

**PRIMATI DEL**

**LAVORO**



**I GRISSINI**

**TORINESI**

Che cosa sono i grissini? La domanda è superflua, ma può esserlo in due diversi modi. Nel primo modo per i torinesi, o per coloro che hanno avuto la fortuna di risiedere a Torino; i quali tutti li hanno mangiati mille volte. Ma poi la domanda è anche superflua — nel secondo modo — per un'infinità di gente che non saprebbe assolutamente rispondere. Molti stranieri (e del resto, ammettiamolo pure, anche alcuni italiani) non sanno assolutamente che cosa siano questi famosi grissini. Provatevi a spiegarlo, in quattro parole; e vi verranno dette le definizioni più buffe.

Per esempio così: « grissini diconsi taluni sottili bastoncini che dalla farina di frumento ricavarsi possono, soffici e leggeri sia alla prova della bilancia che a quella della masticazione, saporiti al palato tanto soli che con delicate pietanze, indicatissimi a un tempo per li stomachi deboli e per quelli da natura di singolar appetito provveduti ».

C'è tutto, non vi pare? Ma proviamo ancora: « grissini diconsi taluni filoncini che al genere *pane* appartengono, ma se ne differenziano nella specie; dedotti dalli fornai della città di Torino con sì rara maestria che la mollica completamente in essi scompare; ed uno afferratone, e mangiando dai lati o di sotto o di sopra, mutamento di qualità o di gusto nelle diverse parti non è dato percepire, come avviene per solito nelle pagnotte preparate dalli consueti fornai ».

Si dovrebbe continuare ancora; e ci si provi anche il lettore. Sia bandito, se occorre, un concorso a premio tra i torinesi; si richieda, tra i titoli, la nascita a Torino o la residenza da almeno dieci anni. Si trovi finalmente, per i grissini, la miglior definizione; si colmi una lacuna che se non è vergognosa è però gravissima.

Che cosa sono i grissini? Bisogna poterlo dire a tutti, con brevità e chiarezza; in modo che comprenda chi non li ha mai assaggiati.