



PORTINARO - CASALMONFERRATO



della Concordia, detto Il Bottegone, a due passi da qui. Premiati ovunque, brevettati, forniti alla Real Casa, ma anche alla Casa Bianca durante l'amministrazione Clinton, i Krumiri alimentano la propria leggenda per via di quel nome bizzarro e dalle origini incerte: i krumiri erano una tribù di predoni arabi che in seguito alle loro scorrerie offrirono ai francesi il pretesto di occupare la Tunisia nel 1881. E Crumiro era anche il nome di un liquore molto popolare nella Casale dell'epoca, ma il tutto rimane avvolto nell'incertezza anche per Anna Portinaro, la cui famiglia ha acquistato negli anni Cinquanta il prestigioso marchio e che continua a produrre krumiri nel segno della tradizione con un pugno di cuoche che impastano, informano e inscatolano i biscotti a mano nelle belle e inconfondibili latte rosse: costano 17 euro al chilo. Piero Angela, che da giovane era una promessa del jazz italiano e bazzicava da queste parti in compagnia di Enzo Tortora, dedicò ai krumiri niente-meno che un'operetta, usando come libretto la poesia contenuta all'interno della scatola.

Da Casale, dove questo itinerario nei sapori non può far trascurare la visita del bel Duomo, di Piazza Mazzini, dell'antica Sinagoga e della Gipsoteca dedicata a Leonardo Bistolfi, il maggiore scultore simbolista italiano, ospitata all'interno del Museo Civico, ci si può muovere verso sud in direzione di Altavilla Monferrato.

Protetta da una lunga muraglia di mattoni rossi da cui s'innalza una vecchia ciminiera, l'Antica Distilleria Mazzetti, del 1846, è la terza in Italia per longevità, preceduta soltanto da quelle dei Nardini e dei Fratelli Brunello: certo, per la grappa gli anni attuali sono lontanissimi da quelli all'inizio del secolo scorso, quando i distillatori erano almeno 100 mila e ora sono sì e no 140. Nel frattempo la grappa è diventata un prodotto da degustazione ed è proprio la strada della qualità quella percorsa dalla famiglia Mazzetti, che produce solo riserve millesimate e che propone ai visitatori (12 mila all'anno) ricche degustazioni gratuite con grappa di Malvasia e Barbera. Talvolta vengono organizzati anche abbinamenti con sigari e cioccolato fondente.

La visita al Museo della Grappa è anche un viaggio nell'archeologia industriale del Monferrato: oltre all'alambicco originale dell'800, il pezzo forte è una caldaia «Cornovaglia» a vapore prelevata da una nave scozzese, poi utilizzata nello stabilimento di Borsalino; ancora oggi i Mazzetti vi bruciano le vinacce. Naturalmente si possono acqui-

