Café Al Bicerin

Turín

Este coqueto café abrió sus puertas en el año 1763. Su propietario, el señor Dentis advirtió pronto la oportunidad de negocio que podía ofrecerle este local situado en el corazón de Turín, y sin miedo a equivocarse, apostó desde el primer momento por la venta, no sólo de bebidas tradicionales como la limonada, sino, sobretodo, de otros productos mucho más exóticos en aquellos tiempos, como el café, el té o el chocolate. Poco después de su inauguración, el establecimiento era conocido en la ciudad y sus alrededores por sus combinados de café.

A finales del siglo XIX, la totalidad del establecimiento fue renovado, y el Café

Al Bicerin adquirió su aspecto actual. El rotulo exterior, las pizarras situadas a ambos lados de la puerta, los pequeños pilares, todo permanece igual desde entonces. Las paredes interiores fueron embellecidas con adornos de madera y espejos, a la vez que las sencillas mesas eran substituidas por elegantes mesitas de mármol. El mostrador de madera clara data, también, de aquella época y tras de si continúan, perfectamente ordenados, los recipientes originales de cristal en los que se guardan hasta 40 variedades diferentes de dulces y caramelos.

El "bicerin", un patrimonio turinés

La sensación que uno percibe al salvar el pequeño escalón de la entrada y acceder al interior de este café es la de volver un siglo atrás. Este, sin embargo, no es su único atractivo. En esta cafetería se inventó el "bicerin", una bebida que hoy es patrimonio de la ciudad y se sirve en la totalidad de los establecimientos hosteleros de Turín. Esta especialidad, es una evolución de la "bavareisa", el antiguo desayuno de los habitantes de Turín, y se prepara con una proporción exacta y secreta de café, crema fresca y chocolate. Inicialmente, el "bicerin" (que en dialecto piamontés significa "vasito") se servia en vasos grandes sin asas, en los que se vertían los tres productos, siempre muy calientes, en capas superpuestas. Hoy se utilizan pequeños vasos de cristal con soporte y asa de metal denominados "bicchierin".

Según la historia popular de la ciudad, el éxito de la bebida tuvo mucho que ver con la situación del establecimiento, justo delante del Santuario de la Consolata, un conjunto arquitectónico realizado por Guarini en 1703, que consta de dos iglesias y un campanario de estilo románico del siglo XI. Los fieles se acercaban hasta allí en ayunas para recibir la comunión, y como que por aquel entonces el chocolate caliente no era considerado un alimento, solían tomar un "bicerin" antes de entrar a misa. En el año 2001, el Boletín Oficial

Dos siglos de Café con crema y chocolate

de la Región del Piamonte declaró a esta preparación, "Bebida tradicional del Piamonte".

Una cafetería de mujeres

Otra de las peculiaridades de esta cafetería es el papel preponderante que desde muy pronto tuvieron las mujeres en el negocio, no solo como clientas, algo poco habitual dos siglos atrás, sino sobretodo como propietarias del local. Tanto es así, que durante décadas, el Café Bicerin fue uno de los pocos en los que las ciudadanas de Turín podían reunirse sin temor a recibir críticas. Allí solían pasar el rato antes o después de asistir al oficio religioso en el Santuario de la Consolata. Hablaban y comían galletas de mantequilla acompañadas con un "bicerin". Entre 1910 y 1975, la cafetería perteneció a Ida Cavalli, quien la cedió a su hija Olga cuando se jubiló. Desde 1983, el café está en manos de Maritè Costa.

Durante sus más de dos siglos de historia, el café Al Bicerin ha visto como sus mesas se llenaban indistintamente de aristócratas, artistas, políticos y trabajadores. Muy probablemente, las limitaciones de espacio del establecimiento han sido las responsables de la convivencia de esta variopinta clientela, todo lo contrario que en otras cafeterías de la ciudad, de superficies mucho más generosas, en las que solían ser habituales los reservados y por tanto la separación de clases.

Desde el Conde de Cavour hasta Giacomo Puccini, pasando por Friedrich Nietzsche, Alejandro Dumas padre o el propio monarca Humberto II, fueron clientes habituales del café Al Bicerin, un establecimiento que hoy, fiel a su historia, continua siendo lugar predilecto de artistas, estrellas del cine y la televisión, escritores, turistas y ciudadanos anónimos que se resisten a renunciar al auténtico "bicerin".

Bicerin y más

Este café está abierto todos los días de la semana, aunque sus sólo ocho mesas hacen aconsejable evitar, por ejemplo, los domingos, cuando la afluencia de público es muy alta. En verano hay mesas en el exterior. El chocolate que se utiliza para preparar el "bicerin" se elabora a diario en la cocina del establecimiento. Además de esta bebida, son también especialidad de la casa, nueve variedades de "zabaione" (un postre a base de huevo batido y azúcar, al que se le añade, por ejemplo, ratafía, moscatel o marsala), el "Rubino cocktail", y sus chocolates, tanto para beber como para comer. En otra parte de la tienda se venden caramelos, dulces de todo tipo, chocolate y galletas. Imprescindible probar las bolitas de café con cobertura de chocolate.

Susanna Cuadras
Fotografías gentileza de Al Bicerin

Caffè Al Bicerin
Piazza della Consolata 5
Turín – Italia