COLAZIONE DA AUGUSTA · VERSÃO INTRODUTÓRIA

Os cafés históricos de Turim

Caminhada: 6,1 km, 1 h 32 min

Em Turim há cafés em que vale a pena entrar só para olhar em volta. Atrás das vitrines vocês encontram espelhos, boiseries, balcões de mármore, estuques dourados e lustres que contam mais de dois séculos de vida da cidade. Muitos dos móveis ainda são os originais ou conservam as decorações do século XIX.

Naquelas mesinhas sentaram-se aristocratas, políticos, escritores e artistas. Durante o Risorgimento, e depois nos anos em que Turim foi a primeira capital do Reino da Itália, os cafés eram lugares onde as pessoas se encontravam, discutiam e faziam política. Hoje vocês podem acrescentar à visita algumas especialidades turinesas: um bicerin, um gianduiotto, um sorvete de gianduia ou um tramezzino.

O percurso atravessa sobretudo o centro histórico, de via Po a piazza Castello, do Quadrilatero Romano a piazza San Carlo, para terminar no corso Vittorio Emanuele II. De Colazione da Augusta vocês podem chegar a via Po a pé, atravessando a ponte Vittorio Emanuele I e a piazza Vittorio Veneto.

Contem com pelo menos meio dia e escolham dois ou três cafés para parar com calma. Não é preciso consumir em todos: as vitrines e os interiores já merecem a visita. Antes de sair, verifiquem as eventuais condições de acesso aos estabelecimentos.

Caffè Fiorio



Sob os pórticos da via Po, no Fiorio vocês podem parar diante do balcão de mármore ou acomodar-se entre espelhos e poltronas de veludo. A decoração conta o passado do local, aberto em 1780 e por muito tempo ponto de encontro da nobreza saboiana.

Chamavam-no «caffè dei codini» (o café dos rabichos), pelos penteados e pelas roupas tradicionais dos seus frequentadores, mas também «caffè dei Machiavelli», pelas discussões políticas. Inicialmente ligado aos ambientes aristocráticos e conservadores, tornou-se depois um lugar de encontro de intelectuais e protagonistas do Risorgimento, entre eles Cavour, Rattazzi e Massimo d'Azeglio.

Há também um motivo mais guloso para entrar: a sorveteria, conhecida sobretudo pelo sorvete de gianduia, uma especialidade da tradição turinesa.

Caffè Baratti & Milano



Na entrada da Galleria Subalpina, na esquina com a piazza Castello, o Baratti & Milano convida a olhar em volta antes mesmo de pedir: mármores, espelhos, madeiras marchetadas, bronzes e estuques dourados. Também na fachada voltada para a praça há relevos em bronze que merecem um olhar.

Por trás desse nome estão Ferdinando Baratti e Edoardo Milano, dois confeiteiros do Canavese que abriram a atividade em 1858 na via Dora Grossa, hoje via Garibaldi, e se transferiram para cá em 1875.

O estabelecimento tornou-se fornecedor da Casa Real e ponto de encontro da sociedade turinense. Uma parte das decorações remonta à ampliação concluída em 1911, com projeto de Giulio Casanova e a colaboração do escultor Edoardo Rubino.

Entre os frequentadores do Baratti & Milano lembram-se Giovanni Giolitti e Luigi Einaudi. Também Guido Gozzano tem um vínculo com o lugar: as suas frequentadoras lhe inspiraram o poema «Le golose».

Entre políticos, escritores e clientes da sociedade turinense, este era um lugar em que o encontro contava tanto quanto o que era servido. E lendo os versos de Gozzano dá vontade de imaginar aquela vida de café, feita não só de grandes discussões, mas também de pequenos ritos cotidianos.

Caffè Mulassano



O Mulassano é pequeno, realmente pequeno. Sob os pórticos da piazza Castello, entre madeiras, espelhos e detalhes Art Nouveau, surpreende quanta história está concentrada em tão pouco espaço.

Amilcare Mulassano, proprietário da destilaria Sacco, conhecida pelo xarope de menta, transferiu para cá a atividade da via Nizza em 1907. O mobiliário foi projetado pelo engenheiro Antonio Vandone di Cortemilia.

Por volta de 1925 o café passou a Angela Demichelis e Onorino Nebiolo, piemonteses que voltaram dos Estados Unidos com novos hábitos alimentares. Primeiro introduziram os toasts, depois os pequenos sanduíches de pão branco não tostado, com recheio abundante: os tramezzini. O nome é tradicionalmente atribuído a Gabriele d'Annunzio, embora não exista uma confirmação documentada certa.

Caffè confetteria Al Bicerin



Um local pequeno, as mesinhas de mármore branco, os espelhos, a madeira e o balcão: ao entrar no Al Bicerin parece que se está numa chocolateria do século XIX. Vocês estão na piazza della Consolata, diante do santuário, no Quadrilatero Romano. Giuseppe Dentis abriu aqui o café em 1763.

O nome vem de «bicerin», «copinho» em piemontês: café, chocolate e creme de leite numa bebida quente, sem álcool, servida em copos transparentes.

As dimensões do local permaneceram recolhidas, e a relação com a praça e o santuário se percebe também do interior. O mobiliário histórico ainda permite entender como eram organizadas as antigas chocolaterias turinenses.

Entre os frequentadores históricos do lugar estiveram Camillo Benso, conde de Cavour, e o escritor Alexandre Dumas pai.

Ao bicerin é frequentemente associado também Ernest Hemingway. Segundo uma tradição, ele teria incluído a bebida entre as cem coisas a salvar no mundo. A frase ainda circula, mas não foi encontrada uma fonte original que confirme a sua autenticidade. Tomem-na, portanto, pelo que é: uma anedota ligada à fama do bicerin, não uma citação certa do escritor.

Caffè San Carlo



No Caffè San Carlo é natural erguer os olhos. Há grandes lustres, estuques dourados, mármores policromados, estátuas e, sobretudo, colunas e nichos com figuras femininas de gosto clássico. O aspecto atual é fruto de várias intervenções, incluindo as restaurações após os graves danos sofridos durante os bombardeios da Segunda Guerra Mundial.

Do lado de fora estão os pórticos do Palazzo Turinetti, do século XVII, voltados para a piazza San Carlo. Nascido nas primeiras décadas do século XIX, o café tornou-se ponto de encontro de intelectuais e patriotas do Risorgimento, sobretudo reformistas e políticos como Cavour e Massimo d'Azeglio, diferentemente dos locais mais aristocráticos e conservadores.

Mais tarde, frequentaram-no também Giovanni Giolitti e Luigi Einaudi. O San Carlo é conhecido ainda pelos seus blends de café.

Caffè Confetteria Stratta



Antes mesmo de entrar na Stratta, há a placa com os seus detalhes dourados. Depois vêm as vitrines, as madeiras trabalhadas, os espelhos, os estuques e os lustres de vidro: o gosto das confeitarias do século XIX ainda está lá.

A loja abriu na piazza San Carlo em 1836, quando a firma Reina e Stratta iniciou a atividade de pastelaria e confeitaria. Em 1858 a condução passou aos irmãos Stratta.

Tornada uma referência para a burguesia e a nobreza turinesas, a loja obteve também o reconhecimento de fornecedora da Casa Real. Entre os produtos vocês encontram doces, chocolate, balas, confeitos e outras especialidades da tradição da cidade.

No século XIX, não se ia à Stratta somente pelos doces. A confeitaria oferecia também vinhos selecionados e licores, dirigindo-se à clientela da sociedade turinesa que frequentava a piazza San Carlo.

Ainda hoje as vitrines e o mobiliário conservam aquela atenção particular à apresentação dos produtos. É um modo diferente de viver o café histórico, mais próximo da loja elegante do que dos grandes salões de encontro. E justamente por isso vale a pena entrar para dar uma olhada.

Caffè Torino



Antes de entrar no Caffè Torino, olhem para o chão: no calçamento diante do local há um pequeno touro de latão, ligado a uma tradição de boa sorte muito conhecida na cidade. As vitrines e o mobiliário externo também contribuem para o caráter histórico do café.

O Torino abriu em 1903 perto da igreja de San Carlo. Em 1934, durante a transformação da via Roma, transferiu-se para sob estes pórticos da piazza San Carlo.

Dentro, mármores, espelhos, lareiras, estuques dourados e grandes lustres remetem ao gosto do barroco piemontês. Foi nesses ambientes que o café se tornou um dos lugares de encontro da sociedade turinesa do século XX.

Luigi Einaudi e Erminio Macario figuram entre os frequentadores do Torino: política e espetáculo compartilharam este endereço.

Ao lado da cafeteria e da confeitaria, vocês encontram também a tradição do chocolate turinês, com gianduiotti e outros bombons. É um local nascido no século XX, mais recente do que os cafés setecentistas do percurso, embora a decoração se inspire em modelos decorativos bem mais antigos. Um contraste que se percebe bem ao entrar nos salões.

Caffè Platti



Chegando à esquina do corso Vittorio Emanuele II com o corso Re Umberto, no Platti encontram-se épocas diferentes. Na confeitaria restam móveis de madeira, vitrines e decorações de gosto oitocentista; nas outras salas, espelhos, estuques e detalhes ornamentais das primeiras décadas do século XX, quando foram renovadas.

A história começou em 1870 com a licoreria Principe Umberto, assumida depois pelos irmãos Ernesto e Pietro Platti. Com o tempo o café se tornou um dos lugares de encontro da cultura turinense.

Também a doceria tem a sua especialidade: a Torta Platti de chocolate, preparada com uma receita que a casa mantém reservada.

Luigi Einaudi, Natalia Ginzburg, Mario Soldati e Erminio Macario: os nomes ligados ao Platti vêm da política, da cultura e do espetáculo.

Gostamos dessa mistura, porque as diferentes salas do lugar contam uma vida de café que não era reservada a uma única categoria social ou profissional. Era possível encontrar-se com pessoas que pertenciam a ambientes diversos, da literatura à vida pública. E é também essa variedade de frequentadores que torna interessante a história do Platti.

Ao reservar a sua estadia connosco, vocês recebem o itinerário completo passo a passo, com as informações para chegar e voltar e dicas sobre o que ver.