

UNA DULCE HISTORIA/3

Viaja por los monasterios productores de chocolate

CULTURA

12-12-2020

Liana
Marabini



Después de siglos de disputas entre la Iglesia y el chocolate, el siglo XIX puso las cosas en su lugar. Una vez establecido que el chocolate en taza se podía beber en tiempo de ayuno, los monasterios comenzaron a producirlo. Artesanalmente, a pequeña escala,

pero de gran calidad.

Uno de los primeros monasterios que se dedicó a la confección de productos a base de chocolate es la Abadía de Nuestra Señora del Santísimo Sacramento, en Frattocchie (fracción del municipio de Marino). Los monjes trapenses comenzaron a producir chocolate en Roma en 1880, con recetas estrictamente secretas, reconocibles por la marca que representa el Coliseo y la cruz. La fábrica de Frattocchie abastece al monasterio de Tre Fontane en Laurentina, Camaldoli, Chiaravalle y Pavia. El monasterio de Frattocchie merece ser visitado, no solo por la bondad del chocolate, sino por la intensidad de la fe que transmiten los monjes que allí viven (ver foto arriba). El chocolate que producen, "El chocolate de los trapenses", es muy especial, genuino y es elaborado siguiendo métodos tradicionales.

Las mismas cualidades también las tiene el chocolate elaborado en el Monasterio de Camaldoli, en la zona de Arentino, en donde también encontramos una antigua farmacia ("spezieria"). La historia del boticario de Camaldoli no puede separarse de la del hospicio del monasterio. El documento más antiguo que da cuenta de su fundación son las Constituciones del prior Rodolfo I (1074-1088), en las que leemos que el santo padre Romualdo, tras haber fundado la Ermita de Camaldoli por inspiración del Espíritu Santo y en oración del religiosísimo obispo arentino, Teodaldo, ordenó poco después a Pietro, prior del Hermitage, que construyera una iglesia en el hospicio de Fonte Buono (hoy Monasterio de Camaldoli).

Siempre con la más alta calidad, es también la característica del chocolate producido por las monjas trapenses en otro lugar del mundo. Cerca de Praga, en la República Checa, se encuentra el Monasterio de Nuestra Señora (Naší Paní) del Moldava. Fundado en 2007 en Bohemia Central, este monasterio es el palacio de las trufas de chocolate. Estas monjas siguen estrictamente la Regla benedictina (ora et labora) y el chocolate es precisamente una expresión de su estilo de vida, basado en la oración, el trabajo y la serenidad. El chocolate de las monjas trapenses de Moldava se produce de forma absolutamente artesanal, los ingredientes utilizados son de la más alta calidad y naturales, las recetas son antiguas y sobre todo secretas. Se las transmitieron los pasteleros italianos. Se elaboran sin conservantes ni colorantes, para no alterar la pureza del chocolate. Y el procesamiento, realizado íntegramente a mano por las monjas, es un valor añadido a la altísima calidad del producto.

Las monjas de la abadía francesa de Notre-Dame di Igny siempre realizan a mano sus chocolates, una abadía cisterciense fundada en 1128 a petición del obispo de Reims. Detrás de los altos muros de la abadía vive una comunidad de monjas

devotas y comprometidas. Parte de su tiempo se dedica a la elaboración de especialidades de chocolate: son famosos por los tapones de champán (bouchons de champagne), una receta protegida de bombones rellenos de vino precioso con burbujas, que son un éxito mundial. En 2001, se vendieron 69.000; en 2002, más de 70.000. "Tenemos dificultades para satisfacer la demanda", lamenta la hermana Agnès-Lucie, responsable de la pastelería. "También debemos renunciar a innovar por falta de tiempo". El 44% de las ventas se realizan en el lugar, en la boutique dirigida por la hermana Gabriel. El resto se vende en los monasterios cistercienses y benedictinos (41%), a través de la red de distribución *Aide au Travail des Cloîtres* (Ayuda al trabajo de los claustros), en algunos revendedores como *Fossier en Reims*, por correo (9%) y en Internet. El 6% de la producción se exporta a otros países europeos (Alemania, Suiza y Bélgica).

Quedémonos en Francia, por mencionar la abadía cisterciense de Notre-Dame-de-la-Paix, en Castagniers, un pueblo en la cima de una colina en el departamento de Alpes Marítimos en la región de Provenza-Alpes-Costa Azul. Hasta 1860 el nombre oficial del pueblo estaba en italiano: Castagnera. La Abadía de Castagniers es "hermana de Notre-Dame de Lérins", ubicada en la isla de Saint-Honorat. Depende de la Congregación Cisterciense de la Inmaculada Concepción. La comunidad se instaló aquí en 1930 y, en la década de 1950, Madre Marguerite de la Trinité inauguró una industria de chocolate artesanal. En 1962 el monasterio fue erigido como abadía.

La comunidad abacial de hoy está formada por 14 monjas cistercienses que viven según la Regla de San Benedicto, que nos invita a "acoger a cada huésped como el mismo Cristo", por lo que las hermanas acogen a todo aquel que desee realizar un retiro espiritual, individual o colectivo. Es posible comprar los productos que hacen en la tienda. Desde hace 70 años la pequeña fábrica de chocolate ha continuado su actividad, privilegiando siempre la calidad del chocolate puro a base de manteca de cacao. Producen un promedio de dos toneladas por año. Una hermana trabaja principalmente en la elaboración, ocasionalmente asistida por otra, en particular para la elaboración de pralinés (enteramente hecho en casa, con avellanas piemontesas y almendras españolas, ligeramente tostadas y luego trituradas) con las que elaboran los deliciosos bombones de avellana, cuyos admiradores son cada vez más numerosos.

También en Francia, en el Aveyron, encontramos la histórica Abadía de Notre-Dame de Bonneval, que debe la iniciativa de su fundación a Guillaume de Calmont d'Olt, obispo de Cahors (1113-1145), cuyo castillo familiar domina Espalion de nuevo. A petición suya, siete monjes venidos de Mazan, en Vivarese, con su prior Adhémar se

establecieron en Pussac. Luego, un tiempo después, probablemente para encontrar más soledad, abundantes fuentes de agua y cercanía al río, se asentaron dos kilómetros más adentro, en un lugar llamado Bonalde. Un valle salvaje con fuertes pendientes, que muestra grandes rocas desnudas en medio de hayas, robles, fresnos... En medio fluye un río, el Boralde de Flaujac. Es un sitio típico cisterciense: porque “Benedicto amaba las colinas, Bernardo los valles”, según un adagio medieval. Pero la Revolución Francesa saqueó la abadía y dispersó a la comunidad. Los inmuebles y los terrenos se vendieron como bienes nacionales. En 1875 las monjas cistercienses-trapenses refundaron el monasterio y cinco años más tarde comienzan a producir chocolate, para poder mantenerse.

El chocolate Bonneval se elabora con mucha atención en los talleres de la abadía. Es un tipo de producción artesanal cuya tradición persiste en Bonneval desde 1878. Aquí también se juega todo sobre la autenticidad del producto: en la composición de chocolates y dulces de chocolate no se utiliza ninguna grasa vegetal que no sea la pura manteca de cacao. Son famosos por el “Malakoff”, un dulce creado por el gran chocolatero de Saint-Etienne, Jean-Louis Pupier, para celebrar la victoria en la batalla de Malakoff durante la Guerra de Crimea en 1855. Esta barra de praliné cubierta de chocolate con copos de avellana, tuvo tanto éxito que incluso hoy sigue siendo un éxito de ventas entre los chocolateros. Y las Hermanas Bonneval lo hacen a la perfección.

Incluso un pequeño país como Eslovenia alberga una realidad notable. Este es el pintoresco pueblo de Olimje, famoso por sus baños termales, pero también por el castillo, que fue convertido en monasterio en el siglo XVI. En el interior, el chocolate producido a pocos metros se vende en la famosa chocolatería del pueblo, que es degustada en el acto por numerosos grupos de visitantes, pero que también se vende en todas partes gracias a Internet.

Antes de cruzar el océano, concluimos este recorrido gastronómico europeo mencionando la Abadía de la isla de Caldey, en Gran Bretaña. Es una abadía trapense, ubicada en la isla de Caldey frente a la costa de Pembrokeshire, en Gales. La isla de Caldey es conocida como uno de los centros de actividad cisterciense desde el final de la era celta y prosperó durante la Europa medieval. Sin embargo, la abadía actual fue construida en 1910 por monjes benedictinos anglicanos. En el momento de la construcción, la abadía se llamaba “el mayor fenómeno de la comunidad anglicana de hoy”. La abadía pasó a la Orden Trapense en 1929. En 2018, había unos 10 miembros. Son conocidos por su masa quebrada y chocolate (pero también producen cosméticos a base de lavanda) y abrieron una tienda en línea en 2001. El chocolate, como el de otros

monasterios, es hecho a mano, partiendo de los mejores ingredientes naturales, sin conservantes y sin colorantes.

No se puede dejar de notar cómo los monasterios han estado a la vanguardia en la historia de la alimentación: precursores de hoteles, hospitales, restaurantes, organizaciones benéficas y, finalmente, de la alimentación sana y natural.

Dejemos Europa para un breve viaje de degustación a los Estados Unidos. Aquí está el Priorato de Nuestra Señora de la Consolación, en Amity, Oregon. Está habitado por monjes-chocolateros, de la Orden Brigidini (fundada por Santa Brígida de Suecia en el siglo XIV). Los monjes Brigidini, instalados en este monasterio desde 1986, son autosuficientes, gracias a su artesanía gastronómica, especialmente para la elaboración de chocolate de altísima calidad. Durante décadas, los monjes han refinado sus increíbles recetas de caramelos de chocolate (que se venden en pequeñas cantidades) en muchos sabores y han explorado nuevos sabores para sus enormes y suaves trufas. Cuando se visita la sala de degustación del monasterio, se descubren muchos sabores diferentes de trufas de chocolate, algunas de las cuales no se encuentran en el sitio web.

Visitando estos lugares de oración, donde se pueden oler los aromas del incienso, pero también de lavanda, de miel y de chocolate, pensamos en la vida de estos hombres y mujeres que han elegido la oración, la meditación y hasta el claustro como forma de vida, el trabajo, la dedicación a las almas y a la gloria de Dios. Es un mundo alejado del ajetreo que envuelve nuestras vidas, un mundo en el que a veces se desea permanecer. La belleza interior de los lugares y las personas que allí habitan es contagiosa. Es una belleza que durante siglos ha sabido unir alma y cuerpo, espíritu y materia, y dar sentido a una elección de trascendencia difícil de comprender para muchos.

Incluso sus productos gastronómicos tienen un sabor diferente, especial, no solo por la excelente calidad, sino porque utilizan el ingrediente más importante: la fe.