

SPECIALITÀ DI PASTICCERIA, MAPPA DEI PRODUTTORI

# Presi per la gola da Leone e Pinguino

LO SPIRITO INNOVATORE E L'INVENTIVA DEI TORINESI TRA OTTOCENTO E NOVECENTO NON SI APPLICARONO SOLO ALLA POLITICA E ALL'INDUSTRIA, MA ANCHE AL SETTORE GASTRONOMICO, PRODUCENDO «GALUPERIE» (GOLOSITÀ) CHE SI POSSONO ASSAPORARE ANCORA OGGI

1

## Il Bicerin (PIAZZA DELLA CONSOLATA 5)

Di fronte all'ingresso del Santuario della Consolata, in un piccolo locale scuro, arredato con tavoli e panche in legno, il signor Dentis serviva, fin dal lontano 1763, cedrata, limonata, bibite varie della tradizione locale, ma anche caffè, cioccolata e tè provenienti dai quattro capi del mondo. All'inizio dell'Ottocento, poi, la bottega venne ristrutturata, insieme all'intero palazzo, per assumere l'aspetto che ha ancora oggi. Gli interni vennero

decorati dalle boiserie con specchi e dai tavolini in marmo, dietro il massiccio bancone comparirono i grandi vasi di vetro con i confetti e l'ingresso si arricchì della cornice in ferro e dei pannelli pubblicitari laterali. In quegli anni i proprietari sperimentarono delle variazioni su una bevanda tipica dell'epoca, la «bavareisa», che veniva servita in grossi bicchieri in cui venivano mescolati caffè, cioccolata e latte. Riducendo le dimensioni

e tenendo separati con cura i diversi elementi in strati, si ottennero tre varianti di «bicchierino» (bicerin, appunto): «pur e fiur» (ovvero caffè sotto e spuma di latte sopra, come l'odierno cappuccino), «pur e barba» (con caffè e cioccolata) e infine «'n poc 'd tut» (cioè «un po' di tutto», con i tre strati sovrapposti) che divenne la versione più amata, servita ancora oggi nell'elegante sala a clienti abituali, turisti o semplici curiosi.

## Zabaione Fiorio (VIA PO 8)

Nel 1780, tra le austere geometrie dei portici di via Po, venne fondato il Caffè Fiorio che divenne ben presto il ritrovo preferito della nobiltà conservatrice e degli alti ufficiali dell'esercito sabauda. Nei decenni successivi la clientela divenne sempre più di estrazione borghese e di idee riformatrici, tanto che, durante il Risorgimento, il caffè rappresentava il più vivace salotto di discussione politica della città. È noto l'aneddoto secondo cui il re Carlo Alberto fosse solito chiedere al conte di Cavour, affezionato cliente del locale, «Cosa si dice oggi al Fiorio?». Di sicuro il goloso protagonista della nostra unità nazionale non frequentava le eleganti sale solo per discutere di alleanze e riforme: ad attrarlo era anche il rinomato zabaione del locale, servito caldo in tazza, che si può gustare ancora oggi. Le origini di questa golosità fatta di tuorli d'uovo, zucchero e vino aromatico, sono avvolte nel mistero, anche se una tradizione lo leggherebbe proprio a Torino, come crema inventata da (o dedicata a) San Pasquale Baylòn, il missionario francescano del '500 patrono dei cuochi e dei pasticceri.



3

## Pastiglie Leone

(CORSO REGINA MARGHERITA 242)

Il palazzo di corso Regina Margherita 242 ha subito recentemente una radicale ristrutturazione in funzione residenziale, ma ha conservato le belle strutture della storica fabbrica stile liberty delle Pastiglie Leone, uno dei prodotti più caratteristici della Torino post unitaria. Dopo aver fondato la propria attività ad Alba nel 1857, Luigi Leone trasferì ben presto la propria confetteria nella prima capitale del Regno d'Italia, dove il conte di Cavour si era già appassionato alle sue caramelle gommose alla violetta, ribattezzate, in suo onore, «senateurs».

Da allora, la fabbrica sulle rive della Dora divenne un regno di aromi e sapori in cui si mescolavano la menta di Pancalieri, la liquirizia calabrese, le essenze degli agrumi siciliani e la vaniglia del Madagascar. La capillare diffusione delle caratteristiche coloratissime scatoline di pastiglie in tutti i caffè cittadini fece nascere il modo di dire «marca leone» per indicare qualcosa di particolare evidenza. L'adagio era così popolare che Tino Faussone, l'operaio protagonista del romanzo «La chiave a stella» di Primo Levi, di fronte ad un clamoroso errore di un progettista commentava: «Una topica marca leone».

## I tramezzini di Mulassano

(PIAZZA CASTELLO 15)

4

Si racconta che i panettieri di Torino servissero al Boia, in segno di disprezzo, il pane capovolto. L'ultimo di questi sinistri impiegati comunali, Piero Pantoni, vissuto nella prima metà dell'Ottocento,

ottenne però una delibera dalle autorità in cui si impediva tale pratica. Alcuni panettieri riuscirono ad aggirare la regola inventando un pane carré (quadrato), di forma simile a quella di un mattone, senza differenze tra la parte superiore e quella



inferiore. Questa sarebbe rimasta probabilmente un'invenzione senza futuro se una coppia di emigranti piemontesi, Angela e Onorino Nebiolo, tornati in patria da Detroit nel 1925, non avessero acquistato il caffè Mulassano che, fin dal 1907, occupava il locale di Piazza Castello in cui si trova ancora oggi. Tra le innovazioni portate dagli Usa, i Nebiolo utilizzarono la macchina per tostare il pancarré, realizzando i primi toast torinesi. Il morbidissimo pane nato per schernire il boia venne poi utilizzato dal signor Onorino, per fare ricchissimi panini che Gabriele D'Annunzio battezzò «tramezzini», novità dall'immediato e duraturo successo.

5

## Il Pinguino di Pepino

(PIAZZA CARIGNANO 8)

Nello stesso edificio del Teatro Carignano, quasi a fare da contraltare al famoso Ristorante del Cambio sull'ala opposta, si trovano le raffinate sale della Gelateria Pepino. Il locale, chiamato così dal nome del suo primo proprietario, Domenico Pepino, che lo gestì dal 1884 al 1916, ebbe subito una notevole fama suscitando l'apprezzamento dei torinesi per l'ottima qualità dei gelati. D'altra parte, se all'abile pasticciere napoletano si deve la fondazione e il successo iniziale dell'impresa, è con i nuovi proprietari, Feletti e Cavagnino, che la gelateria si

rinnova, adottando per la prima volta il ghiaccio secco per il trasporto a domicilio dei prodotti e ottenendo anche più volte dai Savoia il titolo di «Fornitore della Real Casa». La vera svolta, però, fu nel 1939 quando l'azienda brevettò il primo gelato ricoperto su stecco del mondo, il famosissimo Pinguino. Disponibile in vari gusti, dalla più classica vaniglia alla più sbarazzina viola, questa pratica e gustosa novità, superate le difficoltà della Seconda Guerra Mondiale, si impose come simbolo del passeggio nei pomeriggi e nelle serate estive torinesi.

