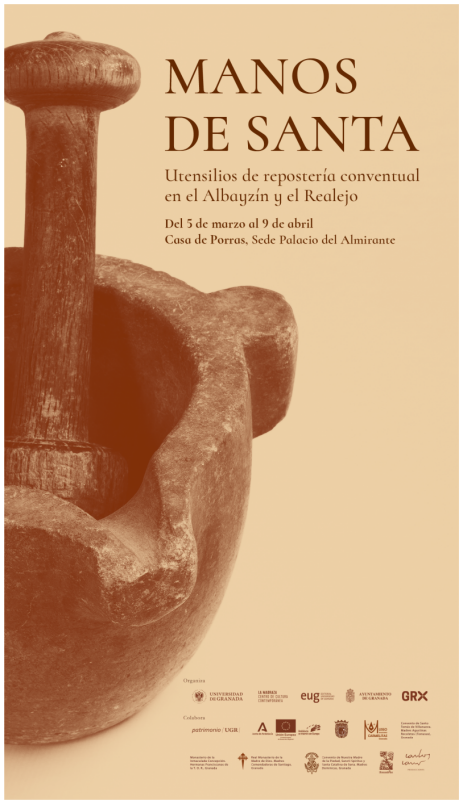
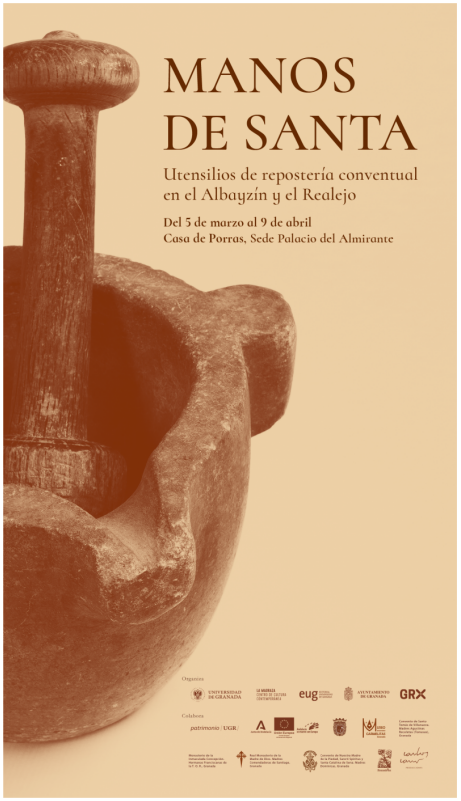
Exposición "Manos de santa”. Utensilios de repostería conventual en el Albayzín y el Realejo

05/03/2021

Palacio del Almirante
Del 5 de marzo al 9 de abril de 2021
De lunes a viernes de 11 a 14 y de 16 a 18 horas





Dentro del marco expositivo de la Sala del Barrio de la Casa de Porras, en su sede Palacio del Almirante, "Manos de santa: utensilios de repostería conventual en el Albayzín y el Realejo" quiere ser **un homenaje al patrimonio inmaterial que supone el saber culinario en los conventos de la ciudad de Granada, especialmente en el Albayzín y el Realejo.** Esta exposición gira en torno a la Alacena de las monjas en clara alusión a la canción célebre de Carlos Cano (1946-2000), coincidiendo con el 75 aniversario de su nacimiento.

Moldes, peroles, cucharas y parras cerámicas parecen las notas de una partitura o

Copyright© 2026 Universidad de Granada

los ingredientes de una receta fruto del sincretismo cultural de Granada, que expuestas como si de un relicario se tratara, nos adentra a un patrimonio inadvertido y vetado para el receptor. Los utensilios expuestos en esta Sala del Barrio del Palacio del Almirante, cobran una nueva vida y utilidad, memoria y patrimonio.

El montaje museográfico, cual alacena, cocina y despacho junto al torno, pretende, de forma intimista y contemporánea, mostrar algunas singularidades, herramientas y utensilios culinarios de los conventos albayzineros y del Realejo. Conventos con una tradición activa y viva, presente no solo en fechas señaladas como Navidad y Semana Santa que aromatiza Granada y sus dos barrios patrimoniales desde siglos, de forma atemporal.

La Universidad de Granada, en su compromiso por revisitar la historia, el patrimonio y la identidad de la ciudad lo hace en esta ocasión mirando en las cocinas tras las celosías conventuales. Dentro de la política cultural del Palacio del Almirante, como sede de Casa de Porras, Centro Cultural Universitario del Vicerrectorado de Extensión Universitaria y Patrimonio, se ha consolidado una línea programática sobre identidad, patrimonio y el valor artesanal del Albayzín.

Se da visibilidad así a una tradición granadina que surge del sincretismo más profundo de raíces ancestrales y de cultura que pervive mediante el empleo de la leche, harina, anís, canela, huevos, naranja y limón, junto con las almendras y el azúcar configuran la base primigenia y alquímica de los manjares que con manos de santa se preparan tras la clausura de nuestra ciudad.

Copyright© 2026 Universidad de Granada