



PORTINARO - CASALMONFERRATO



IL PERSONAGGIO

Sono l'emblema della città, da 124 anni si producono nello stesso modo

Portinaro, la signora dei krumiri

La formula originale è scritta su un manoscritto depositato presso il notaio Aceto

IL PERSONAGGIO

Nome e Cognome	Anna Maria Portinaro
Età	58
Residenza	Casale Monferrato
Attività	Produzione Krumiri Rossi
Hobby	Pittura

Difende un marchio in vita dal 1878 e che tra i simboli di Casale Monferrato è uno dei più conosciuti al mondo: i Krumiri. Anna Maria Portinaro è figlia di Romolo e Tea, nipote di Ercole, che nel 1953 rilevò da Ariotti il marchio "Rossi", a lui giunto direttamente da Domenico Rossi, l'inventore. Anna Maria Portinaro è dunque l'ultima esponente della Dinasty del biscotto ricurvo che deve il suo enorme successo proprio al fatto che in 124 anni nessuna modifica è stata apportata alla formula originale dell'inventore. Il negozio dei Portinaro è in Via Lanza a due passi da Piazza Mazzini (chiamata "del Cavallo" dai casalesi), in pieno centro. In certe mattine di venti favorevoli si arriva alla bottega anche "a naso", facendosi cioè guidare, già da Piazza Castello, dal profumo fragrante di burro e vaniglia che fuoriesce dal comignolo del forno. Sono un emblema della città. I casalesi d'abitudine li regalano agli amici forestieri. Due elementi costanti nel tempo distinguono i Krumiri: manualità e localismo (le definizioni inventate sul momento potrebbero essere poco chiare ma hanno un senso). Manualità: perché i biscotti sono "fatti a mano", ad iniziare dal lungo grissino zigrinato che esce dall'estrusore originale di Domenico Rossi, azionato a mano, poi tagliati a mano, curvati a mano e infine inscatolati a mano. Localismo: da sempre, per scelta, i Krumiri sono acquistabili praticamente solo a Casale (c'è anche una ragione pratica, è pasticceria fresca con scadenza limitata). Non esiste una rete commerciale che li distribuisce, ma ciò non ha limitato la loro diffusione e da tutto il mondo arrivano le ordinazioni al negozio di Via Lanza e da qui spediti agli acquirenti.

U.Ber.



Una fase della lavorazione dei krumiri

Signora Portinaro, ci sveli la formula dei Krumiri... «Farina di grano tenero che acquistiamo da un mulino di Moncalvo, uova fresche di una cascina nei pressi di casale, burro, zucchero semolato, vaniglia».

Uova fresche? Cioè rompete i gusci uno ad uno? «Esattamente! Non ci possiamo permettere di usare materie prime che non siano fresche e di ottima qualità, l'impasto è talmente sensibile che trasmette subito informazioni sugli ingredienti, e se questi non sono eccellenti si manifestano problemi».

L'agricoltura offre buone materie prime? «Direi di sì, qualche anno fa c'erano più problemi ma ora lo standard è buono».

Dopo aver rotto le uova e amalgamato gli altri ingredienti cosa avviene? «Diciamo subito che l'impasto non contiene acqua, né coloranti né conservanti.



Anna Portinaro

Uscito dall'impastatrice viene depositato in frigorifero per ottenere una buona amalgama, il giorno successivo viene ripassato nell'impastatrice e poi nell'estrusore da cui esce un grissino zigrinato che sarà

tagliato e piegato a mano. Non c'è macchinario automatico da utilizzare con un impasto così consistente. Il terzo giorno sono cotti in forno per 15 minuti a 300 gradi. Noi li vendiamo subito caldi, al mattino, e molti clienti li vogliono proprio così, oppure, sempre caldi, li inscatoliamo a mano».

In quanti lavorate? «Sono sei dipendenti, io mio marito Carlo, e i miei figli, Emanuele più orientato alla produzione e Nicola più al commerciale».

Dove conserva la formula originale di Domenico Rossi? «Esiste un manoscritto depositato presso lo studio del notaio Armando Aceto, e lui va molto orgoglioso di questo, tant'è che ne fa vanto spesso». La sua famiglia produce biscotti dal '53, lei in pratica è nata con i Krumiri! «È vero, il mio destino era segnato, avrei voluto dipingere, ma già sa-

pevo che mi sarei occupata di krumiri. Quanto a scuola chiedevano a mio figlio cosa facesse sua madre lui rispondeva: la krumirata».

Cosa ricorda della sua infanzia in negozio? «Ricordo che all'inizio la produzione era modesta tant'è che le scatole erano in legno, venivano chiuse con chiodini e sopra incollata la carta rossa con gli stessi marchi di oggi. Vendevamo solo a Casale. Poi mio papà fece un accordo con la Venchi Unica e allora tutti i negozi Talmone ebbero i Krumiri. Fu un passo enorme dal punto di vista commerciale, e l'esigenza ci portò ad utilizzare scatole in galalite con il coperchio trasparente che permetteva di vedere il contenuto».

Insomma sempre grande attenzione al packaging, ma queste scelte dei suoi genitori rispondevano ad esigenze di marketing o di stile? «Di stile, non c'è dubbio. A mio padre e mia madre piaceva servire bene la gente, piaceva l'eleganza. Ricordo in una foto un servizio in Filarmonica con i camerieri schierati elegantissimi. Hanno sempre guardato prima allo stile che al guadagno».

La scelta di non avere una distribuzione commerciale capillare è da leggere come snobismo? «No, è da leggere come la volontà di offrire sempre al cliente un prodotto freschissimo che è la miglior condizione per gustare al meglio il Krumiro». Tra i vostri clienti ci sono Vip? «Ce ne sono». Chi? «Per riservatezza e rispetto nei loro confronti preferisco non parlarne».

Ugo Bertana