

Caffè storici, pasticcerie e confetterie: sono luoghi a cui i torinesi si sentono particolarmente affezionati.

Forse perché con orgoglio ricordano che sono stati punti d'incontro di alcuni dei protagonisti della storia politica e letteraria d'Italia. Tra le mura di famosi caffè cittadini infatti i politici di un tempo discutevano delle sorti del Regno sabauda, gli intellettuali si confrontavano su arte e letteratura e gli uomini della ricca borghesia intessevano affari, mentre le donne si intrattenevano con pettegolezzi o conversazioni sulle ultime mode.

Ancora oggi i caffè, con i loro raffinati arredi, le pasticcerie e confetterie con le vetrine luccicanti e colorate rimangono i simboli di un'eleganza e di una tradizione del gusto tutti piemontesi, in cui l'atmosfera è rimasta quella di un tempo. La stessa in cui Cavour sorseggiava il suo amato bicerin, nato qui, o in cui Gozzano ammirava rapito le signorine che mangiavano le paste da Baratti in piazza Castello.

Come è rimasta quella di un tempo la cura e la sapienza artigiana per creare veri e propri trionfi per gli occhi e per il palato. Torino, patria della crema gianduia e sede di laboratori raffinati per il cioccolato e le delizie dell'arte bianca in genere – la cui fama va ben oltre i confini nazionali – è una città da scoprire anche attraverso le golose testimonianze della sua cultura enogastronomica.

Vi invito dunque a lasciarvi incuriosire da questo libro e a farvi guidare nella scoperta di una Torino insolita, di una città che con abilità, gusto e fantasia sa coniugare il saper fare al saper vivere. Al saper vivere bene, aggiungerei.

Sergio Chiamparino
Sindaco di Torino

Non sono mai stato in Giappone, ma ho letto un numero sufficiente di romanzi giapponesi per poter dire che anche noi a Torino abbiamo la nostra «cerimonia del tè». Si svolge prevalentemente la domenica mattina nelle pasticcerie della città, sparse in tutti i quartieri, e consiste nella scelta ponderata delle paste da mettere nel vassoio di cartone rigido, indicandole una per una al di là del vetro alla paziente e materna commessa che impugna le pinzette per afferrarle dolcemente. Il dito indice del cliente punta verso le guantiere quasi vuote perché se di quel tipo ne sono rimaste poche vuol dire che sono le più buone. La commessa prova sommessamente a indirizzare la scelta altrove, suggerendo un diplomatico o un funghetto ma con scarsi risultati. Questo è solo il primo atto della nostra «cerimonia delle paste»; il secondo si recita a casa, attorno al tavolo da pranzo.

Ricordo mio padre che tornava a casa la domenica mattina reggendo sul palmo della mano destra il «cabaret» delle paste, comprate dal miglior pasticciere di Asti. Simile in questo, ma solo in questo, al nostro santo patrono, San Secondo, com'è raffigurato sullo stendardo del palio. Solo che il santo invece delle paste regge il modellino della città. Il pacchetto, legato con un nastrino colorato e con il fiocco bloccato dall'adesivo con il nome del pasticciere, veniva posato delicatamente sul ripiano del buffet e lasciato lì per tutto il pranzo, senza aprirlo. Solo alla fine, sgomberata la tavola, era ripescato e posto davanti a nostro padre che lo apriva con esasperante lentezza. Tolti gli archi di cartone che tenevano sollevata la carta e tolti i fogli di protezione, compariva tutto l'assortimento nella sua sfolgorante bellezza. Cominciava il giro del vassoio e si sapeva che noi ragazzi saremmo stati gli ultimi a scegliere fra le paste restanti. Fin dall'inizio del giro io puntavo la mia pasta prediletta, facendo gli scongiuri e recitando formule magiche nella speranza che arrivasse fino a me. In testa alla mia personale *hit parade* c'era (e c'è tuttora) la crema chantilly che mangiandola si sbrodola un po' addosso ma è tanto buona. Una volta che la pasta aveva finito anzitempo il suo viaggio verso di me ho mormorato indispettito «A 'la barbamla!», cioè «mi ha fregato!». La signora amica dei miei genitori che me l'aveva presa si è voltata verso di me e mi ha detto, perfida:

«Non lo sai che i dolci ai bambini fanno male?». Non ho mai più odiato un essere umano con una tale intensità. Mio zio, quando veniva a pranzo da noi, siccome era goloso di bignole, tentava di farci credere che nel laboratorio della pasticceria c'era un garzone che aveva l'incarico di dare una leccata a ogni bignola per lucidare con la lingua il coperchio di glassa ma noi non ci siamo mai cascati.

Ancora oggi le pasticcerie di Torino sono, alla pari con qualche caffè del centro, i locali che meglio conservano la memoria storica della vita sociale della città e dove si può agevolmente immaginare di essere coetanei del conte di Cavour. Non hanno sentito il bisogno di aggiornarsi inseguendo le mode del momento. Basta sfogliare uno dei tanti libri che raccolgono cartoline e immagini storiche di Torino per convincersene. Nel volume *Alberghi. Ristoranti. Caffè. Negozi della vecchia Torino in immagini d'epoca* di Lorenzo Artusio, Mario Bocca e Mario Governato, edizioni del Capricorno, c'è la prova che l'eleganza e la sobrietà dello stile nei frontespizi e negli arredi è stata conservata intatta nel tempo. Si veda la figura 170, ripresa fotografica datata 1922, della *Confetteria-Pasticceria Fratelli Bosello*, in corso Vittorio Emanuele II n. 76, dal 1963 denominata, come tutti i golosi sanno, Peyrano-Pfatisch. O la figura 174, ripresa del 1926 della *Confetteria Pasticceria Pfatisch G.* di via Sacchi 42, gestita dalla famiglia Ferraris, giunta alla terza generazione.

La medesima impressione si ricava dalla collezione di carte intestate che si trova presso l'Archivio Storico della Città di Torino. Possiamo ammirare una fattura inviata alla contessa Bricherasio il 1° luglio 1896 per mezzo chilo di paste sfoglie, 400 grammi di *petits fours*, un *gateau* Caprera che costava ben 3 lire, dalla «Casa fondata nel 1836» Elli Stratta, «confetti, cioccolato e liquori, specialità caramelle con gelatina», piazza San Carlo 7. C'è una fattura alla contessa Bianchi, datata 15 marzo 1877, della Baratti e Milano, «confettieri e liquoristi, servizio per balli e soirée, cioccolato e vini di lusso, provveditori di S.M. il Re d'Italia, di S.A.R. il Principe Carignano e S.A.R. il Principe Amedeo Duca d'Aosta», Galleria dell'Industria Subalpina. La contessa ha comprato tra l'altro un chilo e 900 grammi di confetture e cioccolatini pagandoli 11 lire e 40 centesimi.

Nell'elenco abbonati della Stipel di Torino del 1930, che comprendeva in un unico volume anche le Pagine gialle, alla voce «Pasticcerie, confetterie e fabbriche di biscotti» che viene dopo «Passamanerie» e prima di «Pastifici e negozi da pasta» troviamo ben 98 indirizzi, compresi i già citati Pfatisch Gustavo (tel. 40406), Stratta Flli (tel. 47920) e Baratti e Milano (tel. 45992). Alla voce «Cioccolato» gli indirizzi sono 47.

Sono scomparse dalle odierne Pagine gialle molte categorie che figuravano nell'elenco del 1930, Margarinifici, Carrettieri, Zonofoni, Budella per salumieri, ma per nostra fortuna le pasticcerie sono rimaste, per continuare a farci sognare. O fantasticare, come nel mio caso, che un crollo improvviso m'imprigiona nel locale e che per liberarmi ci mettano giusto il tempo per spazzolare tutto in perfetta solitudine e tranquillità di coscienza.

Vorrei chiudere questa prefazione con una citazione dal *Viaggio in Italia* di Guido Piovene, pubblicato nel 1957, che, nel capitolo su Torino, spiega mirabilmente il perenne fascino di questi locali:

«Certi negozi da barbiere mai rinnovati rivestiti di legno assomigliano a farmacie, e come le farmacie ottocentesche sono anche asilo di conversazioni pettegole. Le pasticcerie stesse, per cui Torino va famosa da oltre due secoli, tendono alla farmacia (o al negozio di pompe funebri) con un'austerità leggiadra. Quante volte mi sono estasiato davanti alle grandi vetrine, i cristalli rinchiusi tra pesanti cornici di legno nero filettato d'oro con scritte d'oro, e in quella cornice di lutto dolci preziosi, sfavillanti come gioielli, canestri lavorati di pasta frolla riempiti di frutta candita, di ghiottonerie da monaca».

Bruno Gambarotta