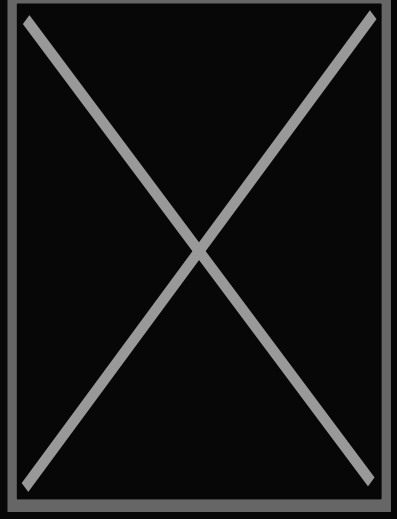
Breadstick Day: i social e gli esperti della tavola celebrano i grissini

ceviche-e-grissini-di-accompagnamento-di-viviana-varese-2-14c1065b

Da Napoleone Bonaparte, che non badava a spese per farsi inviare quintali di “Petitsbâtons de Turin”, al Re Carlo Felice, che sgranocchiando disturbava la platea del Teatro Regio, passando per Luigi XIV, che redarguiva i cuochi di Versailles incapaci di imitarli fino a Vittorio Amedeo II, che guarì grazie a loro. Fin dal Rinascimento il successo dei grissini è stato inarrestabile e oggi milioni di persone in giro per il mondo non possono farne a meno: per celebrarli negli Stati Uniti è stato perfino fondato il Breadstick Day. Una popolarità così forte da spingere il celebre Jimmy Fallon a farsi accompagnare da Post Malone a provare l’all you can eat di grissini proposto da una catena di ristoranti americana, come riportato da People. L’amore delle celebrities per i grissini non si ferma qui: il Daily Mail ha pubblicato una foto di Jessica Biel mentre sta per divorare un grissino nel corso degli ultimi Critics' Choice Awards a Hollywood, mentre nel corso dei mondiali di Russia è diventato virale un video riportato dal Mirror che ritrae il bomber inglese Alan Shearer che canta “All night long” impugnando un grissino. Tra i prodotti della cucina italiana più celebri e diffusi all'estero, il grissino è amato dal 68% degli italiani, che non possono resistergli a casa (66%) come al ristorante (74%), soprattutto per aperitivi (79%) e cene (76%).Tra gli abbinamenti più apprezzati quelli con salumi (81%), formaggi (69%) e salse (58%), mentre la qualità più ricercata in un grissino è la croccantezza (77%).

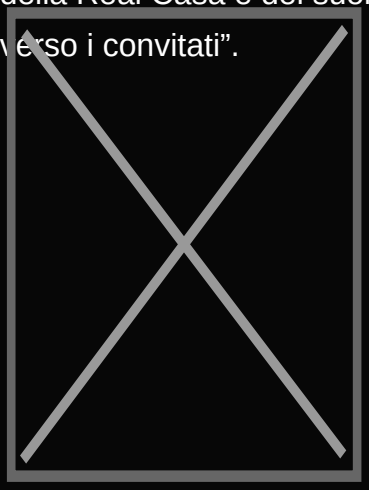


È quanto emerge da un’indagine promossa da Espresso Communication per Vitavigor, storico marchio dei grissini di Milano che ha scelto di celebrarli chiedendo di condividere sui social il proprio abbinamento preferito con l’hashtag #BreadstickDay, su circa 2000 italiani tra i 18 e i 55 anni attraverso un monitoraggio online su social, blog, forum e community, coinvolgendo un panel di 20 esperti tra docenti, nutrizionisti e chef stellati, per capire le ragioni del loro successo.
“L’amore per il grissino non ha confini, anche a Milano ci siamo specializzati nella sua produzione – spiega **Federica Bigiogera**, marketing manager di Vitavigor – *Da 60 anni i nostri prodotti sono amati da grandi e piccini in tutto il mondo, dal Canada all’Australia, tanto che perfino i personaggi Disney della famiglia di Topolino hanno scelto di arrivare sui nostri Vitastick”.*

Ma quali sono le ragioni culturali della popolarità dei grissini? *“Se dobbiamo individuare le ragioni dell'amore degli italiani per il grissino l'unica risposta possibile è: perché è italiano, ed è percepito come tale* – spiega **Antonella Campanini**, docente di Storia della cucina e delle Culture alimentari presso l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Cuneo– *Non abbiamo tuttavia certezze storiche risalenti alla sua creazione. Molti studiosi ritengono che l’inventore sia un fornaio piemontese, Antonio Brunero; non c'è però concordia sulle ragioni dell'invenzione. C'è chi ritiene che sia stato creato per favorire la digestione di un rampollo di casa Savoia dalla salute cagionevole; altri pongono l'accento sulla necessità di essere sicuri che il pane, in un periodo di peste, fosse sufficientemente cotto per scongiurare il propagarsi dell'epidemia. In ogni caso ci troviamo nell'Italia del XVII secolo. Una storia comprovata del grissino però non è ancora stata scritta”.*

“Da specialità creata ad arte nella corte dei Savoia, i grissini sono diventati in tutta Italia sia una ricercata variante del pane, irrinunciabile per i ristoranti, sia nell'alimentazione e nella spesa ordinaria delle famiglie, a partire dall'epopea dei supermercati negli anni '60 come sostituto del pane fresco – rivela **Tommaso Lucchetti**, docente di Scienze Gastronomiche presso l’Università di Parma – Si seguiva così come alternativa quel repertorio da sempre esistito dei prodotti da forno asciutti e senza

mollica, dalle gallette ai biscotti, che venivano distribuiti lungo i secoli come vitto conservabilissimo a lungo per i soldati e per la gente di mare, che necessitava di provviste a lungo termine. Per decenni, dalla fine dell'800, la croccantezza di questo pane anomalo ed esotico, con l'aurea di suprema nobiltà della Real Casa e dei suoi dintorni, era già di per sé garanzia di speciale accuratezza ed attenzione verso i convitati".



Il grissino è amato quindi da gran parte degli italiani, ma come viene gustato? Se l'abbinamento più apprezzato è quello con i salumi (81%), molto gettonati sono anche gli accostamenti con formaggi (69%), salse (58%), creme spalmabili (55%), vini e drink (36%), carni bianche o rosse (33%), verdure (28%), pesce (15%), sottoli e sottaceti (13%), ma anche da soli (44%). Dal pranzo (54%) alla cena (76%), fino ai momenti dello snack a metà mattina o metà pomeriggio (64%) e all'aperitivo (79%) il grissino è apprezzato durante tutta la giornata.Nella lotta tra la varietà più classica e quella insaporita, ad esempio da rosmarino, impasti speciali e spezie, prevale ancora il gusto classico, con percentuali rispettivamente del 54% e 46%. Tra le qualità più ricercate in un grissino infine spicca la croccantezza (72%), seguita da gusto (66%), ingredienti naturali (57%), la leggerezza o scarso contenuto di grassi (49%) e l'assenza di additivi chimici e OGM (40%).

Ma quali sono le peculiarità dei grissini a livello biologico e nutrizionale? *"Oltre ad essere ingrediente di antipasti e aperitivi, i grissini sono alternativi alimenti spezza-fame, se possiedono però alcune caratteristiche nutrizionali* – sottolinea la dott.ssa **Valentina Schirò**, biologa nutrizionista specializzata in scienza dell'alimentazione – *In genere possiedono un elevato valore energetico per la presenza di grassi come lo strutto. Per non eccedere nell'introito calorico e per tutelare la salute sarà opportuno scegliere quelli con olio extravergine di oliva e farine nonOGM, meglio ancora se integrali: la presenza delle fibre favorisce infatti un maggior senso di sazietà. Altro aspetto importante dev'essere l'assenza di olio di palma e grassi idrogenati e un contenuto discreto di sale".* Per il dott. **Luca Piretta**, gastroenterologo e nutrizionista presso l'Università Campus Biomedico di Roma, invece *"Il grissino, oltre a rappresentare un alimento della tradizione italiana alimentare e culturale, costituisce uno dei*

modi migliori di introdurre la fonte più importante di energia, ovvero i carboidrati complessi. Nutrienti ed energetici dunque, ma non solo: basti pensare alla quantità di sali minerali e proteine vegetali, circa il 13% ogni 100g. Se si scelgono quelli integrali si garantisce, inoltre, anche un buon apporto di fibra. Attenzione però a verificare l'utilizzo di olio di oliva tra i grassi aggiunti per assicurare la presenza di acidi grassi salutari e all'apporto calorico superiore a quello del pane".

Il grissino inoltre è consigliato anche dagli chef stellati. **Viviana Varese**, chef di Alice Ristorante di Milano titolata con una Stella Michelin propone dei grissini realizzati solo con farina, lievito, zucchero, olio e sale per accompagnare la propria celebre ceviche: *"Dopo aver marinato le cipolle al lampone e cristallizzato la menta, passare i datterini in una macchina passa-pomodoro e regolare di sale – spiega la chef Varese – Frullare e setacciare metà dei lamponi per ottenere una salsa. Porre l'altra metà in un abbattitore rapido di temperatura o in un freezer; una volta congelati schiacciarli con l'aiuto di un batticarne per sgranarli.Pelare la yucca, tagliare delle fettine di 1 mm di spessore e friggere in olio di semi di girasole.Tagliare la ricciola in cubi da 1.5cm per lato, aggiungere il peperone, il peperoncino rocoto e 20g di cipolla tritati finemente. Condire con succo e buccia di lime, rum, sale, olio e la menta in foglie grandi tagliata a julienne. Versare 2 cucchiai di passatina di datterini sul fondo di un piatto. Aggiungere 4/5 gocce di salsa di lamponi, la ricciola condita e la cipolla marinata. Completare con menta fresca, menta cristallizzata e lampone ghiacciato".*

Ma non è tutto, i grissini si sposano perfettamente anche con la degustazione dei vini: *"I grissini sono immancabili nella degustazione del vino* – rivela **Francesca Negri**, giornalista, autrice del libro "Vino pret-à-porter" e blogger di Geishagourmet.com – *Suggerisco l'accostamento con un Critone della cantina Librandi (Calabria), che prende il nome dell'allievo prediletto di Socrate, è un uvaggio di Chardonnay (90%) e Sauvignon Blanc (10%). Leggero, minerale, fresco e sapido, ma anche profondo e persistente è perfetto per l'aperitivo e in abbinamento ai nostri grissini, a formaggi freschi e anche a pesce crudo. In alternativa li accosterei a dell'Anna della cantina Tiefenbrunner (Alto Adige): 100% Pinot Bianco, che presenta un intenso bouquet floreale con sentori fruttati che ricordano mele mature. In bocca è possente e ben proporzionato, il finale lungo e persistente, vellutato, fresco e vivace. Perfetto con piatti di pasta, insalate di pollo e tartare".*

La food blogger **Elisa Ceccuzzi** di Kittyskitchen.it invece propone di utilizzare i grissini come panatura: *"Pensando ai grissini mi viene in mente la possibilità di utilizzarli per panature croccanti, basta prendere un filetto di fassona tagliato bello spesso, passarlo nell'uovo e successivamente nei grissini tritati grossolanamente, poi fare un secondo passaggio in uovo e grissini e friggere nel burro.La carne rimane rosata al centro, un piatto molto gustoso che mi sovviene subito quando penso ai grissini.Immancabili poi agli aperitivi i grissini avvolti con prosciutto, reminiscenze dei buffet di*

quando ero bambina”.