

FR signes environ 2600

## KRUMIRI ROSSI, UNE EXQUISE TRADITION

*Emblème de Casale Monferrato, délice de la pâtisserie italienne depuis 1878.*

Farine de blé tendre type 0, beurre, sucre, œufs frais, vanilline pure mais surtout pas d'eau. L'originalité des Krumiri Rossi de Casale Monferrato est le fruit du respect scrupuleux de la tradition, d'une recette inchangée depuis 1870 et d'ingrédients simples et naturels.

Les Krumiri Rossi – les authentiques – sont produits et emballés dans la pâtisserie historique Portinaro, au n° 17 de via Lanza, au cœur de la ville.

Aujourd'hui comme hier, ils sont faits à la main un par un, parfumés et inimitables.

L'origine des Krumiri Rossi se perd entre histoire et légende. Ils semblent avoir vu le jour à moitié par hasard et à moitié par jeu. Nous sommes en 1870. Une nuit, après avoir passé la soirée au bar avec ses amis, Domenico Rossi, maître-pâtissier à Casale Monferrato, les invite dans son atelier et là, grâce à une mystérieuse alchimie entre ingrédients et magie, il sort du four ses premiers Krumiri. On raconte que leur forme originale de *guidon* était un hommage aux moustaches du roi Victor Emmanuel II. Cette délicieuse création devint immédiatement l'emblème de Casale Monferrato et se fit rapidement une place de choix dans l'excellence de la pâtisserie italienne. Les premiers prix et distinctions ne furent pas longs à arriver. En 1953, l'entreprise de Domenico Rossi fut reprise par Ercole Portinaro et son fils Romolo ; les Krumiri Rossi franchirent alors leurs frontières locales pour conquérir les palais les plus fins du monde entier. Aujourd'hui, c'est Anna Maria Portinaro, la fille de Romolo et Dorotea, qui veille jalousement sur la tradition des Krumiri Rossi et la perpétue.

Les Krumiri Rossi sont entièrement fabriqués à la main, comme autrefois. Leur préparation est simple mais délicate et nécessite savoir-faire et passion. Les œufs frais sont cassés à la main et mélangés à la farine, au beurre, au sucre et à la vanilline. La pâte ainsi obtenue repose une journée entière. Elle passe ensuite dans l'extrudeuse avec une filière qui crée les bandes caractéristiques de pâte crénelée. Ces bandes sont ensuite découpées manuellement en petites portions tordues à la main en forme de *guidon* puis cuites au four. Ce n'est qu'alors que les biscuits prennent le nom de Krumiri ! Ils sont ensuite rangés, un à un, dans les célèbres boîtes rouge en fer-blanc qui leur conservent toute leur saveur dans le temps.

**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

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE



PORTINARO - CASALMONFERRATO

Ces boîtes racontent, non sans une touche de fierté et d'élégance, l'histoire de la grande création de Domenico Rossi : sur le couvercle reconnaissable entre tous se dessine son visage encadré des écussons des brevets royaux.



1891

S.M. UMBERTO I° RE D'ITALIA



1887

S.A. IL DUCA D'AOSTA



1886

S.A. IL DUCA DI GENOVA