

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

Viernes 13 de marzo

19:00 h Inauguración de la exposición de imágenes de gabarreros, archivo de “Alma gabarrera”. Pasillos del Ayuntamiento. Presentación del libro poemario de Héctor Aún “No es un oficio cualquiera” por Juan Andrés Saiz Garrido. Salón de plenos del Ayuntamiento. El Espinar.

Sábado 14 de marzo

11:00 h Demostración de oficios tradicionales: despiece, embutidos y parrillada. Plaza de la Corredera de El Espinar con degustación después de la exhibición.
12:30 h Concurso de coplas de gabarreros por los alumnos del Colegio Arcipreste de Hita de El Espinar. Carpa Plaza de la Corredera. El Espinar.
14:00 h Inauguración de las XXVII Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.
20:00 h Concierto de la Banda de Música de El Espinar en el Teatro G. Menéndez Pidal. El Espinar. Precio 5€.

Domingo 15 de marzo

“Marcha de los Gabarreros” con salida desde la Plaza del Caño de La Estación de El Espinar. Información e inscripción en la Oficina de Turismo. Precio 6,50 € incluyendo almuerzo durante el recorrido ofrecido por el Hotel Restaurante La Viña y La Terraza del Herrerillo al finalizar.
14:00 h XXVII Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.

Lunes 16 de marzo

17:00 a 17:30 h. Recepción de platos del XXXVI Certamen Gastronómico AACCU San Rafael – XII 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 17 de marzo

12:00 h “Los gabarreros en el cole”. Plantación de árboles y exhibición con carga de leña con los alumnos del Colegio de San Rafael.

Miércoles 18 de marzo

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

Jueves 19 de marzo

Por la mañana, colocación del “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 de los antiguos oficios del monte. El Espinar.

Viernes 20 de marzo

19:00 h Inauguración de la Feria de muestras. Plaza de la Corredera, El Espinar.
20:00 h Encendido y “Antiguo baile a la luz de las teas” con la dulzaina y el tamboril. Se ofrecerá un caldo a los asistentes elaborado por el Restaurante Jardines de la Brasería. Plaza de la Constitución, El Espinar.

Sábado 21 de marzo

10:00 h Salida marcha ciclista familiar (Organiza CD Caloco). Inscripciones en la Oficina de Turismo.
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 el pregón de la fiesta por D. Servando Hurtado González, 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 típico. Preparación del “Árbol de fuego” que se encenderá al anochecer en la Plaza de Castilla en San Rafael.
12 a 14 h Talleres infantiles organizados por Cáritas. Carpa Plaza de la Corredera. El Espinar.
14:00 h XXVII Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.
18-20 h Actividades organizadas por la Asociación de Comerciantes de San Rafael (cartel aparte) y al anochecer encendido del “Árbol de fuego”
20:00 h Concierto del grupo burgalés “El Nido”. Un sonido contemporáneo con raíces de antaño. Precio desde 12€. Teatro G. Menéndez Pidal. El Espinar.

Domingo 22 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. Leoncio González María, “Mención especial a los trabajos en el monte” a la familia de los Tejeros y a continuación “Pino de Plata” a D. Ángel González Pieras. 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 de una paletilla entre los espectadores vestidos al uso tradicional.
14:00 h XXVII Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.
14:30 h Comida popular “Olla Gabarrera” en la Plaza de la Corredera con la colaboración de “Los Fuertes”. Venta de tiques en el puesto de “Los Fuertes”. Precio 7€ con cuenco conmemorativo.
19:00 h Actuación de “El Mariquelo”. Carpa de la Plaza de la Corredera. El Espinar.
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, gabarreros veteranos y las asociaciones de cortadores ADECOES y Los Gabarreros de El Espinar. Colaboran CD Caloco, AMPA El Arci, AMPA Alfa y la Asociación de Comerciantes de San Rafael. Los alumnos del IES María Zambrano venderán material conmemorativo de la Fiesta (carteles aparte). 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 #Gabarreros26



JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LOS GABARREROS

Restaurantes participantes en las Jornadas Gastronómicas de Los Gabarreros

■ ■ ■

RESTAURANTE VOLVORETA

■ ■ ■

C/ Pinar, 2 - San Rafael

DEL 14 AL 22 DE MARZO (SOLO FIN DE SEMANA)

Reservas: 921 17 15 82

■ **Primeros a elegir:** Judiones con papada ibérica, Sopa castellana, huevo escalfado y jamón ibérico, Ensalada templada de piquillos rellenos de bacalao o Huevos rotos con jamón ibérico y foie.

■ **Segundos a elegir:** Entrecot de ternera con guarnición, Rabo de vaca deshuesado y estofado en su jugo, Callos, pata y morro como los hacía “la Luisa” o Lomo de bacalao, guiso de setas y brotes frescos.

■ Postre casero a elegir.

Precio por persona: 37 € (Bebida no incluida)

■ ■ ■

RESTAURANTE EL ESPINO

■ ■ ■

Plaza del Altozano, 4 – El Espinar

DEL 14 AL 22 DE MARZO

Reservas: 921 18 23 60

■ **Primeros a elegir:** Salteado de hortalizas con queso fundido y nueces, Judiones clásicos con setas o Migas con huevo.

■ **Segundos a elegir:** Entrecot de ternera de la zona, Pechuguitas de codornices estofadas al estilo de mi padre o bacalao al punto de sal confitado con verduritas.

■ Postre a elegir.

Precio por persona: 36€ (Bebida no incluida).

■ ■ ■

RESTAURANTE LOS JARDINES DE LA BRASERÍA

■ ■ ■

C/ Calzada, 4 – San Rafael

DEL 6 AL 29 DE MARZO

Reservas: 921 17 17 90

■ **Aperitivo:** Potaje de cuaresma con Setas de temporada.

■ **Degustación:** Embutido de morcilla con mermelada de pimientos asados y Escabeche de caballa.

■ **Segundos (a elegir):** Carrilladas ibéricas a la brasa con salsa de boletus, Pulpo cocido con parmentier de patata, Gallo en pepitoria o Tartar de solomillo con patata chips.

■ **Postre:** Torrija de La Abuela rellena de crema de queso fresco.

Precio por persona: 38 € (Bebida no incluida).

■ ■ ■

RESTAURANTE LA VIÑA

■ ■ ■

Ctra. de Segovia, 19 – San Rafael

DEL 13 AL 22 DE MARZO (HORARIO DE COMIDA) LUNES Y MARTES CERRADO

Reservas: 921 17 15 57

■ **Entrantes a elegir:** Judiones de Segovia con sus tropezones, Pimientos rellenos de morcilla y manzana, Migas del pastor con huevo o Ensalada de salmón con aguacate y manzana.

■ **Segundos a elegir:** Entrecot de carne roja, Carrillera de ternera melosas, Cochifrito al estilo segoviano o Bacalao al estilo de la casa.

■ **Postres a elegir:** Sorbete de limón, Tarta de queso casera, Torrijas de chocolate blanco con helado.

Precio por persona: 36 € (Bebida no incluida).

■ ■ ■

RESTAURANTE LA PINETA

■ ■ ■

Paseo de las Peñitas, 9 – El Espinar

DEL 13 AL 22 DE MARZO (SOLO COMIDAS CON RESERVA)

Reservas: 648 53 41 02

Cocina con horno de leña.

■ **Primeros a elegir:** Buñuelos fritos rellenos de verduras, Focaccia con crema de alcachofas y panceta, Pacchero relleno de ricotta y salami o Bruschetta con tomate cherry.

■ **Segundos a elegir:** Lasagna, Polpette al sugo (albóndigas al estilo italiano) o Pizza a elegir.

■ **Postres a elegir:** Chupito de limonchelo o melonchelo.

Precio por persona: 35 € (Bebida no incluida)

■ ■ ■

RESTAURANTE PLAZA

■ ■ ■

Travesía Alto del León, 6 – San Rafael

DEL 13 AL 22 DE MARZO

Reservas: 921 17 20 31

■ **Primeros a elegir:** Sopa Castellana, Cocido Montañés o Revuelto de huevos camperos y boletus.

■ **Segundos a elegir:** Carrillera de Angus en salsa, Entrecot de carne Rubia Danesa 45 días maduración o Pulpo a la plancha.

■ **Postre a elegir:** Tarta de Queso, Tiramisú o Milhojas de nata y crema.

Precio por persona: 39,50€ (Bebida no incluida)

■ ■ ■

RESTAURANTE JARA

■ ■ ■

Carretera de Segovia, 6 – San Rafael

DEL 14 AL 22 DE MARZO, COMIDAS DE FINES DE SEMANA

Reservas: 921 17 11 65 – 615 55 61 36

■ **Primeros a elegir:** Judiones de la granja con migas de rabo de choto, Patatas revolconas con huevo de codorniz y torreznos soriano y Huevos estrellados con boletus y trufa negra.

■ **Segundos a elegir:** Pinchos morunos de cordero lechal con mermelada de pimientos rojos, Entrecot de ternera de nuestra sierra o Rodaballo en salsa verde con gambón.

■ **Postre:** Terciopelo de chocolate o Torrija de leche merengada.

Precio por persona: 37 € (Bebida no incluida).

■ ■ ■

LOS ROSALES

■ ■ ■

Paseo de las Peñitas, 11 – El Espinar

DEL 13 AL 22 DE MARZO

RESERVAS WhatsApp o llamada 647 28 10 64

Viernes y sábado comida y cena, domingos comida

■ **Aperitivo en mesa.**

■ **Primero a elegir:** Pasta fresca con gambones salteados, Judión de la granja con matanza, Huevos rotos con jamón y trufa, Ensalada de burrata con vinagreta de frutos rojos o Témpura de verdura con duo de salsas.

■ **Segundo a elegir:** Lomo de vaca 350gr con patatas y padrón, Lingote de cordero con parmentier trufada y chips de verduras, Milhoja de cochinillo asado con su guarnición, Timbal de bacalao gratinado con ali oli de almendras o Saquito de merluza en pasta brick con salsa de carabineros.

■ **Postre a elegir:** Coulán de chocolate con choco blanco, Tarta de manzana casera con helado, Selva negra con natillas de la abuela o Fruta preparada.

Precio por persona: 36 € (Incluye vino blanco, vino tinto, agua y servicio de pan).

■ ■ ■

SERRANO 72

■ ■ ■

Calle La Luna, 7 – El Espinar

DEL 13 AL 22 DE MARZO (CENA DEL VIERNES A COMIDA DEL DOMINGO)

Reservas: 921 44 77 55

■ **Carta:** Caldo gabarrero con jamón, Guiso de patatas con costillas, Fabada serrana, Huevos fritos con picadillo, patatas fritas y pimientos, Ensalada templada de Pollo de corral y Guisote de cordero con Patatas.

Precio: 20 € por persona (Un plato y un postre) o 30€ por persona (Dos platos y un postre). Incluyen: Una copa de vino (Rioja o Rueda), cerveza o refresco, jarra de agua, pan y chupito serrano.

■ ■ ■

LA TERRAZA DEL HERRERILLO

■ ■ ■

Ctra. de la Garganta, 44 – La Estación de El Espinar

DEL 14 AL 22 DE MARZO (COMIDAS DEL SÁBADO Y DOMINGO)

Reservas: 921 18 82 02

■ **Primeros platos a elegir:** Judiones con matanza, Crema de boletus con hojaldre o Revolconas con huevo y panceta.

■ **Segundos platos a elegir:** Chuletas de cordero, Rabo de toro o Medallón de merluza con pisto.

■ Postre

Precio por persona: 33 € Bebida no incluida.

ESTABLECIMIENTOS Y EMPRESAS ASOCIADAS

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
FINCA LA CASONA
HOSTAL SIETE PICOS
ASADOR TERPA
FUNERARIA SANTA TERESA
HOSTAL RESTAURANTE PLAZA
GASOLEOS LA SIERRA
MÁRMOLES EL ESPINAR
RESTAURANTE 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
ASESORÍA CRUZ Y ASOCIADOS

TISERY
FARMACIA SAN RAFAEL
TERRAZA EL HERRERILLO
TECNOLUX
HAMBURGUESERÍA LOS ROSALES
E-BIZING
COLORÍN COLORADO
DISCOTECA LA LUNA
BAR LA MARISQUERÍA
CERVEZA TRES CUMBRES
CARNICERÍA ISAÍAS
SEGUROS OCASO
ÓPTICA VISTALIA
FISIOTERAPIA RINCÓN
FERRETERÍA FERLUY
LA BODEGA
CARNICERÍA LA SELECTA
NUESTRO BAR
VIVERO LA ESTACIÓN
FISIOTERAPIA MOGAN
GAS ESPINAR
BELLEZA Y BIENESTAR - FLOR DE VIDA
CHARCUTERÍA ÁNGELA
LA CUEVA VALIENTE
SERENDIPIA
LA ESPIGA CAFÉ
CONOCE TU CIELO
BENDITO CAFÉ
LA VOZ DE EL ESPINAR
SERRANO 72
NAMASTÉ
RKL CENTRO DE ESTUDIOS
MAPFRE SAN RAFAEL R&R ASESORAS
DE PINO A PINO
RESTAURANTE LA PINETA
RESTAURANTE LOS ROSALES
FERRETERÍA MATUTE



El Caloco Flores y Plantas
678-60-55-51
www.floristeriaelcaloco.es





VISTALIA
CENTRO ÓPTICO EL ESPINAR
C/ Antonio Machado, 7 - Tlf: 678 77 20 21



LA VOZ
DE EL ESPINAR
IMPRENTA
Folletos, tarjetas
carteles, papelería
675 16 71 17





Ferretería
Ferriuy
Jardín y Tiempo Libre
675 16 71 17





Los Rosales Hotel
Reservas 647 50 10 64
y 602 15 50 15
EL ESPINAR (SEGOVIA)





HECELAN
Servicios Integrales
Limpieza Jardines Piscinas
Construcciones Garajes
Mantenimiento
678 610 971
info@hecelan.es
www.hecelan.es





e~bizing
CENTRO DE AGUA PURIFICADA EN PLANTA
Reservas y pedidos en: 675 16 71 17





NANAMASTE
Estamos aquí para ayudarte, pidenos presupuesto sin compromiso
646 748 787
646 114 950
info@nanamasteimpresas.com
Ferretería & Impresión Integradas
40400 El Espinar (Segovia)

