



Notas para la historia del Pastel Ruso de Ascaso

Sura Ascaso



A mi padre, Vicente Ascaso Martínez.

C/ Coso Alto, 9 - 22002 Huesca

974 225 050

huesca@pasteleriaascaso.com

C/ Arquitecto Yarza 5 - 50008 Zaragoza

976 214 898

zaragoza@pasteleriaascaso.com

C/ Zurbano 25 (esquina C/ Caracas) - 28010 Madrid

91 765 92 19

madrid@pasteleriaascaso.com

www.pasteleriaascaso.com

1 974 es el año en el que la Pastelería Ascaso puso en su escaparate de la calle Coso Alto, 9, su gran creación. EL RUSO, una de esas novedades fruto de un impulso fuerte y creador que mantiene a mi padre, Vicente Ascaso, al frente de la empresa, y que contagia a toda mi familia y a nuestros colaboradores. Después de pasar largo tiempo dándole vueltas y vueltas, decidió poner el pastel ruso a la venta, sin pensar en ese momento que pudiera llegar a tener el éxito que año tras año ha conseguido. Un pastel que no se conocía en Huesca, y que desde entonces viene asociado a cuantas cosas buenas y artísticas adornan a nuestra ciudad. Había nacido el Pastel Ruso de Ascaso. En España se hacían algunos pasteles “rusos”, pero ninguno parecido al que

conquistó a mi padre recorriendo l'Aquitaine, le Gers, les Hautes Pyrénées con su "Bearn" tan ligado a nuestra historia. Territorios vecinos por donde circulan, todavía hoy, diferentes elaboraciones con tal nombre. Le "Gâteau Russe". Pero mi padre se fijó con gran interés en el que más le gustó de esas tierras vecinas. Se enamoró. Con su jefe de obrador, Antonio Oliván, empezaron a hacer pruebas, consultaban publicaciones, hasta llegar a una fórmula exclusiva, tal como desde ese año seguimos elaborando.

El éxito trascendió a Huesca, y a todo Aragón. Hoy es conocido el "Ruso de Ascaso" en toda España, como si no hubiera otro. Es cierto, no hay otro igual. La calidad de las materias primas, su elaboración y presentación hacen del Ruso de Ascaso un pastel único. El único que en nuestra tierra tiene la garantía que da el Gobierno de Aragón con su marca C'alial, por cumplir "unos requisitos específicos en cuanto a materias primas, métodos de elaboración y condiciones de envasado, que les confieren unas características de calidad diferenciada".

Nuestro Pastel Ruso, en estos cuarenta y seis años vividos, no ha dejado de tener actualidad. Entretanto ha convivido con otras nuevas elaboraciones, siguiendo el espíritu inicial de búsqueda de la diferencia. Sin menoscabar la amplia oferta de pasteles, tartas, todo un mundo que vivir con el chocolate, la bombonería, los turrone, etc.

El Pastel Ruso, naturalmente, tiene una fórmula magistral, como debe ser en la pastelería. A algunos medios de comunicación, les encanta divulgar un “ruso” fácil de elaboración, con lo que demuestran que desconocen la historia del pastel ruso desde que a finales del siglo XIX y principios del XX adornaba los escaparates franceses, y cómo desde el año referido engalana nuestro Pastel Ruso nuestras tiendas y las de otros clientes que han depositado su confianza en nosotros.

No quiero decir que sea imposible para nadie, ni voy a magnificar nuestro “secreto”. Pero me gusta afirmar que las materias primas seleccionadas, el desarrollo de su elaboración, el

bizcocho sin harina de trigo, la crema “praliné” base del relleno, le confiere una personalidad muy especial. Nuestro Pastel Ruso, a diferencia de muchas recetas, incluso francesas, no incluye harina de trigo con lo que es apto para celíacos. Otra diferencia.

Una breve perspectiva histórica. Todo esto empezó hacia el año 1890, o algún año antes, en la plaza de la Moneda de Huesca. Mi bisabuelo, Manuel Ascaso Laliena, se estableció con su panadería. Desde entonces toda la familia andamos metidos en harina. Por esos tiempos, en Huesca, ya había excelentes pastelerías. La convivencia con la repostería en algunos casos y en algunas fechas, era lo más normal. Mi bisabuelo tuvo seis hijos. Murió en 1922 y el Diario de Huesca escribió “...tan acreditado como conocido. Don Manuel Ascaso era uno de nuestros mejores amigos de Huesca. Y merecía serlo porque constantemente apreciamos en él la formalidad y la honradez que distingue a las personas dignas.”

El mayor de sus hijos, Manuel, estudió y llegó a ser un reconocido maestro y escritor. En el diario liberal de la ciudad era un columnista que escribía sobre planes de mejora para su tierra. Seguidor de don Joaquín Costa, eran notorias sus intervenciones a favor de la repoblación de árboles. En su escuela celebraba con solemnidad el Día del Árbol. En el periódico también reflejaba las preocupaciones y opiniones en torno a la Gran Guerra, los germanófilos y los que estaban a favor de la Alianza se hacían notar. Él estaba a favor de los últimos.

Mi abuelo Vicente Ascaso Ciria, el segundo hijo varón, siguiendo la costumbre aragonesa, se hizo cargo de la panadería. Aprendió el noble oficio con su padre. Mi abuelo siguió con la panadería hasta que poco a poco la deriva hacia la pastelería fue definitiva. Con claridad llegó el momento de dejar la actividad como panadero. Hacia 1929 trasladó el despacho a la calle Coso Alto 2, donde florecía una gran actividad comercial, formando los comerciantes parte de esa burguesía local



“Vicente Ascaso, patrimonio vivo de Huesca”

Titulaba el Diario del Alto Aragón su Editorial del 19 de octubre de 2019.





que distingue, todavía hoy, a una ciudad abocada al comercio y a los servicios más que a la actividad industrial. Mi abuelo marca claramente un antes y un después. La tienda de Ascaso ofrece dulcerías de lo más diversas a una ciudad, ya de por sí muy laminera y golosa. En ese emplazamiento, todavía poco espacioso, aparece por primera vez un mostrador frigorífico, la nata montada, para rellenar, por ejemplo, las ensaimadas que para algunos superaban a las de Mallorca. No en vano uno de sus operarios había llegado desde Mallorca. Todo un éxito ya que el trasiego en esa zona era un ir y venir de las gentes de Huesca.

Mi padre, todavía joven, había decidido sacar una oposición que ejerció unos años en los servicios de cereales, pero le gustaba más la pastelería. Todavía no esperaba que ya en 1960 tendría que ponerse al frente, con el equipo que había formado su padre y que él mismo ampliaría según el crecimiento de la actividad, con el orgullo de tener siempre, hasta hoy, un buen equipo.

En 1971 la tienda del Coso 2, se trasladó al Coso 9, con una amplitud muy notable tanto para la atención al público como para el obrador artesanal. Con los años todo lo más selecto de una pastelería conforme a los cánones franceses, siempre influyentes, aparecen en sus escaparates. Los lamineros de Huesca encuentran allí lo que antes no podían esperar. Una oferta de dulces cada vez más amplia. Lo mejor para cada día y lo más especial para la costumbre de endulzar bien a las familias hacia el fin de semana.

Es proverbial que la ciudad de Huesca tiene un buen paladar a la hora de sentarse a la mesa, así en los restaurantes como en pastelerías. Cuando tan apenas había restaurantes de la manera que hoy se valoran, en Huesca las pastelerías lucían sus mejores galas desde mucho antes que los restaurantes como tal.

Me he referido antes al siglo XIX porque desde entonces es conocido y codificado el “Gateau Russe”, y en esa historia hunde sus raíces nuestro Ruso. Como a todas las elaboraciones famosas es casi una costumbre crear una historia propia.

Nosotros así lo hemos venido haciendo, pensando que “se non è vero, è ben trovato”. Normalmente en las presentaciones francesas se añadían notas históricas. A destacar lo que escribía la famosa pastelería de Oloron, con la que mi padre mantuvo una relación afable. Se dice que el Ruso de Oloron es el “verdadero” desde 1925. Un pastel hecho a base de almendras, avellanas, merengue pralin y crema. Y para justificar su apellido “ruso” recurren con imaginación a las estepas nevadas de Rusia, pues el pastel se termina cubriendo toda la superficie de azúcar glas.

Finalmente quiero decir que, en estos últimos años, he tenido la curiosidad de saber cuál pueda ser el origen del “Gâteau Russe”, partiendo de las publicaciones francesas que están al alcance de cualquier persona que sea tan curiosa como yo y no le dé pereza acudir a las bibliotecas. Lo primero es reconocer que ya en castellano se conoce el pastel ruso desde 1913. Aparece en la obra de Ignacio Domènech (1874-1956), cocinero en Madrid, “La pastelería mundial y los helados modernos, publicada en

Madrid, en la imprenta Helénica, los años 1913 y 1922. Entre otras recetas de pastel Ruso en la página 239-240 ofrece una que tiene una gran parte en común con nuestro Ruso, incluso con el detalle de escribir a mano sobre la superficie nevada la palabra Ruso. Se sabe que Domènech no disimula que es fruto de su vida en París, donde trabajó en el establecimiento de Pierre Lacam (1836-1902). Lacam fue un pastelero e historiador del Arte culinario, que había trabajado en Ladurée, y que fue pastelero para el príncipe Carlos III en la Corte de Mónaco (1877-1879).

Me parece que poner apellido a un plato o elaboración pastelera, tal como se hacía en el siglo XIX, es algo que decidían los cocineros importantes, sobre todo, quienes publicaban un libro y dejaban patentes sus razones. El gran Cêreme refiere que algunas personas hablan de una Charlota “russe”, cuando él piensa que se ha de denominar “a la parisienne”. Y en otra ocasión que elogia un “paté chaud russe” lo acepta porque lo vio preparar en la casa del Embajador de Rusia, el príncipe

Kourakin, Alexander Borísovich Kurakin, por su cocinero ruso. Entonces las denominaciones a la rusa no eran demasiado abundantes. Más o menos como otras referidas a diferentes países, al son de las relaciones políticas. Por ello con la mejora de las relaciones franco-rusas, y concretamente en los tiempos de la Alianza franco-rusa (1892-1917) los cocineros sensibles a la evolución de la política abundaron más en elaboraciones “rusas”, o “a la rusa”. En esos momentos es cuando se conoce el “Gâteau Russe”.

Confío que con estas notas haya personas que encuentren algo interesante. Con mi hermana Lourdes, con José-Antonio su marido, somos la cuarta generación que, con mi padre, estamos entregados a la Pastelería Ascaso.

Un poco de bibliografía.

Lacam, Pierre (1836-1902). Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie (...), Paris, 1908. Quentin, Pierre. La pâtissière de la campagne et de la ville (...) París, 1886 y 1921. Darenne, Émile. Traité de pâtisserie moderne: (...) Paris, 1909. Aquitaine: Produits du terroir et recettes traditionnelles: (L'inventaire du patrimoine culinaire de la France), Paris 1997.



