COLAZIONE DA AUGUSTA · VERSIONE INTRODUTTIVA

Tour dei caffè storici di Torino

Cammino: 6,1 km, 1 h 32 min

A Torino ci sono caffè in cui vale la pena entrare anche solo per guardarsi intorno. Dietro le vetrine trovate specchiere, boiserie, banconi di marmo, stucchi dorati e lampadari che raccontano più di due secoli di vita cittadina. Molti arredi sono ancora quelli originali o conservano le decorazioni ottocentesche.

A quei tavolini si sono seduti aristocratici, politici, scrittori e artisti. Durante il Risorgimento, e poi negli anni in cui Torino fu la prima capitale del Regno d'Italia, i caffè erano luoghi dove ci si incontrava, si discuteva e si faceva politica. Oggi potete aggiungere alla visita qualche specialità torinese: un bicerin, un gianduiotto, un gelato al gianduia o un tramezzino.

Il percorso attraversa soprattutto il centro storico, da via Po a piazza Castello, dal Quadrilatero Romano a piazza San Carlo, per concludersi in corso Vittorio Emanuele II. Da Colazione da Augusta potete raggiungere via Po a piedi, attraversando il ponte Vittorio Emanuele I e piazza Vittorio Veneto.

Mettete in conto almeno mezza giornata e scegliete due o tre locali in cui fermarvi con calma. Non occorre consumare qualcosa dappertutto: anche le vetrine e gli interni meritano una visita. Prima di partire, verificate le eventuali condizioni di accesso ai locali.

Caffè Fiorio



Sotto i portici di via Po, al Fiorio potete fermarvi davanti al bancone in marmo oppure accomodarvi tra specchiere e poltrone di velluto. Gli arredi raccontano il passato del locale, aperto nel 1780 e a lungo ritrovo della nobiltà sabauda.

Lo chiamavano «caffè dei codini», per le acconciature e gli abiti tradizionali dei suoi frequentatori, ma anche «caffè dei Machiavelli», per le discussioni politiche. Inizialmente legato agli ambienti aristocratici e conservatori, divenne poi un luogo d'incontro per intellettuali e protagonisti del Risorgimento, tra cui Cavour, Rattazzi e Massimo d'Azeglio.

C'è anche una ragione più golosa per entrare: la gelateria, conosciuta soprattutto per il gelato al gianduia, una specialità della tradizione torinese.

Caffè Baratti & Milano



All'ingresso della Galleria Subalpina, all'angolo con piazza Castello, Baratti & Milano invita a guardarsi intorno prima ancora di ordinare: marmi, specchi, legni intarsiati, bronzi e stucchi dorati. Anche sulla facciata verso la piazza ci sono rilievi in bronzo che meritano uno sguardo.

Dietro quel nome ci sono Ferdinando Baratti ed Edoardo Milano, due confettieri canavesani che aprirono l'attività nel 1858 in via Dora Grossa, oggi via Garibaldi, e si trasferirono qui nel 1875.

Il locale divenne fornitore della Casa Reale e ritrovo della società torinese. Una parte delle decorazioni risale all'ampliamento concluso nel 1911, su progetto di Giulio Casanova con la collaborazione dello scultore Edoardo Rubino.

Fra i frequentatori di Baratti & Milano si ricordano Giovanni Giolitti e Luigi Einaudi. Anche Guido Gozzano ha un legame con il locale: le sue frequentatrici gli hanno ispirato la poesia «Le golose».

Fra politici, scrittori e clienti della società torinese, questo era un posto in cui l'incontro contava quanto ciò che veniva servito. E leggendo i versi di Gozzano viene voglia di immaginare quella vita di caffè, fatta non soltanto di grandi discussioni, ma anche di piccoli riti quotidiani.

Caffè Mulassano



Il Mulassano è piccolo, davvero piccolo. Sotto i portici di piazza Castello, fra legni, specchi e dettagli Liberty, sorprende quanta storia sia concentrata in così poco spazio.

Amilcare Mulassano, proprietario della distilleria Sacco, conosciuta per lo sciroppo di menta, ha trasferito qui l'attività da via Nizza nel 1907. Gli arredi sono stati progettati dall'ingegnere Antonio Vandone di Cortemilia.

Intorno al 1925 il caffè è passato ad Angela Demichelis e Onorino Nebiolo, piemontesi tornati dagli Stati Uniti con nuove abitudini alimentari. Prima hanno introdotto i toast, poi i piccoli sandwich di pane bianco non tostato, con una farcitura abbondante: i tramezzini. Il nome viene tradizionalmente attribuito a Gabriele d'Annunzio, anche se non esiste una conferma documentata certa.

Caffè confetteria Al Bicerin



Un piccolo locale, i tavolini di marmo bianco, gli specchi, il legno e il bancone: entrando Al Bicerin sembra di ritrovarsi in una cioccolateria ottocentesca. Siete in piazza della Consolata, davanti al santuario, nel Quadrilatero Romano. Giuseppe Dentis aprì qui il caffè nel 1763.

Il nome viene da «bicerin», «bicchierino» in piemontese: caffè, cioccolato e crema di latte in una bevanda calda, analcolica, servita in bicchieri trasparenti.

Le dimensioni del locale sono rimaste raccolte, e il rapporto con la piazza e il santuario si avverte anche dall'interno. Gli arredi storici permettono ancora di capire come erano organizzate le antiche cioccolaterie torinesi.

Fra i frequentatori storici del locale ci sono stati Camillo Benso, conte di Cavour, e lo scrittore Alexandre Dumas padre.

Al bicerin viene spesso associato anche Ernest Hemingway. Secondo una tradizione, avrebbe incluso la bevanda fra le cento cose da salvare al mondo. La frase circola ancora, ma non è stata trovata una fonte originale che ne confermi l'autenticità. Prendetela quindi per quello che è: un aneddoto legato alla fama del bicerin, non una citazione certa dello scrittore.

Caffè San Carlo



Al Caffè San Carlo viene naturale alzare gli occhi. Ci sono grandi lampadari, stucchi dorati, marmi policromi, statue e, soprattutto, colonne e nicchie con figure femminili di gusto classico. L'aspetto attuale è frutto di diversi interventi, compresi i restauri dopo i gravi danni subiti durante i bombardamenti della Seconda guerra mondiale.

Fuori ci sono i portici del seicentesco Palazzo Turinetti, affacciati su piazza San Carlo. Nato nei primi decenni dell'Ottocento, il caffè divenne ritrovo di intellettuali e patrioti del Risorgimento, soprattutto riformisti e politici come Cavour e Massimo d'Azeglio, diversamente dai locali più aristocratici e conservatori.

Più tardi lo hanno frequentato anche Giovanni Giolitti e Luigi Einaudi. Il San Carlo è conosciuto inoltre per le sue miscele di caffè.

Caffè Confetteria Stratta



Prima ancora di entrare da Stratta, c'è l'insegna con i suoi dettagli dorati. Poi arrivano le vetrine, i legni lavorati, gli specchi, gli stucchi e i lampadari in vetro: il gusto delle confetterie ottocentesche è ancora lì.

Il negozio ha aperto in piazza San Carlo nel 1836, quando la ditta Reina e Stratta avviò l'attività di pasticceria e confetteria. Nel 1858 la conduzione passò ai fratelli Stratta.

Divenuto un riferimento per la borghesia e la nobiltà torinese, il negozio ottenne anche il riconoscimento di fornitore della Casa Reale. Fra i prodotti trovate dolci, cioccolato, caramelle, confetti e altre specialità della tradizione cittadina.

Nell'Ottocento, da Stratta non si veniva soltanto per i dolci. La confetteria proponeva anche vini scelti e liquori, rivolgendosi alla clientela della società torinese che frequentava piazza San Carlo.

Ancora oggi le vetrine e gli arredi conservano quella particolare attenzione alla presentazione dei prodotti. È un modo diverso di vivere il caffè storico, più vicino alla bottega elegante che alle grandi sale di ritrovo. E proprio per questo vale la pena entrare a dare un'occhiata.

Caffè Torino



Prima di entrare al Caffè Torino, guardate a terra: nella pavimentazione davanti al locale c'è un piccolo toro in ottone, legato a una tradizione portafortuna molto conosciuta in città. Anche le vetrine e gli arredi esterni contribuiscono al carattere storico del caffè.

Il Torino ha aperto nel 1903 vicino alla chiesa di San Carlo. Nel 1934, durante la trasformazione di via Roma, si è trasferito sotto questi portici di piazza San Carlo.

Dentro, marmi, specchiere, caminetti, stucchi dorati e grandi lampadari richiamano il gusto del barocco piemontese. È in questi ambienti che il caffè è diventato uno dei luoghi d'incontro della società torinese del Novecento.

Luigi Einaudi ed Erminio Macario figurano tra i frequentatori del Torino: politica e spettacolo hanno condiviso questo indirizzo.

Accanto alla caffetteria e alla pasticceria trovate anche la tradizione del cioccolato torinese, con gianduiotti e altri cioccolatini. È un locale nato nel Novecento, più recente dei caffè settecenteschi del percorso, anche se l'arredamento guarda a modelli decorativi molto più antichi. Un contrasto che si coglie bene entrando nelle sale.

Caffè Platti



Arrivando all'angolo tra corso Vittorio Emanuele II e corso Re Umberto, al Platti si incontrano epoche diverse. Nella confetteria restano mobili in legno, vetrine e decorazioni di gusto ottocentesco; nelle altre sale, specchi, stucchi e particolari ornamentali dei primi decenni del Novecento, quando sono state rinnovate.

La storia cominciò nel 1870 con la liquoreria Principe Umberto, rilevata in seguito dai fratelli Ernesto e Pietro Platti. Nel tempo il caffè è diventato uno dei luoghi d'incontro della cultura torinese.

Anche la pasticceria ha una sua specialità: la Torta Platti al cioccolato, preparata con una ricetta che la casa mantiene riservata. Nella sede di corso Vittorio Emanuele II 72 si trova anche una delle botteghe di Guido Gobino.

Luigi Einaudi, Natalia Ginzburg, Mario Soldati ed Erminio Macario: i nomi legati al Platti vengono dalla politica, dalla cultura e dallo spettacolo.

Ci piace questa mescolanza, perché le diverse sale del locale raccontano una vita di caffè che non era riservata a una sola categoria sociale o professionale. Ci si poteva incontrare con persone che appartenevano ad ambienti diversi, dalla letteratura alla vita pubblica. Ed è anche questa varietà di frequentatori a rendere interessante la storia del Platti.

Prenotando il soggiorno da noi ricevete l’itinerario completo passo per passo, con le informazioni per arrivare e tornare e i consigli su cosa vedere.