



## KRUMIRI ROSSI, SÜSSE TRADITION

*Symbol von Casale Monferrato, seit 1878 ein Spitzenerzeugnis der italienischen Konditorkunst.*

Weichweizenmehl Typ 550, Butter, Zucker, frische Eier, reines Vanillin und vor allem kein Wasser. Die Einzigartigkeit der Krumiri Rossi aus Casale Monferrato beruht auf der traditionsbewussten Herstellung. Seit 1870 werden sie aus natürlichen Zutaten nach dem unveränderten Originalrezept hergestellt. Die gleiche Sorgfalt bei der Zubereitung des Teigs, die Einhaltung aller Verarbeitungszeiten, das „Ritual“ der Ruhezeit nach dem Backen, das gekonnte Platzieren der Kekse in die Verpackungen, das auch per Hand erfolgt – ganz so wie damals.

Die echten Krumiri Rossi entstehen im Herzen von Casale Monferrato: Seit jeher werden sie in der historischen Konditorei der Familie Portinaro in der Via Lanza 17 hergestellt. Ihr köstlicher Duft durchdringt auch heute noch die Straßen des historischen Stadtkerns dieser Kleinstadt im Piemont, die am Po zwischen den Reisfeldern von Vercelli und dem Hügelland von Monferrato liegt. Die Krumiri Rossi erzählen die Geschichte und Bedeutung dieser Gegend, ihrer Traditionen und ihrer Bewohner. Genau wie einst erfolgt die Herstellung dieses duftenden Gebäcks ausschließlich in Handarbeit.

### Geschichte

Der Ursprung der Krumiri Rossi ist irgendwo zwischen Geschichte und Legende zu suchen. Es scheint nämlich, als seien sie zufällig und aus einer Spielerei heraus entstanden. Es war das Jahr 1870: Eines Nachts nach einem Abend, den Domenico Rossi, Konditormeister aus Casale, wie üblich mit Freunden in einem Café verbracht hatte, schlug er vor, den Abend in seiner Backstube ausklingen zu lassen. Dort buk er aus einer geheimen Mischung aus Zutaten und einer Prise Magie die allerersten Krumiri. Man sagt, ihre gekrümmte Form sei ein Tribut an den Zwirbelbart des ital. Königs Vittorio Emanuele II. Wer weiß, ob Domenico Rossi es sich erträumt hätte, dass dieses edle Gebäck das Symbol seiner Heimatstadt Casale werden würde und dass es sich so rasch unter den Spitzenerzeugnissen der italienischen Konditorkunst behaupten würde. Ganz sicher war ihm bewusst, welche Köstlichkeit er kreiert hatte. Dies wurde alsbald auch durch die Zuerkennung zahlreicher Auszeichnungen deutlich: Zunächst die Bronzemedaille auf der Weltausstellung in Turin im Jahr 1884, und im Jahr darauf das Diplom als „Lieferant des Hauses seiner Hoheit Herzog von Aosta“. Das war nur der Anfang, denn es kamen immer zahlreichere

### Portinaro & C. S.r.l.

via Lanza, 17/19  
15033 Casale Monferrato (AL)  
tel. +39 0142.453030  
C.F e RIVA 01551060062

[posta@krumirossi.it](mailto:posta@krumirossi.it)  
[www.krumirossi.it](http://www.krumirossi.it)



1891  
S.M. UMBERTO I° RE D'ITALIA



1887  
S.A. IL DUCA D'AOSTA



1886  
S.A. IL DUCA DI GENOVA



PORTINARO - CASALMONFERRATO

Preise und Würdigungen hinzu. 1953 übernahm Ercole Portinaro den Betrieb. Ihm folgte sein Sohn Romolo, der die Krumiri Rossi auch außerhalb ihres Ursprungsgebietes und über die Landesgrenzen hinaus bekannt machte, die daraufhin die Feinschmecker auf der ganzen Welt eroberten. Heute ist es Anna Maria Portinaro, Tochter von Romolo und Dorotea, welche die Tradition der Krumiri Rossi gut hütet und weiterführt.

### Zubereitung

Wie einst erfolgt die Herstellung der Krumiri Rossi auch heute noch ausschließlich in Handarbeit. Es ist ein einfaches, aber aufwendiges Verfahren, das Erfahrung und Leidenschaft erfordert.

Die frischen Eier werden per Hand aufgeschlagen – damit das Eidotter unversehrt bleibt und um jede Art von Verunreinigung auszuschließen –, und dann mit Mehl, Butter, Zucker und Vanillin vermengt. Wenn der Teig die richtige Konsistenz hat, wird er in kühler Umgebung einen ganzen Tag lang ruhen gelassen.

Mit einem Spritzbeutel werden dann die charakteristischen geriffelten Teigstreifen geformt, die anschließend per Hand in kleine Portionen geschnitten werden und denen wiederum in Handarbeit die originelle gekrümmte Form verliehen wird. Zum Abschluss werden sie im Ofen gebacken.

Erst ab diesem Zeitpunkt kann man von Krumiri sprechen!

Es ist ein zeitaufwendiges Verfahren, das aus kleinen *Ritualen* besteht, die zu jeder Kunstform gehören. Und dann ist das Wunder vollbracht.

### Verpackung

Die ofenfrischen Krumiri Rossi werden die ganze Nacht über ruhen gelassen, bevor sie einzeln in die berühmten roten Blechdosen (zu Beginn waren sie aus Pappe, später aus Holz) gelegt werden, in denen sie lange frisch bleiben und ihren Duft bewahren. Diese Verpackungen erzählen auf elegante Weise und mit etwas Stolz die Geschichte der großartigen Kreation von Domenico Rossi: Denn auf dem unverwechselbaren Deckel thront sein Gesicht, umgeben von den Wappen der königlichen Patente.



1891  
S.M. UMBERTO I° RE D'ITALIA



1887  
S.A. IL DUCA D'AOSTA



1886  
S.A. IL DUCA DI GENOVA