



← **La única** comunidad de clarisas reparadoras que existe en el mundo está formada por 14 hermanas y hay tres postulantes.

↓ **Las pastas** y los *panettones* son su principal medio de subsistencia, pero la venta ha caído con la pandemia.



← **Las religiosas** tienen turnos de media hora de adoración eucarística diurna y también dos horas de oración personal.

↓ **Las damianitas** se llaman así en recuerdo de la ermita de San Damián donde nacieron las clarisas.



FOTOS: CLARISAS REPARADORAS DE VILAR DE ASTRÉS

Hoy: damianitas con almendra

Hace 100 años la madre Josefa recibió una revelación para fundar una nueva comunidad de clarisas reparadoras, que hoy cuenta con 14 monjas

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

José Calderero de Aldecoa / @jcalderero Madrid

Hace justo un siglo, en agosto de 1922, la madre Josefa de la Resurrección se encontraba en el real monasterio de Santa Clara, de Allariz, realizando la novena de santa Clara cuando, de pronto, tuvo

una revelación. «La Virgen le encargó la fundación de una nueva comunidad de clarisas, pero con un matiz de reparación», explica madre Ángeles, actual abadesa del convento de clarisas reparadoras de Vilar de Astrés (Orense), que tuvo a madre Josefa como maestra de novicias. La misión que se le confió fue «reparar al Señor en todos los sagrarios del mundo».

La religiosa informó a su confesor de lo sucedido, pero este le recomendó que no se precipitara, «que si era una cosa de Dios, sabría cuando era el momento para lanzar la nueva comunidad». Y así fue. Madre Josefa se despreocupó hasta que años después entró una postulante. Ella «sintió interiormente que alguien le decía: “Esta será tu brazo derecho”, y, efectivamente, la madre Margarita fue un apoyo total». Aún así tuvieron que pasar algunos años más. La hora definitiva de Dios llegó con el desembarco del nuevo obispo, quien visitó la comunidad de Allariz para presentarse. Por aquel entonces madre Josefa era la abadesa y «fue Francisco Blanco –el nuevo

La receta

INGREDIENTES

- 200 gramos de mantequilla
- 120 gramos de azúcar
- 280 gramos de harina
- Un pellizco de sal
- Unas gotas de zumo de limón
- Almendras enteras (un paquete)

PREPARACIÓN

Batimos la mantequilla y el azúcar, mucho, hasta que la mezcla queda blanca. Entonces, añadimos la harina y un pellizco de sal. Paralelamente, exprimimos un limón y echamos unas gotas. Se estira la masa resultante, se corta y se hacen bolitas. Estas se pasan por huevo y, por último, se coloca una almendra encima de cada una y se meten al horno 25 minutos.

prelado– quien le propuso una fundación en Orense capital», donde en aquel momento no había ningún monasterio.

Las monjas –madre Josefa y otras cinco hermanas–, sin embargo, terminaron recalando en el monasterio de San Pedro, situado en Mosteiro, habitado anteriormente por benedictinas, pero que llevaba casi cinco siglos vacío. Era el 20 de diciembre de 1949. Con un silencio tan prolongado, el inmueble necesitaba una profunda rehabilitación. Como las religiosas no contaban con fondos, «la madre Josefa se fue a ver un lugareño pudiente y le dijo que quería fundar un pararrayos y que le agradecería su colaboración. El señor le contestó que era suficiente con el que ya había en el pueblo, pero madre Josefa le explicó que se trataba de un pararrayos de la justicia divina».

La despoblación de la zona hizo conveniente que la nueva comunidad se trasladara a la capital, donde llegaron en 1993, hasta que se terminara de construir su emplazamiento definitivo en Vilar de Astrés. Allí vive desde hace 25 años –1997– la única comunidad que existe de clarisas reparadoras. Lo hace en adoración eucarística diurna con el fin de adorar, reparar, interceder y pedir por todos. «Ahora, por ejemplo, estamos rezando mucho por lo que está sucediendo en Ucrania», asegura madre Ángeles. Y todas trabajan para su subsistencia. «Antes bordábamos; ahora casi no tenemos encargos de este tipo, y nos dedicamos, sobre todo, a hacer galletas artesanas, como las damianitas, o *panettones*», concluye. ●