COLAZIONE DA AUGUSTA · VERSIONE INTRODUTTIVA

Torino : tour del cioccolato

Cammino: 7,2 km, 1 h 37 min

Se vi piace il cioccolato, a Torino potete farne un itinerario a piedi, passando da caffè storici a botteghe che sperimentano ricette nuove. Nei caffè del Settecento si serviva già la cioccolata calda; al 1865 si fa tradizionalmente risalire la nascita del gianduiotto, fatto di cacao e nocciole piemontesi. E accanto alle confetterie storiche lavorano ancora oggi artigiani attenti a metodi e ingredienti. Curiosamente, tanto successo non ha impedito che a Torino «fare la figura del cioccolataio» diventasse sinonimo di figuraccia. Eppure, a dar retta alla tradizione, il problema non era che i cioccolatai guadagnassero poco, ma semmai che qualcuno di loro guadagnasse troppo.[1]

Dal B&B attraversate il Po e raggiungete il centro. Il percorso passa per corso Vittorio Emanuele II, la zona di Porta Nuova, via Cavour, piazza San Carlo, piazza Castello e il Quadrilatero Romano, fino alla Consolata. Mettete in conto circa tre o quattro ore, secondo quante soste farete: tra gianduiotti, cremini, interpretazioni più recenti, una cioccolata calda o un bicerin, il tempo passa volentieri. Se volete conoscere anche la storia e la lavorazione del cacao, potete aggiungere il Museo del Cioccolato.

Torino dedica a questa tradizione anche CioccolaTò, che riunisce produttori, artigiani e appassionati. Non serve però aspettare la manifestazione: i caffè e le botteghe offrono assaggi durante tutto l'anno. Prima di partire, verificate le modalità di visita, soprattutto per il museo.

Cioccolateria Guido Gobino



Un cremino con olio extravergine di oliva taggiasca e sale marino integrale: è il Cremino al Sale di Guido Gobino, preparato con cioccolato gianduja. Nel 2008 ha ricevuto dall'Academy of Chocolate di Londra il riconoscimento di miglior pralina al mondo. Il Tourinot, che Gobino ha introdotto nel 1995, è un gianduiotto più piccolo, da confrontare con quello classico per consistenza ed equilibrio fra cacao e nocciole.

Guido Gobino ha un rapporto rispettoso, ma non reverenziale, con la tradizione cioccolatiera torinese: ne reinterpreta le specialità, dedicando particolare attenzione alla scelta delle materie prime. Per scoprire dove nasce il suo cioccolato, potete visitare la Fabbrica di via Cagliari 15/b, sede storica dell'azienda, dove si produce, si vende e, su prenotazione, si può assistere alla lavorazione. Se preferite limitarvi all'assaggio, la bottega di via Lagrange, nei pressi del Museo Egizio e della chiesa di San Filippo Neri, è più comoda lungo l'itinerario e conserva arredi d'altri tempi. Una terza bottega si trova in corso Vittorio Emanuele II, nei locali dello storico Caffè Platti.

Cioccolateria Giordano



Sotto i portici di piazza Carlo Felice, la vetrina in noce intagliato, le decorazioni dorate e l'insegna originale vi riportano alle confetterie di fine Ottocento. La cioccolateria Giordano nacque nel 1897, e dentro l'atmosfera continua: pareti rivestite in legno, specchi e scaffali in cristallo.

Qui i gianduiotti si lavorano ancora a mano, dalla preparazione dell'impasto al taglio, alla spatolatura e all'incarto di ogni pezzo nella carta dorata. La ricetta resta quella classica: zucchero, nocciole piemontesi, pasta di cacao e burro di cacao. Accanto trovate giacomette, cremini e altri cioccolatini torinesi. È una sosta che vale anche per la bottega, non soltanto per ciò che portate via.

Choco-Story Torino, Museo del Cioccolato e del Gianduja



Qui gli assaggi lasciano spazio anche alla storia. A pochi passi da Porta Nuova, negli spazi sotterranei della storica pasticceria Pfatisch, entrate in Choco-Story Torino, Museo del Cioccolato e del Gianduja.

Oltre settecento oggetti e installazioni interattive seguono il cacao dalle civiltà precolombiane alla diffusione del cioccolato in Europa, fino alla tradizione torinese, mostrando come sono cambiati lavorazione e metodi di produzione. C'è spazio anche per la storia del gianduja e delle specialità piemontesi, con esperienze di degustazione e laboratori di preparazione del cioccolato su prenotazione.

Calcolate più tempo che per una bottega: è un percorso museale vero e proprio. Al termine potete fermarvi nella pasticceria Pfatisch, collegata al museo.

Cioccolateria Davide Appendino



Qui il confronto interessante non è soltanto fra gianduiotti e cremini, ma fra cioccolati ottenuti da fave di origini diverse. Davide Appendino, cresciuto in una famiglia di pasticceri, nel 2010 ha scelto di dedicarsi alla lavorazione del cioccolato e nella bottega di via Cavour affianca la tradizione piemontese alla ricerca sul cacao.

Oltre a praline, tartufi e bottoni di fondente, trovate tavolette monorigine lavorate a partire dalle fave, secondo il procedimento «bean to bar». Le fave vengono lavorate a pietra e, nelle tavolette fondenti di questa linea, gli ingredienti sono essenzialmente cacao e zucchero grezzo di canna. Se vi incuriosiscono gli aromi, confrontare diverse provenienze qui ha un senso preciso.

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.

Qui la memoria di Cavour è diventata anche un cioccolatino. Le «Gioie di Cavour», dedicate allo statista piemontese, nella versione tradizionale hanno cioccolato al latte o fondente, un cuore di crema gianduia e una copertura di granella di nocciole tostate.

Accanto a queste trovate altre preparazioni di cioccolateria e confetteria, fra cui i marrons glacés. Da Stratta la tradizione dolciaria torinese si incontra soprattutto nelle vetrine, anziché nelle tazze dei caffè storici.

Cioccolateria Guido Castagna



Il Giuinott pesa sette grammi. È la reinterpretazione del gianduiotto che Guido Castagna prepara con nocciole piemontesi e cacao selezionato e che ha ottenuto sette riconoscimenti d'oro agli International Chocolate Awards.

Castagna ha sviluppato un sistema di lavorazione chiamato «Metodo Naturale», che parte dalla selezione delle fave e tiene conto tanto della provenienza del cacao quanto delle condizioni di lavoro dei produttori. Il cacao viene acquistato attraverso cooperative; le fave destinate alla lavorazione sono selezionate a mano.

Il laboratorio è a Giaveno, ma per conoscere questi prodotti non occorre arrivare fin lì: nella bottega di via Maria Vittoria potete assaggiare Giuinott, tavolette e altre creazioni a base di cacao.

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.

Prima del caffè nella Galleria Subalpina c'era il laboratorio di confetteria: l'attività è cominciata da lì, e soltanto dopo è arrivata la sede attuale. Quella tradizione continua nella produzione di cioccolato e prodotti di confetteria.

Noi ci fermeremmo volentieri per una cioccolata calda, ma anche guardare l'assortimento di cioccolatini, praline e altre specialità racconta il passaggio dalle botteghe dolciarie ai caffè e alle confetterie di rappresentanza.

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.

Il bicerin ha un'antenata settecentesca: la bavareisa, preparata con ingredienti simili ma servita in bicchieri più grandi. La versione torinese arriva invece in un piccolo bicchiere trasparente, che lascia distinguere gli strati di caffè, cioccolato e crema di latte.

Se amate le bevande al cioccolato, questa può essere la sosta giusta per assaggiare una specialità che ha mantenuto il suo posto nella tradizione dolciaria della città.

---

[1] Secondo una tradizione riportata da Alberto Viriglio in Voci e cose del vecchio Piemonte (1917), agli inizi del regno di Carlo Felice un cioccolataio torinese, arricchitosi con il proprio mestiere, avrebbe avuto l'impudenza di commettere l'imprudenza di circolare per la città su una carrozza trainata da quattro cavalli. Secondo le convenzioni di rango dell'epoca, i borghesi viaggiavano normalmente con tiri a due, mentre quelli a quattro erano prerogativa dei ranghi più elevati. Il sovrano, contrariato, avrebbe fatto chiamare il cioccolataio intimandogli di ridimensionare il tiro: lui, re di Sardegna, di Cipro e di Gerusalemme, non poteva certo permettersi di andare in giro con una carrozza non più sfarzosa di quella di un fabbricante di cioccolato. Avrebbe fatto, appunto, «la figura del cioccolataio». Secondo un'altra versione, avrebbe risolto la questione passando a un tiro a sei cavalli.

L'origine del detto non è storicamente accertata, ma l'aneddoto si presta a due letture: era il re a rischiare la figuraccia, facendosi eguagliare da un semplice artigiano, oppure era il cioccolataio, colpevole di ostentare una ricchezza superiore a quella consentita dal suo rango? In entrambi i casi, una cosa sembra chiara: produrre cioccolato poteva essere un'attività assai redditizia. Il diritto di sfoggiarne i proventi, a quanto pare, era un'altra questione.

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.