



PORTINARO - CASALMONFERRATO

Krumiri



Simbolo dolciario di Casale Monferrato (AI), i krumiri furono creati dal pasticcere Domenico Rossi nel 1870 per alcuni amici che frequentavano il locale Caffè della Concordia.

L'origine del nome non è chiara, sembra avere a che fare con una tribù araba le cui scorrerie furono il pretesto per l'occupazione francese della Tunisia nel 1881. Krumiro significherebbe "poco di buono", inaffidabile, un'accezione dispregiativa che potrebbe essere collegata alla difficoltà di governare la pasta frolla, impasto base di questo biscotto. "Crumiro" o "Hrumiri" era anche, nell'Ottocento, il nome di un liquore dolce, oggi scomparso: è possibile che il nome dei biscotti derivi da quel liquore, nel quale probabilmente si aveva l'abitudine di inzupparli. Per quanto riguarda la forma, notoriamente ricurva, secondo alcuni avrebbe dovuto imitare i baffi di Vittorio Emanuele II.

L'impasto (burro, zucchero, farina, uova) è estruso utilizzando una particolare filiera che conferisce la tipica zigrinatura. È quindi tagliato, piegato e disposto sulle placche da forno rigorosamente a mano. Cotti per 12 minuti a 300 gradi, i krumiri sono lasciati raffreddare per essere poi confezionati, sempre a mano, in scatole di latta litografate.

Biscotti tradizionali piemontesi simili ai krumiri sono i **ciapini**, fatti a forma di ferro di cavallo, di cui compare la ricetta in un manoscritto del 1787 del notaio Lorenzo Porini, amministratore delle proprietà del conte Roero di Guarene.

