

Programa de actos

XVI EDICIÓN DE LA FIESTA DE LOS GABARREROS

Viernes 28 de febrero:

“Los gabarreros en la Plaza Mayor de Madrid”. Nos desplazamos a Madrid para hacer una exhibición de corta, música y bailes.

Sábado 1 de marzo:

14.00 h. Inauguración de las **XVI Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.**

18.30 h. Inauguración de la exposición **“Indumentaria, aperos y fotografía: recuerdos del pasado”.** Local de la Asociación San Antonio. Estación de El Espinar.

19.00 h. Conferencia a cargo de **Servando Hurtado.** Local de la Asociación San Antonio. Estación de El Espinar.

Domingo 2 de marzo:

09.15 h. Marcha guiada **“Ruta de los Gabarreros”.** Salida desde la Estación de Ferrocarril de la Estación de El Espinar. Imprescindible inscripción. Oficina de Turismo en El Espinar y Oficina Municipal en San Rafael. Precio: 2 €.

14.00 h. **XVI Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.**

18.00 h. **Coloquio entre gabarreros.** Local de la Asociación San Antonio. Estación de El Espinar.

Miércoles 5 de marzo:

12.30 h. **Homenaje a los Gabarreros fallecidos.** Escultura de los gabarreros. El Espinar.

19.00 h. Tertulia **“El libro del mes”.** Restaurante El Espino.

Jueves 6 de marzo:

12.00 h. **“Los gabarreros en el cole”.** El Colegio de San Rafael se convierte en el escenario para mostrar a los más pequeños los oficios del monte y acercarlos a nuestras tradiciones.

19.30 h. Charla **“Nuevo Parque Nacional Sierra de Guadarrama”** por la codirectora del Parque Doña Patricia Riquelme. Centro Cultural de El Espinar.

Viernes 7 de marzo:

12.00 h. **“Los gabarreros en el cole”.** El Colegio “El Arenal” de El Espinar se convierte en el escenario para mostrar a los más pequeños los oficios del monte y acercarlos a nuestras tradiciones.

18.00 h. Inauguración de la **Feria de Muestras.**

18.30 h. Charla-coloquio **“Invenciones, cachivaches y rutinas”** (dentro del “Universo Femenino de los Gabarreros”). Grupo “Saber Envejecer” de El Espinar.

20.00 h. **Antiguo baile a la luz de las teas,** con dulzaina y tamboril. Se ofrecerá un caldo a los asistentes elaborado por el Restaurante Ca Techu, participante de las XVI Jornadas Gastronómicas y el Grupo “Saber Envejecer” pan con vino y azúcar. Carpa de la Feria, Plaza de la Constitución.

Sábado 8 de marzo:

10.30 h. Apertura de la **Feria de Muestras.** El Espinar.

11.00 h. Concentración en la zona del campo de fútbol de “Los Pinos” en San Rafael, música y bailes populares. **Pregón Inaugural de la Fiesta** a cargo del Grupo de Danzas de El Espinar, corta de dos pinos.

12.00 h. Desfile de carros, hacheros, caballos con leña, arrastre de pinos hacia la Plaza de Castilla. Exhibición de corte vertical, esculturas con motosierra, usos antiguos y modernos en la corta y alguna sorpresa. Sorteo de una paletilla entre los espectadores vestidos al uso regional.

14.00 h. **XVI Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.**

17-17.30 h. Presentación de platos **I Concurso de Cocina Gabarrera.** Centro Cultural de San Rafael. Seguidamente, charla-conferencia “Vida y milagros en la cocina” (dentro del “Universo Femenino de los Gabarreros”). Grupo “Cerca de ti” de San Rafael. Finalmente, fallo del jurado.

19.00 h. Degustación en la carpa de la Feria (El Espinar) de productos típicos en algunos puestos, demostración y talleres artesanos.

20.30 h. Concierto de la **Banda de Música de El Espinar** en el Teatro Auditorio Gonzalo Menéndez Pidal de El Espinar. Precio 3 euros.

21.00 h. **XVI Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.**

Domingo 9 de marzo:

10.30 h. Apertura de la **Feria de Muestras.** El Espinar

11.00 h. Concentración en El Pinarillo (El Espinar).

12.15 h. Desfile de carros, hacheros, caballos con leña, arrastre de pinos, música y bailes populares.

12.45 h. Corte vertical en altura, escultura con motosierra, y exhibición de corta horizontal, con azada y tronizador.

13.30 h. Nombramiento de los **Gabarreros de Honor** y del **“Pino de Plata”**, música y bailes populares, exhibición de corta vertical de pie a un pino de alrededor de 20 m. de alto. Sorteo de una paletilla entre los espectadores vestidos al uso regional.

14.00 h. **XVI Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.**

18.00 h. **XI Certamen de “Coplas de Gabarreros”.** Plaza de la Constitución. El Espinar.

20.00 h. Clausura de la **Feria de Muestras.**

Sábado 15 de marzo:

20.00 h. Concierto de la **Orquesta de Wisconsin** (Fecitcal) en el Teatro Auditorio Gonzalo Menéndez Pidal de El Espinar. Precio: 5 euros.

Desde el 1 de marzo, en el Ayuntamiento de El Espinar, se expondrán las fotografías participantes en el Concurso de Fotografía “Villa de El Espinar 2.013”.

Durante la Fiesta nos acompañarán la **Escuela de Dulzainas de San Rafael** y el **Grupo de Danzas de El Espinar.**

Durante la semana posterior se realizarán marchas con los escolares para colocar la placa del **“Pino indultado”** en homenaje a nuestros **Gabarreros de Honor.**

El día 9 queremos ser “trendingtopic”. Tuitea **#gabarreros2014.** Participa.

Compra tu papeleta, averigua el peso del pino gabarrero que estará en la Plaza de la Constitución y gana una cárcel de leña.

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

Organiza:



CIT “Municipio de El Espinar”
citelespinar@gmail.com
www.elespinar.es
turismo@aytoelespinar.com

DEL 28 DE FEBRERO AL 9 DE MARZO

DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL

Fiesta de Los Gabarreros

Municipio de El Espinar (Segovia) 2014
XVI Jornadas Gastronómicas - Feria de Muestras
Bailes - Certamen Coplas Los Gabarreros



¡Ya Vienen los Gabarreros!



Bankia



La Sepulvedana



OCASO



Reserva de La Boofera



la Caixa



cajaruralsegovia



MANUEL GONZÁLEZ HERRERO



¿Cómo puedes venir hasta nuestro municipio?

El acceso es cómodo y rápido (a 35 minutos de Madrid), puede hacerse bien por carretera, a través de la N-VI, por la autopista AP-6, la AP-61, o por la N-603; o bien por tren a través de la línea férrea Madrid-Segovia.

Existen igualmente, diferentes líneas de autobuses que comunican el municipio con el resto y un transporte urbano que acerca mucho los cuatro núcleos.

Éstas son tierras de buen comer, por ello, en todos los núcleos del Municipio, encontrará una gran oferta de Restaurantes y Bares donde podrá degustar desde una estupenda tapa, a un magnífico cochinillo.

Ca Techu

C/ del Pilar, 20 (El Espinar) • Tel.: 921 18 16 62

Menú del 1 al 9 de marzo

Menú degustación: Ensalada templada con mezcla de mollejas, Tímbal de huevo y morcilla con trozos de matanza, Cremita de calabaza con virutas de jamón y langostino, Bacalao con salsa al estilo Mariano, Secreto de cerdo con salsa de soja y miel. **Postre:** Tartita de manzana con bolita de helado cremoso. Café.

Precio: 25 € por persona (bebida e iva incluidos).

La Brasería

Avda. Alto del León, 56 (San Rafael) • Tel: 921 17 17 90

Menú del 1 al 30 de marzo

Aperitivo: Jamón Ibérico con Pan de Aceite y Tomate. **Entrantes:** Cocktail de setas de cardo de nuestros prados. Judiones de La Granja con Tropezones de jabalí de la Garganta. **Segundos platos (Degustación):** Chipirones Encebollados con Pimientos. Chuletitas de lechal de Riaza con Hamburguesa Ibérica. **Postre (Degustación):** Tarta Crujiente de Cereza y Espuma de Bombón.

Precio: 25 € por persona (bebida e iva incluidos).

Los Rosales

Residencial Los Rosales, 7 (El Espinar) • Tel.: 921 18 10 39 - 670 88 36 58

Menú del 1 al 9 de marzo

Comida-Primer Plato a Elegir: Revuelto de setas y gambas, Judiones de nuestros campos o Menestra de verduras hecha al amor del fuego. **Segundo Plato a Elegir:** Cochinillo asado en nuestro horno de leña, Entrecot a la sal Maldon o Tako de bacalao con cilindro de pisto. **Postre:** Tronco gabarrero

Cena-Primer Plato degustacion: Sakito de setas y gambas, Langostino con tirabuzón de Patata, Gambas a la provenzal, Jamon de bellota y Emince de foie con cebolla caramelizada. **Segundo Plato a Elegir:** Medallones de solomillo a las 3 pimientos, Chuletitas de lechal a la parilla, Bacalao sobre una cama de pisto o Merluza a la cazuela. **Postre:** Fresón con natillas de la abuela.

Precio: 30 € por persona (bebida e iva incluidos).

Las Farolas

Paseo del Apeadero, 1 (San Rafael) • Tel.: 921 171 504

Menú del 1 al 9 de marzo

Primeros platos a degustar: Judiones con tropezones de la matanza, Hojaldre relleno de verduras sobre salsa blanca, Ensalada verde con granada. **Segundo plato:** Chuletón de ternera de Aliste con patatas fritas. **Postre:** Florones sobre crema y canela. Pan, vino y café.

Precio: 25 € por persona (bebida e iva incluidos).

Hotel El Espinar

Ctra. N-VI, Km 66 (El Espinar) • Tel. 921 18 32 32

Menú del 1 al 9 de marzo

Primer plato: Judiones de La Granja con matanza. **Segundo plato a elegir:** Cordero asado con patatas panadera o Lubina al horno con verduritas y patatas asadas. **Postre:** Tronco gabarrero. Café o infusión, pan, vino de Rioja, Blanco Nieva y agua.

Precio: 25 € por persona (bebida e iva incluidos).

Volvoreta

C/ Pinar, 2 (San Rafael) • Tel.: 921 17 15 82

Menú del 1 al 9 de marzo (fines de semana)

Primer plato a elegir: Judiones de La Granja, Migas gabarreras con sus sacramentos, Huevo y uvas o Pastel de berenjenas con ensalada. **Segundo plato a elegir:** Cordero confitado al aroma de campo, Carrillera de ternera en su jugo, Lomo de añojo a la plancha o Pescado de lonja en salsa. **Postre** casero a elegir.

Precio: 25 € por persona (bebida e iva incluidos).

El Espino

Plaza del Altozano, 4 (El Espinar) • Tel.: 921 18 23 60

Menú del 1 al 9 de marzo

Primer plato a elegir: Migas “ilustradísimas” del ganadero, Guisote “El Espino” o Crema de Boletus Edulis. **Segundo plato a elegir:** Estofado de jabalí, Carrilladas de ibérico, Entrecote especial de ternera o Bacalao confitado con verduritas. **Degustación de postres.** Pan, agua, café o infusión y Vino tinto de crianza (Rioja o Ribera del Duero) o Verdejo de Rueda.

Precio: 27 € por persona (bebida e iva incluidos).

Hostal Siete Picos

C/ del Doctor Martí Estévez, 10 (El Espinar) • Tel.: 921 18 10 84

Menú del 1 al 9 de marzo (fines de semana)

Comida (Degustación): Entrantes: Judiones con apaño, Croquetas caseras, Revuelto de morcilla, Chorizo de matanza al vino blanco y empanada. **Segundo plato:** Entrecote a la plancha con patatas panaderas y acompañado de champiñón al ajillo o Bacalao encebollado con patatas al horno. **Postre** casero, café, vino, agua y pan.

Precio: 25 € por persona (bebida e iva incluidos).

La Viña

Ctra. de Segovia (San Rafael) • Tel.: 921 17 15 57

Menú del 28 de febrero al 9 de marzo

Entrantes a elegir: Migas del pastor con uvas al estilo de la casa, Judiones de La Granja al estilo segoviano, Pimientos del piquillo rellenos de morcilla de arroz y manzana o Patatas a la importancia al estilo de la casa. **Segundo a elegir:** Lomo de buey con patatas fritas, Lechazo de Castilla y León asado en horno de leña, Lubina a la espalda con setas salteadas o Solomillo de cerdo ibérico con salsa de foie y puré de patata. **Postre a elegir:** Milhojas de crema y nata o Torrija de chocolate blanco. **Bebidas:** agua y vino Ribera del Duero roble

Precio: 28 € por persona (bebida e iva incluidos).

Asador Terpa

Avda. Alto del León, 23 (San Rafael) • Tel.: 921 17 10 17 - 619 85 08 54

Menú del 1 al 9 de marzo

Comida: (degustación) Entradas: Judiones de La Granja, Picadillo de la matanza, Revuelto de morcilla y Setas de cardo empanadas. **Segundo plato:** Lechazo y cochinillo asado en horno de leña. Postre a elegir.

Precio: 32 € por persona (bebida e iva incluidos).

Cena: Primer plato a elegir: Revuelto de setas y gambas, Verduras salteadas con jamón, Sopa castellana o Cogollos con bonito. **Segundo plato a elegir:** Chuletitas de lechal, Entrecot de añojo, Escalope de ternera, Bacalao a la romana o Merluza a la vasca. **Postre** a elegir.

Precio: 25€ por persona (bebida e iva incluidos).