COLAZIONE DA AUGUSTA · VERSÃO INTRODUTÓRIA

Turim: tour do chocolate

Caminhada: 7,2 km, 1 h 37 min

Se vocês gostam de chocolate, em Turim podem fazer disso um itinerário a pé, passando de cafés históricos a lojas que experimentam receitas novas. Nos cafés do século XVIII já se servia chocolate quente; a 1865 remonta tradicionalmente o nascimento do gianduiotto, feito de cacau e avelãs piemontesas. E ao lado das confeitarias históricas trabalham ainda hoje artesãos atentos a métodos e ingredientes.

Do B&B, atravessem o Po e cheguem ao centro. O percurso passa por corso Vittorio Emanuele II, a zona de Porta Nuova, via Cavour, piazza San Carlo, piazza Castello e o Quadrilatero Romano, até a Consolata. Contem cerca de três ou quatro horas, dependendo de quantas paradas fizerem: entre gianduiotti, cremini, interpretações mais recentes, um chocolate quente ou um bicerin, o tempo passa com prazer. Se quiserem conhecer também a história e o processamento do cacau, podem acrescentar o Museo del Cioccolato.

Turim dedica a essa tradição também o CioccolaTò, que reúne produtores, artesãos e apaixonados. Mas não é preciso esperar o evento: os cafés e as lojas oferecem degustações durante todo o ano. Antes de sair, verifiquem as modalidades de visita, sobretudo para o museu.

Cioccolateria Guido Gobino



Um cremino com azeite de oliva extravirgem taggiasca e sal marinho integral: é o Cremino al Sale de Guido Gobino, preparado com chocolate gianduja. Em 2008 recebeu da Academy of Chocolate de Londres o reconhecimento de melhor bombom do mundo. O Tourinot, que Gobino lançou em 1995, é um gianduiotto menor, para comparar com o clássico pela consistência e pelo equilíbrio entre cacau e avelãs.

Gobino reelabora as especialidades turinesas com atenção às matérias-primas. No corso Vittorio Emanuele II, a loja ocupa o espaço do histórico Caffè Platti; a da via Lagrange, quase em frente ao Museo Egizio e à igreja de San Filippo Neri, tem móveis de outros tempos e é mais cômoda ao longo do itinerário.

Cioccolateria Giordano



Sob os pórticos da piazza Carlo Felice, a vitrine em nogueira entalhada, as decorações douradas e o letreiro original levam vocês de volta às confeitarias do final do século XIX. A chocolateria Giordano nasceu em 1897, e lá dentro a atmosfera continua: paredes revestidas de madeira, espelhos e prateleiras de cristal.

Aqui os gianduiotti ainda são feitos à mão, do preparo da massa ao corte, à espatulagem e ao embrulho de cada peça no papel dourado. A receita continua sendo a clássica: açúcar, avelãs piemontesas, massa de cacau e manteiga de cacau. Ao lado, vocês encontram giacomette, cremini e outros chocolates turineses. É uma parada que vale também pela loja, não só pelo que vocês levam.

Choco-Story Torino, Museu do Chocolate e do Gianduja



Aqui as degustações também abrem espaço para a história. A poucos passos de Porta Nuova, nos espaços subterrâneos da histórica confeitaria Pfatisch, vocês entram no Choco-Story Torino, Museu do Chocolate e do Gianduja.

Mais de setecentos objetos e instalações interativas acompanham o cacau desde as civilizações pré-colombianas até a difusão do chocolate na Europa, chegando à tradição turinesa, mostrando como mudaram o processamento e os métodos de produção. Há espaço também para a história do gianduja e das especialidades piemontesas, com experiências de degustação e oficinas de preparo do chocolate mediante reserva.

Calculem mais tempo do que para uma loja: é um percurso de museu propriamente dito. No final, vocês podem parar na confeitaria Pfatisch, ligada ao museu.

Cioccolateria Davide Appendino



Aqui a comparação interessante não é só entre gianduiotti e cremini, mas entre chocolates obtidos de amêndoas de cacau de origens diferentes. Davide Appendino, criado numa família de confeiteiros, escolheu em 2010 se dedicar ao trabalho com o chocolate e, na loja da via Cavour, une a tradição piemontesa à pesquisa sobre o cacau.

Além de bombons, trufas e botões de chocolate amargo, vocês encontram barras de origem única feitas a partir das amêndoas, segundo o processo «bean to bar». As amêndoas são moídas em pedra e, nas barras amargas dessa linha, os ingredientes são essencialmente cacau e açúcar de cana bruto. Se os aromas despertam a curiosidade de vocês, comparar aqui diferentes procedências faz todo o sentido.

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.

Aqui a memória de Cavour tornou-se também um bombom. As «Gioie di Cavour», dedicadas ao estadista piemontês, na versão tradicional têm chocolate ao leite ou amargo, um coração de creme gianduia e uma cobertura de avelãs torradas em pedacinhos.

Ao lado destas vocês encontram outras preparações de chocolataria e confeitaria, entre as quais os marrons glacés. Na Stratta, a tradição doceira turinesa encontra-se sobretudo nas vitrines, e não nas xícaras dos cafés históricos.

Cioccolateria Guido Castagna



O Giuinott pesa sete gramas. É a releitura do gianduiotto que Guido Castagna prepara com avelãs piemontesas e cacau selecionado e que obteve sete prêmios de ouro no International Chocolate Awards.

Castagna desenvolveu um sistema de produção chamado «Metodo Naturale», que parte da seleção das amêndoas e leva em conta tanto a procedência do cacau quanto as condições de trabalho dos produtores. O cacau é comprado por meio de cooperativas; as amêndoas destinadas ao processamento são selecionadas à mão.

O laboratório fica em Giaveno, mas para conhecer esses produtos não é preciso ir até lá: na loja da via Maria Vittoria vocês podem provar o Giuinott, barras e outras criações à base de cacau.

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.

Antes do café na Galleria Subalpina havia o laboratório de confeitaria: a atividade começou ali, e só depois veio a sede atual. Aquela tradição continua na produção de chocolate e produtos de confeitaria.

Nós pararíamos de bom grado para um chocolate quente, mas também olhar o sortimento de bombons, pralinês e outras especialidades conta a passagem das lojas de doces aos cafés e confeitarias de prestígio.

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.

O bicerin tem uma antepassada do século XVIII: a bavareisa, preparada com ingredientes semelhantes mas servida em copos maiores. A versão turinense, por sua vez, chega num pequeno copo transparente, que deixa distinguir as camadas de café, chocolate e creme de leite.

Se vocês gostam de bebidas de chocolate, esta pode ser a parada certa para provar uma especialidade que manteve o seu lugar na tradição doceira da cidade.

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.