

ABC SEVILLA / 28/11/2017

GLORIA GAMITO

Del 6 al 9 de diciembre se celebrará en el palacio Gótico del Real Alcázar la XXXIII Exposición de Dulces de los Conventos de Clausura de Sevilla, que reúne en una misma sala las especialidades más selectas de veinte conventos sevillanos, ocho de la capital y doce de la provincia. Esta muestra, ya un clásico prólogo de la Navidad, supone el ingreso más importante del año para los monasterios, siempre necesitados de fondos para atender la restauración de sus edificios. Como todos los años, los mostradores con los dulces, agrupados por órdenes religiosas, se duplicarán a ambos lados del palacio Gótico. El horario es de 10 a 19 horas, con entrada por el Apeadero del Patio Banderas.

En esta cita con los dulces artesanos, realizados con productos naturales y de calidad, recetas de siglos o bien producto de la innovación, las clarisas de Santa Clara de Estepa presentarán este año una nueva especialidad: sus hojaldrinas sin azúcar.

Desde su atalaya privilegiada del Cerro de San Cristóbal, Santa Clara de Estepa, fundado en 1599, es un centro de oración y vida contemplativa, que custodia mucha historia, arte y patrimonio y a la vez es un magnífico obrador en una ciudad famosa por sus numerosas fábricas de mantecados. Precisamente en el convento se guarda un documento que recoge que fue aquí donde se inició la elaboración de este dulce emblemático, comenta Sor Ángela, la priora, que es de Estepa, si bien es de todos sabido que fue La Colchona, la primera que lo comercializó en el siglo XIX.

Doce monjas componen la comunidad. Seis son españolas: tres de Kerala (India), de gran tradición católica, y tres de Kenia. Bajo la dirección de sor Josefa María, de La Roda de Andalucía -la encargada del obrador- trabajan en los dulces sor Rosa, de Kerala, que lleva 20 años en el convento; sor Rosalía, gaditana de Alcalá de los Gazules, licenciada en Filología Hispánica, ocho años de monja; y sor Remedios, una keniana, que lleva seis años. Aunque

también ayudan cuando hace falta sor María Francisca y Sor Beatriz, de India; y sor Anastasia y sor Lucía, ambas de Kenia.

A la exposición, las clarisas enviarán mantecados de canela y almendra; roscos de vino; polvorones, almendras rellenas de turrón, pestiños, marrón glacé, florentinas, de frutos secos y chocolate; cerechocos, que son cereales recubiertos de chocolate; pastel de gloria; bombones rellenos de caramelo y cajas surtidas de polvorón, mantecado de canela, de almendra y roscos de vino; yemas de Santa Clara; turrón duro de almendra, blando de almendra, turrón de chocolate con almendra; peces de mazapán y mazapán en barras de cuarto y de medio kilo. En el torno, durante Navidad, venden también pastelitos de batata y pastas angelinas. En las etiquetas se cumplen los requisitos de información nutricional, alérgenos y trazas.

Pero no acaba aquí la lista de especialidades. Uno de los dulces estrella que tienen siempre y son de los más demandados son los tocinitos de cielo, que son verdaderamente espectaculares. También durante todo el año venden delicias de bizcocho, magdalenas, bienmesabes con almendra, cabello de ángel y canela, crucetas de hoja y chocolate y pestiños. Y por encargo hacen tartas, cuajados, un bizcocho con huevo, almendra y canela, y empanadas de atún, pollo y verdura.

Al obrador, modelo de limpieza, no le falta un detalle. Tienen laminadora para la hoja, liadora y cortadora de mantecados, molidoras para el mazapán y para el azúcar glas, cocedora de tocinitos de cielo y máquina para emborrizar los roscos con azúcar glas. La amasadora de mantecados es espectacular, con 180 kilos de capacidad.

Recientemente, la comunidad ha construido un columbario y ha finalizado la rehabilitación del convento primitivo, que ya puede visitarse. Un motivo más para acercarse a este convento y adquirir sus exquisitos dulces.