

Caffè Al Bicerin: a Torino 254 anni di storia in una caffetteria

scritto da Redazione | 03/01/2018



La pasticceria, sorta accanto al Santuario della Consolata nell'omonima piazza, prese il nome dalla bevanda che la rese famosa ai torinesi e a personaggi illustri.

Nel [Quadrilatero Romano di Torino](#), a pochi passi da Porta Susa e Porta Palazzo, nel 1763 nacque un pezzo di storia, rimasto intatto dopo oltre due secoli. Si tratta del [Caffè Al Bicerin](#), una caffetteria, cioccolateria e confetteria fondata da **Giuseppe Dentis** - acquacedratario di mestiere.

Nata come bottega, nel 1800 subì diverse evoluzioni. Divenuta dapprima cioccolateria, acquisì popolarità grazie all'iconica bevanda [bicerin](#) e ai numerosi ed illustri personaggi che la frequentarono tra cui **Camillo Benso Conte di Cavour**, **Giacomo Puccini**, **Friedrich Nietzsche** e, più tardi, nomi del calibro di Umberto Eco, Guido Gozzano, Italo Calvino e Mario Soldati.

Caffè Al Bicerin: a Torino un locale leggendario

Il bicerin, il cui termine indica il bicchierino senza manico in cui viene servito è un'evoluzione della **bavareisa**, una bevanda settecentesca a base di cioccolato, caffè, latte e sciroppo. Fino ad una certa epoca, gli ingredienti venivano serviti ma, ad un certo punto, si iniziò a proporli nel medesimo bicchiere ed in 3 varianti differenti: **pur e fiur** (simile all'odierno cappuccino), **pur e barba** (caffè e cioccolato), **'n poc 'd tut** ("un po' di tutto") ovvero caffè, latte e cioccolato. Proprio quest'ultima variante fu quella che riscosse maggior successo e corrisponde a quello che oggi conosciamo come bicerin.

Oggi il bicerin viene ancora preparato con l'antica ricetta, custodita gelosamente negli anni dalle donne che hanno condotto la caffetteria. Si versa il **caffè espresso** nel bicchiere, si aggiunge la **cioccolata calda** preparata artigianalmente in tradizionali pentole di rame e, infine il fior di latte in cima, rigorosamente senza mescolare, come consigliano anche all'assaggio.

Nel **Caffè Al bicerin**, tuttavia, non viene servito solo il "bicerin" ma si possono degustare tante prelibatezze. Tra queste, un ottimo **zabaione** - altra specialità torinese - preparato a mano sul momento nelle varianti classico, al Passito di Caluso, al Ratafià (liquore alle amarene) e al limone, la **torta "Bicerin" al caffè e cioccolato** ricoperta di glassa bianca, il **liquore Bicerin**, la cioccolata calda (preparata nelle ramine con o senza panna fresca montata), il toast al cioccolato, la torta di nocciole con cioccolata calda e panna ed anche una buona selezione di tè e tisane ricercati.

Nel caso in cui vogliate entrare appieno nell'atmosfera ottocentesca, consiglio di seguire la storica tradizione di degustare, dalle 2 di pomeriggio alle 10 di sera, il Bicerin accompagnato dai dessert della tradizione piemontese anche detti "bagnati", biscotti artigianali di pasticceria secca, nati proprio per essere inzuppati.

Caffè Al Bicerin dal 1763

Piazza della Consolata, 5, Torino

www.bicerin.it

© Articolo di Alessio D'Aguanno.