



Choco-Torino

La città più aristocratica, sofisticata ed elegante del Nord Italia profuma di delizioso cioccolato. Tra laboratori, negozi e bar-boutique, ecco il suo itinerario più goloso

➡ Aura Marcelli. Foto di Barbara Ainis

Il Bicerin, gustato nell'omonimo Caffé in piazza della Consolata, è una tappa imperdibile per i golosi che vogliono scoprire la Torino più vera e dolce.

Up, Having a Bicerin, at the Caffé in the small piazza della Consolata, is a must for any glutton who wants to discover the real, sweet Turin

Edonistico e sensuale elisir di lunga vita, fonte inesauribile di felicità, dono prezioso degli dei agli uomini, secondo un'antica leggenda Maya. Difficile trovare qualcuno che non apprezzi le molte qualità del cioccolato, il più goloso dei prodotti dolciari, gioia e diletto per lungo tempo appannaggio esclusivo delle famiglie reali e nobili. E, sebbene ormai questa delizia non sia più un lusso esclusivo da aristocratici, è proprio Torino, quella che fu la capitale del regno Sabauda, a conservare l'antica tradizione e le preziose ricette dei migliori maestri cioccolatieri, riproposte, oggi come ieri, nei luoghi affascinanti dove i più intensi piaceri del palato prendono forma e gusto.

Mentre nell'Europa del XVIII secolo le dame e i religiosi avevano importato dal Nuovo Mondo la moda di bere tazze fumanti di una bevanda ottenuta dai semi del cacao, un geniale inventore torinese, un tale signor Doret, mise a punto una macchina idraulica in grado di macinare la pasta di cacao e la vaniglia, mescolandole all'acqua e allo zucchero per dar forma al primo cioccolato solido. Era il 1778 e questo fu il primo passo verso l'inven-

zione, ancora una volta torinese, del cioccolatino come lo conosciamo oggi.

Marchi come *Caffarel* e *Prochet* (dai quali nacque l'intramontabile *Gianduiotto* nel 1852), *Pernigotti* (fornitore fin dal 1860



Cioccolato al taglio per i grandi formati nella cioccolateria Guido Gobino. Chocolate by the slice for the big size at Guido Gobino shop

Il Bicerin

Nel lontano 1763, proprio nello stesso locale che si affaccia sulla Piazza della Consolata e porta il suo nome, nacque il famoso (ma solo per i torinesi) e amato Bicerin. Entrando in questo piccolo Caffè storico non si può fare a meno di ordinare un bicchiere (Bicerin, in dialetto "piccolo bicchiere") ripieno della fumante bevanda a base di caffè espresso, cioccolata e crema di latte, dal 2001 ufficialmente riconosciuta come *bevanda tradizionale piemontese*. Ma il Bicerin si può gustare anche in molti altri dei Caffè del centro storico. Davvero buono è quello della piccola confetteria Stratta, in una versione rivisitata con il caffè selvatico etiope della foresta di Harenna (presidio Slow Food), la cioccolata, naturalmente, e la panna montata al posto della crema di latte.

della Real Casa Savoia), *Venchi* (creatore nei primi del Novecento delle ancora celebri *Nougatine*, ripiene di nocciola tritata), *Peyrano* (la cui prima bottega aprì in Corso Moncalieri nel 1915) hanno fatto la storia di Torino, quale capitale italiana ed europea del cioccolato. Con buona pace della Svizzera.

Alexandre Dumas, Picasso, Nietzsche, Hemingway e Warhol amavano passeggiare per le strade eleganti e le aristocratiche piazze torinesi, in cerca dei locali più rinomati dove gustare un delizioso *Bicerin*, l'incontro più riuscito tra caffè, cioccolata e crema di latte servito caldo in coppe di vetro, o dove abbandonarsi alla morbida consistenza di uno squisito Gianduiotto, il cioccolatino più torinese di tutti, dalla forma inconfondibile e dal sapore inimitabile.

Storia del Gianduiotto

Fu nel 1852 quando Michele Prochet inventò a Torino la Pasta Gianduaia, così chiamata in onore della maschera torinese della Commedia dell'Arte. In realtà si trattò di una soluzione di ripiego, per far fronte alle difficoltà di rifornimento del cacao, che con il Blocco Continentale indetto da Napoleone aveva raggiunto costi proibitivi. Così il geniale cioccolatiere decise di unire all'impasto un prodotto più a buon mercato e locale, dal gusto deciso e delicato, vale a dire la nocciola delle Langhe, o, come si conosce oggi, la Tonda



Gentile delle Langhe IGP. Tostata, tritata finemente e aggiunta alla pasta di cacao, la piccola nocciola creava un gusto nuovo e delizioso, che presto conquistò gli appassionati. Bisognerà aspettare solo pochi anni per vedere, nel 1865, il cioccolatino nella sua iconica forma di barca rovesciata e avvolto in una sottile carta dorata, simbolo ancora oggi della città di Torino assieme alla Mole Antonelliana.

Ma Torino è ancora oggi la Mecca incontrastata per gli appassionati di cioccolato. I caffè storici del centro, come il *Baratti & Milano*, nella bella Piazza Castello, lo *Stratta* e il *Caffè San Carlo*, nell'impeccabile Piazza San Carlo, il *Caffè Confetteria Al Bicerin*, nella piccola Piazza della Consolata, e il *Caffè Florio*, nella monumentale Via Po, sono luoghi magici, dove immergersi nell'atmosfera dei secoli passati, tra magnifiche boiserie e decorazioni originali, e dove provare vere e proprie delizie, come il Gianduiotto con crema e panna, o la torta di cioccolato chiamata Goccia al Marron Glacé.

Tra le molte prestigiose cioccolaterie artigianali che valgono una visita golosa, due in particolare si trovano sulla centrale ed elegante via Lagrange. Sono il Bar Pastic-

Il Gianduiotto è l'emblema della tradizione cioccolatiera torinese. The Gianduiotto the main symbol of Turinese chocolate tradition



La Crema Gianduia di Guido Gobino.
The Guido Gobino Gianduia Cream

Nutella & Co.

Forse non sarà artigianale e di certo non rappresenta un presidio Slow Food, ma chi può resistere di fronte alla crema di cioccolato e nocciola più famosa al mondo? Di certola sua storia è indissolubilmente legata a Torino, o quanto meno, ai suoi dintorni. La marca Ferrero, infatti, nacque nel 1942 ad Alba e la ricetta della Nutella si basa sulla Pasta Gianduia piemontese. I puristi, magari, non potranno rinunciare a provare la sua versione artigianale, come la Crema Spalmabile Gianduia di Guido Gobino o la Crema di nocciola di Gertosio. Eppure la Nutella è sempre la Nutella.

ceria *Gertosio* e la boutique *Guido Gobino* e rappresentano due modi diversi, ma ugualmente preziosi, di interpretare il cioccolato.

Da **Massimo Gertosio** il cioccolato è tradizione: dalla boiserie con le insegne di Pietro Viola, storico cioccolatiere del XIX secolo, all'imperdibile Torta Sabauda, creata dal padre Gianni, con le nocciole "Tonda Gentile delle Langhe", il cacao amaro e il burro locale, ricoperta di gianduia. **Guido Gobino**, al contrario, ha visto nel cioccolato il futuro, tanto da diventare fornitore dell'Agenzia Spaziale Italiana e mandare in orbita le proprie

I Caffè storici (The historic Cafès)

Baratti& Milano

Piazza Castello 29
Tel. +39 011 4407138
www.barattiemilano.it

Stratta

Piazza San Carlo 191
Tel. +39 011 547920
www.stratta1836.it

Caffé San Carlo

Piazza San Carlo 156
Tel. +39 011 532586
www.caffesancarlo.it

Caffé Confetteria Al Bicerin

Piazza della Consolata 5
Tel +39 011 4369325
www.bicerin.it

Caffé Fiorio

Via Po 8
Tel. +39 011 8173225
www.fioriocaffegelateria.com

Stratta e Gertosio sono tra gli indirizzi storici della Torino del cioccolato. Stratta and Gertosio, two of the main Choco-Turin historic spots



Cioccolaterie artigianali (Fine artisan handmade chocolate)

Bar Pasticceria Gertosio

Via Lagrange 34
Tel. +39 011 5621942
www.pasticceriagertosio.it

GuidoGobino

Via Lagrange 1
Tel +39 011 5660707
www.guidogobino.it

Fabbrica del cioccolato Gobino

Via Cagliari 15/b
Tel. +39 011 2476245
www.guidogobino.it

Cialdine Bitter Extra Blend e i Chicchi di caffè ricoperti. Nella sua boutique tra design e gusto non si sa chi la vince, ma di certo qui mangiare un cioccolatino si trasforma in un'esperienza multisensoriale o, magari, in un evento mondano. ■



TASTE ROUTES

Choco-Torino

Northern Italy's most aristocratic, sophisticated and refined city smells of delicious chocolate. Amidst workshops, stores and coffee houses, here is its most mouth-watering route

Aura Marcelli

Hedonistic and seductive elixir of life, endless source of happiness, precious gift given to men by the gods, according to an ancient Maya legend: it's hard to find somebody who does not appreciate the several qualities of chocolate, the most mouth-watering confectionary product and, for a long time, exclusive joy and delight of royal and noble families.

Interestingly, although such delight is no more an exclusively aristocratic luxury, Turin, once capital city of the House of the Savoy, still maintains the old traditions and the best Master Chocolatiers' precious recipes reintroduced, as once was the fashion, in endlessly fascinating places, in which the most intense delights for the palate take their shape and flavour.

While in 18th century Europe, from the New World, dames and monks had imported the fad of drinking steaming cups of a beverage obtained from cocoa beans, an ingenious inventor from Turin, a certain Mr Doret, invented a hydraulic press able to grind cocoa paste and vanilla that, mixed with water and sugar, gave birth to the first solid chocolate bar. This took place in 1778 and it marked the first step towards a once-again-Turinese invention of the first little chocolate for the living room (a.k.a. *Ciocolatino*), as we know it today.

Brands like *Caffarel* and *Procet* (that in 1852 created the everlasting *Gianduiotto* chocolate), *Pernigotti* (supplier of the Royal House of the Savoy, starting from 1860), *Venchi* (that in the early 20th century created the crushed-hazelnut stuffed Nougatine), still famous *Peyrano* (whose first laboratory opened in Corso Moncalieri, in 1915), all of these have contributed to turn Turin into the main centre for chocolate production in Italy and Europe, no offense to Switzerland.

Alexandre Dumas, Picasso, Nietzsche, Hemingway and Warhol adored walking amidst Turin's refined streets, on the lookout for the most renowned coffee shops, where to savour a delicious *Bicerin*, the most successful concoction of coffee,



La Mole Antonelliana, sede del Museo Nazionale del Cinema.

The Mole Antonelliana, now houses the Museo Nazionale del Cinema

chocolate and creamy milk served hot, in a small glass cup, or where to abandon oneself to the soft consistency of a delicious *Gianduiotto*, the most famous chocolate made in Turin, characterised by an unmistakable shape and unique taste.

The history of Gianduiotto

The history of *Gianduiotto* dates back to 1852 when, in Turin, Michele Prochet invented a hazelnut paste, or *Gianduja* pasta, so named after *Gianduja*, a *Commedia dell'Arte* mask character, symbol of Turin. Actually, it was a second-best decision deriving from the necessity to face serious difficulty in restocking cocoa, which, due to the Continental Block imposed by Napoleon, had reached prohibitive costs. Thus, the ingenious chocolate maker decided to enrich the existing mixture with a cheaper and local product characterised by some bitterish and delicate taste, namely, a round-shaped kind of nut cultivated in the Langhe locality, in Piedmont, today known as *Tonda Gentile delle Langhe IGP* hazelnut. Toasted, ground to a fine powder and added to the cocoa paste, such little hazelnut created a new

The Bicerin

Back in 1763, in the very same confectioner's shop overlooking Piazza della Consolata and named after this chocolate delicacy, the Bicerin, famous for- and loved by- the Turinese people, was born. In entering this little historic Cafè, one cannot avoid ordering a steaming glass of a concoction made of espresso, drinking chocolate and top cream served layered, namely, the Bicerin (Piedmontese dialect for *small glass*), that, in 2001, was officially recognised as a *traditional Piedmontese beverage*. However, the Bicerin can also be tasted in several other city centre's coffee shops. Really good the one served at the small confectioner's shop *Stratta* in a modified version characterised by the Harena Forest Wild Coffee Slow Food Presidium, obviously by chocolate and by whipped cream, that substitutes the traditional blanket of whole milk creamy froth, shaken just enough so to float.

Il cioccolato si trasforma anche in prodotti per il benessere del corpo. Chocolate is also the ingredient in body care products

and delicious taste that soon conquered the chocolate lovers. Only few years later, in 1865, the little chocolate was given its iconic upturned-boat shape and wrapping, precisely, a gold tinfoil cover, still a symbol of Turin together with the Mole Antonelliana.

Significantly, Turin is still the undisputed mecca for those who love chocolate. The city centre's historic cafès, like *Baratti & Milano*, in the beautiful Piazza Castello, *Stratta* and *Caffè San Carlo*, in the flawless Piazza San Carlo, *Caffè Confetteria Al Bicerin*, in the small Piazza della Consolata, and *Caffè Florio*, in monumental Via Po, they are all magic places, where it is possible to sink into an ancient atmosphere, amidst amazing boiserie (sculptured paneling) and original decorations, and where to taste truly delicious chocolate delicacies, such as Gianduiotto with custard and cream or a chocolate cake called *Goccia al Marron Glacè*.

Among the several prestigious artisanal chocolate maker houses that are worth an

Vista sulla città dall'alto della Pista del Lingotto. City views from the rooftop race and test track on top of the former Fiat Lingotto factory in Turin



Nutella & Co.

It will not be artisanal and surely it is not a Slow Food presidium product but who can resist the world's most famous hazelnut-chocolate spread? Certainly, its origin is strongly connected to Turin or, at least, to its surroundings. The chocolate manufacturer Ferrero brand, indeed, was born in Alba (Piedmont), in 1942, and Nutella recipe is based upon the Piedmontese gianduja paste. Probably the purists will not abandon the idea of tasting its artisanal version, like Guido Gobino's Gianduja Chocolate Spread or Gertosio's Hazelnut Spread. Nevertheless, Nutella is always Nutella, and people like it as it is.



exquisite visit, two in particular may be found along the central and refined Via Lagrange. They are *Bar Pasticceria Gertosio* and *Guido Gobino Shop*. They represent two different but equally precious ways of interpreting chocolate.

At **Massimo Gertosio's**, chocolate is tradition: from the sculptured paneling with the signs of Pietro Viola, historic Master Chocolate Maker of the 19th century, to the unmissable *Torta Sabauda*, created by his father Gianni by mixing Tonda Gentile delle Langhe hazelnut with bitter cocoa and local butter and, finally, covered with a gianduja frosting. On the contrary, **Guido Gobino** saw the future in the chocolate: indeed, so far he went as to become chocolate supplier for the Italian Space Agency and to send his Extra Bitter Blend Pods (Cialdine) and his coffee beans covered with fondant into orbit. In his shop, design and taste are in fierce competition: difficult to pick a winner. What is certain, though, is that eating chocolate here turns out to be a multisensory experience or, maybe, a fashionable event. ■