

I CRUMIRI DI GIARDINETTO

I crumiri con la “c” erano un biscotto presente in tutte le famiglie di Giardinetto fin dagli inizi del ‘900. Si tratta di un biscotto della tradizione che veniva preparato dalle donne della frazione, costituito da ingredienti semplici e facilmente reperibili in campagna come le uova di gallina ruspanti, la farina macinata nel mulino locale di “*Pipinin*” rimasto in funzione fino agli anni ‘70, il burro casalingo autoprodotta, zucchero, lievito e scorza di limone.

Le donne del tempo impastavano a casa gli ingredienti quindi mettevano il tutto in un panno di stoffa a quadri bianco e blu chiamato “*tualeta*” che veniva utilizzato per trasportare l’impasto nei 2 forni a legna presenti a Giardinetto, riscaldati con le fascine. In essi si preparava anche il pane che veniva lasciato lievitare su assi di legno e cotto al mattino presto, per questo motivo i crumiri si portavano a cuocere nel pomeriggio. I due forni sono rimasti attivi fino ad alcuni decenni fa, quando poi i proprietari hanno cessato definitivamente l’attività.

L’impasto dei crumiri si faceva a mano, una volta pronto, si formavano dei piccoli bastoncini che si passavano nello zucchero e si distribuivano in grosse teglie per poi essere infornati.

Una volta cotti, i crumiri si mangiavano per la prima colazione inzuppati nel caffelatte, oppure come fine pasto, alcuni usavano anche intingerli nel vino.

Da questa tradizione si è deciso di riprendere l’antica ricetta e riproporla oggi, nel nuovo laboratorio artigianale “Il Giardinetto dei sapori”, aperto nel 2017, mantenendo il più possibile la preparazione di questo biscotto fedele all’originale.

L’impasto è composto da farina di frumento, uova fresche, burro, zucchero, lievito e scorza di limone, sono lavorati a mano uno ad uno senza badare troppo alla loro forma in quanto si tratta di un biscotto rustico e casalingo, vengono spolverati di zucchero e si infornano finchè non prendono un bel colore dorato.

Il crumiro così ottenuto, è un biscotto secco simile ad un frollino, piuttosto croccante e dalla forma allungata che si adatta ad essere inzuppato ma è ideale anche per essere accompagnato ad una salsa come lo zabaione o una cioccolata calda. Si conserva bene a lungo in una biscottiera o chiuso dentro una scatola di latta o chiuso in un sacchetto per alimenti.



Riferimenti bibliografici: A.A.V.V. , *Storie di Giardinetto 1940-1946 Prima e dopo “Un piccolo mondo” tra storia e cronaca, con il contributo della Fondazione Cra e Comune di Castelletto M. to, 2012*