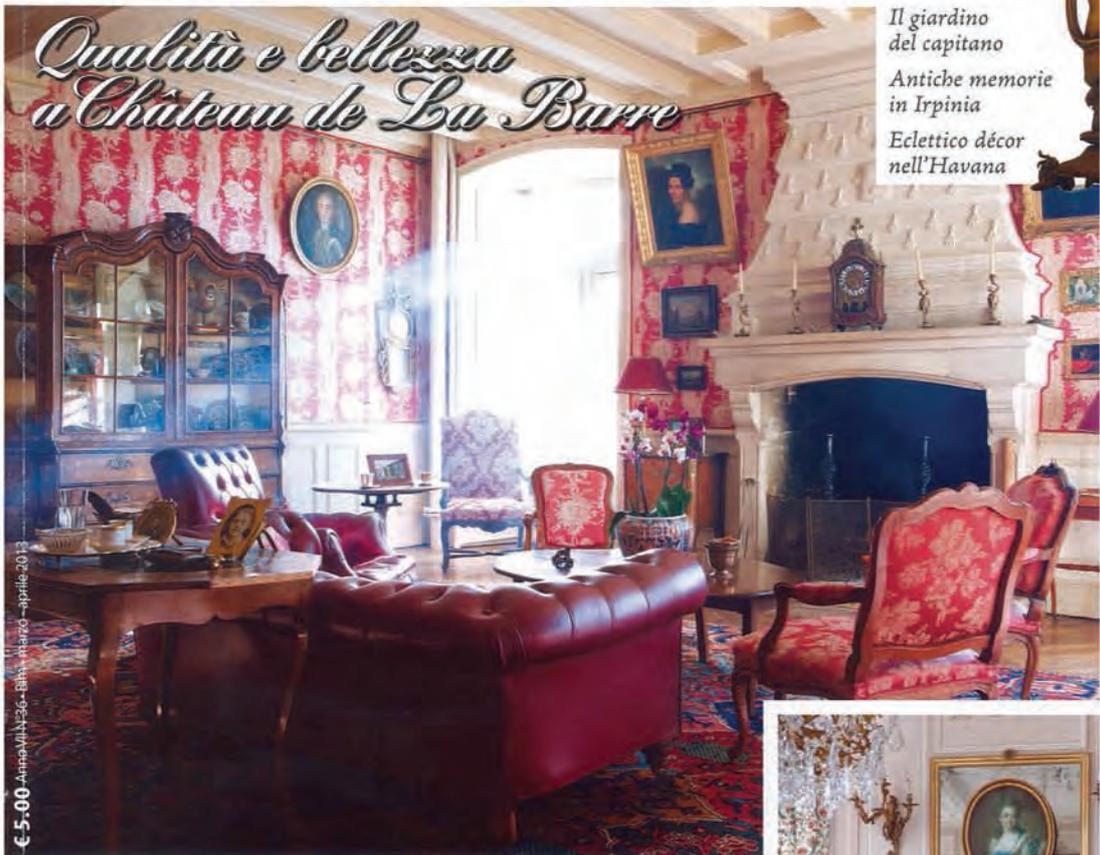


# La CASA *di una volta*

NUOVI INDIRIZZI  
per scoprire LE RARITÀ

RISTRUTTURARE CON MATERIALI ANTICHI E DI RECUPERO



ISSN 1973-2414  
30036  
9 771973 241004  
LOTUS  
PUBLISHING



# Da leccarsi... i baffi!

Semplici, fragranti e fatti a mano dal 1870, i Krumiri Rossi sono nati un po' per caso ma la loro ricetta ha conquistato il mondo. Ecco un po' di storia dei biscotti "a baffo".

Testo Manuela Longo  
Foto Archivio Krumiri Rossi



La ricetta dei Krumiri Rossi è molto semplice e proprio in questo risiede il suo successo: i biscotti del pasticciere casalese, infatti, sanno di tradizione e mantengono gli stessi ingredienti dal 1870.

...sertazioni della sua compagnia, il pasticciere mise a punto il biscotto a forma di baffo (in omaggio al re Vittorio Emanuele!). Biscotti deliziosi, certo, ma Rossi non avrebbe mai immaginato che sarebbero diventati uno dei fiori all'occhiello

**S**alvolta i grandi successi sono il frutto del caso, della fortuna o... di un gioco. Risultati della casualità sono anche i Krumiri Rossi, fragranti biscotti dalla caratteristica

forma a virgola (oppure, in base alla vostra immaginazione, a baffo o, ancora, a manubrio). Era il 1870 e, come spesso accadeva, Domenico Rossi, mastro pasticciere casalese, aveva passato una serata con gli amici. Dopo il lavoro cosa c'e-

ra di meglio per distendersi? Tra una chiacchiera e l'altra si era finiti tutti nel laboratorio di Rossi che, quindi, si era messo all'opera per offrire qualche buon biscotto all'allegre brigata. Così, forse ispirato dalle chiacchiere e dalle dis-

della pasticceria italiana in grado di sedurre anche palati famosi! Non solo, i Krumiri ebbero un tale successo da aggiudicarsi la medaglia di bronzo all'Esposizione Universale di Torino nel 1884, cui seguì, per Rossi, il diploma di "Provveditore della Casa di Sua Altezza il Duca d'Aosta". Un tale successo

e riconoscimenti altisonanti convinsero Domenico Rossi a fondare, nel 1886, l'azienda che porta ancora oggi il suo nome. Nel 1953 l'attività passò ad Ercole Portinaro. Dopo di lui, con il figlio Romolo, i Krumiri Rossi ampliarono progressivamente l'originaria dimensione locale, fino a valicare i con-

In memoria del pasticcere che per primo sfornò i Krumiri, sui coperchi delle scatole si vede il suo ritratto circondato dagli stemmi dei regi brevetti.



Una volta sfornati, i Krumiri Rossi vengono lasciati riposare tutta la notte, quindi li si può riporre nella famose scatole rosse di latta che ne conservano la fragranza.



Un buon odore di "biscotto della nonna" pervade le vie del centro storico di Casale Monferrato, cittadina piemontese adagiata sulle rive del Po'. Di questa terra, con le sue tradizioni e la sua gente, i Krumiri Rossi raccontano la storia e il valore.

fini nazionali, mentre oggi è Anna Maria Portinaro, figlia di Romolo e Dorotea, a custodire gelosamente e a tramandare la tradizione dei Krumiri Rossi. E se la ricetta resta una (segreta) magia, di certo possiamo indovinare nei Krumiri

quelle caratteristiche che accomunano tutti i prodotti di gran pregio, come la lavorazione semplice ma delicata e i tempi di riposo dell'impasto (una notte intera) che permettono una "lievitazione" adeguata. E poi, non dimentichia-

mo la forma a "baffetto" ottenuta a mano dalla pasta zigrinata: solo a questo punto si può parlare di veri Krumiri, quelli che piacquero tanto ad un'allegria brigata nell'1870 e che, ancora oggi, rappresentano una prelibatezza tutta italiana!



*Il "rito" dell'attesa dopo la cottura è uno dei punti di forza della lavorazione dei Krumiri Rossi: dopo molti anni è sempre un'emozione vedere la pasta assumere un bel colore dorato!*

