

Cronache Torinesi: Il Bicerin

Una miscela di storia e gusto: il Bicerin, nato a Torino nel Settecento, continua a raccontare la città in un piccolo bicchiere di vetro.

A Torino esiste un rito che, pur nella sua apparente semplicità, racchiude secoli di storia, cultura e gusto: il Bicerin. Non è soltanto una bevanda, ma un simbolo cittadino, capace di raccontare l'identità di un luogo attraverso tre ingredienti – cioccolato, caffè, crema di latte – che hanno accompagnato generazioni di torinesi.

Già nel Settecento le botteghe torinesi erano celebri per la cioccolata calda, eredità dei contatti dei Savoia con la Spagna e con le colonie americane da cui proveniva il cacao. In quegli anni si iniziò a unire la cioccolata al caffè e al latte, creando diverse combinazioni servite in bicchieri di vetro trasparente.

La tradizione si consolidò con l'apertura, nel 1763, del Caffè al Bicerin, in piazza della Consolata, proprio di fronte al celebre santuario mariano. Qui la bevanda trovò il suo tempio e il suo nome: *bicerin* significa infatti “bicchierino” in piemontese.

Nel corso dell'Ottocento, i torinesi potevano scegliere tra tre diverse versioni, che si distinguevano per la diversa proporzione tra gli ingredienti:

- **“Pur e fiur”** (*puro e fiore*): caffè e latte (simile all'odierno cappuccino), senza cioccolato. Era la variante più dolce, amata soprattutto dalle signore.
- **“Pur e barba”** (*puro e barba*): cioccolato e caffè, senza latte. Deciso e amaro, era preferito da uomini e intellettuali, spesso consumato come bevanda energizzante.
- **“’n poc ‘d tut”** (*un po' di tutto*): cioccolato, caffè e crema di latte insieme. Fu proprio questa versione, la più equilibrata, a diventare la ricetta “classica” che ha resistito fino a oggi.

La scelta tra queste varianti faceva parte del rito stesso, e la predilezione per l'una o per l'altra era quasi una dichiarazione di gusto e di appartenenza.

La caratteristica fondamentale del Bicerin è che i tre strati non vengono mescolati: sul fondo la cioccolata calda e vellutata, al centro il caffè espresso, in superficie la crema di latte. Solo sorseggiando, strato dopo strato, i sapori si fondono, creando ogni volta un'esperienza diversa.

Non stupisce che nel XIX secolo fosse considerato quasi un sostituto del pasto: molti torinesi facevano colazione soltanto con un Bicerin, trovandovi energia e conforto.

Il Caffè al Bicerin divenne presto uno dei salotti più frequentati della città. Qui si fermavano Camillo Benso conte di Cavour, Alexandre Dumas, Puccini e persino Nietzsche. Non era solo una bevanda: era il compagno silenzioso di conversazioni politiche, ispirazioni letterarie e momenti di vita cittadina.

Piccolo, raccolto, con i suoi interni sobri ed eleganti, il locale davanti alla Consolata seppe mantenere intatta l'atmosfera ottocentesca, che ancora oggi si respira varcandone la soglia.

Con il passare del tempo e i mutamenti delle abitudini, anche il Bicerin conobbe un periodo di appannamento. Ma la memoria cittadina non lo dimenticò mai del tutto. Negli anni più recenti è tornato al centro

dell'attenzione come simbolo della tradizione torinese, tanto che nel 2001 il Ministero delle Politiche Agricole lo ha inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani.

Il Bicerin è oggi una tappa obbligata per chi visita Torino. Non è solo un piacere del palato, ma un modo per partecipare a un rito che ha attraversato i secoli.

Sedersi davanti a un bicchierino trasparente, con gli strati ben visibili, significa entrare in contatto con l'anima discreta e raffinata della città.

E in fondo, il segreto del Bicerin non sta soltanto negli ingredienti, ma nella sua capacità di raccontare una storia fatta di gusto, di incontri e di memoria collettiva. Un piccolo bicchiere, che da oltre due secoli custodisce il sapore di Torino.

Oggi non mancano versioni creative del Bicerin, come quelle arricchite con un goccio di liquore. Si tratta però di rivisitazioni moderne, lontane dalle tre varianti storiche che hanno consacrato questa bevanda come autentico simbolo di Torino.

Filmato: Il Segreto del Bicerin

<https://www.sergiosalomone.eu/>

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 25/09/2025

Salvato in PDF in data: 06/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/curiosita/cronache-torinesi-il-bicerin/25/09/2025/>