

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 ammettiamo 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 banali.

Per esempio così: grissini diconsi taluni sottili bastoncini che dalla farina di trumento ricavarsi possono, solici e leggeri sia alla prova della bilancia che a quella della masticazione, saporiti al palato tanto soli che con delicatezze pietanze, indecatissimi a un tempo per le stesse macchi deboli e per quelli da natura di singolar appetito provveduti.

C'è tutto, non vi pare? Ma proviamo ancora: grissini diconsi taluni filonemi che al genere *pane* appartengono, ma se ne differenziano nella specie: dedotti dalli fornaci della città di Torino con si rara maestria che la mollica completamente in essi scompare; ed uno allerratore, 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 dagli consueti fornaci.

Si dovrrebbe continuare ancorat: e ci si provi anche il lettore. Sta 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.