



MONACAL

TURISMO, GASTRONOMÍA
Y DULCES
CONVENTUALES



20 25

1ª EDICION

Evento Solidario para ayudar a los conventos de Extremadura

PALACIO EPISCOPAL DE CÁCERES



Organiza:



DIÓCESIS DE
CORIA-CÁCERES

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA



Patrocina:



CAJA RURAL DE
EXTREMADURA

4 DE DICIEMBRE DE 2025

I JORNADAS para PROFESIONALES

9:00 h - 14:30 h

DEL 5 AL 8 DE DICIEMBRE DE 2025

MUESTRA de DULCES CONVENTUALES

10:00 h - 20:00 h



MONACAL

TURISMO, GASTRONOMÍA Y DULCES CONVENTUALES



20 25

1ª EDICION

Evento Solidario para ayudar a los conventos de Extremadura

PALACIO EPISCOPAL DE CÁCERES

Jueves, 4 de diciembre de 2025



9:00-9:45

Inauguración de las Jornadas

9:45-10:30

Conferencia: *Recetario de Repostería Conventual (Historia y anécdotas).*
Alberto Cumplido. Autor del libro "Recetario de Repostería Conventual" Jefe de Cocina del Restaurante y Catering Los Templarios (Monesterio)

9:45-14:00

Taller de hierbas aromáticas. Alumnos de 2º Centro de Formación del Medio Rural de Don Benito (Badajoz). Producción Agroecológica

10:30-11:30

Sesiones paralelas I (SALA: ARCHIVO)

10:30-10:50 *Los Frailes Agustinos de Valdefuentes. Su avituallamiento y granjería.* **José Antonio Pérez Rubio.** Cronista de la Villa de Valdefuentes

10:50-11:00 *La Cocina de Caza Conventual en Extremadura a través de la leyenda del "Recetario de Alcántara".* **Jorge Villar Guijarro.** Experto en proyectos turísticos

11:00-11:10 *Sabores de la fusión: La gastronomía guaraní-jesuita, un legado de tradición y cultura en Paraguay.* **Verónica Baranda Portillo.** Máster Universitario en Dirección Turística

11:10-11:20 *Patrimonio culinario monacal entre España y Portugal.* **Carolina Guzmán Martín.** Grado de Turismo de la Uex

11:20-11:30 *El turismo religioso en España: Fe, historia y camino.* **Leticia Cerrato Cañamero.** Grado de Turismo de la Uex

COLABORAN:



JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Cultura, Turismo y Deportes





MONACAL

TURISMO, GASTRONOMÍA
Y DULCES
CONVENTUALES



20 25

1ª EDICION

Evento Solidario para ayudar a los conventos de Extremadura

PALACIO EPISCOPAL DE CÁCERES

Jueves, 4 de diciembre de 2025

10:30-11:30

Sesiones paralelas II (SALA VESTÍBULO)

10:30-10:50 *Una dieta para Dios y la Guerra, comer y luchar con los Caballeros Teutónicos en la Cruzada del Báltico.* **Rodolfo-Francisco Orantos Martín-Requejo.** Doctor por la Uex. Facultad de Derecho

10:50-11:00 *Donde florece el silencio: los huertos conventuales como espacio de fe y saber.* **Julia Bonilla García.** Profesora de Educación Primaria

11:00-11:10 *Patrimonio en el paladar: la cocina conventual quiteña como fuente creativa de gastronomía contemporánea.* **Mary Elena Medina Zhunaula.** Máster Universitario en Dirección Turística de la Uex

11:10-11:20 *Gastronomía y turismo en diálogo: una mirada desde Extremadura.* **Marcelo Sánchez-Oro Sánchez,** profesor de la Uex y **Carlos Mogena Medina,** concejal de Ayuntamiento de Mata de Alcántara

11:20-11:30 *Gastronomía monacal del Monasterio de San Jerónimo de Yuste.* **Andrea Esteban Hernández.** Máster Universitario en Dirección Turística de la Uex

11:30

Coffee Break





MONACAL

TURISMO, GASTRONOMÍA Y DULCES CONVENTUALES



20 25

1ª EDICION

Evento Solidario para ayudar a los conventos de Extremadura

PALACIO EPISCOPAL DE CÁCERES

Jueves, 4 de diciembre de 2025

12:00-13:00 Sesiones paralelas III (SALA VESTÍBULO)

12:00-12:10 *Cuando comer caballo fue pecado: la iglesia contra la hipofagia.*

Francisco Cambero, profesor de la Uex y **María Martín Cuervo**, responsable del Servicio de Medicina Interna en el Hospital Clínico Veterinario de la Uex

12:10-12:20 *La intervención de los ayuntamientos en la promoción y desarrollo de la gastronomía conventual.* **Patricia Miguel Toril**. Doctorado de la Uex

12:20-12:30 *La cocina monacal como experiencia en la Hospedería de Alcántara.*

Nacho Iglesias. Máster Universitario en Dirección Turística de la Uex

12:30-12:40 *Recetarios del cielo: la memoria dulce de los conventos.* **Victoria Sofía**

Sánchez Rodríguez. Máster Universitario en Dirección Turística de la Uex

12:40-12:50 *Gastronomía Monacal del Real Monasterio de Santa María de*

Guadalupe. **Mara Panadero Santos**. Máster Universitario en Dirección Turística de la Uex

12:00-13:00 Sesiones paralelas IV (SALA ARCHIVO)

12:00-12:10 *Los conventos en la aportación de Caridad de las cofradías y las aportaciones al fondo común diocesano.* **Elena Moreno Horrillo**. Técnico de la Diputación de Cáceres

12:10-12:40 *La mesa de Carlos V: la cocina conventual de Monasterio de Yuste.*

Mario Díaz Gómez, **Alejandro Herrera Castañeda**, **Misael Montas Monegro** y **Diego Ruiz González**. Escuela Superior de Cocina de Plasencia

12:40- 12:50 *Las finanzas en gastronomía: cómo cocinar con números..* **José Luis Rus Arias**. Experto en finanzas

13:00-14:00

Cocina monacal en vivo. *Sinfonía de higos con bizcocho de almendras caladitos, perrunillas y mermelada de higos.* **Antonio Manuel Céspedes**. Jefe de Cocina del Restaurante Mamay Aldana Hotel Hilton-Palacio de Godoy de Cáceres

14:00

Entrega de diplomas a las mejores comunicaciones

14:30

Fin de las Jornadas Profesionales





MONACAL

TURISMO, GASTRONOMÍA
Y DULCES
CONVENTUALES



20 25

Evento Solidario para ayudar a los conventos de Extremadura

PALACIO EPISCOPAL DE CÁCERES

1ª EDICION



VENTA de Dulces y Actividades Paralelas



Convento de la Encarnación-Dominicas. Plasencia



Convento de la Madre de Dios. Franciscanas de la TOR. Coria



Convento de las Madres Jerónimas. Trujillo



Convento de Ntra. Sra. De la Salud-Jerónimas. Garrovillas



Convento de San Pedro-Franciscanas. Trujillo



Convento de Santa Clara-Clarisas. Llerena



Convento San Pablo-Clarisas. Cáceres



Convento Sta. Clara-Clarisas. Cáceres



Instituto Obra de amor-Religiosas contemplativas. Cáceres



Monasterio de Nuestra Señora de la Paz-Agustinas. Fregenal de la Sierra



Monasterio de Santa Clara-Clarisas. Zafra



Monasterio del Santo Cristo del Pasma-Clarisas. Montijo



Monasterio Sta. María de Jesús-Jerónimas. Cáceres



Real Monasterio de Santa Ana-Clarisas. Badajoz



MONACAL

TURISMO, GASTRONOMÍA Y DULCES CONVENTUALES



20 25

1ª EDICION

Evento Solidario para ayudar a los conventos de Extremadura

PALACIO EPISCOPAL DE CÁCERES



**Viernes, 5 de
diciembre**

**Sábado, 6 de
diciembre**

**Domingo, 7 de
diciembre**

**Lunes, 8 de
diciembre**

10:00

Venta de Dulces y Actividades Paralelas - Palacio Episcopal de chocolate (2€) y café (1€) - Plaza de Sta. María

Degustación

10:00

Aulas de Repostería y Talleres Infantiles

Aula de Repostería Infantil. Con las manos en la masa. Centro de Formación para el empleo de Cáceres. SEXPE. Coordinado por **Justa María Díaz Valiente.** (SALA VESTÍBULO)

Taller Infantil. El arte de la bisutería en el convento. Coordinado por **Inmaculada Polo** (SALA VESTÍBULO)

Aula de Repostería Infantil. Burguer de la huerta del convento. Restaurante La Pacheca. Coordinado por **Nacho Tello** (SALA VESTÍBULO)

Aula de Repostería Infantil. Burguer de la huerta del convento. Restaurante La Pacheca. Coordinado por **Nacho Tello** (SALA VESTÍBULO)

11:00

Secretos y sabores de los conventos extremeños

El recetario monacal robado. Jesús Sánchez Adalid. Escritor y Sacerdote. Académico de la real Academia de las Artes y las Letras de Extremadura (PALACIO DE LOS GOLFINES DE ABAJO-FUNDACIÓN TATIANA)

Historia de la Gastronomía Cacereña. Santos Benítez Floriano. Cronista Oficial de la Ciudad de Cáceres (SALA ARCHIVO)

Saberes y Sabores de la Cocina Monacal de Guadalupe. Antonio Ramiro Chico. Cronista de la Puebla y Villa de Guadalupe (SALA ARCHIVO)

La cocina de tres monasterios extremeños. Juan Francisco Rivero Domínguez. Presidente de Skal España 2024/2025 (SALA ARCHIVO)



MONACAL

TURISMO, GASTRONOMÍA Y DULCES CONVENTUALES



20 25

1ª EDICION

Evento Solidario para ayudar a los conventos de Extremadura

PALACIO EPISCOPAL DE CÁCERES



**Viernes, 5 de
diciembre**

**Sábado, 6 de
diciembre**

**Domingo, 7 de
diciembre**

**Lunes, 8 de
diciembre**

12:00

Aula de Repostería Infantil. *Hornazo dulce con decoración de gominolas.*

Eduardo Cumbreño Pozo. Restaurante Vaova. Mérida (SALA VESTÍBULO)

Sesión musical. Alacena de las **monjas. Pilar Boyero, Lázaro Zaldivar y Cristian Luis Figueredo.** (PATIO DEL PALACIO EPISCOPAL)

Aula de Repostería Infantil. *Pequeña introducción a la historia y orígenes de "La Oblea" y su relación Conventual.* **Magín Carbonero y Elena Cáceres.** Cocinero profesional, Profesor de Cocina. (SALA VESTÍBULO)

Actuación de Música Sacra. **El Orfeón Cacereño. Directora: María del Castillo Ventosa Cossío.** (PATIO DEL PALACIO EPISCOPAL)

13:00

El Obrador del Convento. *Perrunilla de La Vera maridada con cava extremeño.* **Valentín Muñoz.** Repostero. Jaraíz de la Vera (SALA ARCHIVO)

Cocina monacal en vivo. *El pollo del Padre Peros.* **Ana María Trinidad Lozano.** Jefe de cocina del Restaurante "El Pensionista". La Zarza. Badajoz (SALA ARCHIVO)

Cocina monacal en vivo. *Floreta de bacalao monacal, miel y morcilla de Guadalupe.* **Juan Burgos.** Jefe de cocina del Catering San Jorge. Cáceres (SALA ARCHIVO)

Cocina monacal en vivo. *Migas extremeñas a lo monacal.* **Jorge Galán.** Jefe de cocina del Restaurante las Corchuelas Hotel Hospes-Spa, Los Arenales. Cáceres (SALA ARCHIVO)



MONACAL

TURISMO, GASTRONOMÍA Y DULCES CONVENTUALES



20 25

1ª EDICION

Evento Solidario para ayudar a los conventos de Extremadura

PALACIO EPISCOPAL DE CÁCERES

Viernes, 5 de diciembre

17:00

El Obrador del Convento. Floreta de lima, limón y albahaca. **Javier Martín**. Jefe de cocina del Restaurante Javier Martín (SALA ARCHIVO)

18:00

Actuación de Música Sacra. Coral Nuestra Señora de la Montaña. Director: **Segundo Sánchez Hernández** (PATIO DEL PALACIO EPISCOPAL)

19:00

Actuación de Música Sacra. El canto de San Juan de la Cruz. Aula de Música Ateneo de Cáceres **Coordina: Fran Caballero** (PATIO DEL PALACIO EPISCOPAL)

20:00

Sábado, 6 de diciembre

El Obrador del Convento. Floretas crujientes con espuma de mazapán y chocolate caliente. **Francis Refolio**. Profesor en Pueblo De Granadilla Conjunto Histórico Medieval (SALA ARCHIVO)

Actuación de Música Sacra. Resonancias entre muros de aquí y de allí, voces antiguas y sonoridades en nuestro tiempo. Magisterio Musical- UEX- Asociación Lux Bella - Colabora: Coral In Pulso - Coordinan: **Pilar Barrios, Javier Barra y Ana Mendoza** (PATIO DEL PALACIO EPISCOPAL)

Domingo, 7 de diciembre

Cocina Monacal en vivo. Cocido de Taba. **Arturo Rodríguez y Carlos Durán**. Chefs del Parador de Turismo de Cáceres (SALA ARCHIVO)

Actuación de Música Sacra. Grupo musical **Ab Libitum** (PATIO DEL PALACIO EPISCOPAL)



Lunes, 8 de diciembre

Fin del I Encuentro

Cierre