



## Grissini rubata' del Chierese

I grissini stirati e rubatà sono le due note varianti tipiche di Torino, lavorate e foggiate con tecniche diverse. Il grissino rubatà (in piemontese, letteralmente, "ruzzolato") è ottenuto per arrotolamento, tramite compressione manuale sul tavolo di lavoro.

Il termine rubatà deriva infatti da robot, attrezzo agricolo d'un tempo, munito di un grosso cilindro di legno che, trainato sul terreno lavorato, lo spianava per compressione.

Il rubatà è dunque un particolare grissino o pane allungato. Tradizionalmente impastato a mano, con l'aggiunta di strutto oppure olio e strutto, viene cotto in forno a legna.



Il territorio di produzione è tutto il Chierese (da Chieri a Poirino e da Chieri ad Andezeno).

Questi grissini compaiono, con il pane, su tutte le tavole. Hanno un ruolo da protagonisti con gli antipasti, vengono spezzettati nelle zuppe, accompagnano gli intingoli, dimostrano tutta la loro versatilità nelle merende sinoire.

I produttori del rubatà sono soci dell'Associazione Panificatori della Provincia di Torino.