

Cronache torinesi: Il grissino, invenzione che ha Conquistato il Mondo

Nel cuore del Piemonte, terra di re, di cultura e di raffinatezza gastronomica, nasce uno dei simboli più curiosi e longevi della cucina italiana: il grissino. Questo sottile bastoncino di pane, fragrante e croccante, oggi servito sulle tavole di tutto il mondo, ha una storia che risale al XVII secolo e che si intreccia con la salute di un giovane principe, la saggezza di un medico e l'ingegno di un fornaio.

Secondo la tradizione, la nascita del grissino avvenne intorno al 1679, presso la corte dei Savoia a Torino. Il piccolo Vittorio Amedeo II, futuro re di Sicilia e poi di Sardegna, era un bambino di salute cagionevole, afflitto da problemi intestinali e di digestione. I medici del tempo, in particolare il dottor Teobaldo Pecchio, intuirono che la mollica del pane comune era troppo pesante per l'organismo del giovane duca.

Fu così che il medico si rivolse a un panettiere di Lanzo Torinese, Antonio Brunero, chiedendogli di creare un pane privo di mollica, più asciutto e digeribile. Brunero, lavorando su un impasto semplice, diede vita a lunghi filoncini secchi e sottili, che cuocevano rapidamente e rimanevano croccanti: erano i primi "ghërsin", dal termine dialettale piemontese "ghërsa", indicante un tipo di pane allungato.

Quel nuovo prodotto non solo si rivelò adatto alla dieta del giovane principe, ma divenne in breve tempo un alimento apprezzatissimo da tutta la corte.

Il grissino non rimase a lungo un segreto di corte. La sua praticità, il gusto delicato e la facilità di conservazione lo resero ben presto molto popolare. In un'epoca in cui il pane raffermo era comune, il grissino offriva una consistenza diversa, sempre fragrante, anche dopo giorni.

Uno degli aneddoti più noti riguarda Napoleone Bonaparte, che nel suo passaggio in Italia scoprì i grissini torinesi e se ne innamorò al punto da soprannominarli *les petits bâtons de Turin*. Secondo alcune cronache, pare che il generale francese avesse istituito un servizio di staffetta per riceverli freschi a Parigi: una sorta di "grissino-express" ante litteram.

Oggi il grissino non è solo un alimento, ma un'icona della cucina piemontese e torinese, servito nei ristoranti più raffinati o nelle trattorie di paese, sempre con orgoglio. Accompagna affettati e formaggi, ma si presta anche ad abbinamenti gourmet: avvolto nel lardo d'Arnad, immerso in salse, oppure spezzettato nelle zuppe.

Torino ne ha fatto un emblema della propria tradizione, tanto che numerosi panifici storici del centro continuano a produrre grissini secondo ricette antiche tramandate da generazioni. Alcune panetterie, come quelle nei quartieri di San Salvario o di Borgo Po, ancora oggi lavorano a mano i "rubatà" uno ad uno, come faceva Brunero tre secoli fa.

Nel corso dei secoli, il grissino è stato non solo cibo ma anche oggetto di valorizzazione commerciale. In pieno Ottocento, alcuni produttori torinesi cominciarono a inscatolarli per l'esportazione, e le confezioni di "Grissini di Torino" divennero una costante sulle navi dirette in Sud America o negli Stati Uniti.

Nei primi del Novecento, il grissino veniva addirittura consigliato come alimento da viaggio per i bambini e per i convalescenti. Ancora oggi, in molte famiglie italiane, è il primo pane dato ai neonati per imparare a masticare.

La storia del grissino è la storia di una semplicità geniale: nato per necessità, divenuto eccellenza. Da un'esigenza medica a un alimento immortale, il grissino rappresenta l'unione perfetta tra tradizione, salute e cultura gastronomica. Un piccolo bastoncino che racconta la grandezza di Torino, città capace di inventare, adattare e tramandare.

Ogni volta che spezziamo un grissino tra le dita, non stiamo solo assaporando un pezzo di pane: stiamo partecipando a una tradizione secolare che da una corte sabauda ha conquistato il mondo, croccante dopo croccante.

Come ormai consuetudine Vi invito a visionare, dal mio Canale YouTube, un breve filmato sull'argomento:

<https://www.youtube.com/shorts/c1xuXhemSyI>

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 24/05/2025

Salvato in PDF in data: 25/04/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/storia/cronache-torinesi-il-grissino-invenzione-che-ha-conquistato-il-mondo/24/05/2025/>