

# TRA BICERIN, PAN GELATO E FABBRICHE DI CIOCCOLATO

Apprezzato da viaggiatori e teste coronate, soprattutto durante i mesi più freddi, il cioccolato di Torino ha origini lontane ed è rimasto, fino ai nostri giorni, un elemento fondante della cultura gastronomica della città

di Clara e Gigi Padovani

«Parmi les belles et bonnes choses remarquées à Turin, je n'oublierai jamais le *bicerin*...». Così scriveva **Alexandre Dumas** nella sua famosa lettera a Robert De Raude, dopo essere stato nella capitale sabauda nel 1852. E lo scrittore francese, grande esperto di cucina, spiegava perché non avrebbe mai dimenticato il *bicerin* tra le cose buone e belle della città visitata: «È una bevanda eccellente, a base di caffè, latte e cioccolato, che viene servita in tutti i caffè a un prezzo piuttosto conveniente». Come racconta **Alberto Viriglio** nelle sue gustose memorie su *Torino e i Torinesi*, pubblicate nel 1898, il rito del *bicerin* si officiava soltanto fino a mezzogiorno: poiché «più tardi diventerebbe un anacronismo». Negli inverni di metà Ottocento la fumante tazza scaldava i frequentatori dei numerosi caffè storici subalpini, dal Fiorio di via Po al Perla di via Mazzini, caro a De Amicis e agli intellettuali meridionali, al Bicerin di piazza della Consolata, dove si incontravano a discutere ufficiali, diplomatici, politici e scrittori, tra un «bagnato» – biscotti da abbinare alla cioccolata calda – e qualche «Gazzetta» risorgimentale da commentare.

## DAL MONDO A TORINO

Gli accoglienti caffè, con specchi e velluti, accompagnano da sempre la vita torinese. Il loro esordio si fa risalire al 1628, quando gli acquaviti ebbero il permesso di mescolare i loro liquori corroboranti, soprattutto nei mesi più freddi. All'abilità dei *licoriste* si aggiunse nel 1678 quella dei *ciocolatè*, grazie alla prima patente concessa da Maria Giovanna di Savoia-Nemours, la seconda Madama Reale, a tal Giò Battista Ari, passato alla storia grazie a quella prima autorizzazione. Negli stessi anni a Parigi il *maître chocolatier* Chaillou aveva aperto una sua bottega non lontano dal Louvre: a portare in Francia il «cibo degli dei» era stata Maria Teresa di Spagna, moglie di Luigi XIV. A Torino il merito

spetta probabilmente a **Catalina Micaela, infanta di Spagna**, che alla fine del XVI secolo andò sposa al duca Carlo Emanuele I. Fin dal 1698 fu aperto alla corte dei Savoia un «ufficio della cioccolata» che si occupava di acquistare il prezioso **oro bruno** da appositi «fabbricatori». Il cacao dalle Americhe giungeva nel Regno sabauda attraverso il porto di Nizza e a Torino venivano creati piccoli pani di cioccolato o minuscoli *diablotin* (gocce fondenti, antesignane dei cioccolatini): sciolti, costituivano la materia prima per la prelibata bevanda, destinata agli aristocratici o alle *coffee house*.

La scorta di cacao per l'inverno arrivava in settembre, come dimostrano alcuni documenti ritrovati dallo storico-economista Giuseppe Bracco. E poi, dalla capitale sabauda veniva spedito in tutta Europa. Nei registri di importazione del Regno di Sardegna datati 1819 si annota una quantità di 1.375,97 quintali, 28,49 dei quali furono poi esportati nel milanese. Altri 1.811 erano in transito, destinati alla Svizzera. Fin dagli anni Venti dell'Ottocento, la produzione del «cibo degli dei» si rivelò un buon affare, tanto che i documenti ufficiali riportano l'esistenza di ben 19 «fabbricanti che fanno smercio di cioccolata» con una trentina di lavoranti e un po' di apprendisti. Si producevano (anno 1822, dati raccolti da Bracco e riportati nel libro *Gianduiotto Mania*) 86mila libbre di cioccolato alla cannella e 34mila alla vaniglia: il gusto speziato del Settecento era rimasto ancora in gran voga.

## IL LEGAME CON LA SVIZZERA

Un secolo dopo, Torino divenne la **capitale dell'industria dolciaria italiana**. Le imprese si insediarono, già all'inizio dell'Ottocento, attorno ai canali – detti *bealere* – in grado di fornire energia idraulica ai macchinari. Il pioniere di queste produzioni fu **Giovanni Martino Bianchini**, uno svizzero del Canton Ticino

giunto in città dalla Valle Blenio con altri cioccolatieri (se ne trovano tracce nel Museo etnografico di Blenio, in Svizzera): nel 1819 seppe sostituire la forza dell'acqua alla fatica dell'uomo e inventò una «macchina per tritollamento del cacao, zucchero e droghe», mossa dal canale Ceronda, in Borgo San Donato. Quella piccola *boita* diede origine a un colosso del «cibo degli dei», ora in Valle Pellice: la **Caffarel**. In origine era una conceria: grazie a Bianchini e poi, dal 1832, a Paolo Caffarelli, divenne una fabbrica di cioccolato. E altre seguirono.

Fu definita «**l'emigrazione dei cioccolatari**»: i ticinesi meno abbienti cercarono fortuna in Italia e alcuni artigiani elvetici vennero a imparare l'arte dolciaria nella capitale sabauda, come François Cailler, che nel 1819 – ritornato sulle rive del Lago di Ginevra – aprì uno stabilimento a Corsier, e con la farina latte inventata da Henry Nestlé riuscì a produrre nel 1875 il primo cioccolato al latte. **Philippe Suchard** fece un tirocinio torinese, per poi fondare in Svizzera, nel 1826, un marchio ora tra i più importanti del mondo.

## LA PATRIA DEL GIANDUIA

Ma se la Svizzera detiene il primato del cioccolato al latte, Torino e l'Italia sono la patria del **gianduià**. Le nozze tra cacao e nocciole risalgono al 1865, quando il gianduiotto divenne il primo surrogato di lusso. Lo si evince da un manuale edito a Venezia nel 1813 dallo scrittore ed enciclopedista Antonio Bazzarini, che si intitola *Piano teorico pratico di sostituzione nazionale al cioccolato*: a causa del blocco continentale attuato da Napoleone Bonaparte nel 1806, era difficile trovare il cacao (che allora proveniva soltanto dalle Americhe) ed era molto caro. Il libretto consigliava di sostituirlo con «l'occidentale nocciuola»: la tonda e gentile delle Langhe tostata, tritata e mescolata con cacao e zucchero portò a un nuovo tipo