

# Cocina Carmelitana

Jornadas Gastronómicas

Alba de Tormes

Del 16 al 19 de julio 2020

SHOW COOKING EN DIRECTO  
RUTA DE LA TAPA

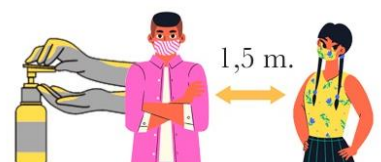


## Establecimientos participantes

ALAMEDA ● AMÉRICA ● CAFÉ MANTEROLA ● DE LA SANTA ● DISTRITO  
DON FADRIQUE ● DUCAL ● EL CASINO ● FIGÓN LA PERDIZ ● EL ESCONDRIJO  
LA BODEGUILLA ● LA PERLA DEL JAMÓN ● LA TERRAZA ● MIRATORMES  
MUSSA ● ROMÁNICO ● VENECIA 77 ●



[albadetormes.com/  
cocinacarmelitana](http://albadetormes.com/cocinacarmelitana)

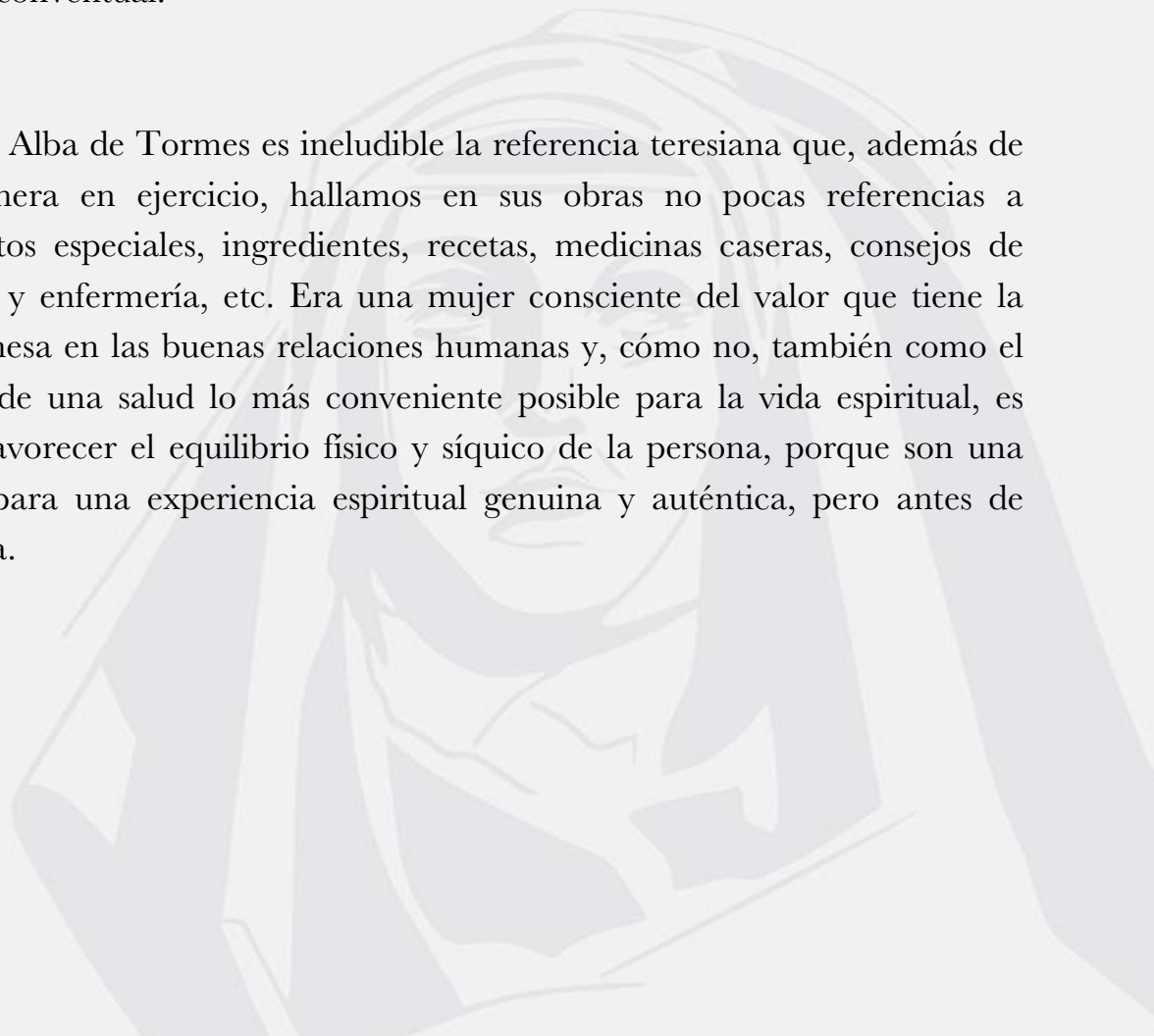


# Presentación

No es la primera vez que en Alba se celebran eventos, actos culturales y hasta encuentros gastronómicos teniendo como justificante el modelo de la cocina en el Carmelo que nos retrae a una tradición gastronómica, la cual se abre camino a comienzos del siglo XIII y que con el pasar del tiempo se va enriqueciendo y complicando, así hasta casi nuestros mismos días. Naturalmente sin olvidar la propuesta gastronómica, aunque sólo sea en manera sucinta y vital, de Teresa de Jesús y Juan de la Cruz.

Me place recordar que fue en Alba donde se presentó por vez primera el libro de “Gastronomía carmelitana” (Madrid, Editorial de Espiritualidad) publicado en octubre del 2012 por el carmelita albense Manuel Diego Sánchez, y desde aquí se ha lanzado a la difusión y conocimiento entre los chefs y especialistas en gastronomía conventual.

Y estando en Alba de Tormes es ineludible la referencia teresiana que, además de experta cocinera en ejercicio, hallamos en sus obras no pocas referencias a comidas, platos especiales, ingredientes, recetas, medicinas caseras, consejos de alimentación y enfermería, etc. Era una mujer consciente del valor que tiene la cocina y la mesa en las buenas relaciones humanas y, cómo no, también como el fundamento de una salud lo más conveniente posible para la vida espiritual, es decir, para favorecer el equilibrio físico y síquico de la persona, porque son una buena base para una experiencia espiritual genuina y auténtica, pero antes de nada humana.



Ella, a la que los biógrafos clásicos, se empeñaban en presentar como ajena y contraria al buen gusto por la comida (una monja que valorase el alimentarse bien no cuadraba en el esquema de la santidad barroca), pero que sin embargo el 2º biógrafo (Diego de Yepes, 1606) no tiene escrúpulo en el afirmar que “de la cocina hacía su oratorio y allí era para ella el *Sancta sanctorum*” (Vida, III, 8, 57-58).

Ya decía el embajador y escritor Joaquín de Entrambasaguas que “aquellos que son indiferentes a la gastronomía o arte de comer –de convertir un acto fisiológico en estético- carecen de sensibilidad, con todas sus tristes consecuencias –y lo que éstas pueden significar., y aún son más propensos al pecado de la gula que los gastrónomos, ya que ellos son totalmente opuestos a aquellas, porque comen refinando la tosquedad de un acto cotidiano inevitable, y no para hartarse, como cualquier animal!”

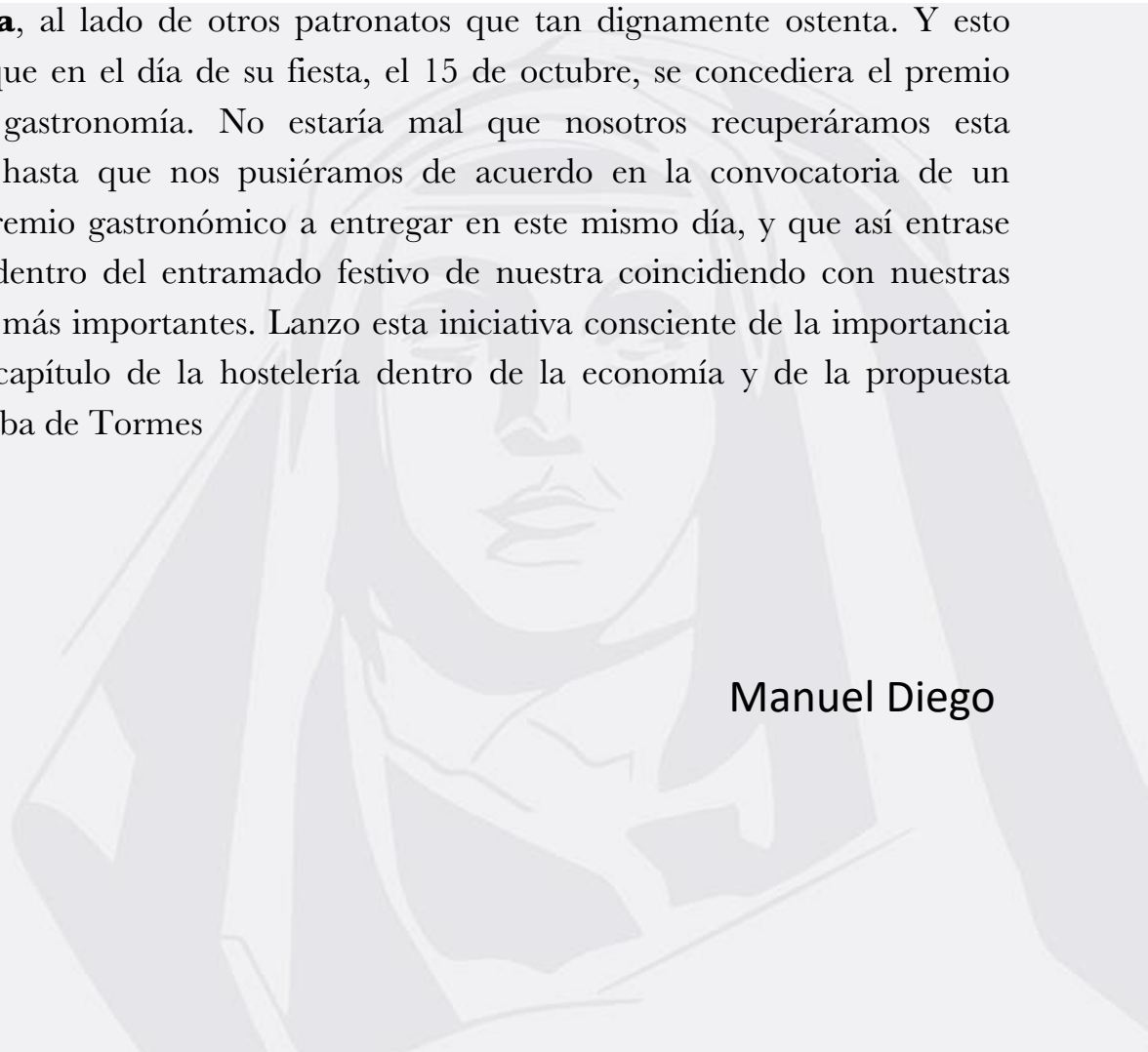
Y sigue escribiendo el mismo autor: “Y recuerdo aquí esto para tranquilizar a quienes, por ignorancia y no por otra razón, naturalmente, den un respingo al darse cuenta de que Santa Teresa de Jesús, cuya altísima sensibilidad es una de sus características esenciales, era GASTRÓNOMA, es decir, que poseyó siempre un refinado paladar y se lo ofrendó a Dios como todo lo que Él había dado a aquella mujer extraordinaria”.

Sobrada razón tenemos, pues, en Alba de Tormes para que este aspecto de la cocina, sea aquella popular, tradicional, monástica, conventual, o sea la nueva cocina, aquella de vanguardia, lo pongamos en relación con esta mujer que honra nuestras letras, nuestra historia, nuestra mística hispana, y es el motivo emocional y cultural (no sólo religioso) que más importancia tiene dentro de nuestra villa.

Con ello ponemos en realce lo que ella contribuyó desde su tarea organizativa y fundacional de sus casas, como también el dar sentido y actualidad a aquellos dos dichos que la han hecho famosa:

- El del libro de las Fundaciones (5,8): “... entendid que sí es en la cocina donde la obediencia os trajere empleadas, entre los pucheros anda el Señor ayudándoos en lo interior y exterior”;
- Y legislando para sus monjas, en las Constituciones (7,2), aplica este principio de sabiduría donde a menudo la escasez se hacía presente: “que se dé [de comer], conforme a lo que hubiere dado el Señor, bien aderezado”.

Me emociona el haber descubierto que hace bastantes años, y sin una declaración oficial política o religiosa, Santa Teresa era considerada la **Patrona de la gastronomía**, al lado de otros patronatos que tan dignamente ostenta. Y esto motivaba el que en el día de su fiesta, el 15 de octubre, se concediera el premio nacional de gastronomía. No estaría mal que nosotros recuperáramos esta costumbre y hasta que nos pusiéramos de acuerdo en la convocatoria de un concurso o premio gastronómico a entregar en este mismo día, y que así entrase oficialmente dentro del entramado festivo de nuestra coincidiendo con nuestras fiestas locales más importantes. Lanzo esta iniciativa consciente de la importancia que tiene el capítulo de la hostelería dentro de la economía y de la propuesta turística de Alba de Tormes



Manuel Diego



# Programa



## JUEVES, 16 JULIO 2020

**Apertura de la Ruta "Tapas carmelitanas"** por los establecimientos hosteleros participantes.

## VIERNES, 17 JULIO 2020

**Ruta "Tapas carmelitanas"** por los establecimientos hosteleros participantes.

**Hostería D. Fadrique**

**12:00 h.** Presentación de las jornadas a cargo de M<sup>ra</sup> Concepción Miguélez, Alcaldesa.

**Conferencia** "Gastronomía Carmelitana".  
Manuel Diego, OCD, y Nicolás Sánchez.

**Showcooking.** Preparación de tapa carmelitana.  
Nicolás Sánchez.

## SÁBADO, 18 JULIO 2020

**Ruta "Tapas carmelitanas"** por los establecimientos hosteleros participantes.

**Restaurante De La Santa**

**12:00 h.** Showcooking. Preparación de tapa carmelitana.  
Emilio Muriel.

## DOMINGO, 19 JULIO 2020

**Ruta "Tapas carmelitanas"** por los establecimientos hosteleros participantes.

**Restaurante Casa El Vive**

**19:00 h.** Showcooking. Preparación de tapa carmelitana.  
Cristian Ojeda.

## RUTA "TAPAS CARMELITANAS"

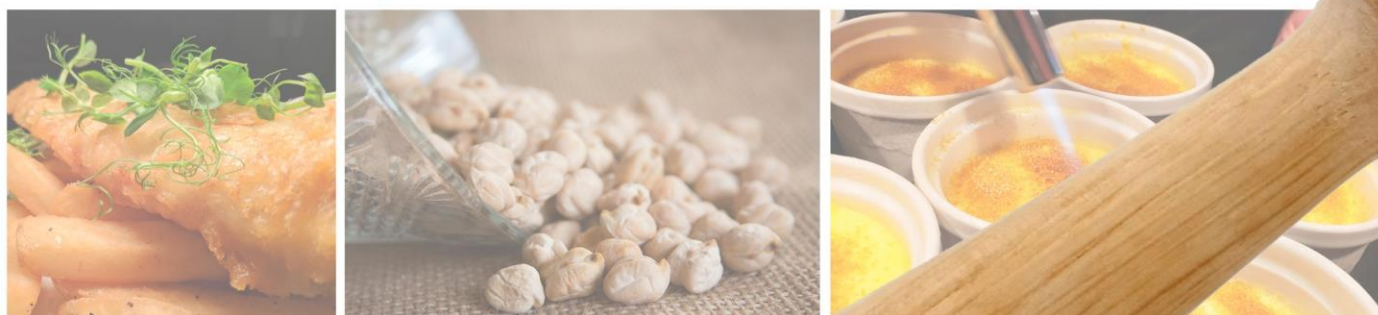
ALAMEDA AMÉRICA CAFÉ MANTEROLA DE LA SANTA DISTRITO  
DON FADRIQUE DUCAL EL CASINO FIGÓN LA PERDIZ EL ESCONDRIJO  
LA BODEGUILLA LA PERLA DEL JAMÓN LA TERRAZA MIRATORMES  
MUSSA ROMÁNICO VENECIA 77



[albadetormes.com/  
cocinacarmelitana](http://albadetormes.com/cocinacarmelitana)



# Show Cooking



## HOSTERÍA DON FADRIQUE

VIERNES, 17, 12:00 H



## RESTAURANTE DE LA SANTA

SÁBADO, 18, 12:00 H



## CASA EL VIVE

DOMINGO, 19, 20:00 H



[albadetormes.com/  
cocinacarmelitana](http://albadetormes.com/cocinacarmelitana)



# Ruta de la Tapa



[albadetormes.com/  
cocinacarmelitana](http://albadetormes.com/cocinacarmelitana)








# H. Alameda

Avda. Juan Pablo II s/n 37800 Alba de Tormes

 [hotelrestaurantealameda.com](http://hotelrestaurantealameda.com)

 923 30 00 31



## Bacalao carmelitano con manitas de cochinitillo y salsa monacal



### Vino recomendado


Cigales.







# H. América

C/La Guía s/n 37800 Alba de Tormes

 [hostalrestauranteamerica@hotmail.com](mailto:hostalrestauranteamerica@hotmail.com)

 [hostalrestauranteamerica.com](http://hostalrestauranteamerica.com)

 923 30 00 71




## Pimiento del piquillo relleno de bacalao en salsa



# Café Manterola

C/ Manterola, 1 37800 Alba de Tormes

 yolylydia@yahoo.es

 923 30 03 18



## Patatas “meneás” con torreznos


16-19 de Julio 2020  
Jornadas Gastronómicas Carmelitanas






# De la Santa

C/ Padre Belda nº 3 37800 Alba de Tormes

 [info@restaurantedelasanta.es](mailto:info@restaurantedelasanta.es)

 [restaurantedelasanta.es](http://restaurantedelasanta.es)

 691 34 08 86



## Ensaladilla escabechada con rabanitos y cogollos



# Distrito

C/ Bulevar 37800 Alba de Tormes

☎ 690 26 27 15



## Tosta de sardina ahumada y anchoa con tomate y A.O.V.E



**Vino recomendado**

Emilio MOró






# Don Fadrique

Ctra. Salamanca, km. 17,400 , 37800 Alba de Tormes

 [reservas@donfadrique.com](mailto:reservas@donfadrique.com)

 [donfadrique.com](http://donfadrique.com)

 923 37 00 76



## Bacalao en salsa de almendras



# Ducal

C/ Sánchez Llevot nº 14 37800 Alba de Tormes

☎ 923 37 00 64



## Huevos con bacalao

16-19 de Julio 2020  
Jornadas Gastronómicas Carmelitanas






# El Casino

C/ Bulevar, 4 37800 Alba de Tormes

 bobedillatrallas@hotmail.es

 646 00 64 87



## Tosta de gambas



### Vino recomendado

Verdejo Javier Sanz.



# El Escondrijo

C/ Carlos III n° 17 37800 Alba de Tormes

☎ 923 37 05 58



## Revuelto de Bacalao



### Vino recomendado

Vino cosechero de la casa.





# Figón La Perdiz

C/ Puerta del Río, 13 37800 Alba de Tormes

✉ figonlaperdiz1885@hotmail.es

☎ 923 30 00 61



## Lascas de bacalao sobre productos de la huerta


16-19 de Julio 2020  
Jornadas Gastronómicas Carmelitanas






# La Bodeguilla

C/ D. Alejandro, 2 37800 Alba de Tormes

 javier.calvo.5030@gmail.com

 923 30 12 93/696 79 70 52



## Tosta de bacalao al estilo La Bodeguilla



**Vino recomendado**

Pradorey.



# La Perla del Jamón

Ctra. Peñaranda, n° 49 37800 Alba de Tormes

☎ 656 55 29 66



## Salmón ahumado y gambas a la plancha con Alioli al estilo La Perla


16-19 de Julio 2020  
Jornadas Gastronómicas Carmelitanas





# La Terraza

Plaza Mayor, 5 37800 Alba de Tormes

 923 30 11 93



## Tosta de anchoa y gambas

16-19 de Julio 2020  
Jornadas Gastronómicas Carmelitanas







# Miratormes

Puerta del Río, 1 37800 Alba de Tormes

☎ 923 30 03 49



## Bacalao en tempura



**Vino recomendado**

Finca Resalso 2018.

16-19 de Julio 2020  
Jornadas Gastronómicas Carmelitanas





# Mussa Bar

C/ D. Alejandro, s/n 37800 Alba de Tormes

 [cafemussa@gmail.com](mailto:cafemussa@gmail.com)

 923 37 02 26/695 26 60 00



## La otra tortilla

*Tortitas de tortilla de patata, tomate, queso de cabra, carne picada especiada y kimchi*



### Vino recomendado

La cuadrilla de sobreño 2017.

Toro.



# Románico

C/ Colón, 4 37800 Alba de Tormes

✉ pal\_ante@hotmail.com

☎ 923 30 03 74



## Tostada de panceta, queso manchego y pimientos



# Venecia 77

Plaza Mayor, 13 37800 Alba de Tormes

✉ aitordh\_17@hotmail.com

☎ 651 35 19 76



## Tosta de bacalao

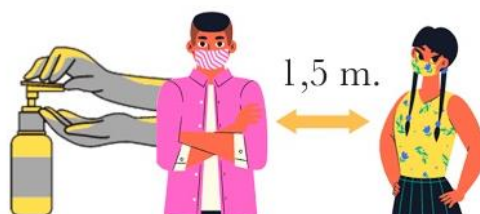
16-19 de Julio 2020  
Jornadas Gastronómicas Carmelitanas







Ayuntamiento de Alba de Tormes  
Plaza Mayor, 1  
37800 Alba de Tormes  
Tel.- 923 30 00 24  
[alcaldía@villaalbadetormes.com](mailto:alcaldía@villaalbadetormes.com)  
@aytoalbatormes  
[albadetormes.com/cocinacarmelitana](http://albadetormes.com/cocinacarmelitana)



Ayuntamiento de  
Alba de Tormes



ALBA DE TORMES  
SANTA TERESA DE JESÚS  
DOCTORA DE LA IGLESIA