



La Cuaresma entra en los hogares con dulces “de autor”

Buñuelos y Monas de Pascua, entre los productos más buscados

D.A.

HUESCA.- La Semana Santa supone un momento de solemnidad, de fervor, pero también se erige como un tiempo único para degustar una serie de productos que, durante el resto del año, parecen desaparecer de nuestro imaginario a la espera de que llegue de nuevo la Semana de Pasión.

Así lo perciben, por ejemplo, en la Pastelería Ascaso de Huesca, donde estos días llenan sus mostradores con delicias propias de la Cuaresma y con algunas Monas de Pascua que suscitan la admiración, sobre todo, de los más pequeños.

“Ya de forma previa a la Semana Santa, nosotros, desde hace muchos años, hacemos los buñuelos de Cuaresma”, un dulce artesanal, explica Lourdes Ascaso, responsable de la tienda oscense, elaborado a partir de “una masa frita que se rellena con crema pastelera o con crema de limón”.

“Se tiene -añade- durante toda la Cuaresma”, aunque no es la única delicia que se puede adquirir si se atiende al calendario. “Durante estos días también tenemos algunos productos salados pensando en la Semana Santa como las empanadillas y las tortitas de bacalao, un producto muy típico de la Cuaresma, y que además salen muy buenas”, resalta Ascaso, que como alternativa propone “un hojaldre de espinaca y gambas dedicado también a la Cuaresma”.

En este caso, apunta, se cambian algunos de los deliciosos hojaldres que suelen tener en sus mostradores para guardar la tradición de no comer carne, recuperando productos y recetas tradicionales, aunque

no todos.

“Lo que no hacemos son las torrijas, los pestiños, esos dulces que se hacen en casa, que vienen de antiguo y que resultan como más caseros”.

En cuanto al resto de productos, Lourdes Ascaso señala que, por ejemplo, “los buñuelos tienen muy buena aceptación, porque parece que la gente está como esperándolos”.

“Yo creo que lo bueno que tienen estos dulces es que son temporales, y eso hace que la gente los coja con ganas, porque están justo el tiempo que dura la Cuaresma”, y apostando fundamentalmente por los productos de siempre, entre los que también se cuentan las Monas y los Huevos de Pascua, que requieren, como todos los productos, de una cuidada elaboración en la que se debe tener especial cuidado con el chocolate, “que tiene su dificultad a la hora de trabajarlo porque le afecta, por ejemplo, si el ambiente está más o menos húmedo”.

Las tortitas hechas con bacalao, entre los salados de pastelería que deleitan en estas fechas



Buñuelos. PASTELERÍA ASCASO



Mona de Pascua de chocolate. PASTELERÍA ASCASO

Eso no les ha impedido que su escaparate luzca ya pequeñas y grandes obras de arte que adoptan formas de casa, de elefante, de caracoles o, como novedad, de zorro. La imaginación se alía aquí con los pasteleros, que no obstante, de cara a lo que son propiamente los productos de Cuaresma, se quedan con “lo de siempre”.

“Nosotros hemos optado por lo tradicional, sin inventar nada nuevo”, comenta Ascaso, que también destaca las posibilidades que el santoral brinda al mundo de la repostería.

“Si uno coge el calendario desde enero hasta diciembre, ve que hay una amplia gama de dulces, sobre todo, ligados a las festividades, y eso va muy bien. Yo creo que, además, en España, es muy habitual que las fiestas que se celebran se acompañen de algún dulce de los de toda la vida”, productos que, en cualquier caso, también han ido evolucionando.

“Al principio eran simplemente tortas, pero la cosa ha ido creciendo y ahora hay una gran cantidad de cosas para elegir”, productos en los que también cabe la innovación, como “el Lanzón de San Jorge” que prepararán de cara a esta próxima festividad y que “se elabora desde hace pocos años en Aragón”.

Acompañará en sus vitrinas a esos postres que ya avanzan la primavera, como el Citrus, un bizcocho de chocolate con ralladura de naranja y limón naturales, o sus habituales tartas y pasteles, todo un placer, sea el día que sea, para los sentidos.

ASCASO

Disfruta de las mejores tartas



Los mejores detalles para bautizo, boda o comunión



¡Que nada te lo impida!

Estamos a vuestra disposición en:

www.pasteleriaascaso.com

C/ Coso Alto, 9 • Huesca • Tel.: 974 225 050