

Grissini di Torino, storia e ricetta dei “petits bâtons de Turin”

scritto da Alessandra Gabrielli | 14/11/2017



Lunghi, sottili, fragranti e leggeri, sono stati inseriti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), stilato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Scopriamo storia e ricetta di uno dei prodotti da forno più diffusi d'Italia.

Articolo di Alessandra Gabrielli

I **grissini di Torino** sono una delle prelibatezze sabaude maggiormente diffuse nel resto d'Italia, alle quali nessuno sa resistere. Ottimi da sgranocchiare da soli, in un [cocktail](#), oppure da portare in tavola al posto del pane, vantano una lunga e affascinante storia che nasce e fiorisce nelle corti europee.

I Grissini di Torino tra storia e leggenda

Le origini dei grissini sono incerte ma alcuni le fanno risalire all'anno 1679. Il fornaio della corte dei Savoia, su indicazione del medico Teobaldo Pecchio, li inventò per **Re Vittorio Amedeo II** che aveva una salute cagionevole e non riusciva a digerire la mollica di pane. Il panettiere modificò la **ghersa**, il tradizionale pane piemontese dell'epoca, tirandola ed assottigliandola per ridurla ad un bastoncino con pochissima mollica e una crosta croccante.

Altre voci della tradizione lo vogliono nato nei forni cittadini per ragioni economiche. Deriverebbe dalla **grissia**, pane simile alla baguette francese, largamente diffuso nel torinese fin dal XIV secolo. La legge del tempo, imponeva il prezzo fisso del pane, pagato non a peso ma a forma. Pare che i fornai torinesi avessero furbescamente assottigliato le grissie fino a ricavare numerosi e leggerissimi gherassin.

Grissini torinesi, uno snack secolare amato da re e regine

In ogni caso, nonostante la scarsa sicurezza delle fonti, affascinanti pettegolezzi storici raccontano che anticamente i grissini di Torino fossero stati apprezzati da teste coronate ed illustri personaggi.

Il **re sabauda Carlo Felice** era talmente ghiotto dei grissini di Torino da sgranocchiarli ovunque e di continuo, persino tra i velluti del Teatro Regio, incurante del disturbo che infliggeva ai vicini di palco. Quella di **Napoleone**, poi, era una vera e propria adorazione al punto da invitare a Parigi alcuni panificatori piemontesi che, tuttavia, non riuscirono a fabbricare in Francia i famosi bastoncelli. Colpa dell'acqua o dell'aria della capitale d'Oltralpe? Non ci è dato saperlo ma Bonaparte, rimpatriati i fornai, all'inizio del XIX secolo istituì un servizio di corriera fra Torino e Parigi dedicato al trasporto di quelli ch'egli chiamava "*les petits bâtons de Turin*" affinché non mancassero mai alla mensa dell'Empereur.

Madama Felicita, figlia di Carlo Emanuele III, ghiotta e fiera della specialità sabauda, posò per un ritratto tenendoli in mano a mo' di trofeo. Da lì il soprannome di principessa del grissino. Pare piacesse anche all'imperatrice **Maria Luigia**, che amava sbriciolarli nel brodo. Questa soupe delicata le venne servita subito dopo la nascita del Re di Roma nella "*tasse de l'accouché*" (tazza della puerpera), una splendida tazza con piattino di porcellana di Sèvres che Napoleone le aveva mandato in dono e che oggi si ammira nel museo Glauco Lombardi di Parma.

Il **Re Sole**, l'uomo più potente nell'Europa del XVII secolo, si toglieva tanto di cappello davanti a un cestino di *petits bâtons de Turin*; per poi inveire furioso contro i cuochi di Versailles, incapaci di riprodurli.

Non ci è dato sapere neanche quando abbia iniziato a circolare il sinonimo **rubatà**, termine piemontese che deriva da *robat*, un antico attrezzo agricolo il cui nome tradotto sta a significare "ruzzolato, caduto". Il grissino rubatà è ottenuto per arrotolamento tramite compressione manuale su di un tavolo di lavoro, da qui il termine.

Tipologie di grissino torinese

Il **rubatà di Chieri** è incluso nella lista dei [prodotti agroalimentari tradizionali italiani \(PAT\)](#) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ma sono allo stesso modo considerate zone di produzione classica del rubatà il torinese, la zona di Andezeno e il monregalese.

L'unica altra forma di grissino tradizionale tutelata è il "**grissino stirato**" (**Ghersin stirà**). Di invenzione più recente rispetto al rubatà, i grissini stirati devono il nome al processo di lavorazione della pasta. Quest'ultima, invece di essere arrotolata e schiacciata, viene allungata tendendola dai lembi per la lunghezza delle braccia del panificatore. Questo procedimento, oltre a conferire maggiore friabilità, permise la produzione meccanizzata già a partire dal XVIII secolo.

Secondo alcuni panificatori, in particolare delle Valli di Lanzo e delle Valli Chisone e Germanasca, nella ricetta del prodotto tradizionale non dovrebbero essere presenti grassi di origine animale e/o vegetale mentre, secondo i panificatori di Torino, il grissino può contenere strutto oppure olio.

Ricetta Grissini Rubatà

Ingredienti:

- 5 kg di farina
- 3 l di acqua
- 75 gr di sale
- 50 gr di strutto
- 50 gr di lievito
- 100 gr di malto

Preparazione

Sulla spianatoia disponete la farina a fontana, formate un incavo nel centro e aggiungete il lievito, lo strutto il malto, l'acqua e infine il sale. Impastate accuratamente, copritelo e lasciate lievitare per circa 40 minuti. Trascorso il tempo necessario tagliate l'impasto a piccoli pezzi, arrotolatelo fino a raggiungere una lunghezza di circa 40 cm. Cuocete a 220°C fino a quando il colore non sarà dorato.

Fonti:

www.aifb.it - wikipedia.org

La cucina regionale italiana, Alessandro Molinari Pradelli, ed Newton

GRISSINO DI TORINO

PRODUZIONE E VENDITA
Elenco aziende
Contattaci se vuoi essere presente qui!