros en el cole”. Los alumnos del Colegio Arcipreste de Hita de El Espinar se trasladarán al Antiguo Colegio del Arenal para disfrutar con los antiguos oficios del monte.

Viernes 10 de marzo

12:00 h. “Los gabarreros en el cole”. Plantación de pinos donado por la Dirección General de Biodiversidad, Bosques y Desertificación del MITECO y Valoriza con los niños del Colegio de San Rafael con exhibición de carga de leña.

19:00 h. Inauguración de la Feria de muestras. Plaza de la Corredera, El Espinar.

20:00 h. Pregón a cargo de CD El Espinar Arlequín Femenino “Las Arlekinas” y encendido para el “Antiguo baile a la luz de las teas” con la dulzaina y el tamboril. Plaza de la Constitución. Se ofrecerá un caldo a los asistentes elaborado por el Asador Zagarra. Plaza de la Corredera, El Espinar.

Sábado 11 de marzo:

10:30 h. Apertura de la Feria de muestras. Plaza de la Corredera, El Espinar.

11:00 h. Encuentro en la zona de la Fuente de la Botella de San Rafael y almuerzo gabarrero por el camino; exhibición de corta y carga de leña. Regreso a la Plaza de Castilla donde tendrá lugar la exhibición de corte vertical y otros usos en la corta. Sorteo de una paletilla entre los espectadores vestidos al uso tradicional y degustación de un plato tradicional.

Preparación del “Árbol de fuego” que se encenderá al anochecer. Plaza de la Constitución, El Espinar.

14:00 h. XXIV Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.

20:00 h. Encendido del “Árbol de fuego” y a continuación Verbena con “La Búsqueda”. Pases tarde y noche. Plaza de la Constitución, El Espinar.

Domingo 12 de marzo

10:30 h. Apertura de la Feria de muestras. Plaza de la Corredera, El Espinar.

11:00 h. Concentración en El Pinarillo (El Espinar). Degustación de un almuerzo gabarrero.

12:00 h. Desfile de carros, hacheros, caballos con leña, arrastre de pinos, música y bailes populares hacia la Plaza de la Constitución, El Espinar.

12:30 h. Llegada a la Plaza de la Constitución. Nombramiento de “Gabarrero de Honor” a D. Luis Cámara, de “Mención a los trabajos tradicionales en el monte” a D. Blas Bartolomé (Arriero) y del “Pino de Plata” a título póstumo a D. Juan Jesús María García (Chuso). Música, bailes populares, exhibición de corta y caída del pino de alrededor de 20 metros de altura. Venta de papeletas para ganar una “cárcel de leña” a quien más se aproxime, sin pasarse, al peso del “Pino Gabarrero”; sorteo, además, de una paletilla entre los espectadores vestidos al uso tradicional.

14:00 h. XXIV Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.

14:30 h. Comida popular “Olla Gabarrera” en la Plaza de la Corredera por el bar de la feria con la colaboración de “Los Fuertes”. Venta de tiques en el puesto de “Los Fuertes”. Precio 5 euros.

18:00 h. Taller de manualidades organizado por el AMPA EL ARCI. Gratuito para socios, no socios 2 €. Centro Joven.

18:30 h. Concierto de “Grupo Mayalde” en el escenario de la Plaza de la Constitución. El Espinar. Sorteo y entrega de premios del sorteo de los Quintos (18h).

20:00 h. Clausura de la Feria de muestras.

Durante la fiesta nos acompañarán la Escuela de Dulzainas de San Rafael, el Grupo de Danzas de El Espinar y las asociaciones de cortadores ADECOES y Los Gabarreros de El Espinar. Compra tu papeleta, averigua el peso del pino gabarrero que estará en la Plaza de la Constitución y gana una “CARCEL de leña”.

¡Participa en nuestra fiesta, aprovecha la ocasión luciendo tu traje regional y gana una paletilla!

Síguenos en redes sociales y utiliza el hashtag #Gabarreros23

Del 3 al 12 de marzo

FIESTA DE LOS GABARREROS

DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL

2023

XXIV
EDICIÓN

MUNICIPIO DE
EL ESPINAR
(SEGOVIA)





XXIV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LOS GABARREROS ♦ RESTAURANTES PARTICIPANTES

Estos son los restaurantes participantes en las XXIV Jornadas Gastronómicas de Los Gabarreros

RESTAURANTE VOLVORETA

C/ Pinar, 2 - San Rafael - Reservas: 921 17 15 82

DEL 4 AL 12 DE MARZO (SÓLO FINES DE SEMANA)

Primeros a elegir: Judiones de La Granja con papada ibérica, Sopa Castellana con pan candeal, huevo y jamón ibérico, Ensaladilla Rusa con ventresca de atún conservada, Ensalada de jamón ibérico y mus de pato o Revuelto de morcilla con pasas y piñones.

Segundos a elegir: Entrecot de ternera con pimientos de padrón, Lingote de cordero lechal confitado con patatas panadera, Lomo de Bacalao con salsa verde y trinchat de patata y beicon o Callos Volvoreta con pata y morro.

Postre casero a elegir.

Precio: 36 € por persona. Bebida no incluida.

RESTAURANTE EL ESPINO

Plaza del Altozano, 4 - El Espinar - Reservas: 921 18 23 60

DEL 4 AL 12 DE MARZO

Primeros a elegir: Ensalada de brotes con setas salteadas y queso crujiente, Pisto de verduras con huevo frito, Palitos de pasta filo rellenos con salsa de soja o Garbanzos de Valseca con calamares y langostinos.

Segundos a elegir: Entrecot de ternera de la zona con ensalada de pimientos asados, Estofado de caza o Bacalao en escabeche de cítricos.

Postre a elegir.

Precio: 32 € por persona. Bebida no incluida.

LOS JARDINES DE LA BRASERÍA

Calle Calzada, s/n - San Rafael - Reservas: 921 17 17 90

DEL 7 AL 12 DE MARZO

Aperitivo: Judiones de La Granja con Chorizo y Morcilla de Buey.

Entrantes: Tataki de solomillo de Vaca con Crema de Senderuelas y Pencas de Cardo Soriano con Rabo de Buey Estofado.

Segundo a elegir: Entrecot de Lomo de Vaca con más de 20 días de maduración o Lomos de Bacalao sobre pisto de Verduras y Níscalos.

Postre: Tarta de 3 Quesos.

Precio: 32 € por persona. Bebida no incluida.

ASADOR ZAGARRA

Plaza de la Corredera, 4 - El Espinar - Reservas: 613 13 60 90

DEL 4 AL 12 DE MARZO (SÓLO FINES DE SEMANA)

Primeros a elegir: Pote espinariego con su matanza, Risotto de setas con tierra de jamón y torreznos o Pimientos rellenos de Morcilla.

Segundos a elegir: Solomillo de ciervo a la parrilla con calabaza asada y astillas de patata deluxe, Rabo de toro al chocolate con puré de manzana o Bacalao con pisto.

Postre: Tronco gabarrero.

Precio: 32 € por persona. Incluye vino de Toro y agua.

RESTAURANTE LA VIÑA

Carretera de Segovia - San Rafael - Reservas: 921 17 15 57

MENÚ COMIDAS DEL 4 AL 12 DE MARZO

Entrantes a elegir: Judiones de La Granja, Pimientos rellenos de morcilla y manzana, Migas del Pastor con huevo o Ensalada de queso de cabra.

Segundos a elegir: Entrecot de carne roja, Cochinillo de Segovia asado en horno de leña o Bacalao con tomate.

Postre a elegir: Sorbete de limón, Milhojas de crema y nata o Torrijas de chocolate blanco con helado.

Precio por persona: 31 €. Bebida no incluida.

MENÚ CENAS DEL 3 AL 12 DE MARZO (VIERNES Y SÁBADO)

Entrantes a compartir: Revuelto de trigueros y gambas, Croquetas caseras de jamón y Ensalada de Salmón y aguacate.

Segundos a elegir: Entrecot de carne roja, Cochifrito de Segovia o Lubina a la espalda.

Postre a elegir: Sorbete de limón, Milhojas de crema y nata o Torrijas de chocolate blanco con helado.

Precio por persona: 25 €. Bebida no incluida.

LA TERRAZA DEL HERRERILLO

Ctra. de la Garganta, 44 - La Estación de El Espinar - Reservas: 921 18 82 02

MENÚ COMIDAS DEL 4, 5, 11 Y 12 DE MARZO.

Primeros platos a elegir: Patatas Revolconas con Torreznos y Huevo, Olla Gabarrera o Risotto de Setas.

Segundos platos a elegir: Cabrito asado con patata panadera, Carrilleras estofadas o Bacalao gratinado con ali-oli.

Postre a elegir.

Precio: 29 € por persona. Bebida no incluida.

LA CUEVA VALIENTE

Paseo de las Acacias, 9 - El Espinar - Reservas: 921 48 89 56 - 608119873 - 636873132

MENÚ LOS DÍAS 4, 5, 10, 11 Y 12 DE MARZO

Menú degustación: Crema garrote (crema de alubias con panceta crujiente), Pasta gabarrera (penne con salsa de tomate, salchicha, panceta y carne picada) y Matadura (secretos a la parrilla con leña de encina).

Postre: El tuero chocolatero (trufas caseras de chocolate).

Precio: 30 € por persona. Incluye pan y una bebida.

RESTAURANTE PLAZA

Travesía Alto del León, 6 - San Rafael - Reservas: 921 17 20 31

DEL 4 AL 12 DE MARZO

Primeros a elegir: Sopa Castellana Segoviana con panceta, jamón ibérico y huevo de corral, Cazuela de Judiones con su compango, Revuelto de huevos camperos con morcilla y virutas de patata o Hacina de trigueros crujientes con jamón y salsa de queso.

Segundos a elegir: Chuletitas de Cordero lechal Sacramenia, Entrecot Autóctono Sierra Guadarrama, Chuletón Rubia Danesa 50 días Maduración (700 gr. Aprox para dos personas) o Lubina a la plancha (650 gr. Aprox).

Postres a elegir: Tronco gabarrero de Tiramisú, Ponche Segovia o Tarta de queso.

Precio: 32 € por persona. Bebida no incluida.

Establecimientos y Empresas Asociadas

HOSTAL LA CIGÜEÑA
BAR LA SIERRA
RESTAURANTE LA VIÑA
HOTEL LA VIÑA
RESTAURANTE EL ESPINO
RESTAURANTE VOLVORETA
HOTEL EL ESPINAR
PASTELERÍA ANTONIO YAGÜE
EL CALOCO FLORES Y PLANTAS
AUTOCARES SAIZ GARRIDO
PASTELERÍA CREMA Y CHOCOLATE
HECELAN SERVICIOS INTEGRALES
INPOL SERVICIOS INFORMÁTICOS
PAPELERÍA FIGUEREDO
CALZADOS ACOSTA
FRUTERÍA HERMANOS FERNÁNDEZ
CLÍNICA VETERINARIA EL ESPINAR
FRUTAS TEO
PESCADERÍA RINCÓN
ESTANCO DE SAN RAFAEL
HOSTAL RESTAURANTE CASA MARINO
RESTAURANTE LOS JARDINES DE LA BRASERÍA
HOSTAL SIETE PICOS
ASADOR TERPA
FUNERARIA SANTA TERESA
HOSTAL RESTAURANTE PLAZA
GASOLEOS LA SIERRA
MÁRMOLES EL ESPINAR
CAFETERÍA JARA
PELUQUERÍA CELIA
GASOLINERA CARLOS DÍEZ SEGOVIA
BAR ORLY
PELUQUERÍA ROCÍO
LA CUCHARA DE PALO
CLUB DEPORTIVO LA MORADA DEL CABALLO
JOSÉ LUIS MUÑOZ TRABAJOS FORESTALES
BAR RESTAURANTE ROLAR
ÓPTICA MARVISIÓN
MESÓN LA CUCADA
CENTRO SOCIO SANITARIO "EL ESPINAR"
ASESORÍA CRUZ Y ASOCIADOS

TISERY
FARMACIA SAN RAFAEL
TERRAZA EL HERRERILLO
TECNOLUX
HAMBURGUESERÍA LOS ROSALES
E-BIZING
COLORÍN COLORADO
MANUALIDADES ELVIRA
DISCOTECA LA LUNA
BAR LA MARISQUERÍA
CERVEZA TRES CUMBRES
CARNICERÍA ISAÍAS
TALLER DE COSTURA MARIOLA
SEGUROS OCASO
TINTORERÍA EL ESPINAR
ÓPTICA VISTALIA
FISIOTERAPIA RINCÓN
LA FÁBRICA DE ORO
FERRETERÍA FERLUIY
LA BODEGA
CARNICERÍA LA SELECTA
NUESTRO BAR
EL ESPINO FLORES
SUPERMERCADO SUMA
MERCERÍA SUSANA
VIVERO LA ESTACIÓN
FISIOTERAPIA MOGAN
RESTAURANTE LA SERRATA
REFRESH
FLM RECICLAJES
GAS ESPINAR
BELLEZA Y BIENESTAR - FLOR DE VIDA
CHARCUTERÍA ÁNGELA
LA CUEVA VALIENTE
SERENDIPIA
PANADERÍA BOLLERÍA LA ESPIGA
CONOCE TU CIELO
BENDITO CAFÉ
LA VOZ DE EL ESPINAR
ASADOR ZAGARRA

