



Caffè Al Bicerin: da 255 anni nel cuore di Torino

Lo storico locale torinese, amato da Cavour e descritto da Umberto Eco nel famoso romanzo "Il Cimitero di Praga", festeggia un compleanno d'eccezione.

Deve il suo nome a una bevanda, il **bicerin**, composta da cioccolata, caffè e crema di latte, servita in piccoli bicchieri senza manico, lo storico caffè torinese che festeggia **255 anni** di attività. Un traguardo straordinario per il locale, affacciato su Piazza della Consolata, di fronte al Santuario, che conserva intatto il suo fascino con un'atmosfera ed un'accoglienza tipica delle cioccolaterie ottocentesche.

La storica bevanda torinese è nata proprio in questo caffè che, da allora, ne porta il nome e ne conserva gelosamente la ricetta originale, tramandata di generazione in generazione in grande riservatezza.

Al Bicerin nella sua lunga storia è stato punto di riferimento di **grandi personalità**: da Cavour a Pellico, da Puccini a Nietzsche, dalla Osiris a Calvino senza dimenticare la regina Maria Josè e Umberto II, solo per citarne alcuni. Il famoso locale è stato trasformato spesso in **set cinematografico** per molte produzioni nazionali e internazionali ed è stato protagonista di un'importante pagina della narrativa italiana. Il grande filosofo e scrittore Umberto Eco ha ambientato alcuni passi del famoso romanzo "Il Cimitero di Praga" proprio al Bicerin. È motivo di grande orgoglio per la proprietà *"ricordare quanto forte sia il legame tra la letteratura e la città di Torino; è un privilegio di cui andiamo fieri che uno scrittore e studioso di tale spessore abbia amato e così ben descritto le atmosfere del Caffè Al Bicerin"*.

Nel romanzo di Eco il protagonista descrive la sua esperienza: *"... Mi ero spinto sino a uno dei luoghi leggendari della Torino d'allora... mi recavo al Caffè Al Bicerin, vicino alla Consolata... La beatitudine di quell'ambiente dalla cornice esterna in ferro, i pannelli pubblicitari ai lati, le colonnine e i capitelli in ghisa, le boiserie interne di legno decorate da specchi e i tavolini di marmo, il bancone dietro al quale spuntavano i vasi, dal profumo di mandorla, di quaranta tipi diversi di confetti..."*.

Un mondo intatto, preservato con grande cura grazie a **Maritè Costa**, prematuramente scomparsa nel 2015, che sviluppò un minuzioso lavoro di *archeologia del cioccolato* avviando anche un'importante opera di restauro delle strutture e degli arredi originali. Nel Settecento il caffè era arredato in modo semplice con tavole e panche di legno, solo ai primi dell'Ottocento le pareti interne furono abbellite con boiserie di legno decorate da specchi e i semplici tavoli furono sostituiti da otto tavolini di marmo dove ancora oggi si può sorseggiare il bicerin.

Secondo Eco *"... la bevanda era il nettare di chi, avendo digiunato per prepararsi alla comunione, cercava conforto uscendo dalla Consolata – e il bicerin era ricercato in tempo di digiuno quaresimale perché la cioccolata calda non era considerata cibo..."*.

La storia del **Bicerin**, come questo locale venne nel tempo a essere semplicemente chiamato dai torinesi per il successo della sua bevanda, nel tempo si è intrecciata saldamente a quella della

Caffè Al Bicerin

dal 1763 a Torino



“*Consolà*”. La nuova miscela era infatti il supporto ideale per i fedeli che, avendo digiunato per prepararsi alla comunione, cercavano un sostegno energetico appena usciti dalla chiesa.

La particolare posizione di fronte al Santuario della Consolata lo rendeva meta preferita da un pubblico femminile che in tale ambiente si sentiva protetto e a suo agio; le specialità servite erano tipiche di una *cioccolateria-confetteria* e come alcolici venivano serviti solo vermuth, rosolio e ratafià.

Da sempre in mani femminili, oggi il **Caffè Al Bicerin** è gestito, nel segno della continuità, dalla famiglia di Maritè Costa che, in più di 30 anni di gestione, si impegnò perché il suo valore venisse riconosciuto a livello nazionale e internazionale.

Numerosi i riconoscimenti ed i premi conferiti al locale come il **Diploma d'onore dei caffè storici Europei** del 2004, il premio del **Gambero Rosso** che nella prima edizione della *Guida ai Bar*, nominò nel 2001 il Caffè Al Bicerin come **Miglior bar d'Italia del 2000** e il più recente **Premio Bogianen**, il riconoscimento con cui il centro congressi della Camera di commercio "Torino incontra" premia i piemontesi che più si sono distinti nella vita o nella carriera, attribuito a Maritè Costa nel 2013.

Al Bicerin oltre alla cioccolata in tutte le sue declinazioni (bicerin, cioccolata in tazza, giandujotti, cioccolatini, barrette, toast al cioccolato, crema gianduja, etc.) ci si può perdere tra tre tipi di zabaione, torte tradizionali, la torta Bicerin e molte altre prelibatezze. Un patrimonio di gusto e arte cioccolatiera tramandata nel rispetto della tradizione ma con un occhio attento all'innovazione. I prodotti dello storico caffè, infatti, sono disponibili anche nel **negozio online**; un ricco catalogo permette di acquistare le pregiate cioccolate insieme ad una selezione di prodotti tipici piemontesi di qualità.

Il *Caffè Al Bicerin* è membro di prestigiose Associazioni nazionali e internazionali come *l'Associazione dei Locali Storici d'Italia* e *Association des Cafés Historiques et Patrimoniaux d'Europe* ed è presente nelle guide più autorevoli.

Caffè Al Bicerin

Piazza della Consolata, 5- 10122 Torino

Tel +39 011 4369325 - bicerin@bicerin.it

Ufficio stampa: brizzi comunicazione – Cecilia Brizzi c.brizzi@brizzicomunicazione.it tel 0639038091-3341854405

Caffè Al Bicerin: da 255 anni nel cuore di Torino

Una lunga storia che prende il via nel 1763, quando l'acquedratario Giuseppe Dentis aprì la sua piccola bottega nell'edificio di fronte all'ingresso del Santuario della Consolata. Il locale all'epoca era arredato semplicemente, con tavole e panche di legno. Nel 1856, su progetto dell'architetto Carlo Promis, venne edificato l'attuale palazzo e, in questa sede, il caffè assunse l'elegante forma ancora intatta. La particolare posizione di fronte al Santuario della Consolata lo rendeva meta preferita delle signore alimentata anche dalla conduzione femminile.

Questa caratteristica diede al Caffè un'impronta di garbo e delicatezza che ancora oggi si è mantenuta e che si desidera preservare. Dal 1910 al 1975 il locale è stato gestito dalla signora **Ida Cavalli**, con l'aiuto della sorella e della figlia Olga, nelle cui mani passò quando la madre si ritirò. Le signore Cavalli sono state molto amate e conosciute da tutta la città: più padrone di casa che ostesse, amorevolmente accudivano tutti gli intellettuali squattrinati che nel Caffè Al Bicerin cercavano riparo dai rigori del freddo.

Caffè Al Bicerin

dal 1763 a Torino



Nel 1983 **Maritè Costa** ha raccolto l'eredità delle signore Cavalli portando il locale al livello di notorietà internazionale che oggi lo caratterizza. Mancata nel 2015, la gestione della famiglia prosegue, orgogliosamente nel solco della tradizione, con la preziosa collaborazione delle signore che da anni lavorano al caffè.