

Il pasticciotto di Galatina verso i tre secoli di storia, Davide ed Elisa Ascalone: “L’innovazione non ci appartiene”

3 Agosto 2024

di **Jolanda Ferrara**



GALATINA – Il Pasticciotto di Galatina, un “semplice” delizioso guscio ovale di frolla ripieno di crema pasticcera, 110-120 grammi di golosità, cottura decisa “che meglio esalta il sapore della frolla, fatta rigorosamente con lo strutto”. Da ormai tre secoli una ricetta fedele a se stessa . E all’operosità della famiglia Ascalone, maestri pasticceri dal 1740 in Galatina, provincia di Lecce.

Galatina, la cittadina gioiello a metà strada tra Salento ionico e adriatico che all’arte dolce degli Ascalone, alla loro inventiva e all’abilità nel preservare nel tempo l’originalità della ricetta, deve molto. Un motivo di identità e di attrazione pari all’importanza, e alla bellezza, delle architetture barocche che ne costellano il centro storico.

Dall’agosto 2021 Galatina Città d’Arte è dichiarata anche Città del Pasticciotto, con buona pace della città di Lecce nella contesa sulla paternità dell’amatissimo dolce simbolo del

Salento tutto.

Oggi come nel '700 nella antica bottega in pieno centro storico a due passi dalla chiesa dei Santi Pietro e Paolo, la famiglia Ascalone – giunta alla undicesima generazione – detta le regole della narrazione.

Lavorazione artigianale, produzione limitata, prenotazione obbligatoria. Con apertura del (unico) punto vendita, esclusivamente in orario mattutino (e solo dal martedì al sabato!).

Una bella sfida nei giorni di ipercalura rinunciare alla mattinata al mare per fare un salto nella piccola storica pasticceria, ma l'esperienza vale il viaggio. Immediatamente si è avvolti da una atmosfera d'antan eppure sfavillante, il bancone in legno lucidato, le vetrine a specchio, i parati color porpora, il pavimento a scacchi, i vassoi ricolmi di specialità in pasta di mandorla, amaretti senza farina e altri raffinati dolci classici.

Spicca il Rosone della basilica, nuova soffice creazione con crema al limone dedicata da Ascalone alla bellezza del rosone della locale Basilica di Santa Caterina d'Alessandria, monumento nazionale.

Poi il Fruttone (anche torta) alternativa al tradizionale pasticciotto, farcito con pasta di mandorla e amarene e glassato al cioccolato. In vetrina si distinguono gli originali, ottocenteschi, Divini amori, biscottini in pasta di mandorle e marmellata di amarena speziati alla cannella, e una reinvenzione delle Madeleine di sola pasta di mandorla, senza farina a differenza di quella di proustiana memoria, con l'aggiunta di pochissimo burro.

“Da generazioni” tiene a dire la signora **Elisa** mentre incarta, rapida, “in pasticceria prediligiamo la mandorla della zona di Triggiano, nel Barese, ha gusto più intenso e dolce e ci consente un dosaggio più limitato di zucchero. Al contrario la mandorla salentina meglio si presta al consumo da tavola”.

Chioma nera fluente e savoir faire che rimane impresso, Elisa è il volto che accoglie il continuo viavai dei clienti, nonché consorte del maestro pasticcere **Davide Ascalone**, figlio di **Andrea** artigiano artista del pasticciotto di Galatina. Al “re” Andrea, mancato nel 2015, si riconosce il merito di aver proseguito l'opera di diffusione del pasticciotto nato, si racconta, come dolce di recupero con frolla e crema avanzate da altre preparazioni grazie all'ingegno di un antenato a metà Settecento che da quel momento fece la sua fortuna e quella delle generazioni a venire in casa Ascalone.

“La fedeltà alla tradizione ha permesso agli Ascalone di attraversare ormai tre secoli. Ci

auguriamo”, chiude Elisa, “di poter continuare nel miglior modo possibile, artigianale, in modo da garantire l’alta qualità del prodotto. Non ci interessano i numeri, per questo la nostra produzione rimane necessariamente limitata, lavoriamo su prenotazione e di pomeriggio siamo chiusi al pubblico per organizzare il lavoro del giorno seguente. Nostra figlia **Giorgia** rappresenta l’undicesima generazione, il passaggio del testimone è nelle sue mani e in quelle di **Vincenzo**, figlio di mia sorella Sabrina”.

LE FOTO







