

1740, la torta per ricordare la storia della pasticceria galatinese

Scritto da d.v.

Lunedì 26 Novembre 2012 00:00



"Entra! Siediti suscetto!" "Andrea Ascalone mi accolse così quando andai da lui indignato per quello che avevo appena saputo". Antonio Cuna, eclettico pasticcere galatinese, freme ancora quando racconta la storia che non gli è proprio andata giù e cioè che i leccesi si siano appropriati indebitamente dell'onore di avere inventato il pasticciotto. "Fu Nicola Ascalone, avo di Andrea, a creare il dolce più noto del Salento con i ritagli di pasta frolla di una torta importante. Si era intorno agli anni quaranta del secolo dei lumi" –racconta Antonio. "Decisi di andare a trovare il maestro Ascalone in pasticceria proprio per dirgli che dovevamo ribellarci, dovevamo scrivere, dovevamo muoverci. Lui mi parlò a lungo, di tutto e di come va il mondo, poi mi salutò con una stretta di mano e mi disse 'lasciali fare tanto i migliori pasticciotti saranno sempre i nostri, di noi galatinesi che li abbiamo infornati per primi'".

"Fu mentre uscivo da quello storico locale in via Vittorio Emanuele che mi venne l'idea. Avrei fatto una torta che rendesse omaggio al genio di Nicola e alla perseveranza dei suoi successori, una scuola che continua anche nelle nuove generazioni".

E' nata così, a Natale dello scorso anno, '1740', una torta molto particolare che si trova solo in via Soleto, 76 a Galatina, nella pasticceria 'Nuovo Fiore'(e solo nel periodo natalizio). L'idea base di Antonio Cuna è stata quella di riuscire ad inserire in un unico dolce i sapori della tradizione a partire dalla pasta di mandorla e poi la 'faldacchiera' (uova e zucchero), la perata, il cioccolato, i biscotti, il liquore. Le quantità ed il tipo di ingredienti non li rivelerà mai. Li trasmetterà sicuramente a suo figlio Gianluca, giovane promessa dell'arte pasticciera salentina, che si sta facendo onore in tutta Italia.

