

Il croissant

Contrariamente all'idea che tutti ne hanno il croissant non è un'invenzione francese bensì austriaca. Era il 1683 e la città di Vienna era assediata da centomila turchi, tanto che una guarnigione cercò di entrare in città scavando un tunnel sotto le mura di Vienna: i rumori degli scavi furono però avvertiti dai panettieri austriaci usi a lavorare sotto terra. Scattò quindi l'allarme che permise di resistere fino all'arrivo dei rinforzi dell'esercito polacco condotto da Giovanni III, che cacciò definitivamente i turchi. Seguirono quindi numerosi festeggiamenti e per contribuire a questi i panettieri responsabili della decisiva scoperta pensarono di creare un dolce commemorativo, imitando la forma della mezzaluna disegnata sulle bandiere turche: nacque così il kipfel, ovvero il "crescente". Quando però nel 1770 la principessa d'Austria, l'appena quindicenne Maria Antonietta, giunse a Parigi per il matrimonio con Luigi XVI i panettieri francesi in suo onore prepararono i kipfel; il dolce divenne in breve così apprezzato da tutti che un secolo e mezzo dopo, cioè nel 1920, i francesi lo dichiararono dolce nazionale appropriandosi in questo modo di una creazione di fatto austriaca.