

## Graffiti LE STORIE DEL PASSATO

Negozi che fecero Casale I Krumiri Rossi Portinaro

# «Hanno un bel dire e un bel fare, ma niun sa imitare...»

CASALE MONFERRATO

I Krumiri, specialità di Casale e simbolo del Piemonte, hanno conquistato il mondo e sono entrati di prepotenza nella leggenda. Come tutte le cose divenute leggendarie è difficile poterne descrivere esattamente le origini e la storia, tante sono le varianti. Noi abbiamo scelto la storia più inverosimile perché forse potrebbe proprio essere quella più vera.

Si racconta che i Krumiri di Casale siano nati tra il Marocco e la Tripolitania dove, l'omonima tribù di nomadi, le cui scorriere offrivano alla Francia il pretesto di occupare la Turchia, fece fare una spianciata dei misteriosi e squisiti biscotti a mezzaluna ad un Casalese che si era distinto in spericolate azioni di guerra. Il pasticciere casalese Rossi, creatore della leccornia entrata di prepotenza nell'aristocrazia dei dolci, fece e disse, si dice, finché non riuscì a produrre l'identico inimitabile sapore, la stessa singolare "linea" di quegli ignoti *gateaux* che la tribù marocchina usava per festeggiare ogni battaglia vittoriosa. Da quel giorno, siamo nel 1886, i Krumiri hanno iniziato a conquistare i palati più esi-

sempre inimitabili e con quel qualcosa in più che non si improvvisa, per "pochi intimi": i fedelissimi veri buongustai che non si lasciano attrarre dai "parvenus" ricchi di reclame e capitali industriali. Ci voleva qualcuno veramente del mestiere, con il fiuto di un segugio, qualcuno che amasse le nostre tradizioni dolciarie per tentare il rilancio della più famosa specialità casalese. L'unico degno erede di Rossi era quell'omarin con i baffetti "furbini" e gli occhietti più acuti di due spilli che gestiva già, con vero irripetibile talento, un locale di grosse tradizioni come il "Caffè Rossignoli" purtroppo chiuso, mai rinato e sempre rimpianto.

**L'impresa dell'Erculin**  
"Erculin" Portinaro (trinese figlio d'arte, il padre e il nonno erano caffettieri e ristoratori di vaglia, una delle figure più simpatiche e care ai casalesi) riuscì nell'impresa. Il segreto dell'immediato successo, dell'imponente ripresa resta pressoché un mistero: nessuna tecnica particolare per arrivare al pubblico, niente "Caroselli" o chincaglieria simile: la semplice ricetta (burro di pura panna, uova di giornata, zucchero e farina) la confezione a mano uno per uno, gli

timidissima Anna Portinaro. Ovviamente il regista è stato il Cav. Romolo che offrì un'indimenticabile giornata di sport e di bellezza.

**Piovono ordinazioni**  
Il "boom" del prodotto è incontenibile, piovano subito le ordinazioni dall'Inghilterra, Olanda, Francia, Svizzera, Unione Sovietica, Germania, Ungheria, Romania, America (negli anni '70 un colosso degli USA avanzò una commessa che per evaderla ci sarebbero voluti dieci anni di lavoro ininterrotto) e la bottega di via Paleologi si fa sempre più stretta. Bisogna traslocare. I Portinaro... emigrano nell'attuale sede in via Lanza, negozio nuovo per un prodotto antico. E i Krumiri da via Lanza vanno a conquistare il mondo intero. Attualmente sono richiestissimi anche a New York, Dubai, Cina. Sembrava - ed era - un clamoroso successo vedere i Krumiri trionfare nella pasticceria Ruschena di Roma, da Calderai a Firenze, al Bar parini di via Montenapoleone a Milano, alla Talmonica di Torino, dove facevano salotto e si imponevano all'attenzione di una clientela smalzata ed esigentissima.

**Venti rivenditori a Roma**  
Ora trionfano praticamente per tutto. Basti dire che a Roma ci sono ben 20 rivenditori autorizzati, che in ogni città d'Italia, dalle drogherie alle più eleganti confetterie hanno come fiore all'occhiello i nostri Krumiri che sono il diapason delle fiere: "Taste" a marzo a Firenze e "Golose" a ottobre a Milano, due appuntamenti d'eccellenza assoluta organizzati da uno dei migliori specialisti del gusto, Davide Paolini, il notissimo e stimatissimo "Gastronauta" del "Sole24ore". Fino all'altro ieri, quando ancora i Krumiri non richiedevano una assoluta attenzione, in questo paradiso del gusto di via Lanza, accanto agli indiscussi protagonisti si poteva trovare un'insuperabile e oggi introvabile serie dei "classici" della pasticceria, autentici capolavori con il sapore delle cose genuine, della storia di ieri.

**Sfogliatine, bavaresi...**  
Sfogliatine incomparabili e vertice incontrastato, la "Bavarese" delizioso budino a base di panna con cuore di morbidosissimo pan di Spagna imbevuto di delicato liquore. Musica e poesia soltanto potevano offrire uguale intensità di sensazioni sublimi. Domenica era più domenica se, dopo la Messa Grande, si passeggiava con appeso all'indice l'inconfondibile "pacchetto di bignone" che poco prima la signora Tea, moglie di Romolo e madre di Anna, aveva incartato svelta e gentile. Per anni i casalesi hanno cominciato ad accorgersi dell'arrivo del Natale dai giganteschi ed eleganti *cadeaux* sapientemente allineati nella vastissima vetrina di via Lanza. Ora, durante le feste importanti, Portinaro espone esclusivamente due eccezionali specialità: panettoni e cioccolato della ditta Venati di Grottaglie (Ta) nata come i Krumiri nel '78. Sono specialità uniche e rarissime e assolutamente naturali. I panettoni sono fatti in modo tradizionale a mano, cotti nel forno a legna. Da provare anche a giugno!

**Persino al Quirinale**  
Ormai i Krumiri sono tornati, anzi hanno superato l'antico splendore e hanno consolidato i loro... titoli nobiliari. Sono entrati al Quirinale negli



In alto Ercole Portinaro nel negozio di via Lanza, e in basso la figlia Anna con il marito

anni del presidente Saragat e ora sono di casa e i personaggi più famosi vogliono nella loro dispensa le "mezzelune" del Portinaro.

**I preferiti di Bramieri**  
Va senz'altro ricordato il più formidabile divoratore di Krumiri, il compianto Gino Bramieri che li teneva addirittura come portafortuna nel camerino prima di ogni spettacolo. E, nonostante le mangiate di questi biscotti, riusciva a ritrovare una linea da danzatrice classica, perché i Krumiri, a quanto garantiscono illustri

dietologi, sono l'ideale per chi voglia tenersi in forma senza ingrassare. E «hanno un bel dire e un bel fare/ ma i Krumiri Rossi niun sa imitare...».

**Maurro Coppo Luciano Coppo con la collaborazione di Patrizia Ferrando**

Le condizioni di vita nell'800

# Riso e vino antidoti nel Monferrato contro la pellagra

►► Le condizioni di vita della città rurale nell'Italia dell'800 sono caratterizzate da diffusa povertà e la pellagra si inserisce tra le principali patologie ad essa correlate ed annoverate dal senatore Maggiorani nella discussione parlamentare del cosiddetto "Codice Lanza" (1873), peraltro mai arrivato alla Camera: "...la pellagra va estendendo i suoi confini..." e viene a costituire un'emergenza sanitaria soprattutto tra le popolazioni contadine della Pianura Padana, paradossalmente delle terre più fertili d'Italia.

L'interesse del medico e politico casalese G. Lanza per problemi agricoli ed igienico-sanitari degli agricoltori lo porta ad occuparsi anche di questo morbo, come cofondatore dell'Associazione Agraria (1842) ed autore di articoli sul Giornale della stessa associazione. I primi casi di pellagra vengono riconosciuti in Veneto e Lombardia verso la metà del Settecento e tra i più esperti in materia è il medico Gaetano Strambio (1752-1831), discendente del capitano spagnolo Gio Domenico Strambio acquerquatiatosi nel 1560 a Camagna e da cui derivano anche avvocati, ecclesiastici, notabili, ecc., vissuti in Monferrato (ne rimane oggi testimonianza la dimora di famiglia a Camagna). G. Strambio approfondisce la malattia nelle sue manifestazioni cliniche (dermatite, diarrea, demenza) attraverso le numerose "observations de pellagra"

(1786-88) presso il pellagrosario di Legnano e stabilisce correlazioni con regime alimentare e le pratiche culinarie in uso ai suoi tempi presso gli abitanti della pianura e della collina lombarda: essi «non si nutrono quasi mai di cibi animali ma tutto il loro vitto consiste per lo più nella polenta e nel pane» preparato prevalentemente con farina di granturco e mal cotto. Il mais è la fonte alimentare in quel mondo agricolo caratterizzato da particolari rapporti socioeconomici tra contadini proprietari terrieri rappresentati da una "nuova borghesia" sostituitasi al clero ed alla vecchia aristocrazia settecentesca (...). La distribuzione geografica della pellagra è alquanto disomogenea (1,41 casi ogni 1000 abitanti in Piemonte in confronto ai 31,7 in Lombardia ed ai 23,66 in veneti - censimento del 1878) e con un numero di malati in Piemonte costantemente basso (987 nel 1847, 1692 nel 1878, 583 nel 1889, 198 nel 1900 - statistica di Celli). La pellagra nelle nostre zone costituisce sicuramente un caso particolare nel panorama pellagrosico del Regno. La sua insorgenza nei primi anni '40 del 1800 è favorita dalla precedente carestia del 1816 e nel 1847 nella provincia di Casale (19.300 abitanti) ne sono colpiti 4 individui di sesso maschile a fronte di 987 casi nel Piemonte. «In 36 anni di pratica di dott. Accoto non vide nello Spedale di Casale, che accoglie anche i malati della provincia, che nel 40 pellagrosi tutti stranieri alla città. I viniferi colli Monferrini possono indursi pochissimo infestati dalla malattia» (Relazione dei lavori della Commissione Piemontese sulla Pellagra, 1847). In questi stessi territori, a differenza di altri, nella prima metà dell'800 emerge la "piccola proprietà contadina" dedicata prevalentemente alla produzione vinicola, il cui mercato è al momento in espansione. I rapporti tra "produzione e quindi consumo di vino" e "pellagra" sono tratti anche in un articolo ("Il vino e la pellagra" di G. Cuboni) comparso nel 1882 sul "Giornale Vitecolto Italiano" in seguito alla proposta del Governo di una tassazione sulle bevande, direttamente ed indirettamente, necessaria ai contadini: «Volendo anche ammettere come non sufficientemente provata codesta azione diretta del vino sulla pellagra... la produzione di questa bevanda è tra le industrie agricole una delle più remuneratrici...» ossia da rendere accessibili generi alimentari necessari a scongiurare una patologia carenziale quale la pellagra. Nel Monferrato è inoltre presente un territorio pianeggiante risicoloso e, come per le province confinanti, "ove sono le risaie non prospera la pellagra". Pur dominando quindi la monocultura, la sua tipologia gioca in questo caso un ruolo fondamentale nell'alimentazione del contadino monferrino, dal punto di vista quantitativo e soprattutto qualitativo; il riso entra nell'alimentazione anche grazie al "pagamento parziale in natura" del lavoratore scongiurando il "monofagismo maico" delle altre realtà rurali e compensandone le carenze nutrizionali vitaminiche. Per tutta la durata del XIX secolo il problema della pellagra è al centro di riunioni scientifiche e di studi di specifiche commissioni nominate. Non prima di aver individuato l'esatta causa, agli inizi del '900 l'endemia pellagrosa va in estinzione e quando viene scoperta (1937) la vitamina PP (Preventing Pellagra), di cui il mais è carente, non costituisce già più un problema sanitario, né sociale: in Piemonte scompare almeno vent'anni prima che nelle regioni settentrionali ed ancor prima nel Monferrato, protetto dalle "barre invisibili" del vino e del riso.

Evasio Soraci

Vanni Deambrogio



Il "Caffè Rossignoli" di largo Lanza negli anni '50/'60

genti, le mense più raffinate del mondo.

**L'effigie del creatore**

La classica scatola di legno, con l'effigie del "creatore" circondato da medaglie d'oro che aumentavano di anno in anno, era uno dei "trofei" anche nei pranzi di Casale Reale. Umberto I, in un attestato del 15 marzo 1891, concede al "pasticciere Rossi di Casale Monferrato" la facoltà di fregiare il proprio negozio con lo stemma reale. Altrettanto fanno Emanuele Filiberto di Savoia, il Duca di Genova (con un entusiastico autografo) e il Duca d'Aosta.

**In via Paleologi...**

Il "laboratorio di pasticceria" in via Paleologi deve venire stilato l'atto di nascita dei Krumiri Rossi diventa, in poco tempo, punto d'incontro delle personalità più famose dell'epoca; Cavour, ad esempio, ne era frequentatore assiduo: prima di ogni importante trattativa, passava da Casale e, nella valigia diplomatica, infilava una delle sue chiavi del successo: i biscotti del Rossi. I cronisti pettugoli dell'epoca garantiscono che dove non poteva arrivare con l'avvenente grazia della Contessa di Castiglione, l'irriducibile Camillo Benso la spuntasse con una bottiglia di Barolo della sua tenuta di Grinzane e con una scatola di Krumiri. In seguito la pubblicità cominciò a pianificare i gusti e la guerra fece il resto.

**Veri nobili decaduti**

I Krumiri, come veri nobili decaduti, vivacchiavano, là dov'erano nati, comunque

# Tanti successi Dalla canzone all'operetta e la collaborazione con famose orchestre Caniggia "Pierangeli", il talento di un cantante tutto monferrino

►► Pubblichiamo la seconda parte del contributo di Evasio Soraci su Gian Carlo Caniggia "Pierangeli". Il primo è stato pubblicato sull'edizione di martedì 11 giugno.

Tutti i giorni alla radio, verso sera, trasmettevano un bel programma musicale, ove si esibivano le maggiori orchestre coi cantanti ad esse collegati. Carlo, conservando il suo vero nome Gian Carlo Caniggia, era legato all'orchestra diretta dal maestro Gaetano Gemelli. Poi cambio e passò all'orchestra del maestro Francesco Ferrari, che gli propose alcuni cambiamenti di indirizzo stilistici, a cominciare dal nome. Fu così che Carlo assunse il nome d'arte di Carlo Pierangeli. Vi furono fortunate incisioni di dischi, come quello con "Il tango che cantavi tu" (di Baima - Serra) cantata in coppia con Franca Frati, e, sull'altro lato la vispa canzonetta "Non lo dirò" (di Deani - Testoni). Ma il grande evento discografico fu la registrazione in due dischi microsolco 45 giri di otto tra i più noti motivi della tradizione torinese e piemontese, che Carlo Pierangeli presentava unitamente al Trio Aurora. Il primo brano dava il titolo all'intera raccolta: Ciao Türin ("Ciao Türin, mi vadu via, vac luntan a travaiè; ma darei la vita mia par pudei prest riturnè (...). E poi Sciass, sciass, sciass (stretti, stretti; "Tüte le nòit ti sögnu, ti sögnu tüte le nòit; ti sögnu nti me bras, sciass, sciass, sciass (...). Me ideale al "Me ideale na casota tranquila (...). Non manca il riferimento alle nostre terre con La Monferrina ("Oh ciao ciao, Maria Catilinha (...). Buondi, mia Türin ("Bundi, mia bela Türin; bundi a tüta tua gent. Staseira al to Valentin mi turnu, mi sun tant cuntent (...). Il famosissimo valzer popolare di Raimondi - Frati Piemontesina ("Non ti potro scordare, piemontesina bella (...). Türin ("Türin, tisses la mia vita; Türin, la tua culinha m'vita. Türin l'è 'l bel pais dle caramèle; Türin, ti tlas le cite e tüte bèle. Türin, me sentu propi 'n piota; Türin, spasegiu cun na tota... - Torino, tu sei la mia vita; Torino, mi attrae la tua collina. Torino, mi sento proprio in piena forma; Torino, passeggio con una ragazza..."). Puciunin, nomignolo affettuoso figurativamente attribuito da chi canta alla propria fidanzata che diventerà moglie e da cui avrà un bambino/a, per cui il cantante rivolge alla moglie queste poetiche espressioni: "Mi avrai düi amur, mi avrai n'atra fiù da bitete dausin... - Così io avrò due amori; avrò un altro fiore da metterli vicino." Infine il nostro Pierangeli si avvicina con risultati assai lusinghieri al mondo dell'operetta. Lavora prevalentemente con maestro Cesare Gallino, talmente grande che di lui Maria Rosa Gioia, anche lei amica di Carlo e da me incontrata alcuni anni fa al nostro Teatro Municipale in occasione della rappresentazione di un'operetta, mi disse: «Il Maestro ci ha lasciati troppo presto». Senonché il Maestro era quasi centenario. Era il periodo - quello in cui Carlo prese a lavorare con Gallino - in cui le grandi Compagnie di Operetta presentavano allestimenti scenici e costumi sfarzosi, avevano un proprio corpo di ballo di alto livello; gli interpreti non cantavano su una base ma accompagnati da orchestre di 60/70 elementi. Carlo, per l'operetta, aveva carattere e voce adatti al ruolo del brillante.

Lavorò con Gallino ad una delle prime espressioni della storia dell'operetta: La vie parisienne (1866) di Jacques Offenbach, in cui si distingue magistralmente nella "Canzone del brasiliano". Venne poi un fortunato periodo in cui il Gallino, Carlo ed altri al-

tisti diedero vita ad una impresa imponente: una serie di dischi 33 giri, successivamente convertiti in CD, che presentavano i più noti e bei brani della storia dell'operetta. E li vediamo Carlo impegnato in: Il paese dei campanelli (musica di Virgilio Ranzato, testo di Carlo Lombardo); La figlia di madame Angot (di Charles Lecocq); Sogno di un valzer (di Oscar Straus); Cin - ci - là (musica di Virgilio Ranzato, testo di Carlo Lombardo); Paganini (di Franz Lehar); Lacqua cheta (gradevolissima e sentimentale operetta di un autore italiano, Giuseppe Pietri); La principessa dei dollari (di Leo Fall); Al Cavallino bianco (di Ralph Benatzky e Robert Stolz) in cui il nostro cantante ricopre il ruolo simpaticissimo del nota "tombeur de femmes" Sigismondo; La danza delle libelle (di Lranz Lehar, con adattamento italiano di Carlo Lombardo). Tant'è che, all'inizio del secondo millennio, per una ricerca sui paesaggi agrari, dovevo andare spesso all'Archivio di Stato di Torino. Sapevo che Carlo abitava, sempre a Torino, in via Santa Giulia, 8, tra la sede RAI con l'annesso, piccolo ma interessante, museo e la Mole Antonelliana. Per cui un giorno, finito il lavoro in Archivio, aspettando di prendere al fondo di via XX Settembre il pullman STAT per Casale, decisi di andarlo a trovare. Individuato il palazzo, guardai i campanelli e ne trovai uno: "Carlo Caniggia - Pierangeli". Suonai. «Chi è?». «Sono Evasio». «Quarto piano. Vieni!». Labbraccio che poco dopo ci uni era carico di tutto il nostro affetto e di tanti ricordi. Così, quando dovevo andare in Archivio, prima di rientrare a Casale, passavo a trovarlo: ogni volta era una festa! Passavamo un paio d'ore a parlare di tante cose, dal serio al divertissement, ai tanti nostri ricordi dei bei tempi. Per altro il mio grande amico Carlo non era per nulla cambiato, in tanti anni, come carattere: sempre calmo, buono, gentile, mite, dolce, col suo solito grande senso dello humor. Ma il bello era che (non so per quale miracolo) non era cambiato neanche fisicamente, nonostante l'età ormai abbastanza avanzata. Non si era mai sposato (ma questo lo sapevo) ed aveva smesso di cantare, era andato in pensione, non tanto per l'età avanzata, ma perché era da qualche tempo affetto da una tracheite cronica che gli impediva di svolgere al meglio quello che era stato il suo lavoro di sempre. Un giorno gli telefonai. La voce mi sembrò la sua. «Ciao Carlo, come stai?». «No, non sono Carlo. Glielo passo». Mi spiegò che la voce era di un suo amico che era venuto ad aiutarlo, in quanto era stato operato per un blocco intestinale. «Ma nulla di grave», mi rassicurò. In seguito, come le volte precedenti, andai ancora a trovarlo in alcune occasioni di miei viaggi a Torino, finché un giorno gli telefonai più volte, ma non rispose nessuno. Seppi poi da una comune amica che era mancato e che era stato sepolto nel paese in cui era nato: Pozzeno. Dopo un po', un giorno mi recai con mia moglie al cimitero di quel paese per salutarlo ancora una volta, ma non trovammo la sua tomba. Forse i parenti (se ricordo bene erano ancora vivi un suo fratello ed una sorella) avevano deciso di trasferirlo a Torino. Ma, a dire il vero, Carlo non è né a Pozzeno, né a Torino, né in qualche altro luogo fisico, ma in quel Cielo che si è meritato, impegnando la sua vita, per riprendere un concetto tanto caro al nostro grande amico e fratello papa Francesco, alla esaltazione della bellezza. Ciao Carlo. Ti voglio bene.