



X Jornadas Gastronómicas de Cocina del Convento

Gran cocina monacal en el otoño conquense

Desde el 21 al 24 de noviembre, el Parador de Cuenca, sito en el Antiguo Convento de San Pablo, en uno de los parajes más paradigmáticos del paisaje conquense, asentado en la falda del Cerro del Socorro, frente a las Casas Colgadas y conectado a la ciudad vieja por el Puente de San Pablo, celebró las X Jornadas de la Cocina del Convento.

Juan Carlos Luján

Llega el otoño y sus primeros vientos inclementes arrastran

hasta las dependencias del Antiguo Convento de San Pablo, sede del Parador de Cuenca, a los frailes que anualmente se corporizan

en la visita que tienen a bien hacernos por estas fechas, en la estación en que Cuenca luce sus galas naturales con mayor esplendor. Este

año la cita llega al aniversario decenal y el membrete manifiesta con orgullo: X Jornadas de la Cocina del Convento. Son ya diez ediciones desde que el primer director de este Parador, Juan Carlos Morales Clavería, se interesó por la idea y probó a realizarla; cuajó y hasta extendió esta muestra conventual a otros paradores.

El mediodía del pasado viernes 21 de noviembre se abrió la nueva convocatoria de las Jornadas con un acto que a la vez sirvió de presentación al nuevo director, Fernando Molina Aranda, que sustituye al hasta ahora ocupante del cargo, Ángel Aliste, trasladado a un puesto similar en