

## Categoria G

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: KRUMIRI**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

### **Caratteristiche**

I *krumiri* sono dei biscotti secchi, rigati, o meglio zigrinati, friabili e croccanti, profumati e dorati. Hanno una storia ormai secolare; essendo stati inventati a Casale Monferrato da Domenico Rossi, nel 1878. Sono leggermente piegati ad arco, e tradizione vuole che questa forma dovesse ricordare i baffi del re Vittorio Emanuele II. Sono preparati con farina bianca, uova, zucchero, burro e vaniglia. A dispetto della ricetta originaria, è molto comune trovare *krumiri* fatti con una parte di farina di mais. La loro superficie striata si ottiene facendo passare la pasta in un apposito estrusore, chiamato in gergo di pasticciere: "siringa"; passando in un buco a forma di stella si formano le righe superficiali, le lunghe file di pasta così ottenute si tagliano della lunghezza voluta, poi i biscotti si piegano ad uno ad uno per dare loro la forma arcuata. Si consumano di preferenza accompagnate da uno zabajone, anche se questi biscotti sono adatti ad un consumo diretto in qualsiasi momento del giorno come gustosa merenda. Naturalmente è possibile gustarli per colazione, inzuppati nel latte o nel the. Si producono in quasi tutto il Piemonte, ma la tradizione e la loro indubbia origine le associa con la città di Casale Monferrato.

### *Caratteristiche organolettiche:*

*Consistenza:* biscotti secchi piegati a manubrio, zigrinati; struttura compatta, croccanti e friabili, si sciolgono facilmente in bocca.

*Odore:* odore di burro persistente, leggera tostatura, lungo di vaniglia.

*Colore:* interno giallo- bruno chiaro, superficie tostata, bruna.

*Sapore:* dolce, piacevole e croccante, forte di burro.

*Dimensioni medie:* lunghezza media 8-9 cm, diametro meno di 2 cm, mediamente il peso si aggira sui 10 g.

### **Metodiche di lavorazione**

La ricetta originale è rimasta segreta, ed è passata dall'inventore, Domenico Rossi, che subito la brevettò, agli attuali proprietari che la rilevarono nel 1953, insieme con la pasticceria.

Indichiamo la seguente ricetta come indicativa, ricordando che l'impasto non prevede l'uso di acqua, e contrariamente a quanto generalmente creduto, i "*krumiri*" non si fanno con la farina di mais.

Impastare 2.5 kg di farina di frumento, 800 g di zucchero, 1.2 kg di burro, 4 uova e un pizzico di vaniglia.

L'impasto si lascia riposare per un giorno intero, dopodiché si passa la pasta in una "siringatrice", che estrude attraverso un foro a forma di stella un bastoncino di pasta.

Questa tecnica provoca le rugosità tipiche del prodotto.

Le file di pasta che escono dalla siringatrice si tagliano della lunghezza voluta, circa 10 cm, e poi si dispongono sulle placche da forno, dove sono manualmente curvate, per dare ai biscotti la classica forma a "manubrio".

La distanza a cui sono disposti i *krumiri* sulle placche, e la cura con cui saranno cotti, determineranno il colore finale dei biscotti, e la loro particolare tostatura.

Si cuociono a 190 °C per circa 15 minuti.

Si lasciano poi a riposare sulla placca fino al giorno successivo. Dopo il raffreddamento sono già pronti per il consumo.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La produzione dei *krumiri* avviene a Casale Monferrato. Il prodotto, imitato, è fatto da quasi tutti i pasticceri del Piemonte.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Le uova per la produzione dei "*krumiri*" devono essere fresche, e il burro di prima qualità, essendo questi gli ingredienti che conferiscono al prodotto finito le principali caratteristiche organolettiche.

Anche il processo di cottura è importantissimo, poiché la conduzione della cottura è quella che più serve a bilanciare il gusto delle materie prime con gli aromi che si formano nel forno.

Sicuramente la parte più tradizionale del processo di produzione è l'uso della "siringatrice", con la quale si forza la pasta ad uscire da un buco a forma di stella, dove si formano le righe caratteristiche del biscotto.

Dopo la cottura i *krumiri* possono essere impacchettati in sacchetti di cellophane o simili o, più tradizionalmente, sono confezionati a mano in scatole di latta litografate.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igieniche vigenti.

Nel laboratorio sono presenti una impastatrice, una siringatrice, un forno e tutte le attrezzature del pasticciere.

Il prodotto non necessita di alcuna stagionatura, si conserva anche per sei mesi, purché in ambiente asciutto e fresco.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

È difficile, nel panorama dei prodotti alimentari piemontesi, trovare un altro prodotto che abbia origini così certe e indiscusse. Infatti i *krumiri* vennero inventati a Casale Monferrato da Domenico Rossi, nel 1878 e questo si può facilmente evincere dalle prime inserzioni pubblicate sui giornali locali del tempo.

Il nome, così particolare, pare sia stato ispirato da un liquore molto in voga all'epoca: il Krumiro, appunto; normalmente consumato presso il Caffè della Concordia, frequentato all'epoca dal Rossi.

Come sempre succede il successo richiamò molti emuli, e il Rossi dovette difendersi dagli attacchi commerciali di epigoni anche illustri. Le schermaglie portarono ad un riconoscimento ufficiale da parte del sindaco di Casale Monferrato A. Savio nel 1890, che recitava formalmente: "*Il sottoscritto Sindaco della Città di Casale Monferrato attesta e certifica che il Sig. Rossi Domenico fu Pietro è il solo e unico inventore dei biscotti così detti krumiri, riconosciuta specialità di questa città*".

La storia dei *krumiri* di Domenico Rossi, anche grazie alla sua intraprendenza e lungimiranza, è costellata di successi e riconoscimenti, fra i quali la medaglia di bronzo all'Esposizione Universale di Torino nel 1884. Tra il 1886 ed il 1891, il Rossi ricevette i brevetti di Provveditore delle Case dei Duchi d'Aosta, di Genova e della Real Casa d'Italia.

Curiosamente, la guida gastronomica del Touring del 1931, considerata un vademecum molto preciso e affidabile, indica i *krumiri* come specialità di Moncalvo, e testualmente dice che "*sono prodotti anche a Casale Monferrato*". La composizione citata nella guida è però corretta.

I *krumiri* divennero quindi popolari e diffusi e ora, con molte varianti, sono preparati da moltissimi pasticceri ed industrie di prodotti da forno. La ricetta originale passò dal Rossi, nel 1953, agli attuali proprietari della storica pasticceria dove i *krumiri* nacquero oltre un secolo fa.

Decine di testi e articoli citano questi dolci, ma la maggior parte li definisce erroneamente come biscotti prodotti con una miscela di farina di mais e farina di grano.

Bibliografia:

AAVV, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931, Pier Felice degli Uberti, raccolta storica, 3 giugno 1977

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*,

