

Sono biscotti caratteristici di Casale Monferrato, secchi (a base di burro, uova, zucchero e farina), un po' ricurvi, poiché, si dice, dovevano imitare la forma dei baffi di re Vittorio Emanuele II.

Sono stati brevettati nel 1870 da Domenico Rossi, pasticcere di Casale, per alcuni suoi amici che frequentavano il Caffè della Concordia, che sorgeva in piazza Mazzini.

All'origine del nome, peraltro molto incerta, forse c'è la pastafrolla, la quale è molto "capricciosa", fa sempre quello che vuole, rendendo i Krumiri come dotati di volontà propria. Infatti il termine vagamente dispregiativo dato a questi biscotti ha in qualche modo a che fare con una tribù araba molto violenta, le cui scorribande in Tunisia nel 1881 furono il pretesto per l'invasione francese della regione. Tutto perché non si riesce a stabilizzare la forma di questo prezioso dolcetto: se le pasticcerie artigianali aiutano la piega con un leggero movimento del vassoio che contiene l'impasto, per un'industria come la Bistefani il problema si rivelò molto più complesso. Fu progettata così non solo una macchina che "storta" i Krumiri, ma anche quella che a fine cottura controlla la giusta "stortezza".

E' veramente un biscotto capriccioso: ogni Krumiro è diverso dagli altri.