



El nuevo director del Parador, Fernando Molina Aranda (arriba), precedió en el uso de la palabra a Luis Martínez Lorente (abajo).



El público siguió atentamente la alocución del párroco de Alarcón, que sirvió para presentar esta edición de las Jornadas.



otro parador más cercano a su tierra de origen. En su intervención, el recién estrenado responsable, paseó dialécticamente por las raíces del evento, resaltando el interés de la empresa por investigar y adaptar a la época actual los antiguos y abundantes recetarios que a lo largo de los siglos han desarrollado los monjes, haciendo posible la realidad tangible de este tipo de cocina. Posteriormente tomó la palabra el cura de Alarcón, Luis Martínez Lorente, ilustrando al público asistente con una plática asermonada de época, donde no faltaron las alusiones y citas extraídas de la tradición literaria medieval, destacando los textos procedentes

del "Libro de Buen Amor" de Juan Ruiz, Arcipreste de Hita.

Tras el acto de presentación, los invitados pasaron al refectorio para degustar el menú preparado en las cocinas para este día. Consistía en unos entrantes o Aperitivo Monacal como abrebecas, jamón sobre pan con tomate y triángulos de fiambre con queso empanados y fritos; como primer plato una Sopa - Gazpachuelo de Pescado, y como plato fuerte, una Es-

paldilla de Cordero rellena y trufada con Cebollitas; para terminar con un surtido de la Dulcería del Convento. Agua y vino en jarra; aguardientes varios y café de pucherillo.

Los hábitos talaes no parecen haber sido impedimento para el buen hacer de los hermanos cocineros, pues la comida estaba mimada con ese aire de los antiguos cenobios, maestros en el arte de lo cocido y lo asado. La sopa tenía un sa-

bor sencillamente exquisito, aunque tenía un pero incomprensible para nosotros, legos en divina cocina, las patatas en gruesas rodajas que contenía, estaban un poco enteras. La espaldilla de cordero, despertó controversia entre los comensales; unos vieron virtud en el regusto a carnero u oveja que presentaba, otros, defecto en lo mismo. El triunfo indiscutible llegó con los postres, esa dulcería monástica elevada a lo sublime tanto en ejecución como en variedad: bizcochos etéreos, orejas de fraile, tocinos de cielo...

*El triunfo indiscutible
llegó con los postres, esa
dulcería monástica
elevada a lo sublime tanto
en ejecución como en
variedad: bizcochos
etéreos, orejas de fraile,
tocinos de cielo...*