COLAZIONE DA AUGUSTA · VERSÃO INTRODUTÓRIA

# Turim: tour do chocolate

Caminhada: 7,2 km, 1 h 37 min

Se vocês gostam de chocolate, em Turim podem fazer disso um itinerário a pé, passando de cafés históricos a lojas que experimentam receitas novas. Nos cafés do século XVIII já se servia chocolate quente; a 1865 remonta tradicionalmente o nascimento do gianduiotto, feito de cacau e avelãs piemontesas. E ao lado das confeitarias históricas trabalham ainda hoje artesãos atentos a métodos e ingredientes. Curiosamente, todo esse sucesso não impediu que, em Turim, «fare la figura del cioccolataio» (literalmente, «fazer a figura do chocolateiro») se tornasse sinônimo de passar vergonha. No entanto, a julgar pela tradição, o problema não era que os chocolateiros ganhassem pouco, mas sim que alguns deles ganhassem demais.[1]

Do B&B, atravessem o Po e cheguem ao centro. O percurso passa por corso Vittorio Emanuele II, a zona de Porta Nuova, via Cavour, piazza San Carlo, piazza Castello e o Quadrilatero Romano, até a Consolata. Contem cerca de três ou quatro horas, dependendo de quantas paradas fizerem: entre gianduiotti, cremini, interpretações mais recentes, um chocolate quente ou um bicerin, o tempo passa com prazer. Se quiserem conhecer também a história e o processamento do cacau, podem acrescentar o Museo del Cioccolato.

Turim dedica a essa tradição também o CioccolaTò, que reúne produtores, artesãos e apaixonados. Mas não é preciso esperar o evento: os cafés e as lojas oferecem degustações durante todo o ano. Antes de sair, verifiquem as modalidades de visita, sobretudo para o museu.

## Cioccolateria Guido Gobino



Um cremino com azeite de oliva extravirgem taggiasca e sal marinho integral: é o Cremino al Sale de Guido Gobino, preparado com chocolate gianduja. Em 2008 recebeu da Academy of Chocolate de Londres o reconhecimento de melhor bombom do mundo. O Tourinot, que Gobino lançou em 1995, é um gianduiotto menor, para comparar com o clássico pela consistência e pelo equilíbrio entre cacau e avelãs.

Guido Gobino tem uma relação respeitosa, mas não reverencial, com a tradição chocolateira turinesa: reinterpreta as suas especialidades, dedicando atenção especial à escolha das matérias-primas. Para descobrir onde nasce o seu chocolate, vocês podem visitar a Fabbrica, na via Cagliari 15/b, sede histórica da empresa, onde ele é produzido e vendido e onde, com reserva, é possível acompanhar a produção. Se preferirem ficar só na degustação, a loja da via Lagrange, perto do Museo Egizio e da igreja de San Filippo Neri, é mais cômoda ao longo do itinerário e conserva móveis de outros tempos. Uma terceira loja fica no corso Vittorio Emanuele II, no espaço do histórico Caffè Platti.

## Cioccolateria Giordano




Sob os pórticos da piazza Carlo Felice, a vitrine em nogueira entalhada, as decorações douradas e o letreiro original levam vocês de volta às confeitarias do final do século XIX. A chocolateria Giordano nasceu em 1897, e lá dentro a atmosfera continua: paredes revestidas de madeira, espelhos e prateleiras de cristal.

Aqui os gianduiotti ainda são feitos à mão, do preparo da massa ao corte, à espatulagem e ao embrulho de cada peça no papel dourado. A receita continua sendo a clássica: açúcar, avelãs piemontesas, massa de cacau e manteiga de cacau. Ao lado, vocês encontram giacomette, cremini e outros chocolates turineses. É uma parada que vale também pela loja, não só pelo que vocês levam.

## Choco-Story Torino, Museu do Chocolate e do Gianduja



Aqui as degustações também abrem espaço para a história. A poucos passos de Porta Nuova, nos espaços subterrâneos da histórica confeitaria Pfatisch, vocês entram no Choco-Story Torino, Museu do Chocolate e do Gianduja.

Mais de setecentos objetos e instalações interativas acompanham o cacau desde as civilizações pré-colombianas até a difusão do chocolate na Europa, chegando à tradição turinesa, mostrando como mudaram o processamento e os métodos de produção. Há espaço também para a história do gianduja e das especialidades piemontesas, com experiências de degustação e oficinas de preparo do chocolate mediante reserva.

Calculem mais tempo do que para uma loja: é um percurso de museu propriamente dito. No final, vocês podem parar na confeitaria Pfatisch, ligada ao museu.

## Cioccolateria Davide Appendino




Aqui a comparação interessante não é só entre gianduiotti e cremini, mas entre chocolates obtidos de amêndoas de cacau de origens diferentes. Davide Appendino, criado numa família de confeiteiros, escolheu em 2010 se dedicar ao trabalho com o chocolate e, na loja da via Cavour, une a tradição piemontesa à pesquisa sobre o cacau.

Além de bombons, trufas e botões de chocolate amargo, vocês encontram barras de origem única feitas a partir das amêndoas, segundo o processo «bean to bar». As amêndoas são moídas em pedra e, nas barras amargas dessa linha, os ingredientes são essencialmente cacau e açúcar de cana bruto. Se os aromas despertam a curiosidade de vocês, comparar aqui diferentes procedências faz todo o sentido.

## Caffè Confetteria Stratta



Antes mesmo de entrar na Stratta, há a placa com os seus detalhes dourados. Depois vêm as vitrines, as madeiras trabalhadas, os espelhos, os estuques e os lustres de vidro: o gosto das confeitarias do século XIX ainda está lá.

A loja abriu na piazza San Carlo em 1836, quando a firma Reina e Stratta iniciou a atividade de pastelaria e confeitaria. Em 1858 a condução passou aos irmãos Stratta.

Tornada uma referência para a burguesia e a nobreza turinesas, a loja obteve também o reconhecimento de fornecedora da Casa Real. Entre os produtos vocês encontram doces, chocolate, balas, confeitos e outras especialidades da tradição da cidade.

Aqui a memória de Cavour tornou-se também um bombom. As «Gioie di Cavour», dedicadas ao estadista piemontês, na versão tradicional têm chocolate ao leite ou amargo, um coração de creme gianduia e uma cobertura de avelãs torradas em pedacinhos.

Ao lado destas vocês encontram outras preparações de chocolataria e confeitaria, entre as quais os marrons glacés. Na Stratta, a tradição doceira turinesa encontra-se sobretudo nas vitrines, e não nas xícaras dos cafés históricos.

## Cioccolateria Guido Castagna




O Giuinott pesa sete gramas. É a releitura do gianduiotto que Guido Castagna prepara com avelãs piemontesas e cacau selecionado e que obteve sete prêmios de ouro no International Chocolate Awards.

Castagna desenvolveu um sistema de produção chamado «Metodo Naturale», que parte da seleção das amêndoas e leva em conta tanto a procedência do cacau quanto as condições de trabalho dos produtores. O cacau é comprado por meio de cooperativas; as amêndoas destinadas ao processamento são selecionadas à mão.

O laboratório fica em Giaveno, mas para conhecer esses produtos não é preciso ir até lá: na loja da via Maria Vittoria vocês podem provar o Giuinott, barras e outras criações à base de cacau.

## Caffè Baratti & Milano




Na entrada da Galleria Subalpina, na esquina com a piazza Castello, o Baratti & Milano convida a olhar em volta antes mesmo de pedir: mármores, espelhos, madeiras marchetadas, bronzes e estuques dourados. Também na fachada voltada para a praça há relevos em bronze que merecem um olhar.

Por trás desse nome estão Ferdinando Baratti e Edoardo Milano, dois confeiteiros do Canavese que abriram a atividade em 1858 na via Dora Grossa, hoje via Garibaldi, e se transferiram para cá em 1875.

O estabelecimento tornou-se fornecedor da Casa Real e ponto de encontro da sociedade turinense. Uma parte das decorações remonta à ampliação concluída em 1911, com projeto de Giulio Casanova e a colaboração do escultor Edoardo Rubino.

Antes do café na Galleria Subalpina havia o laboratório de confeitaria: a atividade começou ali, e só depois veio a sede atual. Aquela tradição continua na produção de chocolate e produtos de confeitaria.

Nós pararíamos de bom grado para um chocolate quente, mas também olhar o sortimento de bombons, pralinês e outras especialidades conta a passagem das lojas de doces aos cafés e confeitarias de prestígio.

## Caffè confetteria Al Bicerin




Um local pequeno, as mesinhas de mármore branco, os espelhos, a madeira e o balcão: ao entrar no Al Bicerin parece que se está numa chocolateria do século XIX. Vocês estão na piazza della Consolata, diante do santuário, no Quadrilatero Romano. Giuseppe Dentis abriu aqui o café em 1763.

O nome vem de «bicerin», «copinho» em piemontês: café, chocolate e creme de leite numa bebida quente, sem álcool, servida em copos transparentes.

As dimensões do local permaneceram recolhidas, e a relação com a praça e o santuário se percebe também do interior. O mobiliário histórico ainda permite entender como eram organizadas as antigas chocolaterias turinenses.

O bicerin tem uma antepassada do século XVIII: a bavareisa, preparada com ingredientes semelhantes mas servida em copos maiores. A versão turinense, por sua vez, chega num pequeno copo transparente, que deixa distinguir as camadas de café, chocolate e creme de leite.

Se vocês gostam de bebidas de chocolate, esta pode ser a parada certa para provar uma especialidade que manteve o seu lugar na tradição doceira da cidade.

---

[1] Segundo uma tradição relatada por Alberto Viriglio em Voci e cose del vecchio Piemonte (1917), no início do reinado de Carlo Felice, um chocolateiro de Turim que havia enriquecido com seu ofício teria tido a impudência de cometer a imprudência de circular pela cidade numa carruagem puxada por quatro cavalos. Segundo as convenções sociais da época, os burgueses normalmente viajavam em carruagens puxadas por dois cavalos, enquanto as de quatro eram privilégio dos estratos mais elevados da sociedade. O soberano, contrariado, teria mandado chamar o chocolateiro e ordenado que reduzisse o número de cavalos: ele, rei da Sardenha, de Chipre e de Jerusalém, certamente não podia se permitir circular numa carruagem que não fosse mais suntuosa do que a de um fabricante de chocolate. Teria, justamente, feito «la figura del cioccolataio» (literalmente, «a figura do chocolateiro»). Segundo outra versão, teria resolvido a questão passando a uma carruagem puxada por seis cavalos.

A origem do ditado não é historicamente comprovada, mas a anedota permite duas interpretações: era o rei quem corria o risco de passar vergonha ao se deixar igualar por um simples artesão, ou era o chocolateiro, culpado por ostentar uma riqueza acima do que sua posição social permitia? Em ambos os casos, uma coisa parece clara: produzir chocolate podia ser uma atividade bastante lucrativa. O direito de ostentar os ganhos obtidos com isso, ao que parece, era outra questão.

---

Ao reservar a sua estadia connosco, vocês recebem o itinerário completo passo a passo, com as informações para chegar e voltar e dicas sobre o que ver.