

Mà de monja amb la xocolata

Dm, 28/08/2018 per Catalunya Religió



(Ramon Bassas -CR) Diuen que de la necessitat se'n fa virtut. A mitjan dels 90, arran d'unes dificultats econòmiques al convent, un amic va proposar a les [adoratrics perpetues de Berga](#), on hi s'hi van establir sis germanes provinents de Vic des de 1940, que fessin xocolata. «Ho vam provar i ens va anar bé, tot i que ara la crisi ha fet minvar considerablement les vendes amb el tancament d'algunes botigues o la disminució de comandes», ens explica sor Adelina, que treballa a l'obrador que ven uns excel·lents productes des de la primavera de 1995.

Sor M. Adelina Pifania Tisato Hofferberg, que és com es diu, és argentina, neta d'immigrants italians i austríacs. La seva és una història que mereixeria un article a part. O una novel·la. Allunyada de la seva família, criada per uns oncles a la seva ciutat natal de Santa María, a Misiones, va viure després a Posadas treballant i estudiant a càrrec d'una altra família adoptiva. Allà va aconseguir una plaça fixa però va marxar a Còrsega a servir. «Déu sap per què!», exclama. Ella i una amiga, **sor M. Mercedes**, que ara és la seva mare superiora, van conèixer aquesta comunitat d'aquest orde d'origen italià fundat el 1808 per la beata **Maria Magdalena de l'Encarnació**, arran d'un testimoni. «Vam venir a Berga amb la intenció de buscar feina, però Déu tenia altres plans per nosaltres i aleshores vam conèixer la nostra vocació», diu. I des del 1991 que no se n'ha mogut. Amb l'ajuda d'altres germanes, fa la feina de l'obrador fent xocolateria, pastisseria i conserves, i s'encarrega alhora de la part comercial. «També venem pa de missa per les parròquies de la comarca que comprem a unes germanes de Barcelona i, fins fa poc, fèiem imatges de guix de la Moreneta per la botiga de Montserrat, però amb la crisi ho hem hagut de deixar».

«He anat aprenent a cuinar a tot arreu on he estat però després vaig haver-me d'espavilar; m'agrada molt cuinar, tot i que de vegades em passo en les quantitats», continua. Tot i així, reconeix que la seva debilitat són les postres. «Des que era adolescent em quedava xafardejant els aparadors de les pastisseries i ho veia tot meravellós i deliciós».

Quan l'amic els va proposar de guanyar-se la vida fent xocolata, ella i l'aleshores mare superiora, **sor Núria**, van anar a Saragossa a fer un curs. «Aquest ofici em semblava impossible, jo només sabia fondre la xocolata per cobrir un pastís». I així va sortir "Les Delícies de les Monges", una botiga que van obrir al monestir, i que regenten elles mateixes, combinant la feina amb els torns d'adoració al Santíssim Sagrament, i una voluntària quan fan activitats conjuntes com la missa. Han arribat a sortir en revistes especialitzades com a delicatessen. «Jo crec que es valora molt la feina artesanal de les germanes, la qualitat de la matèria primera i l'esperit adorant amb les que ho elaborem», apunta la germana. Els seus productes també es venen a Barcelona (Caelum, El Corte Inglés de Plaça de Catalunya i Av. Diagonal, a Montserrat) i altres llocs de la resta d'Espanya com Osca, Santiago o Bilbao.

Quatre exemples

Quan li demanem a sor Adelina quins són els articles estrella del seu obrador, ens cita les figues de conyac, els bombons artesans, al bombó de músic, el toffee bombó i la xocolata sense sucre. Anem a pams, a veure si ens embafarem. Les primeres són figues de Turquia, macerades amb brandi i altres ingredients, «és un invent nostre», diu amb orgull. «Els bombons artesans són molt laboriosos, porten licors, fruits secs, pralinés, etc; es fan amb una cullereta, motllos, mànega...» Tota la feina és manual, només fan servir les màquines per temperar la xocolata. La xocolata sense sucre és apta per diabètics i és la que més es ven, tant en tauletes com en xocolatines o bombons. El bombó toffee, continua, «és molt suau i està fet amb sucre, nata, mantega i xocolata i, com en la majoria de bombons, són creacions de les germanes».

Sor Adelina espera, però, que el consumidor vagi més enllà de l'exquisidesa de la seva rebosteria. «Tinc la certesa que quan se sap que està elaborat per mans de monges, confiïn en què hi ha ànimes que resen per ells, és una feina transcendental, sobretot ara que el món està tan secularitzat», ens diu per acabar. Exacte. Mà de monja.