

## ESPECIAL GABARREROS



FOTO JOSE REDONDO



**Huevos  
Velasco**

*Calidad y pico*

**OVONOVO**  
TIERRA FLAVIA PRESENTANDO  
HUEVOS VELASCO

Villacastin (SEGOVIA)  
[www.huevosvelasco.com](http://www.huevosvelasco.com)  
921 028 200



# Arraigada y emotiva tradición

LA LOCALIDAD DE EL ESPINAR CELEBRA DURANTE ESTE FIN DE SEMANA UNA EMOCIONANTE FESTIVIDAD, DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL Y LA MEJOR FORMA DE HOMENAJEAR AL OFICIO DE LA GABARRERÍA, UNA LABOR DE RESISTENCIA CONVERTIDA EN SEÑA DE IDENTIDAD DEL PUEBLO



La Festividad de los Gabarreros recuerda y homenajea un oficio serrano que se convirtió en el estilo de vida de los hacheros de la sierra.

FOTOGRAFÍAS JOSÉ REDONDO

**SARA SUÁREZ VELASCO**  
EL ESPINAR

Tras su suspensión en el año 2020 después de su presentación en la localidad vecina de Guadarrama por el inicio de la pandemia y la cancelación de todas las actividades en el año 2021 por precaución, la edición de este año 2022 promete hacer recuperar el tiempo perdido.

Con un programa repleto de actos, los cortadores de troncos tendrán su arraigada y tradicional fiesta con más ilusión, ganas y fuerza, que nunca.

Los Gabarreros —una festividad que cuenta con la declaración de Interés Turístico Regional— se celebra con el objetivo principal de recordar y poner en valor el duro trabajo que estos vecinos de la localidad realizaban en los montes, hasta donde ascendían para sacar leña a lo-

mos de sus caballos, transportándola para después venderla en los aserraderos. Un oficio muy duro por varias razones, tanto por el enorme peso de los kilos de leña que tenían que transportar como por las inclemencias meteorológicas que tenían que soportar.

Por todas estas razones, en cada edición de la festividad de los Gabarreros que se celebra, se homenajea a uno de estos hombres que ha desarrollado dicho oficio a lo largo de su vida. En esta ocasión dicho galardón recae sobre Manuel García Miguelsanz 'Gabarrero de Honor 2022'. Acto de reconocimiento que tendrá lugar este domingo, 13 de marzo, a las 12.30 horas en la Plaza de la Constitución, donde también se dará el Pino de Plata de Plata a Alfonso Fernández Mañueco, Presidente de la Junta de Castilla y León.

Después se celebrarán los típicos bailes populares, con exhibición de corta y caída del pino de alrededor de veinte metros de altura.

PINO DE PLATA 2022, ALFONSO FERNÁNDEZ MAÑUECO, PRESIDENTE DE LA JUNTA DE CYL, Y GABARRERO DE HONOR, MANUEL GARCÍA MIGUELSANZ

Todos los asistentes podrán participar en la compra de paletas para ganar una 'cárcel de leña' a quien más se aproxime, sin pasarse, al peso del 'Pino Gabarrero'. Y además, entre todos los asistentes al acto que vayan ataviados o vestidos al uso tradicional se sorteará una paletilla.

A partir de las 14.30 horas se celebrará otro acto muy espera-

do, una comida popular 'Olla Gabarrera', en la Plaza de la Corredera, por la 'Fábrica de Oro' con la colaboración de los 'Fuertes'.

Durante estas jornadas festivas, los escolares del Centro Arcipreste de Hita de El Espinar y los del colegio de San Rafael tienen un papel muy importante en la festividad de la Gabarrería. Entre otros actos, disfrutará con las exhibiciones de estos antiguos oficios del monte; llevarán a cabo en la mañana de hoy una plantación de pinos donado por la Dirección General de Biodiversidad, Bosques y Desertificación del MITECO y Valoriza, y homenajearán a los gabarreros fallecidos, por citar algunos ejemplos.

Mañana, viernes 11 de marzo, a partir de las 19.00 horas tendrá lugar la esperada inauguración de la Feria de Muestras, en la Plaza de la Corredera de El Espinar y

LA PRESENTE EDICIÓN DE LOS GABARREROS PROMETE HACER RECUPERAR EL TIEMPO PERDIDO, CON MULTITUD Y VARIADAS ACTIVIDADES, TRAS LA CANCELACIÓN DE LOS ACTOS EN EL AÑO 2021 POR PRECAUCIÓN Y LA SUSPENSIÓN EN EL 2020 POR EL INICIO DE LA PANDEMIA.

una hora después dará comienzo el esperado y oficial pistoletazo de salida a esta arraigada festividad, con el pregón inaugural a cargo de Antonio Yagüe, socio fundador del CIT en reconocimiento de su cien aniversario de 'Pastelería Yagüe' y el ansiado encendido para el 'Antiguo baile a

**Pino y Tronco Gabarrero**

**Pastelería Tradicional Yagüe**

Obrador propio desde 1.921

C/ Bruno Ortega, 10. EL ESPINAR  
Telf. 921 18 21 21

**La Bodega**

Plaza Constitución, 11  
Telf. 921 18 13 87

El Espinar

la luz de las teas' con la dulzaina y el tamboril.

A todos los asistentes a este acto se les ofrecerá un caldo elaborado por el restaurante La Viña.

De la jornada del sábado, 12 de marzo, hay que destacar que mientras se abirán las puertas de la feria a lo largo de todo el fin de semana, a partir de las 11.00 horas se celebrará el 'Encuentro' en la zona de la Fuente de la Botella de San Rafael y el

Al anochecer, aproximadamente a las 20.00 horas, se encenderá 'El Árbol de Fuego' en la Plaza de la Constitución de El Espinar.

Y en todo momento, durante los diversos actos, el público asistente estará acompañado por la Escuela de Dulzainas de San Rafael y el Grupo de Danzas de El Espinar, así como de las asociaciones de cortadores ADECOES y Los Gabarreros en El Espinar.



La exhibición de los viejos oficios del monte aglutinó mucho público en el paseo del salón, el pasado sábado, 5 de marzo.

exquisito almuerzo Gabarrero por el camino, con exhibición de corta y carga de leña.

De regreso a la Plaza de Castilla los allí presentes podrán disfrutar con una exhibición de corte vertical y otros usos en la corta. También se sorteará una paletilla entre todos los asistentes ataviados de forma tradicional y se degustarán unas sopas de ajo con la colaboración de ACCUSR.

En definitiva, acercarse durante este fin de semana al municipio espinariego es una oportunidad única de disfrutar en familia, conocer un oficio duro con mucha historia, probar los productos típicos de nuestra tierra, degustar los mejores menús de nuestra gastronomía en la XXIII edición de las Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros y conocer un poco más de nuestra provincia.

## PROGRAMA XXIII EDICIÓN DE LA FIESTA DE LOS GABARREROS

### JUEVES 10 DE MARZO:

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

**12:30 HORAS.** '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. San Rafael.

### VIERNES 11 DE MARZO:

**12:00 HORAS.** '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. El Espinar.

**19:00 HORAS.** Inauguración de la Feria de muestras. Plaza de la Corredera. El Espinar.

**20:00 HORAS.** Pregón a cargo de D. Antonio Yagüe, socio fundador del CIT en reconocimiento de su 100 aniversario de 'Pastelería Yagüe' y encendido para el 'Antiguo baile a la luz de las teas', con la dulzaina y tamboril. Se ofrecerá un caldo a los asistentes elaborado por el Restaurante La Viña, participante de las XXIII Jornadas Gastronómicas. Plaza de la Corredera, El Espinar.

### SÁBADO 12 DE MARZO:

**10:30 HORAS.** Apertura de la Feria de Muestras. Plaza La Corredera. El Espinar.

**11:00 HORAS.** 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 unas sopas de ajo con la colaboración de ACCUSR. Preparación del 'Árbol de Fuego' que se encenderá al anochecer (20 horas). Plaza de la Constitución, El Espinar.

**14:00 HORAS.** XXIII Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.

**20:00 HORAS.** Encendido del 'Árbol del Fuego' y a continuación Verbena con 'La Búsqueda'. Pases tarde y noche. Plaza de la Constitución, El Espinar.

### DOMINGO 13 DE MARZO:

**10:30 HORAS.** Apertura de la Feria de muestras. Plaza La Corredera. El Espinar.

**11:00 HORAS.** Concentración en El Pinarillo (El Espinar). Degustación de almuerzo gabarrero.

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

**12:30 HORAS.** Llegada a la Plaza de la Constitución. Nombramiento del 'Gabarrero de Honor' a D. Manuel García Miguelsanz y del Pino de Plata al Excmo. Sr. D. Alfonso Fernández Mañueco (Presidente de la Junta de Castilla y León), música, bailes populares, exhibición de corta y caída del pino de alrededor de 20 m. de altura. Venta de papeletas para ganar una "cárcel" de leña 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 HORAS.** XXIII Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros.

**14:30 HORAS.** Comida popular 'Olla Gabarrera' en la plaza de la Corredera por 'La Fábrica de Oro' con la colaboración de 'Los Fuertes'. Venta de tiques en el puesto de 'Los Fuertes'. 5 €.

**18:00 HORAS.** 'Tarde de manualidades organizado por el AMPA EL ARCI. Gratuito para socios, no socios 2 €.

**18:30 HORAS.** Concierto de 'El hombre Folkíbero' junto a la carpa de la Feria. Se anunciarán los ganadores de 'La Búsqueda del Gabarrero'.

**20:00 HORAS.** Clausura de la Feria de Muestras.

Durante la Fiesta nos acompañarán la Escuela de Dulzainas de San Rafael y el Grupo de Danzas de El Espinar, las asociaciones de cortadores ADECOES y Los Gabarreros de El Espinar y todos los participantes.

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!

FIESTA DE LOS  
**Gabarreros 2022**  
EL ESPINAR - SEGOVIA  
DEL 5 AL 13 DE MARZO

M. I. Ayuntamiento de El Espinar  
CIT  
Reserva de la Biosfera  
Real Sitio de San Ildefonso (C. Torres)

Gastronomía  
Exhibiciones  
Concursos  
Folklore  
Tradiciones

www.elespinar.es

# “Es un orgullo mantener viva esta cultura gabarrera y evitar así que caiga en el olvido”

“LOS GABARREROS ES UNA FIESTA QUE HOMENAJEA A LAS PERSONAS QUE A TRAVÉS DE LA GABARRERÍA, CON SU ESFUERZO Y SUS CALAMIDADES, MANTUVIERON LA ECONOMÍA DE TANTAS FAMILIAS Y DEL MUNICIPIO DURANTE AÑOS”, ASEGURA ANTONIO YAGÜE, PREGONERO DE LA EDICIÓN 2022

SARA SUÁREZ / EL ESPINAR

Mañana, viernes 11 de marzo, tendrá lugar el esperado pregón inaugural de la Festividad de los Gabarreros. En esta ocasión será a cargo de Antonio Yagüe — socio fundador del CIT en reconocimiento a su 100 aniversario de ‘Pastelería Yagüe’ — con quien conversa EL ADELANTADO para conocer de primera mano que expresará en su pregón y cómo se ha tomado este nombramiento.

— ¿Por qué cree que le han elegidoregonero de una edición tal especial de los Gabarreros — tras dos años suspendida por la pandemia —?

— Parece que por ser fundador del CIT y porque durante el año pasado, 2021, celebramos el cien aniversario de la pastelería Yagüe.

— ¿Qué expresará a través de su pregón?

— Daré un saludo y las gracias al CIT, comentaré como he visto la creación de la festividad de Los Gabarreros; haré alguna petición de futuro y contaré alguna anécdota. Aunque aún sigo ultimando detalles de última hora de mi pregón.

— ¿Cómo definiría la festividad de Los Gabarreros?

— Es una fiesta que homenajea a las personas que a través de la gabarrería, con su esfuerzo y sus calamidades, mantuvieron la economía de tantas familias y del municipio, durante años.

— ¿Qué supuso para El Espinar la imposibilidad de celebrar esta cita tan arraigada en el calendario espinariño a consecuencia de la pandemia?

— Fue un gran golpe psicológico y económico. Aunque también ha servido para otras cuestiones, tales como que la pandemia nos ha enseñado a valorar las cosas que realmente importan, así como las que son superfluas y las dábamos una relevancia que no tenían.



Antonio Yagüe, que lleva 32 años al frente de su centenaria pastelería, dará el pregón de los Gabarreros 2022.

— ¿Qué significan los Gabarreros para los vecinos naturales de El Espinar?

— Para los espinariños es un orgullo mantener viva esta cultura tan arraigada a nuestro municipio, ya que es una forma de evitar que caiga en el olvido. De ahí, el motivo de estas celebraciones.

— La Pastelería Yagüe está de aniversario. ¿Cómo ha sido la evolución de esta afamada pastelería?

— Llevo 32 años al frente de dicha pastelería, soy la tercera generación y mi hijo — que trabaja conmigo y ya está preparado para coger el timón en cualquier momento — es la cuarta generación. El año pasado, en 2021, la Pastelería Yagüe celebró su cien aniversario,

tal y como la conocemos hoy en día. En todo este tiempo, ha habido muchos momentos, unos mejores que otros, pero nunca hemos perdido la ilusión y las ganas de trabajar.

De hecho, cada generación ha ido aportando algo para ir adaptándose a los tiempos que nos han ido tocando vivir, aunque el principal mérito no es de la familia Yagüe, sino de sus clientes y de las personas que compartieron trabajo durante tantos años, tales como proveedores, asociaciones,

instituciones o medios de comunicación, que en determinados momentos nos brindaron su apoyo.

Con anterioridad a estos 101 años de Pastelería Yagüe, tal y como se conoce en la actualidad y en la misma ubicación, hubo dos ge-

neraciones anteriores como Hazeña. Es decir, en el año 1921 el abuelo Pedro Yagüe junto con su esposa Elisa Hazeña se independizaron y formaron la pastelería Yagüe, en el mismo establecimiento que se encuentra en la actualidad.

Después el negocio lo continuó el padre de Antonio, casado con Esperanza, para más tarde coger el relevo Antonio y su mujer, junto con su hijo, quien se quedará al frente del negocio familiar próximamente. Entre sus especialidades es imposible quedarse con una en concreto: bollería, surtido de pastas, gran variedad de tartas...

Pero sobre todo, hay que resaltar que además de los propios productos de una pastelería, durante todo el año mantienen la tradición de elaborar diversas especialidades: en enero, los roscones de Reyes y los marranillos de San Antón; en febrero los pechitos de Santa Águeda y los sombreros; en marzo los pinos y troncos de Gabarreros, además de las virutas para San José.

En abril unas pastas que simu-

“LA PRINCIPAL MISIÓN DEL CIT ES LA PROMOCIÓN DEL MUNICIPIO EN TODOS SUS ÁMBITOS, Y UNO DE ELLOS ES ESTE HOMENAJE A LOS GABARREROS”

lan el mal llamado ‘Yelmo de Don Quijote’, coincidiendo con la festividad del día del Libro en homenaje a Cervantes y El Quijote; también elaboran el pastel de San Eutropio, patrón de El Espinar.

En mayo rosquillas y en Semana Santa torrijas; en junio las Cocas de San Juan y unas pastas con el sello de Acueducto lacrado de la Carta Puebla de 1297; en julio el pastel del Carmen y la tarta Santiago; en agosto se dedican más a los helados; en septiembre a los bollos del Cristo.

En octubre empiezan con el pastel de San Frutos y terminan con los buñuelos, que continúan elaborando durante noviembre, y ya en diciembre comienzan con los mazapanes — que elaboran artesanalmente —, turrones y se inician en la preparación de los roscones de Reyes.

— ¿Qué mensaje mandaría a los espinariños y visitantes para que disfruten esta festividad?

— Primero felicitaría al CIT por su gran trabajo y a todos los participantes porque es un éxito de todos: hacheros, cortadores, muleros, dulzaineros, carreteros, del grupo de danzas, la banda de música, los empleados municipales, colegios, instituciones, los medios de comunicación y sobre todo, de los vecinos y visitantes que con su presencia hacen que esta gesta sea cada vez más grande. Y que se diviertan y disfruten, y que lo hagan con responsabilidad hacia ellos y los demás, como siempre han hecho. ■



Pinos Gabarreros

Ven a degustar nuestro menú del día y fin de semana. Platos de siempre y mucho más...

*La Terraza del Herrerillo*

TABLAS DE MAR  
HAMBURGUESAS DE BUEY  
CORDEROS Y PAELLAS  
POR ENCARGO

BAR - RESTAURANTE

Reservas en: 661 14 83 19  
Ctra. de la Garganta, 44 • Estación de El Espinar

**MALTMAN**  
BREWING

Fábrica de Cervezas Maltman Brewing y 3CUMBRES

Disfruta de cervezas diferenciales, equilibradas y con más sabor.  
Maestro cervecero Bob Maltman

www.maltmanbrewing.com  
Pol. Ind. Los Llanos de San Pedro, 72. El Espinar. (Segovia)  
info@maltmanbrewing.com  
Tef. 633 065 423