**Tradiciones**

En Valdesimonte, las fiestas locales se celebran en dos ocasiones.   
  
Las primeras fiestas del año que se celebran en el pueblo son las del tercer domingo de Pascua en Abril.   
  
Celebradas en honor a La Divina Pastora y Cuasimodillo, ese fin de semana suele haber baile en la plaza el sábado y misa y procesión el domingo por la mañana.   
  
Por otra parte, en la segunda quincena de Agosto se celebran las fiestas en honor a la Virgen de la Asunción, San Roque y San Bartolomé. Son las fiestas grandes del pueblo.   
  
El día 15, fiesta en honor de Ntra. Sra. de la Asunción, hay misa y procesión por la mañana y música y pregón por la noche en la plaza.   
  
El día 16, es la fiesta de San Roque, santo en honor del cual se construyó la ermita situada a las afueras del pueblo.   
  
El día 24, fiesta mayor, San Bartolomé, santo en honor del cual hay un altar en la iglesia del pueblo, realizado por el escultor Gabriel de Sosa en 1562.   
  
Acompañando a las procesiones, se toca música tradicional con instrumentos como la dulzaina y el tamboril.   
  
Además, durante esos días se celebran en el pueblo conciertos de música de distintos estilos, así como diversas actividades culturales y deportivas tales como: concurso de escultura al aire libre, exposiciones de fotografía, campeonatos de cartas, bolos, soga, gymkanas y juegos para los niños, comidas populares...   
  
En estas fechas no podemos olvidarnos de disfrutar del tradicional cordero asado de la zona...

**Gastronomía**

La gastronomía del pueblo de Valdesimonte está encuadrada dentro de la de la provincia de Segovia, y más concretamente, dentro de la de la comarca de Sepúlveda.   
  
Aquí, sobre todo predomina el cordero asado, como plato más característico de la zona, preparándose el famoso lechazo asado en horno de leña.   
  
Este cordero lo podremos acompañar de las numerosas verduras que crecen en todas las huertas y cultivos de la zona.

Tampoco debemos olvidar las setas, como por ejemplo los níscalos, que podemos encontrar de forma abundante en todos los pinares de la zona, a lo largo de todo el otoño y parte del invierno.