



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

**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.**



L'ingresso del Caffè (Foto © Al Bicerin)

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 (Foto © Alessio D'Aguanno).

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 cioccolato 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.



La torta Bicerin, caffè e cioccolato (Foto © Alessio D'Aguanno).

**Caffè Al Bicerin dal 1763**  
Piazza della Consolata, 5, Torino  
[www.bicerin.it](http://www.bicerin.it)

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

**Data di creazione**

03/01/2018

**Autore**

redazione