

Sembrar

REVISTA QUINCENAL DIOCESANA DE BURGOS



bendito refresco

actualidad diocesana

a fondo

testimonio vivo

aniversario

opinión



Pulsera turística

Una única entrada permitirá a los turistas visitar la catedral, San Gil, San Nicolás y el Museo del Retablo

Pág. 6



Cerveza monacal

Los monjes de San Pedro de Cardena crean la primera cerveza trapense de España

Pág. 7



Madre e hija

«Estar juntas en el monasterio es una gracia de Dios que exige renunciaciones»

Pág. 9



Colegio diocesano

El colegio Santa María La Nueva y San José Artesano celebra este curso su medio siglo de vida

Pág. 12



Vivir la Pascua

Nuestros articulistas pincelan el verdadero sentido cristiano de la Pascua de resurrección

Pág. 9

«Cardeña», la cerveza monacal

Los monjes del monasterio de San Pedro de Cardeña elaboran la primera cerveza artesanal trapense en España

Redacción Situado a pocos kilómetros de sureste de la capital burgalesa, el célebre monasterio de San Pedro de Cardeña está considerado bien de interés cultural y declarado monumento histórico-artístico, además de poseer un pasado cidiario. Hace unos años, esta comunidad religiosa decidió embarcarse en una aventura gastronómica, siguiendo los pasos de sus hermanos Cistercienses, que producen cerveza artesanal en once monasterios situados en Bélgica, Holanda, Austria, Italia y Estados Unidos.

La iniciativa surgió gracias a los ánimos de buenos amigos del monasterio al carecer de solvencia económica, ya que cada monasterio es autónomo. Después de pensarlo, dialogarlo y ver diversos caminos, la comunidad dio su apoyo al proyecto con una votación secreta.

La Asociación Trapense Internacional (ITA), que reúne a los monasterios cerveceros y de la que son socios desde 2014, ha sido quien les ha indicado los pasos a seguir. Desde el monasterio destacan que «esta asociación concede el logo ATP (*Authentic Trappist Product*), muy reconocido en el mundo de la cerveza, que certifica la calidad y el origen del producto». La ITA les puso en contacto con su distribuidor aquí en España, un experto en el mundo de la cerveza, y él contactó con un maestro cervecero, que es quien ha elaborado la receta de la nueva cerveza.

CON SELLO ESPAÑOL

Esta cerveza es de la familia de las cervezas trapenses pero tiene su carácter especial, al ser más española. Está elaborada bajo control de los



La cerveza fue presentada a los medios de comunicación.

mismos monjes, como parte de su trabajo monástico, y siguiendo unos criterios éticos y comerciales acordes con su vida.

La cerveza tiene al menos dos fermentaciones, la última cuando ya está embotellada, lo que le da más cuerpo. La cerveza «Cardeña» es rubia triple de 7º, con más malta de lo normal pero bien equilibrada, y con un grado más de amargor que una trapense belga. Tiene un sabor afrutado y herbal con un final largo y seco. Está elaborada con malta de cebada de varias clases, varios tipos de lúpulo, levadura propia y agua.

De momento, han empezado produciendo la cerveza fuera del monasterio para ver su acogida. «El próximo paso, si Dios quiere, será crear una pequeña cervecería dentro de los muros del monasterio, donde los monjes llevaremos el trabajo propio de una cervecería sin dejar de tener a un maestro cervecero. El producto es cien por cien trapense, desde el momento que ellos avalan el proyecto hasta la propia fórmula», precisan desde de San Pedro de Cardeña.

ORA ET LABORA

El monasterio ofrece una amplia selección de productos elaborados de forma artesanal, con una esmerada y cuidada selección de

productos naturales y siguiendo centenarias recetas de elaboración. Son conocidos su vino tinto envejecido en las bodegas románicas del monasterio (la más antigua de España en uso y la única gestionada por monjes), el vino de misa, el licor de plantas medicinales, el queso curado de oveja, la miel, la cerámica... Este tipo de actividad se enmarca dentro de los principios de la Regla Benedictina «ora et labora». El «labora» se destina a satisfacer las necesidades de la comunidad y sobre todo a mantener el patrimonio artístico del monasterio así como a colaborar con organizaciones de atención social: Cáritas, Manos Unidas, etc.

Desde la orden trapense animan a los fieles de la diócesis a adquirir sus productos, ya que de este modo ayudan a contribuir al cuidado del patrimonio diocesano, entre ellos el monasterio de San Pedro de Cardeña, uno de los más antiguos de Burgos y de toda Castilla y León.

«Todo fiel está invitado a adquirir nuestra cerveza trapense en la tienda del monasterio, en la web monasteriosanpedrodecadena.com o en el mesón de al lado», animan los trapenses, quienes mantienen que la mejor publicidad de su cerveza es la calidad y la ética con la que se elabora.