



The King and Grissini : Royal House of Savoy

“Grissini” are made with the finest flour and baked to a golden brown. They are crisp and crunchy to the taste. They were invented here in Turin. Northern Italy was ruled by the Savoy Family in the 16th century and they decided to make the city their capital. It was the beginning of an era of prosperity.

This is the Royal House of Savoy - a World Heritage property. The Savoy Family acquired their fame during the 19th century when Italy was divided into small city states. They were ruled by other countries such as Austria and Spain. The Savoy family brought these small entities into one nation and took the lead in fighting for their independence. Italy won its independence in 1861 and Turin was chosen as its first capital. This is Vittorio Amedeo II, also known as “the Wolf of the Savoy”. He created the foundations of the Kingdom of Italy.

“Grissini were first made in a bakery appointed by the Savoy family and near the royal house. Vittorio Amedeo II had been frail from birth. The family doctor told his worried mother that she should improve his diet. Grissini were invented to make digestible bread with fermented dough for the boy. Grissini became increasingly popular among aristocrats. When Amedeo II became King, he was actively involved in Turin’s planning and construction during the 18th century.

Many grand houses were built. The King confiscated land from the aristocrats and sold it to doctors and businessmen hoping to create a new middle-class. Aristocratic families were made to live in one building. The Ground floor was used as a stable, the 2nd floor was for the family, the 3rd was for the servants and the 4th was for craftsmen. Hence Turin’s orderly cityscape of four-story houses.

The King was behind the Grissini and also laid the city foundations. Turin still has several bakeries which stick to the original 18th century recipes. Many people queue up on weekends for freshly-baked Grissini. There is a rule to eating them. You have to break them in half. They shouldn’t be eaten without being broken first.

Le Roi et Grissini: La maison royale de Savoie

Les "Grissini" sont réalisés avec les meilleures farines et sont d'une couleur brun doré. Ils sont fins et croustillants et ont été inventés à Turin. Au 16ème siècle, le nord de l'Italie est dominé par la dynastie des Savoie. Elle va désigner Turin comme sa capitale. Le début de la prospérité pour cette ville.

Voici la maison royale des Savoie, elle appartient au patrimoine mondial. La famille de Savoie a acquis sa notoriété au 19ème siècle, quand l'Italie était divisée en petits états, gouvernés par d'autres pays tels que l'Autriche et l'Espagne. La Famille royale a amené ces petites entités à devenir une seule nation et a pris les rênes de la lutte pour l'indépendance. En 1861, l'Italie acquiert justement son autonomie. Turin est choisie comme la première capitale. Lui, c'est Vittorio Amedeo 2, également connu sous le nom de "Loup de la Savoie". Il a créé les fondations du royaume d'Italie.

Les Grissini ont d'abord été réalisés dans une boulangerie choisie par la famille des Savoie et située à proximité de la maison royale. Vittorio Amedeo 2 était un garçon frêle à la naissance. Le médecin de la famille avait conseillé à sa mère inquiète, d'améliorer le régime alimentaire de son fils. Les Grissini ont été inventés afin de rendre plus digeste ces pains réalisés avec de la pâte fermentée. Très vite ils vont devenir de plus en plus populaires parmi les aristocrates. Quand Amedeo 2 est devenu roi, il a participé activement à la planification et à la construction de la ville au 18e siècle.

Beaucoup de grandes maisons ont été construites. Le Roi a confisqué des terres appartenant à l'aristocratie et les a vendus à des médecins et hommes d'affaires, en espérant créer une nouvelle classe moyenne. Les familles aristocratiques ont du vivre dans un seul bâtiment. Le rez de chaussée était utilisé comme écurie, le 2ème étage réservé à la famille, la 3e pour les serviteurs et le 4ème pour les artisans. C'est pour cette raison que le paysage urbain de Turin est composé de maisons à 4 étages.

Le Roi est à l'origine des Grissini. Il a également jeté les bases des fondations de la ville. Turin possède encore aujourd'hui plusieurs boulangeries qui perpétuent la recette originale du 18e siècle. Beaucoup de gens font la queue en fin de semaine afin d'acheter ces Grissini fraîchement sortis du four. Il y a une règle pour les manger. On ne peut les consommer sans les avoirs au préalable casser en deux.

El Rey y los grissini: las residencias de la Casa Real de Saboya

Los grissini están hechos con la harina más fina, horneándose hasta obtener un color café dorado. Son muy crujientes al desgustarlos. Se inventaron aquí, en Turín. En ese entonces el norte de Italia estaba gobernado por la familia Savoya, que en el siglo XVI decidió hacer de Turín su capital. Fue el comienzo de una era de prosperidad.

Este es el Palacio de la Casa Real de Saboya, inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial. La familia Saboya adquirió fama durante el siglo XIX cuando Italia estaba dividida en pequeñas ciudades estado. Éstas eran gobernadas por otros países como Austria y España. La familia Saboya reunió estas pequeñas entidades en una nación y tomó la delantera en luchar por su independencia. Italia consiguió su autonomía en 1861 y Turín fue escogida como su primera capital. Este es Víctor Amadeo II, también conocido como “el lobo de los Saboya”. Él creó los cimientos del Reino de Italia.

Los grissini se fabricaron por primera vez en una panadería designada por los Saboya, cerca del Palacio Real. Víctor Amadeo II fue frágil desde su nacimiento. El doctor de la familia había dicho a su preocupada madre que debía mejorar la dieta del niño. Los grissini se inventaron para hacer un pan más digerible con masa fermentada, para el niño. Muy pronto comenzaron a ser muy populares entre los aristócratas.

Cuando Víctor Amadeo II se convirtió en rey, estaba activamente involucrado en la planificación y construcción de Turín durante el siglo XVIII. En aquella época se construyeron muchas casas grandiosas. El rey confiscó la tierra de los aristócratas y la vendió a doctores y comerciantes con la esperanza de crear una nueva clase media. Las familias aristócratas se vieron obligadas a vivir en un solo edificio. El primer piso se utilizaba como establo, mientras que el segundo era para la familia. El tercer piso era para los sirvientes y el cuarto para los artesanos. Así se explica el ordenado paisaje urbanístico de la ciudad con casas de cuatro pisos.

El rey estuvo detrás de la creación de los grissini y también sentó las bases de la ciudad. Turín todavía tiene varias panaderías que usan las recetas originales del siglo XVIII. Mucha gente hace fila los fines de semana para comprar los grissini recién horneados. Eso sí, existe una regla para comerlos. Hay que partirlos por la mitad. No se deben comer sin quebrarlos antes.

الملك وخبز غريسيني Grissini : دار سافوا Savoy الملكية

يُصنع خبز غريسيني من الدقيق الفاخر ويتحصص إلى اللون البني الذهبي وهو هش وتطحنه الأسنان بلذّة. تم اختراعه في تورينو. وقد حكمت أسرة سافوا Savoie/Savoy شمال إيطاليا في القرن السادس عشر وقررت اختيار هذه المدينة عاصمة لها. وكان ذلك بداية حقبة رخاء.

هذه هي دار سافوا الملكية - التي تنتمي إلى التراث العالمي. واشتهرت أسرة سافوا في القرن التاسع عشر عندما انقسمت إيطاليا إلى دول المدن الصغيرة التي حكمتها بلاد أخرى مثل النمسا وإسبانيا. وجمّعت أسرة سافوا هذه الكيانات الصغيرة في أمة واحدة وتولت قيادتها في نضالها من أجل الحصول على الاستقلال. ونالت إيطاليا استقلالها في عام 1861. وأختيرت تورينو كأول عاصمة لها. وهذا هو فيتوريو أميديو الثاني Vittorio Amedeo II المعروف باسم "ذئب سافوا" وقد أرسى أسس مملكة إيطاليا.

وكان خبز غريسيني Grissini يُصنع أولاً في مخبز حددته أسرة سافوا بالقرب من الدار الملكية. وكان فيتوريو أميديو الثاني ضعيفاً منذ مولده. وأبلغ طبيب الأسرة أمه القلقة أنه يتعيّن عليها تحسين طعامه. وتمّ اختراع خبز غريسيني Grissini لتأمين خبز سهل الهضم من عجين مختمر من أجل الطفل. ثم تزايدت شعبية هذا الخبز بين الأرستقراطيين. وعندما أصبح أميديو الثاني ملكاً انغمس بنشاط في تخطيط تورينو وبنائها خلال القرن الثامن عشر.

تم تشييد صروح كبيرة كثيرة. وصادر الملك الأرض من الأرستقراطيين وباعها إلى الأطباء ورجال الأعمال لخلق طبقة وسطى جديدة. وأجبرت الأسر الأرستقراطية على العيش في مبنى واحد. واستخدم الطابق الأرضي اصطفاً والطابق الثاني للأسرة والثالث للخدم والرابع للحرفيين. وهكذا أصبح المنظر الحضري لمدينة تورينو عبارة عن منازل من أربعة طوابق.

كان الملك من وراء اختراع خبز الغريسيني كما أرسى أسس المدينة. وما زالت توجد في تورينو مخازن كثيرة تخبز وصفة القرن الثامن عشر الأصلية. ويصطف جم من الناس في طوابير في نهاية الأسبوع للحصول على غريسيني طازج. وهناك عادةً يتعيّن إتباعها في أكل هذا الخبز إذ يجب ألا يُقطع إلى نصفين ولا أن يؤكل بدون تقطيعه أولاً.