

DULCES SABORES NAVIDEÑOS

II Muestra de Repostería
Conventual de la Provincia de Málaga

El sabor de la Navidad es dulce.

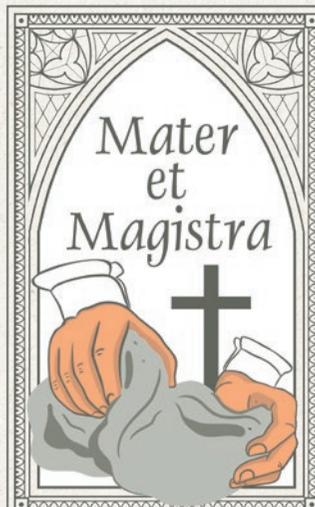
El aroma de la tradición nos invade en esos días entrañables, impregnando nuestros hogares de fragancias sutiles a canela, anís, vainilla o coco...

Muchas de las delicias de nuestra Navidad, toman forma entre los muros de los conventos y monasterios de clausura de Málaga y la provincia. Las sabias y experimentadas manos de las religiosas conservan una tradición tan dulce que merece transmitirse entre generaciones.

Dulces que no sólo mantienen viva nuestra cultura gastronómica, sino que preservan un rico patrimonio arquitectónico y artístico.

Llega a Ronda, la segunda Muestra de Repostería Conventual de Málaga. Los días 6, 7, 8 y 9 de diciembre de 2024, en el Palacio de Congresos de Ronda, donde participarán 8 monasterios y conventos de la provincia.

Dulces sabores navideños, dulce Navidad.



II Muestra de Repostería
Conventual de la Provincia de Málaga

RONDA (MÁLAGA)
6, 7, 8 Y 9 DE DICIEMBRE 2024

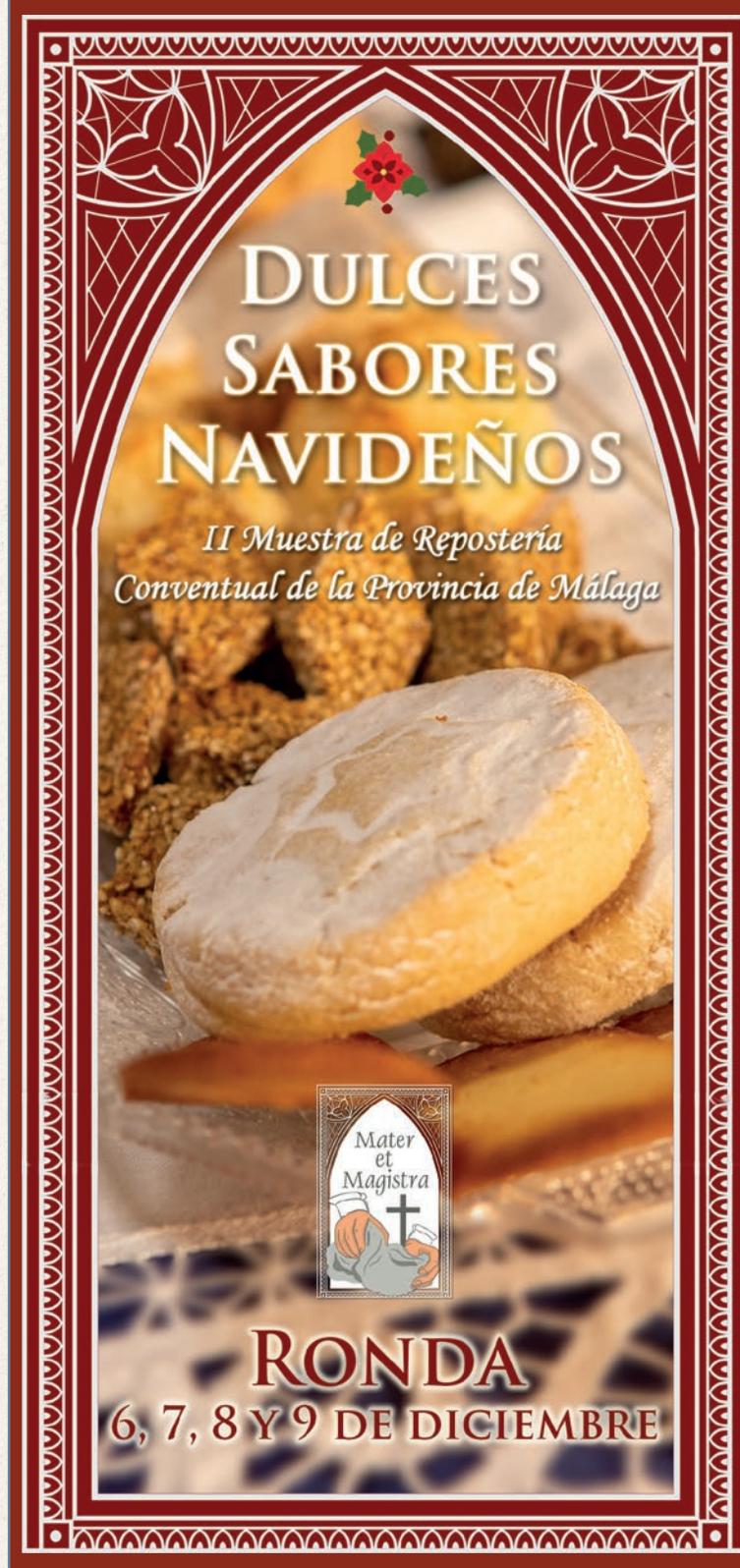
Organiza:



Colaboran:



Patrocina:



DULCES SABORES NAVIDEÑOS

II Muestra de Repostería
Conventual de la Provincia de Málaga

RONDA
6, 7, 8 Y 9 DE DICIEMBRE



DULCES SABORES NAVIDEÑOS

II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga

Lugar: Palacio de Congresos de Ronda (Antiguo Convento de Santo Domingo), C. Armiñán, 1, 29400 Ronda, Málaga

CONVENTOS Y MONASTERIOS PARTICIPANTES:

Ronda

Convento de Sta. Isabel de los Ángeles.
Convento del Patrocinio de la Virgen.
Monasterio del Corazón Eucarístico de Jesús.

Cañete la Real

Monasterio del Santísimo Sacramento.

Antequera

Convento de Sta. Clara (Belén).
Monasterio de la Encarnación.

Coín

Convento de Sta. María de la Encarnación.

Málaga capital

Monasterio de Ntra. Sra. de la Paz y Stma. Trinidad.

De aquellas recetas de repostería, que fueron transmitiéndose de monja a monja, salieron numerosas labores y productos. Según la orden religiosa, la época del año y el lugar, se hacían y se siguen haciendo distintas especialidades que abarcan una completa lista de dulces y pasteles.

Son muchos los conventos y monasterios que utilizan la venta de la dulcería artesanal navideña como una parte muy importante de su modus vivendi, siendo muy variada la repostería elaborada. Dulces artesanos, preparados con cariño y paciencia que mantienen vivas nuestras tradiciones gastronómicas y permiten la subsistencia de los conventos de clausura.

Efectivamente, son muchas las comunidades de religiosas, en ocasiones exiguas por falta de vocaciones, que atraviesan momentos difíciles desde hace años y que se afanan en sus cocinas por recuperar un patrimonio intangible que activa las papilas gustativas, el olfato y también el alma. Intentando también, mantener y proteger un importante patrimonio histórico-artístico para disfrute de muchos y para su uso litúrgico. Pero, la subida de precios en los productos alimentarios, imprescindibles para la elaboración de su rica repostería, hace inviable la existencia de algunos de ellos, por lo que se ven abocadas al cierre de los mismos y, desgraciadamente, a la desaparición de este excelso repertorio gastronómico y patrimonial.

Tesoros que se esconden entre fogones, alacenas y, en definitiva, entre unas manos que amasando y rezando van elaborando unos dulces con los que podemos tocar el cielo, realizados en su mayoría con unas recetas que se custodian con celo en el interior de los conventos desde hace siglos en muchos casos.

