



PORTINARO - CASALMONFERRATO

dolce vita

NOVELLINI
BISCOTTIFICIO
GENTILINI

**I BISCOTTI?
UN AFFARE DI FAMIGLIA.
ANZI, DI TRE**

**I PORTINARO DEI KRUMIRI ROSSI A CASALE
MONFERRATO, I MATTEI DEI CANTUCCI
A PRATO, I GENTILINI A ROMA. QUANDO
LA DOLCEZZA DIVENTA EREDITARIA**

di **LOREDANA TARTAGLIA**

Dieci minuti, tante volte anche meno. Sono quelli della prima colazione che, nonostante le tante alternative, è spesso nel segno della tradizione: una tazza di caffelatte o di tè in cui inzuppare dolci semplici e nutrienti.

In Italia i biscotti sono un affare di famiglia. Anzi, di tre. A cominciare dai Mattei di Prato, centocinquanta anni di storia alle spalle. Dell'azienda oggi si occupano i quattro fratelli Elisabetta, Marcela, Letizia e Francesco Pandolfini e

KRUMIRI
BISCOTTIFICIO
PORTINARO

CANTUCCI
BISCOTTIFICIO
MATTEI

la bottiglia
di **PAOLA MURA**

**SE L'ARCHITETTO
RISTRUTTURA
IL BARBARESCO**

BARBARESCO
2007
SOCRÉ
BARBARESCO
(CUNEO)

Dagli anni Novanta Marco Piacentino si occupa di Cascina Socré, e dal Duemila propone le sue bottiglie. Di Barbaresco, ma non solo. Marco, architetto, racconta: «La mia famiglia comprò la tenuta nel 1871, conservandone il nome, che era il soprannome del precedente proprietario, "zoccolajo", sovrà in piemontese. Gran bei vigneti, a Roncaglio. Si è sempre coltivata l'uva, da vendere anche ai privati che si facevano il vino a casa. Mio padre Benedetto nel '58 rinnovò tutti gli impianti e pian piano avviò la produzione». Da quando Marco ha deciso di far sbocciare il nome Socré, con la complicità della moglie Rosella, l'azienda si è ingrandita con nuovi vigneti ad Alba e Cisterna d'Asti, e quindi con altri vini: Arneis, Moscato, Barbera, Dolcetto, Croatina (tutti assaggi raccomandabili). Il Barbaresco resta, per noi, il vino da festa, ed è in due versioni: il cru RBR, gran lignaggio, e questo Socré. Sfoggia finezza e semplicità, struttura e frutto, freschezza ed equilibrio, insomma la classe tipica della Dogc. Si trova a Torino da Parlapà, a Lucca da Vanni sui 25-27 euro.

caio, vaniglia e nocciola, e ha ricostruito la memoria dell'azienda di famiglia con l'allestimento di un piccolo museo nella fabbrica alle porte di Roma. Scatole in latta da collezionisti, trenino con i biscotti, foto d'epoca, sono solo alcune delle rarità da vedere per un'azienda che conserva ancora oggi un carattere strettamente familiare, anche nella conduzione.

Tra un caffè e una cioccolata calda, soprattutto nel Nord Italia, molti optano invece per i krumiri rossi, o meglio i biscotti a manubrio come li chiamano gli affezionati.

Annamaria Portinaro, titolare di terza generazione della fabbrica Krumiri Rossi a Casale Monferrato, abita sopra al forno di famiglia, in una casa che profuma di biscotti come quella di Hansel e Gretel. Solo seicento metri quadrati tra negozio e laboratorio, dove ancora oggi i biscotti sono ottenuti da «burro, uova fresche rotte a mano, zucchero, farina, vaniglia e niente altro» tengono a sottolineare. Li vendono caldi al minuto, dopo averli piegati a mano perché da sempre qui l'imperativo è di non rincorrere mode, gusti o leggi di marketing. La scatola di latta rossa serigrafata è sempre quella, così come la ricetta dei biscotti che racchiudono un pezzo di storia. Scritta con uova e farina.