

Un buon caffè a Trieste? 4 bar storici da visitare in centro

scritto da Pamela Mussio | 10/05/2019



«Caffè di ladri, di baldracche covo [...] caffè di plebe, dove un dì celavo la mia faccia, con gioia oggi ti guardo. E tu concili l'italo e lo slavo, a tarda notte, lungo il tuo biliardo.» Così scriveva Umberto Saba a proposito di un bar storico nella città mitteleuropea che vanta una lunga tradizione coffeicola.

Trieste è una città dove l'antica tradizione del caffè viene tramandata da secoli. Qui hanno sede **alcune tra le migliori torrefazioni d'Italia**, la cui attività è sempre stata agevolata dai traffici commerciali che caratterizzano questa zona di confine.

I triestini amano sorseggiare a qualsiasi ora del giorno quello che, un tempo, veniva definito il **“vino d'Arabia”** e per fare questo hanno a disposizione **moltissimi bar dove il caffè si “degusta”** perchè risponde a precisi canoni di qualità e di soddisfazione multisensoriale. Tra questi locali, molti sono storici e risalgono addirittura all'Ottocento, a ricordo dell'artistocrazia decadente austro-ungarica.

Ne abbiamo provati diversi ma vi raccontiamo dei quattro che, a nostro parere, vanno visitati per la loro storia e il prestigio. **Non è una selezione condotta su tutti i bar di Trieste**, magari la faremo in futuro.

Trieste e i suoi caffè: 4 locali storici in centro da non perdere

1. Caffè Tommaseo

Il più antico della città è il [Caffè Tommaseo](#) (Piazza Tommaseo 4c), inaugurato nel 1830 e restaurato con cura negli anni Novanta.

In questo salotto elegante e luminoso nel centro storico, un tempo si potevano incontrare grandi intellettuali e scrittori come **Italo Svevo** e **James Joyce**, **Umberto Saba** e **Giani Stuparich**, nonché i primi irredentisti, che qui si narra costruirono il movimento.

Il locale, pulito e curato, rimane ammantato da un alone di fascino senza risultare, tuttavia, freddo e formale. Propone anche una buona carta dei vini ma abbiamo preferito orientarci verso “la tazzina” accompagnata da qualche dolce. Con un servizio cortese e veloce, ci viene servito un caffè dalla schiuma color nocciola e dal profumo piacevole; alla degustazione risulta corposo con retrogusto agrumato.

2. Caffè San Marco

Altro luogo di incontro degli intellettuali fu il [Caffè San Marco](#) (via Battisti 18, I), aperto all’inizio del Novecento e ricostruito nel primo dopoguerra, dopo essere stato distrutto durante il conflitto mondiale.

Oggi l’**“Antico Caffè San Marco”** è anche libreria e ristorante, quindi un luogo dove trattenersi ben oltre il tempo per degustare una tazzina di caffè.

Il caffè è davvero buono e, pur non essendo degli esperti, rimaniamo affascinati dai tanti profumi che si sprigionano già tenendo la tazzina sul tavolo: frutta, biscotto e cioccolato, su tutti; il cacao si avverte anche all’assaggio.

3. Caffè degli Specchi

In Piazza Unità d’Italia 7, si trova il [Caffè degli Specchi](#) che rappresenta ancora oggi il salotto buono della città. Solo tre degli specchi originali che ornavano le pareti sono attualmente esposti mentre gli altri, risalenti all’Ottocento, sono conservati in un ambiente protetto da umidità e salsedine.

La presenza degli specchi qui, come nel Caffè Tommaseo, era funzionale ad allungare l’orario di apertura del locale. Non essendo presente l’elettricità, infatti, la luce dei lumi veniva rifratta dagli specchi, rendendo l’ambiente luminoso a lungo.

Colpisce, in questo bar, la grande varietà di caffè che viene servito in diverse modalità, anche con l’accompagnamento della cioccolata. Il Caffè degli Specchi, infatti, oggi appartiene alla famiglia Faggiotto, pasticceri e cioccolatieri di fama internazionale. Noi vi suggeriamo di provare anche i dolci e la cioccolata proposta in tanti modi.

Non c’è età che tenga, qui si torna bambini e si fa fatica ad allontanarsi.

4. Caffè Stella Polare

Infine, accanto alla chiesa serbo-ortodossa, si può trovare il **Caffè Stella Polare** (Via Dante Alighieri, 14), la cui sala da ballo fu galeotta tra le ragazze triestine e i soldati anglo-americani durante la seconda guerra.

Quindi, sia che decidiate di consumare un caffè nei locali storici sia nei più moderni bistrot, sarete comunque contagiati dalla tradizione di questa città al confine tra cultura italiana e mitteleuropea.

Ordinare un caffè a Trieste: un utile vademecum

Se vi capita di entrare in un bar triestino, potreste impiegare qualche minuto a far capire al barista la vostra ordinazione. È infatti d'uso ordinare il caffè e le sue varianti con un lessico del tutto particolare.

L'**espresso liscio** si indica con "**Nero**", che diventa "**Con goccia**" se leggermente macchiato con latte; il "**Capo**", invece, è il caffè macchiato con schiuma. Il "**Cappuccino in tazza grande**" a Trieste indica il caffelatte, con tanta schiuma se volete il classico.

Un'ulteriore complicazione è la richiesta del bicchierino in vetro, indicato semplicemente con "**b.**" Quindi, un caffè ristretto macchiato in vetro diventerà un "**Nero in b con goccia**", mentre un macchiato in vetro con tanta schiuma diventerà un "**Capo in b tanta**".

In breve:

- Espresso liscio >> "**Nero**"
- Espresso leggermente macchiato con latte >> "**Con goccia**"
- Caffè macchiato con schiuma >> "**Capo**"
- Caffelatte >> "**Cappuccino in tazza grande**"
- Cappuccino >> "**Cappuccino in tazza grande con tanta schiuma**"
- Caffè nel bicchierino in vetro >> "**b**"
- Caffè ristretto macchiato in vetro >> "**Nero in b con goccia**"
- Caffè macchiato in vetro con tanta schiuma >> "**Capo in b tanta**".