



PORTINARO - CASALMONFERRATO

La storia del pasticcere casalese che inventò i celebri dolcetti con la forma dei baffi del sovrano I Krumiri Rossi in omaggio a re Vittorio Emanuele II Portinaro continua a prepararli a mano e offrirli nella scatola rosso-oro

CASALMONFERRATO

Era una di quelle sere d'autunno in cui la nebbia, spesso e palpabile, dall'odore un po' aspro, avvolge le case e le cose, restituendo un'immagine dell'interno sfocata, come una fotografia molto moscia, che si aggrava in corrispondenza della luce gialla dei lampadini. Era una sera così, fredda da tirarsi su il bavero e far due giri con la sciarpa intorno al collo, da calare il cappello quasi sul naso e affondare le mani nelle tasche. Al Caffè della Concordia, il solito gruppo di amici aveva tirato tardi, nel tepore di un chiacchiericcio soltanto di tanto in tanto squarciato da una risata o da qualche parola accennata, e dal quel liquorino che andava giù bene e che si chiamava «Krumiri».

«Signori si chiude. Che fatica alzarsi dalle sedie che avevano quasi preso la forma, e infilarsi il palto per uscire nel freddo. «Venite da me» batté il Domenico Rossi. «Nel mio laboratorio, qui dietro l'angolo, vi preparo dei dolci che son la fine del mondo!».

Ecco, in una sera scivolata in notte fonda, sono nati i Krumiri: i biscotti preparati da Domenico Rossi nel suo laboratorio di pasticceria, nel centro storico di Casale, furono chiamati «Krumiri», forse perché il gusto di quel liquorino, che andava di moda negli anni Settanta del 1900, ce l'avevamo ancora in bocca quando assaggiavamo i dolci appena sfornati nel cuore della notte. Semplici negli ingredienti e anche nella foggia. Bastoncini un po' storti.

«Ehi, ma non sembrano i baffi di... ma sì, i baffi del Re!».

Nel 1878 era morto il re Vittorio Emanuele II che, giust'appunto, portava i baffi a manubrio. Provocarono anche ad appoggiare quei biscotti profumatiissimi sul labbro superiore e videro che somigliavano giusto ai baffi del Savoia, sfondato un po'... non ti sembrò il re?».

I Krumiri divennero subito famosi. In città se ne parlava e chi li assaggiava scopriva un gusto inusuale, che restava in bocca a lungo, foriero di pensieri dolci e languidi. Tanto buoni che

come spesso accade, furono ben presto imitati. Luigi Faramia, confettiere e liquorista, ne ideò una versione con l'aroma di vaniglia, la panettiera Soro li impastò con lo stemma di Casale e li reclamizzò come superiori ad altre fabbriche. Domenico Rossi, allora, uscì sulla Gazzetta locale dell'epoca con una reclame in cui scriveva: «Il sottoscritto avvisa la sua numerosa clientela che i veri e genuini Krumiri, specialità di sua invenzione, sono esclusivamente in vendita nel suo negozio di Casale. Diffidare dalle contraffazioni ed esigete sulle scatole il nome del sottoscritto».

Rome che, sulle caratteristiche sentite di lotta di color rosso con fregi d'oro, c'è ancora oggi, accanto a quello della pasticceria Portinaro che tuttora li produce, con metodo totalmente artigianale, nel laboratorio in via Lana 17. E, sempre sulla scatola, compaiono gli stemmi dei brevetti conferiti a Domenico Rossi, tra il 1885 e il 1891, dai Provvedicatori della Casa di Sua Altezza il Duca di Genova e della Reale Casa d'Italia per firma del re Umberto I.



Anna Maria Portinaro è la custode della preziosa ricetta dei Krumiri Rossi, gli specialissimi biscotti di Casale

CON LA PASTA DEI CARPPELLI

Poi c'è «al bambin ad sücri» preparato per i più piccoli

«S'è fate i bravi... Cominciava sempre così l'attesa magica del bambin ad sücri che lei fuggiva con quelle mani ruvide, cotte dal sole della campagna e le dita scolorite dall'ertroni. Però era brava a creare quel bambino di pasta dorata, ripieno di zucchero, messo a cuocere nel forno della stufa».

Apriva il tavolo di pappo come fosse un quaderno di scuola. L'interno era imbiancato da uno strato di farina che pareva il tuile delle ballerine. Anche a pulito bene, con una tela umida, non si riusciva più a eliminare la patina candida e, anzi, diceva lei, se l'è lo bono, è il suo lato buono nel senso che quel pappo non poteva che essere così.

Su un lato del tavolo ci stava lei, con un fufel - un grumbule - a quadretti bianchi e blu, per non sporcarci perché la farina «le vole disparir»; sul lato opposto ci stavamo noi, ingombrati sulle sedie impagliate che imbracciavano le righe nella giococchia.

Lei rovesciava sul piano la farina e con la mano la buccava in cima. «Vedete? Sembra un vulcano!».

«Che cos'è un vulcano?».

«È una montagna con una grande bocca che spara fuoco come un drago. Fa paura!».

Dentro il buco, rompeva le uova. «Suntate cocche?».

«Vediamo: quattro, o magari cinque».

Un pizzico di sale, una spugna, e poi l'acqua per impastare.

Non staccavamo gli occhi da quel gioco, anche se c'erano i pulcini che pigliavano nella cesta e ci sarebbe tanto piaciuto starci a guardare. Ma lei era una fata che faceva una magia: muoveva velocemente quelle mani abili, rimpicciando i bravi finché non scappavano, finché, in un attimo, la montagna bianca si trasformava in una palla gialla come il sole.

«S'è fate i bravi... Non fatavamo gli occhi spavanti, i gomiti appoggiati sul tavolo, le gote rosse perché la stufa riempiva di calore la stanza.

Lei riponeva la palla sotto un telo

bianco, perché «se la pasta si scioglie i cappelletti si aprono e viene un peccato, ma se staccava un pezzo».

«Adesso vi faccio il bambino».

La base, dal centro del soffitto, si spandeva fitta, appoggiando ombre traballanti sulle pareti. Ogni tanto, la stufa s'innalzava in uno scoppietto improvviso, per poi ripiombare nel suo broccolo. I pulcini facevano un gran «vabè», un gran beccano e, allora, lei prendeva un telo scuro e lo appoggiava sulla testa, così, di botto, s'immantavano.

Poi riprendeva a modellare quel pezzetto di pasta: ricicava una protuberanza rotonda in alto, squadrata lì la testa, poi due più lunghe ai lati, vedete? queste sono le braccia e, altre, simili, in basso, ce queste sono le gambe. Con uno staccacosti buccava la faccia quattro volte: occhi, naso e bocca. Con l'indice stendeva un filino d'olio e spolverava con lo zucchero.

«Vi piaccio?».

«Oh, è bellissimo! Ma è già pronto!».

«No, deve cuocere nel forno».

Apriva lo sportello del forno della stufa e adagiava il bambino ad sücri sulla teglia imburata. Richiudersi con un colpo secco, rimeschiava con il rimpilo la brace nello sportello a fianco e tornava al tavolo per stendere la palla grande di pasta.

Noi ci accomodavamo su due sgabelli, vicino alla stufa, e diventavamo ancora più rossi, tanto che le guance sembravano le mele di bianconave.

Il pezzo di pappo scappellava nella stufa, il tavolo su cui lei teneva il foglio di pasta scrochiolava, lo zingherino sulla crocchia lucidava il manico, ma noi non riuscivamo mai a cogliere l'attimo in cui le lacchette si spostavano.

«È ora!».

Lo vedevamo uscire dal forno, di un color bruno d'oro. Lei lo appoggiava sul tavolo e ci incoraggiava: «Se mangiate, ma attenti a non bruciarvi!».

Noi, però, non avevamo voglia di mangiarlo subito, stavamo a guardare i bambini ad sücri, con le braccia e le gambe spalancate come i preparati della gilda dei tivù dei ragazzi.

Apprezziati da Reagan, Clinton, Bush, Gorbaciov e molti personaggi dello spettacolo I vip estimatori dei biscotti a manubrio Serviti ai casalesi in coda per la riapertura del Municipale

CASALMONFERRATO

Nel laboratorio della Pasticceria Portinaro, in via Lana 17, gestito da Anna Portinaro (figlia di Romolo e Dorotea che, per primi, diffusero i Krumiri Rossi in tutta Italia), i classicissimi biscotti di Casale si preparano secondo la ricetta originale e, soprattutto, col metodo artigianale. L'unica macchina utilizzata è l'estrusore: un recipiente a forma di siringa, in cui viene compressa la pasta che esce con la caratteristica impronta dei Krumiri.

La pasta è composta di zucchero, uova, burro, farina bianca e vanillina (assolutamente senza aggiunta di alcool), ma le dosi sono un segreto. Una volta pronta, viene lasciata a riposare per un giorno intero, prima di essere trasformata in file di pasta zigrinate, tagliate e

piegate a forma di manubrio, prima di essere poste, a una a una, sulle teglie. Usciti dal forno, riposano e si raffreddano per una notte, prima di essere confezionati a mano nelle scatole di latta rossa e oro.

Ed è una scatola così, bellissima anche da collezione, che hanno ricevuto, in dono, molti personaggi famosi. Esempi? Gli americani Ronald Reagan, Bill Clinton e Bush (padre e figlio), il russo Mikhail Gorbaciov, e altre celebrità. I Krumiri furono distribuiti su vassoi tra i casalesi che facevano la coda da ore, in piazza Castello, per acquistare il biglietto del primo spettacolo di riapertura del Municipale in una frangente alba primaverile di sedici anni fa, e accompagnarono il brindisi dell'ultimo compleanno festeggiato da Ernesto Calindri, proprio sul palcoscenico del Teatro casalese.



Michael Gorbaciov, Bill Clinton e Ronald Reagan: tre estimatori dei Krumiri Rossi

