

**ACTIVIDADES PARA EL ENCUENTRO DE SLOW FOOD MADRID Y LA
FUNDACION GUADARRAMA, TERRITORIO, SOCIEDAD Y CULTURA:**

Sábado, 28 de junio 2014

11:30 Bienvenida. Visita monasterio.



El Monasterio Santa María de El Paular data de 1390. Juan I comienza a erigir la primera Cartuja de Castilla y sexta de las fundaciones cartujas en España. Su historia se desarrolla en torno a tres ejes principales: El Paular-Cartuja (1390-1835), El Paular desamortizado (1835-1954), y

El Paular Benedictino (1954-hasta la actualidad). Hoy cuenta con una pequeña comunidad de monjes, que viven la vida monástica según el módulo transmitido por San Benito. Visitaremos su iglesia donde contemplaremos el Retablo en alabastro, de estilo gótico de finales del siglo XV; está compuesto de dieciséis escenas representado la vida de la Virgen y de Jesús.

13:00 Visita a la huerta de El Paular y presentación de la Fundación Guadarrama y El Acuerdo de Custodia entre la Comunidad Benedictina y la Fundación.

Presentación del proyecto *“Centro para la recuperación y mantenimiento de la diversidad biológica cultural, desde un modelo de Custodia del Territorio, en la Sierra de Guadarrama.”*

14.00 Aperitivo con Carmen Hidalgo (Jefe Servicio de Conservación y Restauración de Patrimonio Bibliográfico, Documental y Obra Gráfica del Instituto Patrimonio Cultural de España IPCE.) : Los oficios en el Monasterio de Guadalupe (cultivos)

14:30 Almuerzo

16:00 Café con Alberto López (Fundador y patrono de Fundación Guadarrama, Socio de Economatos Macabeo): “Concordancia entre los alimentos ecológicos y el Km 0”

ALMUERZO EN LA HUERTA MONACAL DE EL MONASTERIO DE SANTA
MARÍA DE EL PAULAR SABADO 28 DE JUNIO

(20€ cubierto)

Ensalada de primavera (plantas silvestres de la Sierra de Guadarrama)

Judías de huerta monacal de El Paular

Caldereta de trashumante (cabrito)

Postres artesanos:

Crema blanca de Alta Montaña (yogur de El Paular)

Néctar de Saucos del bosque.

Trufas de manzana silvestre.

Panetes bregados de Valsaín y pan artesano ecológico del Valle del Lozoya.

Orujo y trufas de Maíllo.

Licor de endrinas del Prado de las Ovejas.

Tisana monacal.

Apreciaremos el buen momento de los vinos de Madrid maridando todos estos alimentos con sus variedades de tinto y blanco.