



PORTINARO - CASALMONFERRATO



KRUMIRI ROSSI, DOLCE TRADIZIONE

Simbolo di Casale Monferrato, dal 1878 eccellenza pasticceria italiana

Farina di grano tenero tipo 0, burro, zucchero, uova fresche, vanillina pura e, soprattutto, niente acqua. L'unicità dei Krumiri Rossi di Casale Monferrato nasce dalla loro rigorosa fedeltà alla tradizione, dalla ricetta sempre uguale dal 1870, dagli ingredienti semplici e genuini.

I Krumiri Rossi – quelli veri – sono prodotti e confezionati, nella storica pasticceria Portinaro di via Lanza al numero 17, nel cuore della città.

Oggi come allora, fatti a mano uno per uno, fragranti, inimitabili.

Le origini dei Krumiri Rossi sono sospese tra storia e leggenda.

Sembra siano nati un po' per caso e un po' per gioco. Era il 1870: una notte, dopo la consueta serata trascorsa al caffè con gli amici, Domenico Rossi, mastro pasticcere casalese, invitò tutti nel suo laboratorio e lì, in una misteriosa alchimia fra ingredienti e magia, sfornò i primi Krumiri. Si narra che l'originale curvatura "a manubrio" sia un omaggio ai baffi del re Vittorio Emanuele II. Quella dolce creazione divenne presto il simbolo di Casale Monferrato e conquistò rapidamente un posto di rilievo nell'eccellenza pasticceria italiana. In breve tempo arrivarono anche premi e riconoscimenti. Nel 1953 l'azienda di Domenico Rossi fu rilevata da Ercole Portinaro e, con il figlio Romolo, i Krumiri Rossi ampliarono l'originaria dimensione locale conquistando i palati più raffinati di tutto il mondo. Oggi è Anna Maria Portinaro, figlia di Romolo e Dorotea, a custodire gelosamente e a tramandare la tradizione dei Krumiri Rossi.

I Krumiri Rossi vengono prodotti rigorosamente a mano, come un tempo. È una lavorazione semplice ma delicata, che richiede esperienza e passione. Le uova fresche sono rotte manualmente e unite a farina, burro, zucchero e vanillina. L'impasto ottenuto è lasciato riposare un giorno intero. Poi interviene l'estrusore con una trafilatura che permette di creare le caratteristiche strisce di pasta zigrinata. Da queste si ottengono, mediante il taglio manuale, piccole porzioni, che sono piegate a mano nell'originale forma "a manubrio" e cotte in forno. Solo da questo momento possiamo chiamarli Krumiri! Sono poi riposti, uno ad uno, nelle celebri scatole rosse di latta, che garantiscono, nel tempo, la perfetta conservazione della loro fragranza. Queste confezioni raccontano, con un tocco d'orgoglio e d'eleganza, la storia della grande creazione di Domenico Rossi: sull'inconfondibile coperchio, risalta il suo volto circondato dagli stemmi dei regi brevetti.

Portinaro & C. S.r.l.

via Lanza, 17/19

15033 Casale Monferrato (AL)

tel. +39 0142.453030

C.F. e RIVA 01551060062

posta@krumirirossi.it

www.krumirirossi.it



1891

S.M. UMBERTO I° RE D'ITALIA



1887

S.A. IL DUCA D'AOSTA



1886

S.A. IL DUCA DI GENOVA