

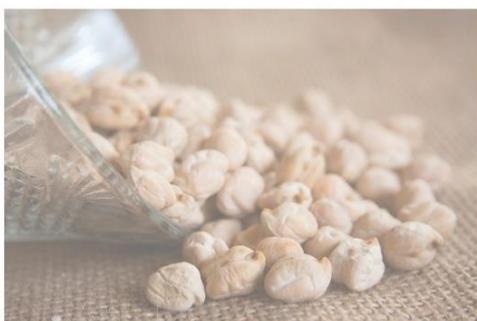
• II Jornadas Gastronómicas

Cocina Carmelitana

Alba de Tormes

16, 17 y 18 de julio 2021

SHOW COOKING ONLINE
RUTA DE LA TAPA



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”.

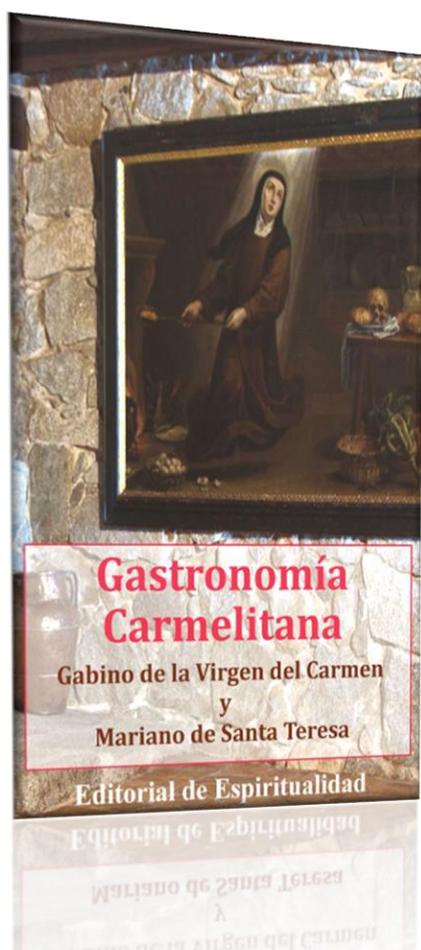
Sobrada razón tenemos, pues, en Alba de Tormes para que este aspecto de la cocina sea aquella popular, tradicional, monástica, conventual, o sea la nueva cocina, aquella de vanguardia, lo pongamos en relación con esta mujer que honra nuestras letras, nuestra historia, nuestra mística hispana, y es el 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”.

Padre Manuel Diego



Programa

Canal  YouTube



Cocina Carmelitana II Jornadas Gastronómicas Alba de Tormes 

El refectorio (I)
El ritual de la comida





Cocina Carmelitana II Jornadas Gastronómicas Alba de Tormes 

El refectorio (II)
La lectura durante la comida





Cocina Carmelitana II Jornadas Gastronómicas Alba de Tormes 

El refectorio (III)
Ausencia de carne





Cocina Carmelitana II Jornadas Gastronómicas Alba de Tormes 

La higiene antes de la comida





16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA



Programa

Canal



Cocina Carmelitana II Jornadas Gastronómicas Alba de Tormes



El aljibe



Cocina Carmelitana II Jornadas Gastronómicas Alba de Tormes



Las natillas carmelitanas y Alfonso XIII



Cocina Carmelitana II Jornadas Gastronómicas Alba de Tormes



La lista de la compra en el convento



Cocina Carmelitana II Jornadas Gastronómicas Alba de Tormes



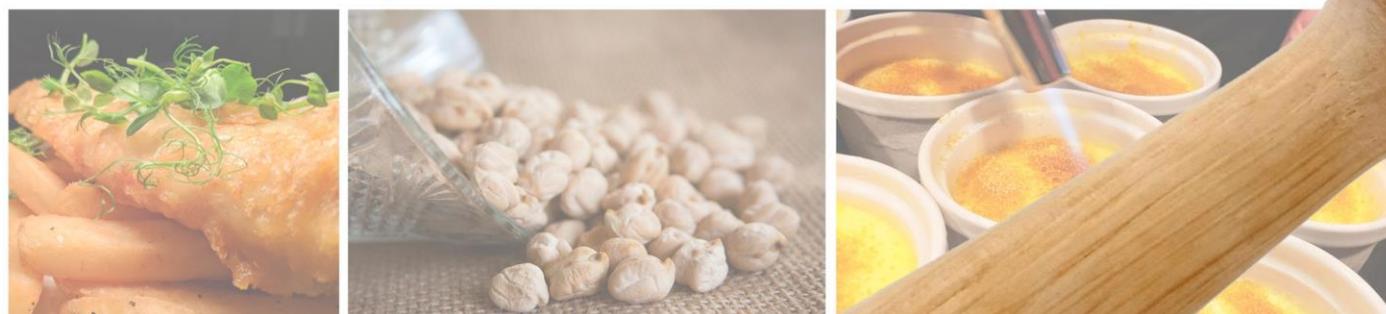
La gastronomía para Santa Teresa de Jesús y S. Juan de la Cruz



16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA



Show Cooking



Canal  

DON FADRIQUE



RESTAURANTE DE LA SANTA



CASA EL VIVE

16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA



Ruta de la Tapa





Café Manterola

C/ Manterola, 1 37800 Alba de Tormes

 yolylydia@yahoo.es

 923 30 03 18



Patatas “meneás” con torreznos

16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA





Casa El Vive

C/ Puerta del Río, 5 37800 Alba de Tormes

 923 37 06 56



Camino de la perfección

16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA





De la Santa

C/ Padre Belda nº 3 37800 Alba de Tormes

 info@restaurantedelasanta.es

 restaurantedelasanta.es

 691 34 08 86



Carrillera escabechada

16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA





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

16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA





Don Fadrique

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

 reservas@donfadrique.com

 donfadrique.com

 923 37 00 76



Puerros con caracoles

16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA





Ducal

C/ Sánchez Llevot nº 14 37800 Alba de Tormes

☎ 923 37 00 64



Huevos con bacalao

16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA





El Casino

C/ Bulevar, 4 37800 Alba de Tormes

 bobedillatrallas@hotmail.es

 646 00 64 87



Tosta de gambas



Vino recomendado

Verdejo Javier Sanz.

16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA





La Perla del Jamón

Ctra. Peñaranda, nº 49 37800 Alba de Tormes

☎ 656 55 29 66



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

16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA





Románico

C/ Colón, 4 37800 Alba de Tormes

✉ pal_ante@hotmail.com

☎ 923 30 03 74



Tostada de panceta, queso manchego y pimientos

16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA





Venecia 77

Plaza Mayor, 13 37800 Alba de Tormes

✉ aitordh_17@hotmail.com

☎ 651 35 19 76



Tosta de bacalao

16-18 DE JULIO 2021
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE COCINA CARMELITANA





Ayuntamiento de Alba de Tormes
Plaza Mayor, 1
37800 Alba de Tormes
Tel.- 923 30 00 24
alcaldia@villaalbadetormes.com
[@aytoalbatormes](https://www.instagram.com/aytoalbatormes)

albadetormes.com/cocinacarmelitana

