



PORTINARO - CASALMONFERRATO

Tipicità Dolcesse tradizionali d'Italia

Dal Piemonte alla Sardegna, guida alle produzioni artigianali di qualità, caratterizzate da ricette antiche e dall'utilizzo di prodotti del territorio

Sono più di 200 le tipologie di biscotti riconosciute come tradizionali dal MI-PAF (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali), e non c'è Regione d'Italia che non vanti più di una specialità degna di essere apprezzata. Ecco, dunque, solo un piccolo assaggio: un mini-tour tra alcune dolcesse e golosità regionali, che ben rappresentano l'universo della produzione nazionale.

I TORCETTI - PIEMONTE

Il biscottificio Mautino è uno dei punti di riferimento sicuri per gli amanti dei biscotti. In particolare dei torcetti: bastoncini di pasta, ricoperti di zucchero, e ripiegati dove si uniscono le due estremità, prendendo una forma a goccia. Oltre ai "classici", Mautino propone anche torcetti al miele, al cioccolato e altri biscotti della tradizione.

☛ **Biscottificio Mautino** via Vittone 20, Torino ☎ 011.8197366

LE PASTE DI MELIGA - PIEMONTE

Assoluta qualità delle materie prime e cura meticolosa della lavorazione: questi i segreti di una produzione di qualità. Alle ormai celebri paste di meliga, sfoglie di farina integrale di mais, si sono affiancate altre bontà, i biscotti di Battifollo o i Mongia Rey, di farina di castagne arricchita da Rhum, cacao e vaniglia.

☛ **Primo Pan** via Chiosa 18, Battifollo (CN) ☎ 0174.783322

I KRUMIRI DI CASALE MONFERRATO - PIEMONTE

Fu **Domenico Rossi**, di Casale Monferrato, a inventare, intorno al 1870, quei biscotti dalla caratteristica forma leggermente incurvata, che oggi sono conosciuti e apprezzati in tutta Italia. A oltre cent'anni di distanza dalla

loro nascita, **i Krumiri Rossi** sono fabbricati ancora oggi a Casale, con la stessa cura e passione artigiana, nell'azienda gestita da Anna Portinaro. Nelle piccole pasticcerie del Casalese si possono trovare anche versioni "personalizzate" dei krumiri, come quelli al Grignolino che Ceruti realizza a Serralunga di Crea.

☛ **Krumiri Rossi Portinaro** via Lanza 17, Casale Monferrato (AL) ☎ 0142.453030

I CANESTRELLI - PIEMONTE

Probabilmente devono il loro nome ai tipici contenitori di vimini intrecciati (canestri), nei quali si deponevano i dolci una volta cotti. Sta di fatto che, accomunati dal nome, in Piemonte si trovano canestrelli anche molto diversi tra loro per sapore e forma. Sicuramente buoni, prototipi della miglior qualità per le rispettive tipologie, sono quelli fabbricati a Borgofranco d'Ivrea dall'azienda Bottega del canestrello e quelli biellesi prodotti da Jeantet.

☛ **Bottega del canestrello** via Marini 30, Borgofranco d'Ivrea (TO) ☎ 0125.752529

☛ **Pasticceria Jeantet** piazza Vittorio Veneto 16, Biella ☎ 015.21415

I BISCOTTINI DI NOVARA - PIEMONTE

Fabbricati con farina di grano, zucchero e uova fresche intere, i biscottini di Novara vantano una leggerezza rara e una struttura finissima, molto friabile. Tradizionalmente, vengono stam-

