

Els “nevaditos”, de Vallvidrera a la Boqueria

Dv, 31/08/2018 per Catalunya Religió



(Ramon Bassas -CR) «Es tracta de productes de molt bona qualitat, quasi casolans, i molt difícils de trobar als canals alimentaris habituals», diu en **Francesc Vera**, «per això, a l'any 2013 vàrem decidir orientar els nostres esforços a facilitar l'accés en un entorn de proximitat, promovent l'alimentació sana i l'atenció personalitzada, característiques que es donen en els mercats municipals», continua el propietari de la botiga [Relicatessen](#), al mercat de la Boqueria (o de Sant Josep), al cor de Barcelona. Hi comercialitza productes monacals i des d'aleshores no li falta feina, “sobretot en el període nadalenc”, puntualitza.

«Principalment oferim dolços i altres productes de rebosteria, sempre segons l'època, com per exemple les famoses gemes de Santa Clara, pastes d'ametlla, massapans, polvorons, torrons, dolç de llet, alfajores, marron glacé, mantecats, xocolata, olis, vinagres, mels, i 36 diferents tipus de mermelades amb sabors peculiars i exclusius», segueix en Francesc. Astorat, pregunto ¿i us falta res per vendre? «Alguns monestirs fan altres productes, com empanades i pastissos, però són per clients locals ja que es tracta de productes delicats i el seu transport es fa molt difícil», respon sol·lícit.

Quan li demano quin de tots aquests productes em recomanarien, ara mateix, no ha d'anar massa lluny. Tria els “nevaditos”, unes pastes elaborades per les clarisses del [convent de la Mare de Déu de l'Estrella de Jerusalem](#), a Vallvidrera, al districte de Sarrià, a Barcelona mateix. «Es tracta d'un producte senzill, petites coques rodones fornejades, amb un sabor espectacular i empolegades amb sucre glas; el més curiós és que cap d'ells és igual, en estar fets a mà no són peces exactament idèntiques».

Els dolços de Jerusalem

Aquest monestir de clarisses és a Barcelona des del segle XV, si bé la ubicació actual data de finals del XIX. El seu antic claustre gòtic va ser traslladat on hi ha

ara el col·legi de Sant Miquel (a Muntaner, entre Còrsega i Rosselló). Faig una aturada amb en Francesc per parlar-ne amb **Sor María Jerusalén**, de civil, María Cruz, que fa 32 anys que és al convent i que des d'aleshores ha estat a l'obrador. Ara ella n'és la responsable, d'entre les 15 germanes que hi viuen. «Els “nevaditos” es venen sobretot per Nadal, els fem a partir d'una recepta pròpia», em diu. També són productes d'èxit les “alegries de Jerusalem”, «pastes de te banyades de xocolata», les “llengües de Jerusalem” «que contenen tres sabors, la canyella, el cacau i la vainilla», les llengües «un dolç d'ametlles i pasta fullada», i les estrelles de Jerusalem «a base d'avellana».

En Francesc afegeix que «és molt possible que l'elaboració de dolços comencés com una forma d'homenatjar als visitants il·lustres i benefactors de la comunitat convertint-se aquesta en una activitat habitual». Avui «l'origen religiós d'aquests productes és un valor afegit», explica. «Les persones, afortunadament, valoren els productes de qualitat fets a mà, sense conservants ni colorants, i associen positivament el binomi producte monàstic/qualitat». Sor María es pregunta com és que no tenen més sortida, els seus dolços, doncs. Jo, també. Però en Francesc Vera, un dia, va deixar de fer-se aquestes preguntes per muntar una resposta a la Boqueria.