

16 FEBBRAIO 2024 – TOUR DEI CAFFÈ STORICI DI TORINO

Un dolce viaggio nel tempo e nella storia

Ci siamo ritrovati in ventidue ai piedi del monumento ad Emanuele Filiberto di Savoia in Piazza San Carlo dove ci attendeva Simona, la nostra storica guida. Subito lì di fronte siamo entrati nel **Caffè Torino** inaugurato agli inizi del Novecento. In un'atmosfera di altri tempi, tra marmi pregiati e lampadari sontuosi, vi si possono gustare alcune delle tradizionali delizie torinesi come i gianduiotti.

La seconda tappa è stata il **Caffè San Carlo**, il salotto di Torino, risalente al 1822. È uno dei Caffè più eleganti della città, oggi è apprezzato soprattutto per le sue pregiate miscele di caffè e la sera si trasforma in ristorante.

Abbiamo poi visitato la **Cioccolateria Domori**. Lì ci hanno offerto cioccolatini e cioccolata calda e ci è stata illustrata l'origine di questo particolare cioccolato ricavato dalle fave del cacao Criollo, qualità rara coltivata in Ecuador nella piantagione di proprietà della ditta stessa.

Il tour è proseguito verso Piazza Carignano dove si trova il **Caffè Pepino**. Due passi ed eccoci davanti al Ristorante del Cambio dove, nei locali dell'antica farmacia trasformata in **Caffè Cambio**, si fa la fila per accaparrarsi i croissants cubici, una novità divenuta vera e propria moda che ha contagiato i torinesi e soprattutto i turisti.

Raggiunta la Galleria Subalpina, dalle ampie vetrine abbiamo potuto ammirare gli interni eleganti ed affollati del **Caffè Baratti & Milano** famoso per il cioccolato, i gianduiotti, i cremini e per aver ricevuto lo stemma di fornitore dalla Real Casa Savoia.

Poco più in là, di fronte a Piazza Castello, ecco il **Caffè Mulassano**. Aperto nel 1907, fu ritrovo abituale della nobiltà torinese, ma anche degli artisti del Teatro Regio, poco distante. Il Caffè è famoso anche perché qui è "nato" il tramezzino, il soffice panino a forma di triangolo.

Si è raggiunto poi il **Caffè Fiorio**, in via Po, che dal 1780 è un'istituzione. Famosissimo il suo gelato al Gianduja servito nelle celebri "coppe Fiorio".

Qui, da una sala interna, con una bella scala si accede al piano superiore dove ci aspettava una merenda con **bicerin**, storica specialità torinese a base di cioccolato, caffè, crema di latte o panna, accompagnata da biscottini.

Con questa apprezzata delizia si è concluso un pomeriggio interessante, un percorso nella storia e nelle suggestioni che la nostra bellissima città sempre sa offrire.