

La AIHS celebra el 20 aniversario de la Semana de Cocina Segoviana con novedosas iniciativas

- Un año más, Tierra de Sabor estará presente en los menús de la Semana de Cocina Segoviana y con la instalación de una carpa con productos de Castilla y León en las inmediaciones de Fernández Ladreda.
- Con motivo del 20 aniversario, el lunes 20 de febrero, los restaurantes ofrecerán sus menús a un precio único de 20 euros. Además, el martes 21, saldrán todos en la tradicional comparsa de Carnaval.

Segovia, 1 de febrero de 2012.- La Semana de Cocina Segoviana está de aniversario. Este año se cumplen 20 ediciones desde que la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos (AIHS) puso en marcha este evento, con el fin de ensalzar lo mejor de la gastronomía segoviana. Cada año se presentan exclusivos menús, con un toque innovador, que reflejan la esencia de los sabores de nuestra tierra. **25 de los mejores restaurantes de Segovia y provincia**, reunirán sus **mejores propuestas culinarias del 13 al 26 de febrero**. La variedad de menús es muy amplia y para todos los gustos, siendo la calidad de los productos el ingrediente fundamental.

El **cartel ganador** de este año ha sido diseñado por **Juan Diego Ingelmo Benavente**, de la localidad de **Burriana** (Castellón), que bajo el lema **“Cochinillo”**, ha querido expresar que la **“tradición y la innovación conviven y evolucionan juntas”**. La representación de un cochinillo de origami en el que se funde un estallido de color, nos remite a la cocina típica segoviana, pero vista desde una perspectiva totalmente nueva. Por su parte, los platos en el texto con el grabado del Acueducto, contribuyen a contextualizar geográficamente el evento en Segovia.

De nuevo, **“Tierra de Sabor”** estará presente en los menús que han elaborado los restaurantes, donde en los platos se podrá apreciar el sabor de los productos de nuestra tierra. Asimismo, el fin de semana del **17 al 19 de febrero**, se instalará una **carpa en la Avenida Fernández Ladreda**, en la que artesanos de la región mostrarán sus artículos alimenticios de los distintos sectores bajo el sello de la marca Tierra de Sabor.

La **inauguración** tendrá lugar el **lunes día 13** en el **Centro de Congresos y Convenciones de Corps del Parador de La Granja de San Ildefonso**, donde se dará oficialmente el pistoletazo de salida a la XX Semana de Cocina Segoviana. Los 25 restaurantes participantes estarán presentes con las propuestas gastronómicas que han diseñado para el evento y que podrán ser degustadas por los asistentes. Este año, el **pregón inaugural** correrá a cargo de la **“Ronda Segoviana”**, que acaban de cumplir 35 años como grupo emblemático del folklore segoviano.

Novedades XX Aniversario Semana de Cocina Segoviana

Con motivo del XX Aniversario de la Semana de Cocina Segoviana, la AIHS ha puesto en marcha una iniciativa para sorprender al público. El **lunes 20 de febrero**, todos los **menús** tendrán un precio único de **20 euros**. Se trata de hacer un guiño a este especial cumpleaños y que los amantes de la gastronomía tengan la oportunidad de probar lo mejor de la gastronomía segoviana a un precio asequible. Esta oferta tiene un **cupo limitado** y es **necesario reservar previamente**

en el establecimiento correspondiente para poder beneficiarse de la promoción. Asimismo, en esta edición habrá una colaboración especial con la Agrupación de Comerciantes Segovianos (ACS).

Por otra parte, el **martes día 21**, los hosteleros darán un toque festivo a la celebración del XX aniversario de la Semana de Cocina Segoviana sumándose a los **actos de celebración del Carnaval Segoviano**. El personal de los establecimientos participantes saldrá en la tradicional comparsa y, al finalizar el recorrido, en la Plaza Mayor, ayudarán a la Asociación de Cocineros Segovianos a repartir el tradicional potaje carnavalesco.

Programación

El **Taller de Cocina para niños**, el **día 14**, será una jornada muy especial para los más pequeños, que aprenderán a elaborar una pizza de la mano de Lorenzo Herrero, de Pizzería Dumbo y podrán disfrutar de sus espectaculares acrobacias. Este año, participarán en el taller los **alumnos** de 5º de primaria del **C.E.I.P. Nueva Segovia**. Como novedad, la actividad se desarrollará en el nuevo **Centro Integrado de FP de Segovia**, ubicado en el barrio de Nueva Segovia.

También, en este mismo centro se celebrará el **XII Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros ‘Ciudad de Segovia’. Cocina de miniatura** Un año más, las **promesas culinarias de todo el país** se darán cita en Segovia para demostrar su talento ante los fogones. El certamen se desarrollará la tarde del **miércoles 15 de febrero**.

El **Concurso de Corte de Jamón** reunirá a los mejores cortadores de Segovia y provincia. Será el **jueves 16**, a las **17:00 h** en el Restaurante El **Palacio de La Floresta**. Por su parte, el **Concurso de Tirada de Cerveza**, permitirá a los participantes demostrar su habilidad a la hora de “tirar una caña”. Se desarrollará el **miércoles día 22** a las **17:00 h** en el **Hotel Los Arcos**.

Este año, el **Día de la Provincia llevará a los hosteleros a realizar una visita al Castillo de Castilnovo el jueves 23**. Allí se tiene previsto realizar una visita guiada a la fortaleza, así como a los museos que alberga. Posteriormente, se desplazarán hasta las **Bodegas Fuentespina**, ubicadas en Aranda de Duero, para hacer una visita a las instalaciones y celebrar una comida.

Los amantes del vino y los licores, tienen una cita con la tradicional **cata** que **organiza la AIHS en colaboración con la Asociación de Sumilleres de Segovia y Castilla y León**. Se hará una cata de vinos de **bodegas Fuentespina y Viñedos de Nieva**. Como novedad habrá una cata de productos de la familia **DYC** con **degustación de Gin Tonic**, en la que acudirán integrantes de la **Asociación de Barman de Castilla y León** y **prepararán combinados para los asistentes**. Será el **viernes 17 de febrero** a las **17:30 h** en el **Restaurante El Fogón Sefardí** y la **entrada es libre** hasta completar aforo.

Homenajeados

La AIHS homenajeará en la presente edición a **Ignacia Llorente Sastre**, del **Bar Pensión “La Aparecida”** de Valverde del Majano, a **Ignacio García Pérez**, del **Restaurante Panorámico La Postal** (Zamarramala) y al matrimonio compuesto por **Félix Santamaría Estévez y Asunción Pesquera González**, del **Bar Restaurante la Viña de San Rafael**. Todos ellos recibirán de los hosteleros segovianos un reconocimiento por su trayectoria, dedicación y aportación a la gastronomía segoviana, en la cena de clausura que tendrá lugar el **domingo 26 de febrero** en el **Restaurante La Cocina de Segovia - Hotel Los Arcos**.

Para más información:

Audacia Comunicación: 921-437-130

Ana María Lazaro: 644-368-624 / María Coco Hernando: 619-984-829

Para acreditaciones y contactos: aihs@audaciacomunicacion.es