

FR signes environ 4000

## 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'unicité des Krumiri Rossi de Casale Monferrato est le fruit du respect de la tradition.

Des ingrédients simples, naturels et authentiques, comme le veut la recette originale de 1870. Le même soin apporté à la pâte, le respect des temps de préparation, le *rite* de l'attente après la cuisson sans oublier la savante disposition dans les boîtes, toujours à la main, tout comme autrefois.

Les Krumiri Rossi – les authentiques – viennent du cœur de Casale Monferrato. Ils sont fabriqués et emballés, depuis toujours, dans la pâtisserie historique de la famille Portinaro, au n° 17 de via Lanza. Aujourd'hui encore, leur parfum embaume le centre de la bourgade piémontaise située sur la rive du Pô, entre les rizières de Vercelli et les collines du Monferrato. Les Krumiri Rossi racontent l'histoire et la qualité de ce terroir, avec ses traditions et ses habitants.

Aujourd'hui comme hier, les biscuits sont faits main un par un, parfumés et inimitables.

### L'histoire

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 de Savoie. Domenico Rossi ne s'est sûrement jamais douté que son délicieux biscuit allait devenir l'emblème de Casale mais surtout qu'il allait rapidement conquérir une place de choix dans l'excellence de la pâtisserie italienne.

Une chose est sûre, il savait qu'il avait créé une délicieuse friandise grâce aux nombreuses distinctions reçues, à commencer par la médaille de bronze remportée à l'Exposition universelle de Turin de 1884 suivie, l'année d'après, du diplôme de *Fournisseur de la Maison de Son Excellence le Duc d'Aoste*. Et ce n'était là qu'un début.

Les prix et autres reconnaissances ne cessèrent d'affluer.

**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 1° RE D'ITALIA



1887

S.A. IL DUCA D'AOSTE



1886

S.A. IL DUCA DI GENOVA



En 1953, l'entreprise passa aux mains d'Ercole Portinaro puis de son fils Romolo ; les Krumiri Rossi dépassèrent alors progressivement les 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.

### La préparation

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 – pour préserver l'intégrité du jaune et garantir l'absence totale d'impuretés – puis mélangés à la farine, au beurre, au sucre et à la vanilline. Après avoir atteint la bonne consistance, la pâte ainsi obtenue repose au frais une journée entière. Elle passe ensuite dans l'extrudeuse avec une filière qui permet de créer les bandes caractéristiques de pâte crénelée. Ces bandes sont ensuite découpées manuellement en petites portions qui, une fois tordues à la main en forme de *guidon*, sont cuites au four. Ce n'est qu'alors que les biscuits prennent le nom de Krumiri ! Un processus lent, fait de petits "rites" comme l'exige toute forme d'art. Pour que la magie opère.

### L'emballage

Une fois sortis du four, les Krumiri Rossi reposent une nuit entière. Ils sont ensuite rangés, un à un, dans les célèbres boîtes rouge en fer-blanc (autrefois en carton puis en bois) qui leur conservent toute leur saveur dans le temps. 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