

CARLO PETRINI

UNA delle prime cose che colpisce i sensi possggiendo per il centro di Casale Monferrato è un profumo di biscotti appena sfornati, che mette subito di buon umore. Risalendo le piccole strade furtando l'aria, si arriva a un'antica bottega in via Lanza. È qui che Anna Maria Portinaro, con il marito Carlo Molghea, porta avanti la tradizione dei veri krumiri, un baluardo della pasticceria piemontese nel mondo. Così eccezionali da aver estasiato anche Bill Clinton da fargli esclamare «wonderful krumiri».

La storia di questi biscotti è antica. A idearli, quasi per gioco, fu un estroso casalese appassionato tanto di pasticceria quanto di invenzioni. La leggenda narra che nel 1878 Domenico Rossi, dopo una serata al bar con gli amici, propose di finire in bellezza nel suo laboratorio dove, impastando cinque ingredienti semplicissimi come zucchero, uova fresche, burro, farina bianca e vanillina diede vita, forse un po' per caso, a queste delizie il cui nome esotico richiamava il krumiro, un liquore in

STORIE DI PIEMONTE 216



L'EREDÈ Anna Maria Portinaro, figlia di Ercole che ereditò ricetta e laboratorio da Domenico Rossi, regge l'azienda con il marito Carlo Molghea

Creato per gioco curvo come i mustacchi del re il krumiro di Casale è il tesoro custodito da Anna Maria Portinaro



stata realizzata una nuova scatola tonda da un chilo e mezzo, già oggetto del desiderio per i cultori dei krumiri. «Con i clienti si sono instaurati rapporti quasi d'amicizia, che durano da decenni: molti di loro si rifornivano già da mio suocero, se non addirittura da suo padre» - racconta Carlo - Siamo un'azienda a conduzione familiare, non abbiamo mai potuto investire in pubblicità ma abbiamo i nostri preziosi clienti, che sono anche nostri orgogliosi ambasciatori». La produzione annua supera svariate centinaia di quintali, toccando l'apice sotto Natale. «Tutto il prodotto è confezionato e venduto fresco - spiega Anna Maria - Non abbiamo magazzino e produciamo quindi giorno per giorno il fabbisogno del negozio e degli ordini in arrivo. Quando effettuiamo le spedizioni in giro per il mondo, le scatole sono state preparate al massimo 24 ore prima».

Una curiosità riguarda i tanti estimatori nel mondo del teatro. A Casale calcano il palcoscenico i più bei nomi della prosa nazionale, e nel corso degli anni nel negozio del Portinaro sono passati in tanti. «Monica Guerriero trascorse un'ora nel nostro laboratorio per seguire da vicino la nascita dei biscotti. Ernesto Calindri compì 90 anni proprio in scena a Casale. Gli prepararono una grande torta che, per sua richiesta, fu circondata da una doppia fila di nostri krumiri». L'anno prossimo la famiglia Portinaro festeggerà i 90 anni del suo impegno con i krumiri Rossi, e lo farà divulgando l'Opuscolo Gioiosa che un insospettabile quartetto compose in gioventù: «Piero Angela, Enzo Tortora, Mario Poglietti e Gigi Marsico erano in vacanza a La Magliole, in Valle d'Aosta. Fu loro l'iniziativa a invitare i krumiri Rossi e iniziarono a musicare per gioco la poesia che si trova aprendo le latte dei biscotti. Ne venne fuori un'opera di divertimento, che ci inviammo. Ecco, mi piacerebbe festeggiare così questo anniversario con gioia e leggerezza».

Per chi volesse assaggiare i dolci krumiri o farsi raccontare di persona uno dei tanti aneddoti di cui è ricca la storia della famiglia Portinaro (www.krumirirossi.it), un appuntamento da segnarsi in agenda è il Salone del Gusto e Terra Madre 2012, che si terrà al Lingotto di Torino dal 25 al 29 ottobre prossimi. Da domani, giorno della presentazione della manifestazione, il programma sarà consultabile sul sito www.slowfood.it: scoprirete così i tanti protagonisti e i tanti eventi da non mancare.

Storie@piemonte@slowfood.it

www.slowfood.it

IL BISCOTTO COI BAFFI

voga in quegli anni. Il successo fu grande, ne nacque molte versioni con conseguenti discussioni ai pasticceri casalesi. Tanto che nel 1890 dovette intervenire addirittura il sindaco e riconoscere con un'apposita patente l'autenticità e unicità dei krumiri Rossi. Intanto Rossi - che si dice avesse curvato il biscotto per rendere omaggio ai baffi di Vittorio Emanuele II - si era lanciato sul mercato, partecipando all'esposizione universale di Torino del 1894 e rivendendo tra il 1896 e il 1891 i brevetti di provvidore delle Case dei Duchi d'Aosta, di Genova e della Real Casa d'Italia, i cui stemmi sono raffigurati ancora oggi sulle scatole.

«Mio nonno Ercole era arrivato a Casale da Trino Vercellese, dove la sua famiglia aveva una fabbrica di

caramelle - ricorda Anna Maria - La passione per i dolci è sempre stata nel nostro sangue e infatti il nonno, che a Casale aveva rilevato intorno agli anni 40 il caffè Rossignoli, iniziò presto a preparare, oltre ai pasticci, i famosi krumiri». Qualche anno dopo, nel 1893, Ercole Portinaro rilevò l'azienda di Domenico Rossi e da quel momento è la sua famiglia a realizzare i veri krumiri "patentati", come rimarrà due anni dopo Franca Merlo nella poesia che si trova aprendo ogni latte di biscotti: «... ed che i krumiri li fa Portinaro, d'effimero agli amici nessun sia avaro». Fin dalla loro invenzione, questi biscotti sono connotati dalle righe in rilievo: «Rossi costruì un estrusore a manovella che conserviamo ancora in negozio, così come quello fatto

Questo baluardo della pasticceria piemontese nel mondo mandò in estasi Bill Clinton

realizzare da mio nonno al suo amico Giovanni Cerutti, il proprietario delle omonime Officine Meccaniche. Da qualche anno usiamo una macchina nuova per la zignatura, ma anche in questo caso abbiamo dovuto farla realizzare apposta». È affascinante vedere come questo impasto, fatto come ieri con i cinque ingredienti, passi attraverso una macchina per uscirne estruso sagomato (come un dentifricio, in

«Non c'è acqua nell'impasto, così è impossibile piegarli a macchina: va fatto a mano»

parole povere...). «La consistenza rimane piuttosto solida perché non viene usata acqua. È impossibile quindi curvare i krumiri meccanicamente: lo facciamo ancora manualmente, uno a uno». I biscotti fragranti riposano poi una notte intera sulle piastre da forno e la mattina successiva vengono disposti con cura nelle caratteristiche scatole di latta rossa. «Domenico Rossi confezionava cassetine in legno dipinte con

i coperti inchiodati, e anche mio nonno faceva altrettanto» - racconta Anna Maria mentre mostra antichi esemplari in una vettinetta del negozio - Furono i miei genitori, Romolo e Dorotea, a iniziare a vendere il prodotto anche fuori Casale, a partire dalla rete dei negozi Talmone Venchi/Unica, e a sentire la necessità di un involucro che consentisse ai biscotti, privi di conservanti, di mantenersi fragranti anche a distanza di tempo». Nacquero così le bellissime scatole di latta serigrafate che oggi si possono trovare nelle drogherie e nei negozi più forniti di prelibatezze in mezza Italia. E proprio lo scorso anno, in occasione dell'invito alle Scuderie del Quirinale per festeggiare insieme ad altre aziende ottocentesche il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, è