

Hoy: cardo con bechamel

Siete días viviendo como una monja es la propuesta que las cistercienses de Vico han hecho para responder a la llamada del Papa Francisco a abrir las puertas. Ha funcionado: ya han pasado 16 mujeres

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

«Un monasterio para siete días». Así es como estas religiosas cistercienses ofrecen a mujeres la posibilidad de vivir como monjas y con las 13 monjas —dos de ellas de Tanzania—, con edades comprendidas entre los 26 y los 88 años que viven en la comunidad de Vico, en el municipio riojano de Arnedo. La invitada no tiene por qué tener vocación religiosa ni ser postulante. Solo «queremos que vean que somos personas normales», asegura sor Carmen, la cara más visible del monasterio. La hermana que coge el teléfono, la que está en la tienda donde venden la repostería artesanal para su sostenimiento. Pastas, chocolates caseros, cremas que realizan con verduras de su huerto, y también vajillas que decoran con dibujos infantiles son algunas de las joyas que realizan para dar cumplimiento a una de las esencias identitarias de la Orden del Cister, el trabajo manual. También tienen una tienda online en monasteriodevico.org.

Pero quien vaya a pasar esa semana monacal, también tendrá que trabajar en el jardín, en la cocina, en la hospedería o en la tienda; tendrá que rezar y que dormir en una celda. «Hay gente que es más religiosa, otra no, pero todo el mundo es muy respetuoso. Saben que si vienen, tienen que levantarse de vigiliass a completas», explica la superiora, sor María Isabel. Hasta ahora han pasado por aquellos muros 16 personas, una voluntaria de una ONG o una chica de 21 años de un pueblo cercano entre otras. Y hay más mujeres en lista de espera. «Les encanta la experiencia», asegura sor Carmen. «Lo hacemos con vistas a que la gente se acerque a Dios; de hecho, la mayoría de las chicas que han venido son casadas», añade la superiora. El motivo de poner en marcha esta propuesta fue la escucha activa al Papa Francisco. «Nos dice que salgamos a evangelizar, y abrir las puertas es nuestra forma de responder». Otra cosa es la experiencia de la hospedería, donde mucha gente



↑ **En la comunidad** son 13 hermanas de entre 26 y 88 años.

↓ **El cardo** lo cultivan en su huerto y también hacen cremas con él.

→ **El monasterio** fue utilizado como palacio de verano y como seminario.



FOTOS: MONASTERIO CISTERCIENSE DE VICO

La receta

INGREDIENTES

- Un cardo
- Harina (según se vaya necesitando)
- Aceite de oliva
- Almendras trituradas
- Leche para la bechamel
- Sal
- Ajos

PREPARACIÓN

El secreto del cardo es pelarlo bien. Cortamos tiras de tres centímetros, aproximadamente. Preparamos un recipiente con agua, harina y limón, y metemos las tiras. Después, cocemos en una olla con abundante agua, sal y un poco de harina durante 45 minutos. Mientras, hacemos una bechamel con aceite de oliva y ajos picaditos, añadimos almendra triturada y la harina que vaya necesitando, y echamos leche hasta que quede suave. Vertemos el cardo encima y servimos.

va a descansar, porque el entorno «casi obliga a la gente a desconectar».

El monasterio de Vico está ubicado en la vega del río Cidacos. Para llegar a su origen hay que eschar en la historia de los anacoretas visigodos que vivían en soledad en las cuevas y grutas del entorno. La leyenda sobre su fundación, como explica el Ayuntamiento de Arnedo, «cuenta que, a la llegada de los árabes, estos cristianos escondieron una talla de la Virgen y que en el año 1045 un moro, el kan —jefe de la colonia musulmana— de Vico, la descubrió». Lo más interesante es que se convirtió tras el hallazgo, y mandó construir una ermita, donde se retiraría a orar.

De esta época medieval los únicos restos que se conservan son la cueva-iglesia situada al pie del monasterio y la talla románica de la Virgen de Vico. En 1465 el fraile López de Salinas, a instancias de sus familiares, los señores de Arnedo, fundó allí un convento franciscano. De esta construcción se conservan el claustro, la iglesia gótica y la cripta ubicada bajo ella. Hubo dos incendios, uno en 1635 y otro en 1766,

que, junto a la desamortización de Mendizábal, llevaron al edificio a la ruina —y a su valiosa biblioteca, de la que se han conservado pocas piezas—. En 1884 fue adquirido por el político Salustiano Olózaga, que lo convirtió en su residencia palaciega de verano. Fue su nieta, Blanca de Olózaga y baronesa de Benasque, la que lo restituyó a la orden franciscana como seminario en 1952. En 1975 el edificio fue donado a la comunidad de monjas cistercienses de Trapa, que lo ocuparon en 1977. Ellas transformaron el seminario en abadía y construyeron una hospedería.

La hermana Carmen suele ser la que realiza las visitas guiadas al interior del monasterio, donde se puede disfrutar de la antigua iglesia barroca y la cripta, restauradas en 2017, de la capilla utilizada por las monjas y la sacristía de la primitiva iglesia, en la que se encuentra una muestra de arte sacro. Además, hay unas catacumbas que se abrieron al público tras su restauración, hace tan solo cinco años. Para realizar una visita guiada con sor Carmen hay que ponerse en contacto con las monjas. ●