



# KRUMIRI ROSSI

PORTINARO - CASALMONFERRATO



**NEL BASSO MONFERRATO**

È la parte settentrionale della nota zona vinicola: terra di funghi e preziosi tartufi, alterna vigneti, prati e boschi in un mosaico di colori








**È brutto, puzzolente, lunatico e solitario, ma quando giunge in tavola ne diventa il re. Il tartufo vive il tempo di tre lune: tre mesi in cui, da ottobre a dicembre, fa muovere un mercato milionario e spinge un flusso considerevole di visitatori nelle terre dove risuona la sua leggenda. Alba e le Langhe hanno legato il loro nome a quello bianco, ma anche il Monferrato è terra generosa con il pregiato *Truffle Magnatum* Flore (questo il nome scientifico), tanto da aver fondato l'Associazione "Stile Monferrato" (sito [www.monferrato.org](http://www.monferrato.org)) con l'obiettivo di garantire la qualità autentica e le tradizioni di questa terra. Come? Attraverso una cucina tipica che sembra essere stata creata apposta per dare lustro al fungo più prezioso del mondo, ma anche mediante la valorizzazione del territorio. Non bisogna dimenticare, infatti, che "andar per boschi" (così si chiamava da queste parti le colline) significa scoprire alcuni tra i più bei panorami del Piemonte e conoscere una realtà enologica che vanta pregiati vitigni autoctoni. Millesima città posta sulle rive del Po, Casale rivela un delizioso**

Un tipico pagnotto monferrato avvolta nella bruma autunnale. Nell'altra pagina: i funghi porcini in abito bianco; la Patrizia Grossi, proprietaria del centro; la torre di Casale; i biscottini di un vigneto con i dimenticati colori di questa stagione: citta, Mazzini, a Casale, dove vivono. In attesa di Carlo Alberto di Savoia, i tartufi preziosi; i tartufi di Casale; il ricco interno di un vigneto; i biscotti Krumiri della "Pasticceria Portinaro", Casale.

centro storico, con il Duomo romanico di Sant'Evasio, le vie impreziosite da imponenti facciate barocche, le piazze sabauda e un fulgido gioiello, la Sinagoga in viale Olper, che è un trionfo di intarsi lignei e orti bianchi (459). Al numero 17 di via Lanza nasce la specialità più tipica di Casale: i *Krumiri*, prodotti dalla "Pasticceria Portinaro" (via Lanza 17) e chiamati così dal loro ideatore, Domenico Rossi. Fu lui, nel 1878, a mettere a punto l'impasto dei biscottini piegati a manubrio come i baffi di Vittorio Emanuele II e chiamarli con quel nome insolito, ispirato, si racconta, a una tribù berbera, i *Krumiri* appunto. Nel 1953 l'azienda è stata rilevata dalla famiglia Portinaro e oggi è Anna Portinaro (terza generazione) la depositaria della ricetta autentica, non paragonabile a nessun'altra. "Il segreto non c'è, o meglio - dice - sta solo nella scelta delle materie prime: niente acqua, ma solo farina di grano tenero 00, burro, uova, vaniglia speciale e le buone regole del "fatto a mano": che vanno dalla piegatura di ogni esemplare, uno per uno, alla bella scatola rossa litografata che ne mantiene a lungo il delicato aroma". Lasciata Casale alle spalle, l'antica salita sant'Anna porta al ristorante "La Torre" (via Diego Garoglio 3, telefono 014270295), punto panoramico al centro di un magnifico giardino. Ampi saloni e tavole vestite di fiandra fanno da cornice alle invitanti ricette della proprietaria, Patrizia Grossi, e di suo marito Paolo Calabrese: *riso al peperone rosso e gorgonzola*, *taglierini ai funghi porcini*, *tortelli di fagioli e castagne* e una straordinaria *goccia di fondente con crema di cavajone*. Percorrendo il fondovalle si lascia sulla sinistra il castello di Ozzano, alto sulla collina, quello merlato ed eclettico di Cereseto e si raggiunge l'"Osteria Amarotto" (via Stazione 2, frazione Madonna di Serralunga di Crea, tel. 0142940125). Balin, il proprietario, nel suo vasto ristorante propone menu di grande cucina monferrina in cui fanno la parte dei protagonisti la *terrina di bollito*, la *farona farcia con funghi* e il *fritto mi-*

sto. Ai piedi del Sacro Monte di Crea, al "Salumificio Miglietta" (via Maddonna), si può gustare la *muletta*, salume tipico della zona a forma di pagnotta tonda. A metà strada del Sacro Monte di Crea, nell'azienda vinicola di famiglia, "La Tenaglia" (strada Santuario, tel. 0142940252), la "donna del vino" Delfina Quatrocchi racconta i suoi vent'anni di accanita dedizione ai vitigni tipici del Monferrato. Dal suo impegno sono nate, fra l'altro, le eccezionali Barbera d'Asti "Emozioni", affinata in barrique, e la "Giorgio Tenaglia", dal nome dell'antico governatore di Moncalvo che nel Seicento già abitava la dimora e coltivava le viti che la circondavano. Dal Santuario di Crea l'indicazione per Pontano porta a percorrere la panoramica via dei colli dove, in autunno, roverelle, cerri, carpini, robinie, faggi, olmi, aceri di monte e querce compongono una suggestiva tavolozza di colori. Il tracciato si ricongiunge, poi, con quello magnifico e selvaggio che porta in Val Cerrina, a Odalengo Piccolo. In questo villaggio di duecento anime, immerso tra boschi e frutteti, Claudio Caramellini (via Case Dorate 6, tel. 0141919210) si è prefisso il compito di far rinascere naturalmente, senza impiego di ormoni o conservanti, antiche varietà locali di frutta come le mele "antiche" del Monferrato: la dolcissima *corpanda*, la croccante *marcan*, la *candita della mietitura*, la *pagherina ciucarin-a* e la robusta *ruscaino*, l'ultima mela raccolta in autunno, che può mantenersi fino a primavera. Un tempo questi frutti erano molto presenti nella gastronomia locale. A base di mele cotte con acqua e zucchero, amaretti tritati, cacao amaro, uova intere, zucchero e latte è fatta la *torta monferrina* della centenaria "Pasticceria Quilico" di Murisengo (via Umberto I 76, tel. 0141993182). A questa antica ricetta, che richiede ben sei ore di cottura, si affianca quella della *torta di nocchie* e della *tira*, il dolce per la merenda dei bambini che era consuetudine ricavare dagli avanzi della pasta del pane e

