



Spanish Segovia

Spanish Cuisine

Los restaurantes de la ciudad son famosos por su cocina castellana. La gran especialidad es el cochinillo asado, pero hay también una gran variedad de productos locales.

La base principal es el cerdo. La alimentación del segoviano siempre ha sido del cerdo. Decían que el cerdo era “un baúl con patas”, porque era el almacén para pasar el invierno.

Segovia es, sobre todo, muy famosa por el cochinillo asado. ¿El cochinillo qué es? Pues ya lo ven. Un animalito de veintiún días, de cinco kilos de peso, que se asa en un horno de leña. Claro, ¿por qué un animalito tan pequeño hay que sacrificarlo para que coman solamente seis personas, [si] esperando a lo mejor, posteriormente, un par de meses más, comeríamos sesenta? Esto es una reminiscencia ya del siglo XVII, más o menos, cuando se quería dar a tus invitados, darle pues una gran satisfacción: "Mirad, sacrifico un cerdito pequeño para que os lo comáis. Fijaos lo que os quiero y lo contento que estoy con vosotros".

¿Cuándo un cochinillo está en su punto? Cuando la piel cruje. Cras, cras, cras... Lo partimos con un plato. Luego, ese plato se brinda.