MONJAS, PASTAS Y PASTELES: El ARTE DULCE DE LA GASTRONOMÍA.



Los viajeros y turistas que se acercan por las provincias de la geografía española, se encuentran con unos *dulces manjares*, exquisiteces culinarias cargadas de cultura y tradición, a los que muchas veces se les extrae de la cultura gastronómica más al uso, que se recrea y se difunde con pujanza en los medios de información, concursos y exhibiciones

culinarias .

Tiempo, paciencia, manos delicadas y buenas materias primas ponen el eco de la tradición de la *gastronomía dulce* en manos de las monjas que interpretan una variedad de rectas-muchas veces ancestrales- y utilizan estos "mimbres culinarios" que exaltan nuestros paladares.

Hoy vamos a hacer referencia a este patrimonio culinario que las monjas de Burgos guardan entre los muros de sus conventos y que nos ofrecen con todo su amor y arte.



Elaboran sus renombradas *pastas, pasteles, rosquillas, tartas y trufas de chocolate*, entre otros productos, que ponen el tono de ese magnífico olor en la esfera de nuestros sentidos: con toda propiedad se puede decir que en los

alrededores de muchos conventos y monasterios femeninos *huele a gloria bendita.*

Merece la pena acudir a alguno de los muchos monasterios de clarisas, dominicas, carmelitas, cistercienses o benedictinas de *Burgos y su provincia (Medina de Pomar, Belorado, Briviesca, Lerma, Caleruega, Palacios de Benaver, Villamayor de los Montes, Castil de Lences,* etc., para adquirir alguna delicia conventual. Nuestro paladar y nuestros sentidos quedarán plenamente satisfechos.



No sería de justicia si no citamos también la labor de los frailes en este sentido. Por ejemplo en el monasterio de *San Pedro de Cardeña* los monjes cistercienses elaboran *el licor Tizona del Cid,* con hierbas aromáticas y que lleva este nombre como homenaje al legendario héroe

castellano.

También las pastelerías de los pueblos, villas y ciudades burgalesas están bien surtidas de sabrosas y originales reposterías. Quizás el pastel con más fama es *el chevalier* , fino bollo relleno de nata que fue creado por un pastelero de la capital. Son también de finura exquisitez *las rosquillas de Medina, los bollos de mantequilla de Villarcayo, los florones de masa frita de Aranda.*

Entre estas variedades no podemos dejar de destacar: *las milhojas, los obuses y bartolillos rellenos de crema , las pajaritas de Pascua, los jesuitas, los besitos, las yemas de canónigo, los huesos de Santo y los roscos de San Lesmes,* entre otros.



Las almendras garrapiñadas de Briviesca, los empiñonados de Aranda y las citadas yemas de canónigo de Burgos, **son también dulces exquisitos que deleitan el tradicional sabor popular. En la capital de la Bureba se elaboran las garrapiñadas desde el siglo XIX, con varias fábricas dedicadas en la actualidad a su producción. Según sus fabricantes, su originalidad y fama merecida provienen de la muy caliza agua de Briviesca con la que hierven las almendras y el azúcar. Este es también un ejemplo de la rica y**

variada gastronomía burgalesa, sinónimo de calidad.



ALFATUR 12