

Galetes d'avellanes a les clarisses de Reus

Dij, 9/08/2018 per Catalunya Religió



(*Ramon Bassas - CR*) Fa una mica més de tres anys, les clarisses de Reus van decidir començar a comercialitzar [dolços](#) «una iniciativa que vam portar a terme en quedar-nos sense feina durant molt de temps», explica la germana **Teresa Pujal**, filòloga, clarissa del Monestir de Santa Clara de Reus, presidenta de la Federació de Germanes Clarisses de Catalunya, Castelló i Menorca i responsable de l'obrador. «Per tant, no són uns dolços amb una tradició», rebla. Les clarisses, des de la seva fundació, ja tenen especial dedicació al treball manual dels productes de la terra.

Els dolços que elaboren són de petit format, oi? «Sí, són galetes i, de moment, en fem de quatre classes, a l'espera de treure'n un de nou a la tardor: anís, avellana, xocolata, integrals amb panses». Posi'ns-en un exemple. «Em centraré en les galetes d'avellana, que és un producte creat per nosaltres, amb un recepta pròpia i tenint en compte que l'avellana és el producte típic de Reus», proposa. Cal dir que també en tenen d'anís, integrals amb panses, coco i xocolata.

¿I com és que van decidir-se a incorporar-la a la seva oferta? «Volíem elaborar un dolç que tingués el producte típic de la nostra ciutat i amb una recepta que no fos treta d'enlloc sinó creada per nosaltres de forma exclusiva», respon Pujal. «De fet, és el que més es ven», somriu. Les germanes són responsables de tot el procés de producció, des de fer les masses fins a encapsar les galetes. Després, aquest dolços es poden comprar al mateix Monestir de Santa Clara, al Colmado Baró de Reus, al Colmado Giner de Reus, a la Llibreria Catòlica de Reus, a la botiga de la Catedral de Tarragona i a la botiga del Monestir de Poblet. Sobretot, la majoria de clients diuen que les compren per regalar «fins i tot un noi que en va comprar per uns amics al Japó». Això sí que és internacionalitzar.

La referència a l'avellana reusenca remet a la forta vinculació que el monestir de Santa Clara té amb la seva ciutat, que el va veure néixer fa trenta anys de la fusió de dos monestirs de clarisses anteriors, un de Reus mateix (des de mitjan del segle

XIX) i l'altre de Tarragona. La Teresa Pujal, nascuda a Centelles, hi va entrar després, als 23 anys.

«En aquest cas, a més, la galeta d'avellana», que també porta farina, ous, mantega i sucre, «és un producte sense conservants», continua la germana Teresa. «I precisament el fet que els productes estiguin elaborats sense cap conservant, additiu o colorant, que estiguin fets de manera totalment artesana (un per un a mà), i amb productes de proximitat i de molt bona qualitat, el vincula amb la nostra experiència com a religioses».