La città vista dalle vetrine

di Stefano Cavallito & Alessandro Lamacchia





TORINO RIFLESSA

La città vista dalle vetrine

di Stefano Cavallito & Alessandro Lamacchia



TORINO RIFLESSA La città vista dalle vetrine

Un progetto della Città di Torino in collaborazione con ASCOM Confcommercio Torino e Provincia e Confesercenti di Torino e Provincia realizzato da EDT srl

Testo © 2024 EDT srl Via Pianezza 17, 10149 Torino b2b@edt.it

Progetto grafico e impaginazione: Cinzia Maurino - Bosio Associati Coordinamento editoriale: Isabella Maria Produzione: Alberto Capano

Fotografie:

- Michele D'Ottavio pp. 3, 16-17, 21, 22, 25, 26-27, 28, 32, 35, 40, 45, 46, 49, 50-51, 57, 58, 61, 62, 63, 64-65, 70, 72-73, 74, 76, 82, 83, 84, 87, 88-89, 90, 94, 96-97, 99, 100-101, 102, 112, 117, 118, 120-121, 122, 131, 132-133
- © Federico Masini Stratosferica 2024 pp. 81, 107, 108, 109, 111, 127, 128
- © Romaoslo Getty Images pp. 14-15
- © Collezione Hugo Daniel Dell'Utri p. 12
- © Movement Entertainment Kappa FuturFestival p. 52
- © Andrea Guermani pp. 36, 37
- © Julian Elliott Photography Getty Images p. 66
- © Karim El Maktafi CAMERA Centro Italiano per la Fotografia, Torino p. 75

In copertina:

rielaborazione grafica da © Kira Lutsenko - Freepik

Tutti i diritti riservati

Stampato da GrafArt, Venaria (TO) nel mese di novembre 2024 Interno stampato su carta Ecolabel AT/011/001 Copertina stampata su carta Ecolabel PT/011/002







Indice

- La città vista dalle vetrine di Stefano Lo Russo, Sindaco di Torino
 - 5 Il valore del commercio di prossimità di Paolo Chiavarino, Assessore al Commercio e Mercati
 - 6 Le mille vetrine di Torino.
 Una passeggiata spensierata tra i negozi della città di Stefano Cavallito & Alessandro Lamacchia
 - 13 Come usare questo libro
 - 16 Smells Like Teen Spirit. I profumi di Torino
 - 29 Porta Palazzo e il Balôn
 - 41 Nuova vita in posti antichi
 - 53 Pensati post
 - **67** Una città, mille mercati
 - **77** Barriera (e barriere)
 - 91 Lo stile di Torino
 - 103 Fatto a mano. I mestieri e le botteghe artigiane
 - 113 La materia di cui sono fatti i dolci
 - 123 Vanità torinesi. Quello che pensiamo gli altri non abbiano
 - 134 Indice degli esercizi commerciali

La città vista dalle vetrine

Il commercio, nelle sue tante sfaccettature, è parte fondamentale della vita quotidiana delle città e delle comunità.

È un tassello prezioso di quel tessuto sociale che contribuisce a creare l'anima di un territorio, che si concretizza in quelle realtà capaci di diventare, nel corso degli anni, luoghi di aggregazione, punti fermi per tante persone, con la capacità, intergenerazionale, di creare legami e senso di comunità.

Guardare la nostra città attraverso la metaforica "lente" delle vetrine ci permette di scoprire quanto mercati, botteghe storiche, negozi di vicinato siano fondamentali nello sviluppo delle relazioni, ancor prima che punti cardine di un comparto economico importantissimo.

Un complesso ecosistema capace di tenere insieme tradizioni e futuro, di essere laboratorio di condivisioni e mescolanza di culture e anche punto di attrazione per chi viene a visitare la nostra città, che ospita, a Porta Palazzo, il mercato più grande d'Europa.

Sul commercio di prossimità la nostra amministrazione ha deciso di puntare molto, nella piena consapevolezza della sua importanza, e il lavoro di queste pagine offre l'opportunità di riflettere sul ruolo cruciale che ricopre attraverso un punto di vista differente, che ci mostra quanto sia fondamentale nella vita della nostra Torino, dei suoi quartieri e delle persone che la vivono.

Stefano Lo Russo Sindaco di Torino

Il valore del commercio di prossimità

Negozi di vicinato, mercati, botteghe: tra banchi e vetrine Torino si svela, celebrando la tradizione senza smettere mai di cambiare ed evolversi. Il commercio è anche un fatto di stile, di resilienza, di innovazione; il valore dell'economia locale non si riduce a un semplice dato economico, ma si esprime attraverso relazioni, legami e senso di comunità. Dalla volontà di promuovere e sostenere questa dimensione "umana" del commercio, fatta di eredità importanti e inventiva, incontri e scambi, pratiche e idee, è nato un ampio progetto della Città di Torino che prevede la creazione dell'Albo degli Esercizi di Prossimità di Interesse Collettivo ("EPIC") e la realizzazione di strumenti digitali innovativi come l'app "Torino Mercati" e il portale "Torino Compra Vicino".

Ne è emersa una realtà multiforme e affascinante, che chiedeva di essere approfondita e raccontata: e così, dai fasti della corte sabauda alle grandi riconversioni industriali, dalle bòite artigiane all'energia multietnica del mercato più grande d'Europa, questa guida ci accompagna in un viaggio spesso sorprendente attraverso le vie e i quartieri di Torino, invitandoci a riflettere sui mille volti di una città che ha saputo restare se stessa e insieme accogliere e rilanciare le sfide del futuro.

Paolo Chiavarino Assessore al Commercio e Mercati

Le mille vetrine di Torino. Una passeggiata spensierata tra i negozi della città

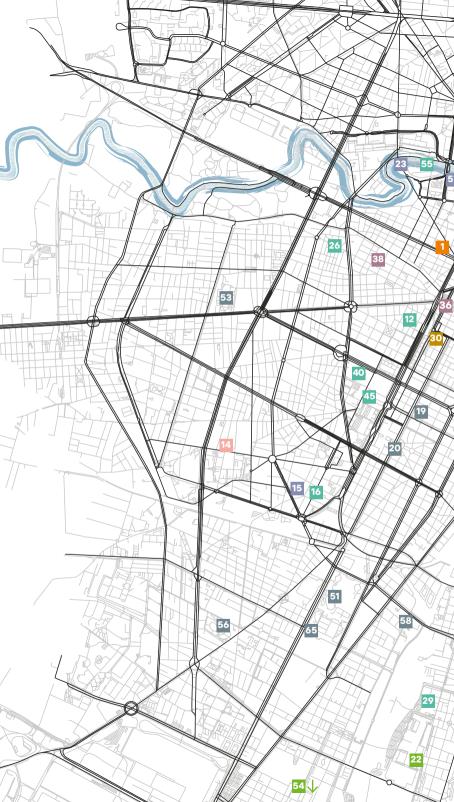
C'era un piccolo negozio di busti e corsetti, in Corso Vittorio Emanuele II, allo stesso numero civico del nostro studio. In vetrina c'erano capi femminili un po' démodé, sottovesti, abiti di lana. Passavano clienti affezionate. Noi, che solo in qualche occasione abbiamo visto di sfuggita gli interni anni Quaranta, non ci abbiamo mai fatto molto caso. Salutavamo la signora gentile che lo gestiva senza saperne il nome, le tenevamo aperto il portoncino d'ingresso, due rare parole nell'androne. Poi un giorno la signora è andata in pensione e il negozio ha chiuso. Improvvisamente ci è mancato, come un pezzo della vita che passa, qualcosa che ritenevi ci sarebbe sempre stato e invece no. Ma perché nessuno ha continuato l'attività della Ditta Primavera? Se ci ragioni ti chiedi però: perché qualcuno avrebbe dovuto? Come avrebbe potuto sopravvivere un negozio che si chiama "corsetteria" in un mondo che deve cercare sul dizionario online che cosa sia un corsetto e, se mai gli servisse, lo comprerebbe con un clic?

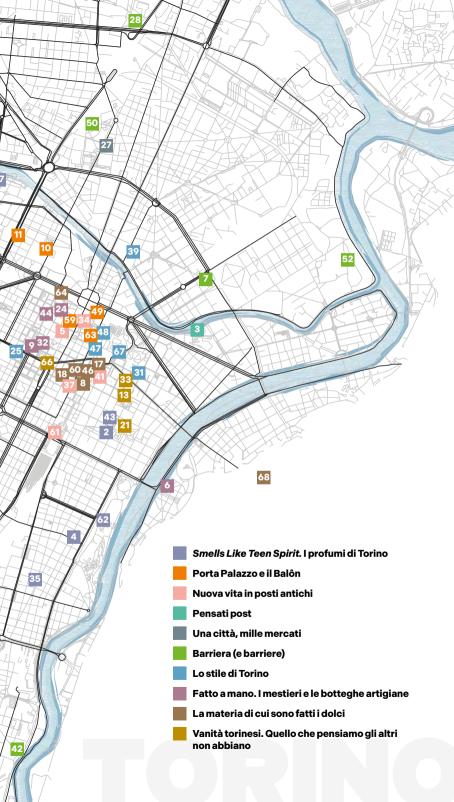
Noi – che siamo da tempo autori di libri gastronomici e scriviamo di ristoranti, cioè di una piccolissima parte del mondo del commercio – abbiamo già conosciuto qualcosa di simile, il futuro cattivo che sembra scacciare il passato buono e chiama alla resistenza contro l'invasione dei barbari. Il cibo industrializzato e i fast food che attaccano le osterie e le ricette delle nonne. Quell'invasione era irrefrenabile, come è irrefrenabile a nostro modo di vedere il commercio online, ma i cuochi sono diventati eroi. Gli osti e i ristoratori sono i Don Chisciotte che armati di spiedini difendono le nostre tavole apparecchiate di nostalgia. E le trattorie non sono morte, i ristoranti neppure e anzi proliferano con maggiore vigore. Anche i commercianti dovrebbero essere salutati come eroi, anche tenere aperta una corsetteria dovrebbe meritare il plauso dei cittadini e gli onori della cro-

naca. Fare il bustaio dovrebbe essere un lavoro di cui vantarsi, come il cuoco che preserva le acciughe al verde dall'assedio dei poké. Le vetrine che rimangono aperte sono occhi sulla città, ma non come telecamere di sicurezza, piuttosto come sguardi con cui confrontarsi. Questo libro, che racconta di Torino vista dalle vetrine, quindi, non è solo una gitarella nei luoghi della città, ma un percorso in uno di quei baracconi di specchi del luna park in cui ti perdi e non trovi l'uscita, dove ciò che eravamo e ciò che saremo si mischiano, come crema di latte e cioccolata in una tazza di "bicerin". Le vetrine riflettono lunghi corridoi di tempo, alimentati dal profumo di caffè macinati da torrefattori di terza generazione, circondati da periferie che ancora raccontano i fasti della città industriale, vividi di mercati dove ci si muove con i gomiti larghi e le sporte piene. Non ci sono solo le vetrine laccate e scintillanti di Via Roma, non solo le devanture di legno, ferro e ghisa dei caffè storici, ma anche negozi meno prestigiosi e più periferici, che sono nati negli anni Settanta o Ottanta, che non hanno fasti risorgimentali da raccontare, nessun Cavour che li abbia frequentati, né Pavese, né Ginzburg, ma altri torinesi molti, per comprare un barattolo di vernici, un ombrello o un tarallo pugliese in una città di grissini stirati. E non è stata la clemenza del tempo a lasciarli intatti, né la sabbia che ha coperto per secoli le piramidi d'Egitto, ma la determinazione dei commercianti, l'orgoglio dell'insegna, il piacere di servire.

Da quando abbiamo scritto questo libro, prestiamo più attenzione alle vetrine di Torino ed è quello che ci auguriamo per i lettori di questa guida. Pur senza conoscenza tecnica cogliamo i particolari di altre epoche, sbirciamo gli arredi interni, i marmi, i legni, gli scaffali, intuiamo nella routine quotidiana saperi tramandati di generazione in generazione. Potessimo, compreremmo anche un corsetto.

Stefano Cavallito & Alessandro Lamacchia





Punti di interesse

| . Basilica di | Santa | Maria |
|---------------|-------|-------|
| Ausiliatrice | | |

Via Maria Ausiliatrice, 32 p. 31

2. CAMERA - Centro Italiano per la Fotografia

Via delle Rosine, 18 p. 19

3. Campus Luigi Einaudi Lungo Dora Siena, 100 p. 55

4. Castello del Valentino Viale Pier Andrea Mattioli, 39 p. 19

5. Cattedrale di San Giovanni Battista Piazza San Giovanni p. 43

6. Chiesa di Santa Maria del Monte dei Cappuccini Piazzale Monte dei Cappuccini, 3 p. 105

7. Cimitero Monumentale Corso Novara, 135, p. 70

8. Circolo dei Lettori Via Giambattista Bogino, 9 p. 115

9. Contrada dei Guardinfanti Via Barbaroux, Via San Tommaso, Via Mercanti p. 105

10. Cortile del Maglio Via Vittorio Andreis, 18 p. 31

11. Ex Cimitero di San Pietro in Vincoli

Via San Pietro in Vincoli 28 p. 31

12. Ex Stazione di Porta Susa Piazza XVIII Dicembre, 8 p. 55

13. Fondazione Luigi Einaudi Via Principe Amedeo, 34 p. 125

14. Fondazione Merz Via Limone, 24 p. 43

15. Fondazione Sandretto Re Rebaudengo

Via Modane, 16 p. 19

16. Fontana Igloo, Mario Merz Corso Mediterraneo p. 55

17. Galleria Subalpina p. 115

18. Gallerie d'Italia Piazza San Carlo, 156 p. 115

19. GAM - Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea Via Magenta. 31 p. 69

20. Giardini del Fante Corso Rodolfo Montevecchio p. 69

21. Giardino Cavour Piazza Cavour p. 125

22. Lingotto Fiere Via Nizza, 294 p. 79

23. MAcA - Museo A come Ambiente Corso Umbria, 90 p. 19

24. MAO - Museo di Arte Orientale Via San Domenico, 11 p. 105

25. Mastio della Cittadella Corso Galileo Ferraris, 0 p. 93

26. MAU - Museo di Arte Urbana Via Rocciamelone, 7 p. 55

27. MEF - Museo Ettore Fico Via Francesco Cigna, 114 p. 69

28. Mufant - Museo del Fantastico e della Fantascienza Piazza Riccardo Valla, 5 p. 79

29. Museo Carpano Via Ermanno Fenoglietti, 14 p. 55

30. Museo Civico Pietro Micca e dell'Assedio di Torino del 1706 Via Francesco Guicciardini, 7a p. 125

31. Museo del Cinema - Mole Antonelliana Via Montebello, 20 p. 93

32. Museo del Risparmio Via San Francesco D'Assisi, 8a p. 105

33. Museo della Radio e della Televisione
Via Verdi. 16 p. 125

| 34. Museo di Antichità di Torino |
|----------------------------------|
| Piazzetta Reale 1 n 43 |

35. Museo di Antropologia Criminale "Cesare Lombroso"Via Pietro Giuria. 15 p. 19

36. Museo Diffuso della Resistenza Corso Valdocco, 4a p. 105

37. Museo Egizio

Via Accademia delle Scienze, 6 p. 43

38. Museo Faà di Bruno

Via S. Donato, 31 p. 105

39. Museo Lavazza

Via Bologna, 32 p. 93

40. Museo Le Nuove Via Paolo Borsellino, 3, p. 55

41. Museo Nazionale del Risorgimento ItalianoPiazza Carlo Alberto, 8 p. 43

42. Museo Nazionale dell'Automobile

Corso Unità d'Italia 40 p. 79

43. Museo Regionale di Scienze Naturali

Via Accademia Albertina, 15 p. 19

44. MUSLI - Museo della Scuola e del Libro per l'Infanzia

Via delle Orfane, 7a p. 105

45. OGR - Officine Grandi Riparazioni

Corso Castelfidardo, 22 p. 55

46. Palazzo Carignano

Via Accademia delle Scienze, 5 p. 115

47. Palazzo Madama

Piazza Castello p. 93

48. Palazzo Reale e Musei Reali di Torino

Piazzetta Reale, 1 p. 93

49. Parco Archeologico delle Torri Palatine

Piazza Cesare Augusto p. 31

50. Parco Aurelio Peccei

Piazza Ghirlandaio p. 70

51. Parco Cavalieri di Vittorio Veneto "Piazza d'Armi"

Corso IV Novembre p. 69

52. Parco Colletta

Piazza Sibilla Aleramo p. 70

53. Parco della Tesoriera

Corso Francia p. 69

54. Parco Di Vittorio Via Pio VII p. 70

55. Parco Dora

Via Livorno p. 55

56. Parco Rignon

Corso Orbassano p. 69

57. Parco Scientifico Tecnologico per L'Ambiente - Environment Park Via Livorno, 60 p. 19

58. PAV - Parco Arte Vivente Via Giordano Bruno, 31 p. 69

59. Piazza Palazzo di Città p. 31

60. Piazza San Carlo p. 115

61. Porta Nuova e Giardino Sambuv

Corso Vittorio Emanuele p. 43

62. Promotrice delle Belle Arti

Viale Diego Balsamo Crivelli, 11 p. 14 63. Real Chiesa di San Lorenzo

Via Palazzo di Città, 6 p. 31

64. Santuario della Consolata Piazza della Consolata p. 115

65. Stadio Olimpico Grande Torino Via Filadelfia 96b p. 69

66. Teatro Alfieri

Piazza Solferino, 4 p. 125

67. Teatro Regio

Piazza Castello, 215 p. 93

68. Villa della Regina

Strada Comunale Santa Margherita, 79 p. 125



Come usare questo libro

Torino riflessa racconta la città a partire dai suoi negozi e dai mercati rionali.

La cartina generale presente a inizio volume mostra a colpo d'occhio la città e alcuni dei più importanti punti di interesse storico e turistico, raggiungibili con una passeggiata dalle zone commerciali di cui si parla nel testo. I punti di interesse e le zone commerciali, evidenziate da riquadri colorati, sono riportati anche nelle cartine che aprono ciascun capitolo. Gli esercizi commerciali citati sono elencati in ordine alfabetico alla fine del volume.

Tramite l'app "Torino Mercati" e il sito "Torino Compra Vicino", navigabili direttamente tramite i QR code presenti in questa pagina, è possibile accedere in tempo reale a informazioni sui negozi, sugli eventi e sui mercati, nonché a itinerari tematici e turistici fuori dai percorsi classici.







Torino Morcoti





Smells Like Teen Spirit. I profumi di Torino

Nelle pagine precedenti: Un toret, la fontanella-simbolo di Torino; I portici di Piazza San Carlo Sotto: Il Po al tramonto



Chi domina gli odori, domina il cuore degli uomini, pensava il diabolico e divino Grenouille di Patrick Süskind.
Gli odori di Torino, però, sono eterogenei e unici, si mischiano, si disperdono, spariscono e si ritrovano. Nessuno può dominarli, nessuno può contenerli.
Non c'è altro da fare che respirarli quando li senti, e poi tenerti forte e viaggiare indietro nel tempo.





I PUNTI DI INTERESSE

- **CAMERA Centro Italiano per la Fotografia**Via delle Rosine, 18
- Castello del Valentino
 Viale Pier Andrea Mattioli, 39
- Fondazione Sandretto Re Rebaudengo Via Modane, 16
- MACA Museo A come Ambiente
 Corso Umbria, 90
- Museo di Antropologia Criminale "Cesare Lombroso" Via Pietro Giuria, 15
- Museo Regionale di Scienze Naturali Via Accademia Albertina, 15
- Parco Scientifico Tecnologico per L'Ambiente Environment Park Via Livorno, 60
- 62 Promotrice delle Belle Arti Viale Diego Balsamo Crivelli, 11

Le brioche calde alle sei di mattina in un forno di Via Belfiore o l'afrore dei pullman d'agosto? L'umido che sale dal Po nelle sere d'estate o l'odore di neve dell'aria trasparente e gelida, che scorre tra gli argini di ghiaccio della Valle di Susa e gonfia i portici come lenzuola di pietra? Qual è l'odore di Torino?

Tra i mille odori della città, anche al buio, riconosceremmo il profumo di una fabbrica di dolciumi che stava in Via Saorgio, tra Borgo Vittoria e Madonna di Campagna, zucchero cotto che ci direbbe che siamo bambini, che i bar vendono stick alla menta pubblicizzati su cartelli di latta, che siamo a Torino. Ma sarebbe un indizio personale e non univoco. Non Iontano, in Via Chiesa della Salute, passa il tram 10 che sferraglia verso Porta Susa, passa per Via Cernaia e poi gira a destra imboccando i grandi viali del centro: Vinzaglio, Duca degli Abruzzi e poi Corso Agnelli e poi via, verso altre periferie. L'odore di Torino è la sintesi di ferodo e natura delle foglie dei platani schiacciate dalle rotaie del 10. Un odore unico, come quello che promana dalle stazioni della metro di New York, e non è un caso che un





giorno, con un trucco nominalistico, questa linea la chiamarono "metropolitana leggera".

Il profumo della rosa, dei fiori, dei mazzi per le padrone di casa, non è un profumo del tutto torinese, ma si lega bene a quello del "bicerin", la tipica bevanda a base di caffè, cioccolato e crema di latte servita in calici di vetro. Sono profumi per la domenica mattina, da bancarella al mercato. Ma per "dirlo con i fiori", come recita da sempre la sua insegna in Corso Einaudi, certi torinesi vanno da Carlo Fiori, aperto dal 1925 e innaffiato di generazione in generazione dalla frequentazione delle scuole fioraie di Basilea, Grunberg, Valencia; altri da Dufour, da sempre in Via Pietro Micca, che ha uno di quei nomi torinesi-francesi dal sapore ottocentesco ed è nato invece nel 1900, grazie all'idea poetica di due sorelle che aggiunsero qualche fiore alla loro esposizione di frutta e verdura. La frutta e la verdura, i formaggi. Era probabilmente, quella, una Torino moderna dagli odori

adolescenziali, almeno se paragonata a quella che puzzerà di stabilimenti industriali, di olio e di sfridi e poi d'abbandono.

Dalle caffetterie storiche ai negozi di fiori, dai banchi dove si espongono frutta e verdura come fossero gioielli alle panetterie moderne che rappresentano oggi una *Nouvelle Vague* della ristorazione: la nuova generazione di artigiani del cibo è un vanto odoroso per la città.

Ma se è vero che l'olfatto è il senso più intimo, il razzo per accedere al nostro archivio di sensazioni, allora si deve tornare indietro a tempi più familiari, a colazioni casalinghe. Pane e caffè. Tra le storie con cui farcire la memoria, vale la pena ricordare quella della Panetteria Bertino di Via Galliari che ha aperto il suo forno nell'Ottocento e ha servito generazioni di famiglie ebree sino all'anno di disgrazia 1938. Il 17 novembre 1938, sciagurato giorno dell'emanazione delle leggi razziali, i Bertino dietro il banco si misero dalla parte giusta della storia e salvarono alcuni dei loro clienti storici nascondendoli nei sotterranei della panetteria. Un colpo al cuore per ogni tedesco, fascista o sbirro del re che entrava per una biova.

Hanno storie meno drammatiche o meno resilienti da raccontare, ma i fornai di Torino, smarriti tranne alcune eccezioni nei tempi bui degli anni Ottanta e Novanta, dei pani semi-industriali che alla sera erano polistirolo inedibile, rappresentano oggi una *Nouvelle Vague* della lievitazione: Ficini, Spoto Bakery, Perino Vesco, Scarcella, Le Banneton. Siamo pronti a batterci per dire che uno è meglio di un altro, litigheremmo per i nostri campioni della michetta, per la focaccia, per il paninetto dolce, per il lievito madre, ma la verità è che tutta la nuova generazione di panettieri è un vanto odoroso per la città.

E quanto al caffè, è quasi inutile andare in <mark>Via San Tommaso</mark> 10, dove nel 1895 Lavazza fondò la sua drogheria, perché si aspirerebbero solo i buoni profumi di un nuovo ristorante. Per respirare Torino attraverso l'Etiopia o l'Amazzonia si potrebbe piuttosto andare da Orso, selezionatore di miscele eccellenti, di specialty coffee, luogo di degustazione vagamente hipster, tra caffè filtro ed estrazioni manuali. L'odore del tostato assomiglia a quello delle foglie di platano schiacciate dalle ruote del tram, si avvertiva forte quando la nonna entrava in qualche vecchia drogheria, acquisti sfusi per macinini elettrici, e se ne trovano tracce lievi, annegate in un florilegio di dolciumi, da Samambaia, torrefazione del 1910 in Via Madama Cristina, e alla Torrefazione di Corso De Gasperi, confuse tra i profumi di qualche piatto da pausa pranzo e dell'acqua di rose delle signore della Crocetta.

I profumi hanno questa caratteristica, si mischiano. Il profumo di Torino ha note di sandalo dell'acqua di Colonia dei nonni con il gilet e quello della toma di Lanzo, del Gorgonzola e della panna montata che profumano il negozio delle sorelle Bera, storica latteria in Via San Tommaso, proprio di fronte al ristorante della Lavazza. Si passa tra i fumi della città, per fumum, attraverso i vapori dei forni e quelli del caffè, in questa passeggiata odorosa che fa tappa tra gli incensi della Consolata e la menta venduta a mazzi da nordafricani tra i banchi di Porta Palazzo, e le acciughe, il sale, le olive, il basilico, il pesce, e l'odore d'umido dei muri di infernotti e la puzza di vicoli abbandonati, la toma e l'aglio, il vino e il Po, l'aria e lo zucchero, la neve.

Ed è solo al termine di questo percorso che si giunge in uno dei tanti luoghi che vendono emozioni in vetro: non un'enoteca ma una profumeria. Elide, in quella Galleria Umberto I che è un ponte tra la Torino aristocratica del centro e quella popolare di Porta Palazzo, è nata durante la guerra e ha vissuto i tempi d'oro della profumeria. C'è una foto che ritrae il figlio di Elide, Gianni, a cena con Estée Lauder. È una foto degli anni Settanta, camicie bianche, cravatte astratte e sguardi seri in bianco e nero. Quella foto è l'ultima conferma che non c'è niente da fare, i profumi hanno il potere di soffiarti indietro nel tempo, vicino o lontano, al passo della nostalgia.

A destra: I profumi di Elide in Galleria Umberto I









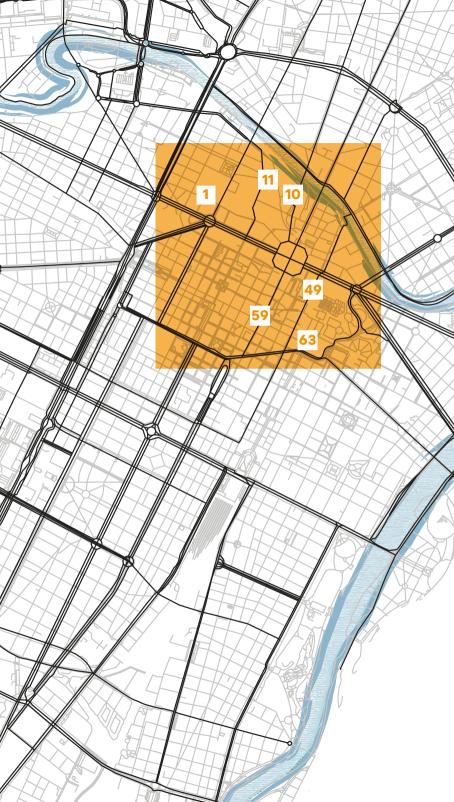
Porta Palazzo e il Balôn

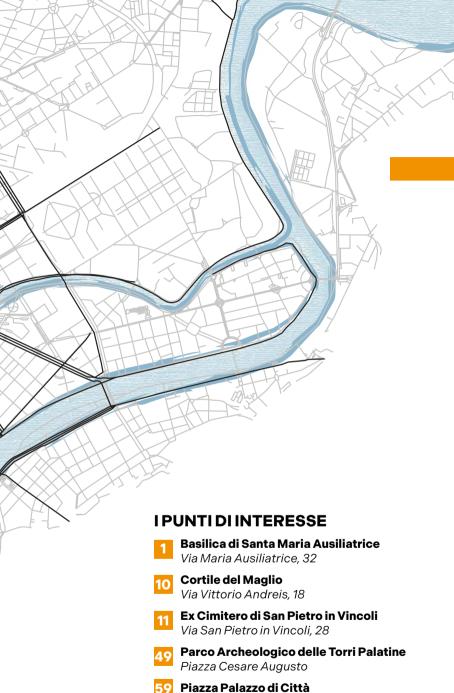
Porta Palazzo, cuore pulsante e affascinante della città, è un luogo dove storie, culture e commerci si intrecciano in un mosaico vivace e multiforme. Da sempre crocevia di migranti e mercanti, è un quartiere che ha saputo adattarsi ai tempi senza perdere la propria anima. Tra le bancarelle del mercato, i negozi storici e i locali di modernariato, si respira l'aria di un passato sempre vivo. Non è solo un luogo per turisti, ma una parte autentica della città, dove si va per necessità quotidiane, tra saponi, spezie e abiti da lavoro. Qui convivono antico e nuovo. tradizione e innovazione.

Nella pagina precedente: L'esedra di Porta Palazzo sullo sfondo della Porta Palatina A sinistra: L'Antica Tettoia dell'Orologio









Real Chiesa di San Lorenzo
Via Palazzo di Città, 6

Sul reticolato di strade torinesi, squadrate dai portici o dai viali, improvviso un groviglio. Come uno spazio ammaccato, una rottura della tela verso cui convergono vie non ortogonali dove vivono persone non convenzionali. Porta Palazzo vista dall'alto è un segnale per i satelliti, quattro esedre che sembrano un bersaglio colorato a mosaico dalle tende del mercato.



D'intorno agli spicchi di piazza che sono a sud di quella bisettrice di destini che è Corso Regina Margherita, le vie corrono verso le loro geometrie ordinate e borghesi, o verso le piazze auliche aristocratiche e i Giardini Reali. Ma è tra i banchi del mercato, in queste vie prosciugate dall'acqua dei canali, in mezzo a bici usate e mobili antichi, che si percepisce con più forza il carattere cosmopolita e resiliente della città.

È così da sempre, da quando il mercato si è piazzato fuori le mura cercando spazio tra la Dora e la città, da quando questo luogo ammaccato è stato abitato da ondate successive di forestieri, uomini e donne migranti di volta in volta contadini, meridionali, veneti, africani, pakistani. La storia del quartiere è una storia di brillanti adattamenti.

Molti anni fa, troppi perché ne possiamo ritrovare le tracce, conoscemmo un poeta del Balôn, chiamato Beppe 'l Nasun. L'avevamo incontrato al Valenza, trattoria storica di Via Borgo Dora che serve rude <mark>pasta e fagioli</mark> dal 1957, in un ambiente di perlinato, cementine e quadri dai toni sfumati e dalle cornici spesse. Walter Braga, l'oste, ci disse allora che quei quadri erano un cambio merce di pittori squattrinati e che lui accettava quei pagamenti perché l'arte era moneta di scambio e perché se uno di quegli artisti fosse divenuto famoso, ci avrebbe certamente guadagnato. Non sappiamo se quell'investimento in pasta e fagioli o in <mark>vitello tonnato</mark> abbia poi pagato dividendi, ma l'atmosfera da Montmartre al bagnetto verde. di avanguardia scalcinata e ritardataria, ben introduceva la figura di Beppe, guida e memoria del <mark>Balôn</mark> che quel giorno ci disse di avere appena acquistato per poche lire la biblioteca di un professore di lettere che non aveva più spazio in casa. A metà strada tra l'antiguario e lo svuotacantine, Beppe ci era parso un uomo di grandissima cultura e di sapere materiale, che raccoglieva libri e li leggeva, e che conosceva tutto del suo quartiere, i vecchi cortili dove un tempo fabbricavano il sapone, un alloggio dove vivevano due sorelle materassaie, il percorso tortuoso del <mark>canale prosciugato dei Molassi</mark>, gli stallaggi diventati bar o vetrine per antiquari davanti alle quali, la seconda domenica del mese, folle di visitatori si accalcano alla ricerca di poltrone déco, di vecchie sedie del cinema e di credenzine della nonna che starebbero così bene davanti al tavolo di design della sala grande. E tra i negozi che vendono bici, scope e tute da paracadutista americano, il magazzino in cui Francesco Cirio, emigrato astigiano ventenne, alla ricerca di un metodo di conservazione dei piselli, sperimentò la tecnica conservatoriera che avrebbe reso il marchio famoso nel mondo. Attorno al mercato, e tra le bancarelle che vendono il modernariato e il deteriorato, il vintage e il fané, l'inutile e l'introvabile, il commercio nasce quasi improvvisato, clandestino o occasionale. Poi si trasforma e diventa regolare, pregiato e, come nel caso di Cirio, persino multinazionale. È troppo immaginare che un emporio di cibi asiatici o una sartoria marocchina, ad esempio quella di Via Andreis, diventino un giorno marchi nati a Torino e regalati al mondo? Forse sì, ma l'impresa economica, il servizio dietro al banco, la ricchezza delle attività commerciali suggeriscono di non guardare a Porta Palazzo e al Balôn solo come a souvenirs 'd Turin, cartoline di pittoresco, luoghi da osservare con gli occhi viziati di Anna Carla o con quelli irrequieti dell'americanista Bonetto, o di altri personaggi della Donna della domenica alla ricerca di bric-à-brac esotici o di carinissimi e mortiferi falli di pietra. Non mancherebbe naturalmente un albergo per alloggiare turisti, il San Giors, una stazione di posta rinnovata alla fine dell'Ottocento e oggi bellissimo ristorante tradizionale e locanda con "camere d'artista", ma questo è un quartiere che si frequenta soprattutto per fare acquisti "speciali": un sapone scuro di Aleppo, la <mark>frutta disidratata</mark> o un <mark>detersivo</mark> per la pietra di Luserna alla Drogheria Rinaldi, che occupa l'angolo ottuso



tra la Piazza della Repubblica e la Piazza Emanuele Filiberto. Anno di fondazione, 1870: l'anno delle grandi svolte (Sedan, adieu Napoleone III; breccia di Porta Pia, auf wiedersehen Pio IX...). Su questo stesso assito di legni inscuriti, si vendevano generi che sarebbero stati coloniali e caramelle al miele. A Porta Palazzo, comunque, ci vai non solo per la frutta, non solo per il mercato dei contadini all'ombra dell'orologio, non solo per il fascino ombroso delle ghiacciaie, scoperte e restaurate proprio sotto l'edificio che ospita il Mercato Centrale e i suoi ristoranti, o per Combo e per la sua vitalità da (un po' più di) ostello. Ci vai per comprare un abito da lavoro alla Casa della Tuta, insegna anni Settanta e suggestioni da anni Ottanta –



Jane Fonda, l'aerobica, gli scaldamuscoli - ma una storia che arriva dal 1933; o una <mark>bomboniera</mark> dalle vetrine quasi dimesse di Bertone & Bertino, che sembra il nome di un duo di avanspettacolo ma è invece l'insegna di un esercizio che dal 1913 vende <mark>carta, cartone, bigliettini</mark> e poi, per tracimazione commerciale, confetti, palloncini, ricchi premi e cotillon; o per rimpolpare un materasso di lana da Reinaud, aperto dalle sorelle Agnese e Maria Reinaud nel 1895 in <mark>Via La Salle</mark>, e chissà se era proprio il cortile che ci aveva indicato Beppe 'l Nasun. Ci servirebbe memory per non perdere ricordi, o fagioli per non perdere la strada. Borlotti Cranberry, Borlotti Cuneo, Rossi, Corona, Tondini, Zolfini, Decorticati, come Pollicino lasciarli sulle lose per ritrovare la Ditta Ceni che vende <mark>sementi e legumi</mark> in quantità che non è possibile immaginare e tornare al suo anno di fondazione: 1963, ma l'avremmo detta più vecchia. Pochi anni prima, nel 1959, quasi specularmente rispetto a Via Milano, apriva i battenti un luogo che non è saggio dare per scontato. La famiglia Damarco acquistava l'antica drogheria Maffè dal 1890, rivendita di <mark>dolciumi</mark>, di <mark>vini</mark> e di <mark>liguori</mark> e nel tempo la riempiva di etichette di vermouth, di vino delle Langhe, di liquori e di cartellini ritagliati e scritti a mano che disegnano una teoria di prezzi ribassati e reiterano implicitamente la stessa domanda: tu che li vendi, che cosa compreresti?





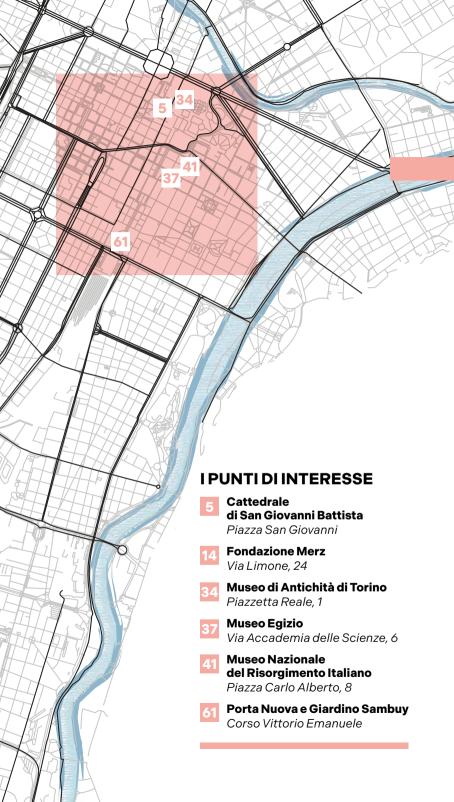




Nuova vita in posti antichi

Ci sono farmacisti fieri dei loro vasi decorati, macellai con il banco in marmo, enotecari con scaffalature che accolgono le bottiglie come le culle i neonati. Ci sono banconi di bar, vetrine di pasticceria, cassetti di merceria, portabicchieri, portabottoni, librerie, scrivanie, lampadari, orologi da parete. I negozi di Torino sono come un'esposizione di mobili d'epoca, tra antiquariato e modernariato. Ma quando c'è un cambio di categoria merceologica gli arredi originali diventano improvvisamente poco funzionali, vecchi. E spariscono. In qualche posto, invece, rimangono.





Costa quattromilaseicento euro. Ma forse con un po' di trattativa viene via a meno. Lo si trova online, nemmeno la fatica di andare da un antiquario. È un mobile porta corrispondenza della ditta Gianduja, ex Negro, che in Corso Regina Margherita, all'angolo con una delle esedre di Porta Palazzo, vendeva prodotti di merceria e abiti da cerimonia.

Quattromilaseicento euro non sono una grande cifra per mettersi in casa un pezzo della Torino di inizio Novecento, riporci le calze, le mutande o i caricabatteria del telefono e poi un giorno rivenderlo quando l'arredo di casa virerà su qualcosa di moderno, lucido e funzionale. Chissà in quale negozio di antiquariato o in quale bella casa borghese avranno invece trovato spazio gli scaffali, i vasi e le bilance della Erboristeria della Consolata, aperta a metà dell'Ottocento proprio di fianco al Bicerin e ugualmente attraente, con i suoi profumi di timo serpillo e legno che parevano arrivare dai secoli scorsi. Nell'aprile del 2023 scoppiò un caso sui giornali: chiusa l'erboristeria, l'affittuario ne aveva portato via gli arredi rivendicandone il diritto. Che lo avesse o meno, quel diritto, le foto



dell'erboristeria svuotata - i segni dei mobili asportati, il bianco sporco delle pareti – erano immagini crude da cronaca nera. Adesso al posto dell'erboristeria c'è un ristorante, la filiale torinese dello storico Felicin di Monforte d'Alba, non ottocentesco ma aperto in Langa dal 1923. Sarà la consuetudine con i secoli, il rispetto che in cucina si impara a dare alle ricette degli avi, ma la nuova proprietà ha saputo recuperare le atmosfere del locale e anche qualche pezzo dell'arredo originario, come alcune scaffalature e il bellissimo bancone di vendita. Sono cose vecchie in posti nuovi. Rarità.



Capita che un negozio di spezie diventi negozio di abbigliamento; una merceria rivendita di telefonini; una tipografia agenzia immobiliare. Capita che chi subentra voglia dare una svecchiata agli arredi, donare luce e modernità, togliere quegli scaffali così cupi o quel parquet che scricchiola. Succede nelle case, alla mercé delle fantasie degli architetti e delle voglie dei committenti, perché non dovrebbe succedere nei negozi? Qualcosa è difficile da toccare, però. Ad esempio le *devantu*- re, le facciate dei negozi, quelle splendide architetture in legno o in ferro che completano gli spazi degli interni e arredano le strade della nostra città. A volte degli antichi negozi restano solo quelle vestigia, come trabeazioni di un tempio. È un po' come alcune prospettive della Valle dei Templi di Agrigento: apprezzi architravi, lesene, decori e, tra una colonna e l'altra, intravedi la città nuova che a schiaffi di realtà ti ricorda che non sei in quel tempo, ma in questo.

Le vie di Torino sono musei a cielo aperto: antichi arredi e facciate storiche sopravvivono al cambiamento, raccontando storie di commerci, profumi e atmosfere d'altri tempi in una città che evolve senza dimenticare il suo passato.

Ci sono due devanture enormi, all'angolo di Via Accademia <mark>delle Scienze</mark> con <mark>Piazza Castello</mark>, un'insegna in legno con decori e colonnine di pietra. Se guardi dentro, non vedi più nulla del vecchio negozio di tessuti Perotti e Nigra ma, ormai da qualche decennio, l'arredo replicato all'infinito di un McDonald's. E niente degli arredi del negozio di porcellane, cristallerie, posaterie Gallati, in <mark>Via Carlo Alberto</mark>, di cui resta una splendida <mark>facciata di ghisa e pietra</mark> che tutti saprebbero riconoscere e, all'interno, per anni, un negozio di abbigliamento, Caravan, divenuto in qualche modo "storico" anch'esso. Poi chiuso e avanti un altro. Buttare o conservare, cambiare o mantenere. Le vetrine di <mark>Via San Secondo</mark>, all'angolo con <mark>Via</mark> Valeggio, ad esempio, sono incorniciate da una devanture di noce scuro. Sono tutto ciò che resta di una vecchia pasticceria dei primi del secolo scorso, Confetteria Pasticceria Mondo, i cui locali sono ora divisi in due, come coniugi separati in casa. Da un lato un bar che, pur colorando l'interno dell'insegna di un improbabile paesaggio britannico, ha conservato al suo interno il bancone e parte degli arredi originari; dall'altro un centro dentistico dalle vetrine viola, con dentro la funzionalità algida delle sedie reclinabili per la detartrasi. Si perdono così, le cose. Un po' per approssimazione, un po' per funzionalità, un po' per caso. Ma a volte, rimangono.

Ad esempio gli storici interni della gioielleria Palmerio 1932, in Piazza Paleocapa, appartengono a una delle prime agenzie di viaggio cittadine il cui titolare, Robotti, nel 1888 aveva scelto un nome altamente evocativo: "Transatlantica", porto di partenza per piemontesi d'Argentina o di New York. E ugualmente è integro l'arredo originale di boiserie e scaffalature della ditta Villarboito Timbri, tipografia aperta nel 1887 in Via Lagrange. Anche se in questo caso è impossibile percepire ancora la fragranza di piombo e inchiostro, i profumi di meccanica e di parole, diluiti dal tempo e dalle correnti, e sovrastati da quello del cioccolato di Guido Gobino cui ora appartengono gli spazi. Gobino, erede dei cioccolatieri torinesi dell'Ottocento, ha conservato gli arredi, donato al museo del Politecnico un grande torchio con cui era impossibile estrudere gianduiotti, e applicato alla facciata un'insegna trasparente che lascia intravedere al di sotto alcune delle specialità di Villarboito, "targhe in bronzo fuse artistiche e commerciali, placcate e incise e in rilievo, numeratori, perforatori". Con la stessa delicatezza si sono salvati gli arredi di Peter, in Piazza Emanuele Filiberto, che fino a qualche anno fa erano sommersi da dolciumi, caramelle, scatole e scatole di biscotti. Ora, tra quegli stessi scaffali, tirati a lucido da una sapiente opera di restauro, si trovano in estate i tavolini per cocktail e durante l'anno i pezzi pregiati di qualche esposizione d'arte contemporanea. Peter ora si chiama Conserveria Pastis e prende il nome dallo scatolame di pesce che accompagnava gli aperitivi nei primi tempi della nuova vita. Ma non solo da quello.

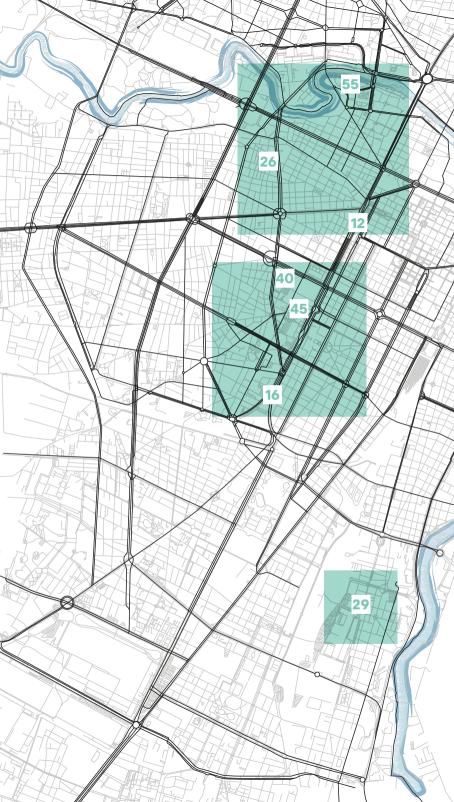


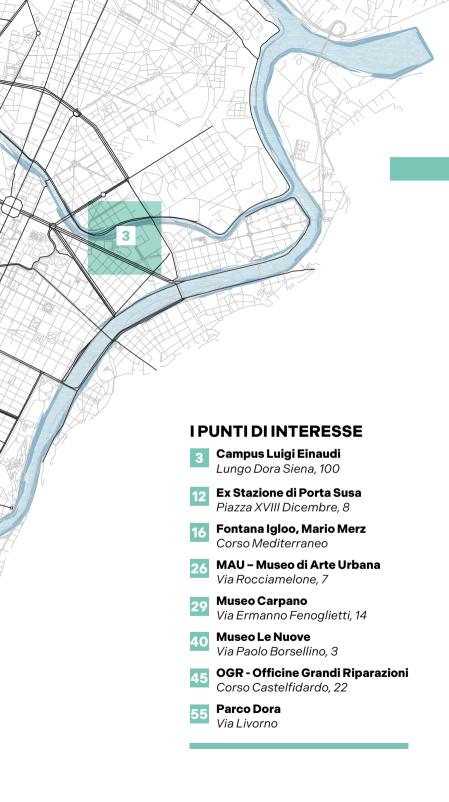






Torino ha saputo adattarsi ai cambiamenti con straordinaria resilienza, mantenendo un profondo legame con la sua storia. Passata nel giro di un secolo da capitale del Regno d'Italia a cuore industriale del Paese, la città ha saputo reinventarsi di fronte al declino del settore manifatturiero. trasformando vecchie fabbriche in spazi culturali e commerciali, e portando alla rinascita luoghi un tempo dedicati alla produzione. Oggi, gli edifici storici raccontano una fusione unica di passato e presente, rinnovando un'identità che guarda al futuro senza mai dimenticare le proprie radici.





Deve esserci un momento nel quale ci si accorge di essere diventati "post". Di vivere una storia che non esiste più, in un mondo superato dalla modernità che non fa sconti ad alcuno e che travolge con la spontaneità di un fatto di natura.

Potrebbe capitare di accorgersene guardando il passato in uno specchietto retrovisore. Ci sono tre vetrine in Via Giachino che recano l'insegna Gallo Retrovisori, in un sottoquartiere di Borgo Vittoria, Borgata Tesso, che ha vissuto ben due fasi di industrializzazione, alla fine dell'Ottocento e dopo la Seconda guerra mondiale. Attorno a quelle strade strette e poco ortogonali e a quelle case basse costruite per dare dimora agli operai si producevano autovetture in numeri che oggi non ricordiamo nemmeno più. Quante tribolazioni per quelle vetrine: la crisi dell'auto, la metro, la mobilità condivisa. Ogni monopattino elettrico una sassata del tempo, ma quell'esercizio che vende manufatti di vetro freddo e di lamiera piegata è oggi un luogo quasi romantico, riflesso rassicurante di un tempo in movimento.

Altre volte la presa di coscienza è invece collettiva. Così è accaduto a Torino il 21 settembre 1864, quando la città ha





capito di avere perso il ruolo di capitale del Regno di Savoia, mantenuto per i precedenti 400 anni, e di essere diventata una città come le altre, provincia del Regno. Non è stato un passaggio incruento, in quei giorni ci furono moti di protesta e sangue, ma la città dovette forzosamente immaginarsi diversa tutta di un colpo.

Ce la fece alla grande. Da capitale d'Italia, sede di ministeri, uffici militari e amministrativi, Torino riuscì a inventarsi una propria identità come città industriale, luogo di fabbriche metalmeccaniche e opifici. Divenne così un sogno futurista di lavori duri, bulloni da stringere e olio sulle tute da lavoro, ma anche una città golosa, con i suoi caffè-bistrot come Fiorio, il Caffè Elena, Platti, Pepino e Mulassano, dove le madame trascorrevano i pomeriggi tra una cioccolata calda e un gianduiotto. In questa epoca laboriosa, che dava l'impressione di poter continuare in eterno, i piccoli esercizi commerciali cittadini, tra la vendita di un pomodoro e quella di un televisore, hanno tessuto la loro tela di relazioni che ha formato le comunità di quartiere.

Poi la folle corsa dell'industria, la macchina impazzita descritta dal futurista Tommaso Marinetti, ha iniziato a decelerare. Questa volta il momento in cui la città si è sentita post, superata, non è stato collettivo. Ognuno l'ha capito in un momento diverso, con la propria sensibilità e tramite la propria esperienza. Ma c'è, come sempre, chi ha agito d'anticipo e ha sfruttato il vantaggio.

Come il Lanificio di Torino, con le sue origini nobili e operaie. Fu costruito all'inizio del 1900 dalla Società Filatura di Tollegno, fondata dalle famiglie Sella e Piacenza di Biella. Dopo diversi cambi di proprietà, alla fine della Seconda guerra mondiale lo stabilimento di Via Bologna 220, proprio a fianco della ora dismessa ferrovia che collegava lo Scalo Vanchiglia alla ferrovia Torino-Milano, occupava ancora quasi 2500

dipendenti; poi il declino del settore tessile degli anni Settanta ha costretto lo stabilimento a reinventarsi. Rispetto a tanti altri edifici questi enormi spazi non hanno vissuto l'abbandono ma sono stati saggiamente suddivisi e locati a tante aziende differenti e oggi costituiscono un polo industriale con unità immobiliari da 50 a 1000 metri quadrati. In realtà, in questo caso, non possiamo neppure parlare di post industriale, ma di diversamente industriale.

La città, con il tempo, ha imbellettato le sue linee funzionaliste per essere nuovamente attraente: ha costruito la Spina, dorsale del traffico cittadino e la metropolitana, ha interrato binari ferroviari e costruito un'avveniristica stazione ferroviaria e due grattacieli.

Ma gli interventi più affascinanti hanno le linee seducenti delle industrie del Novecento.

Il primo grande colpo di cipria è stata la riconversione del Lingotto: la Fiat ha liberato alla città 350.000 metri quadrati di nuovi spazi da adibire a galleria commerciale, moderni uffici, un centro congressi, auditorium, hotel e galleria d'arte. In pochi anni il quartiere operaio costruito intorno alla fabbrica si è trasformato in un polo culturale e commerciale, ma il suo futuro è sempre legato al Lingotto, nella nuova veste pensata da Renzo Piano.

Una riuscita riconversione di un prodotto e di un edificio ha i tratti essenziali e stilosi del marchio Metzger: lo stabilimento nacque oltre 170 anni fa a Borgo Dora dove in pochi anni sorsero molte ciminiere di birrifici, e poi si trasferì in Via San Donato. L'edificio all'angolo con Via Bogetto ancora oggi mostra le sue volte a botte e le linee floreali pensate dall'architetto Fenoglio. Ora nell'ex stabilimento industriale si svolgono attività culturali mentre la birra Metzger, grande protagonista anche di manifesti pubblicitari molto ricercati tra i collezionisti («Chi beve la



birra vive cent'anni!»), gode di una nuova vita come marchio e come prodotto artigianale venduto nella birreria a fianco agli impianti in Via Catania. Birra a metro zero in un edificio, di nuovo, post industriale.

Ma non solo con la birra si campa cent'anni. Molti negozi di Torino, come quello degli specchietti di cui dicevamo all'inizio, guardando dalle proprie vetrine modificarsi il paesaggio della città e il passaggio delle persone, hanno capito la strada per rimanere contemporanei. La fabbrica di vernici Zoccali, ad esempio, era nata nel 1974, in pieno sviluppo cittadino, quasi nascosta in uno scantinato in cui il fondatore Santo Zoccali mischiava a mano con un bastone la vernice in una vasca ed



era cresciuta con il lavoro e l'additivo dei periodi buoni. Poi, quasi d'improvviso, il suo presente da reparto verniciatura si è trasformato in un futuro di bellezza, pitture per finiture d'interni, colori per fai da te, vernici più ecologiche, più facili da utilizzare. Le tinte che saettavano sul metallo delle attrezzature industriali hanno ora sfumature di futuro sostenibile.

Ora i torinesi vivono un tempo in cui gli edifici ottocenteschi hanno incontrato nuovi abitanti e i grandi stabilimenti del Novecento sono materiale ancora in parte da plasmare. Le Officine Grandi Riparazioni, le fabbriche di cavi, la Carpano, hanno smesso di riparare, di produrre, di esistere come una volta. Ma non sono morte. Torino non permette che le sue creature muoiano; le trasforma. Ora sono gallerie d'arte, ristoranti, centri culturali. Dove una volta c'erano solo macchinari, ora ci sono idee, arte, vita.

Così, guardando indietro solo per vedere meglio dove andare, Torino si muove nel suo nuovo secolo, post-tutto, sempre bella, sempre nuova.



A sinistra: La Birreria Metzger Sopra: Le Officine Grandi Riparazioni (OGR) Nella pagina sequente: veduta aerea delle OGR



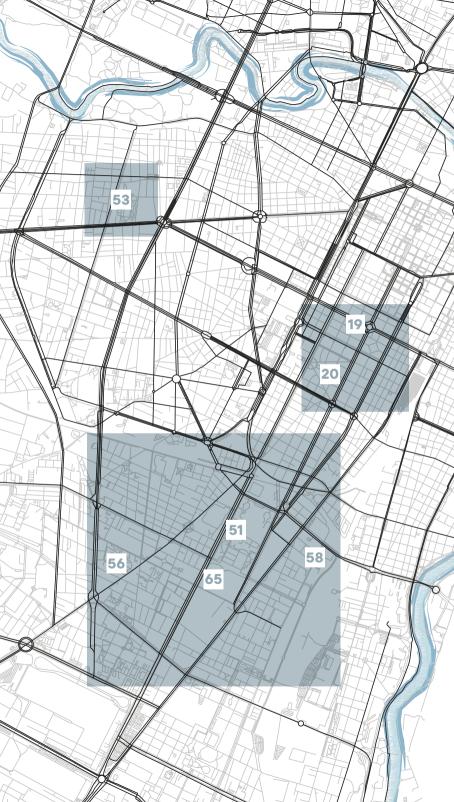


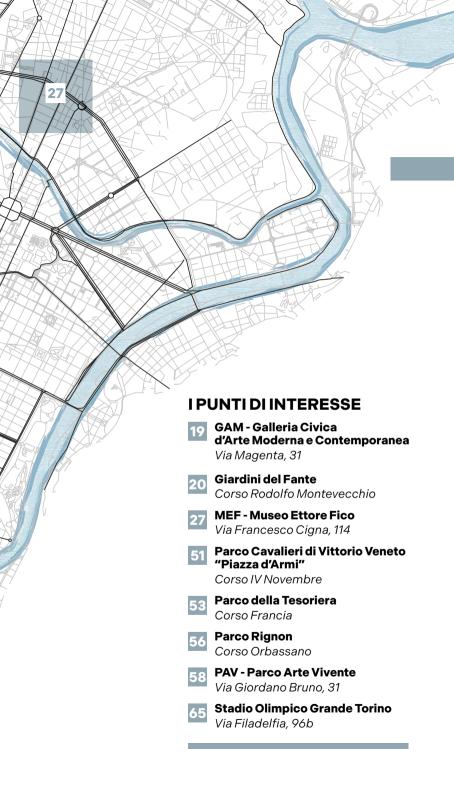


Una città, mille mercati

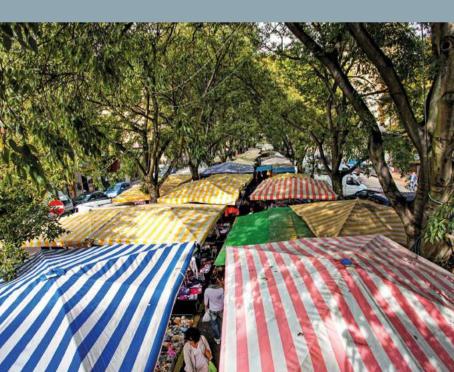
Torino è un mosaico di culture che si riflette come in uno specchio nei suoi quaranta mercati rionali e nei negozi di quartiere. Questi luoghi non sono solo spazi di commercio, ma punti di ritrovo dove le persone si incontrano, conversano e rafforzano il senso di comunità.

Dagli anni Cinquanta, l'immigrazione dal Sud ha portato nuovi sapori che hanno trasformato le tavole sabaude; oggi tra i banchi di Porta Palazzo e Piazza Madama Cristina si continua a tramandare e mescolare tradizioni, mantenendo vivo lo spirito autentico e accogliente della città.





We've got the power, abbiamo il potere. E lo usiamo ogni giorno, anche se spesso non ci fermiamo a riflettere sulle conseguenze di questo fatto all'apparenza banale. Siamo noi, con le nostre scelte, a decidere il futuro economico e umano dell'ambiente che ci circonda.



Possiamo scegliere di continuare a sostenere le grandi multinazionali o, al contrario, possiamo scendere in strada, esplorare le vetrine familiari e acquistare da chi ci conosce: il negoziante che ci saluta ogni mattina, che ha visto crescere i nostri figli, che si preoccupa se nota qualcosa di strano. Ogni nostra scelta, ogni acquisto, ha un impatto reale.

Basta poco: qualche passo verso i mercati rionali e i negozi di prossimità. È qui che batte il cuore dei quartieri, è qui che la comunità intreccia i suoi legami. Questi luoghi non sono solo per comprare, ma per vivere la città in modo autentico.

Il legame tra mercati e negozi è simbiotico: i banchi del mercato attraggono clienti con prodotti freschi e locali, ma è nei negozi degli immediati dintorni che si perfezionano gli acquisti. Panetterie, macellerie, drogherie e piccole botteghe offrono specialità e competenza e un rapporto umano basato sulla fiducia e sulla familiarità.

A parte l'ottocentesca Porta Palazzo, i mercati torinesi si sono sviluppati nel secondo dopoguerra grazie all'immigrazione dal Sud, che ha portato con sé un'ondata di delizie culinarie fino ad allora poco conosciute. Per la Torino sabauda degli anni Cinquanta, comprare olio, spaghetti, vini e lampascioni fu come scoprire l'America. Per gli immigrati dal Sud, d'altra parte, ritrovare i propri sapori e parlare dialetto al mercato rese meno doloroso il distacco. Così come accade oggi per gli immigrati extracomunitari. I nomi sono familiari a tutti i torinesi: Piazza Madama, Piazza Benefica, Piazza Guala, Mercato delle Vallette, ognuno ha la sua storia e le proprie specialità.



A rappresentare un intero ecosistema, scegliamo tre negozi. Il Mercato di Piazza Foroni si sveglia all'alba, riempiendosi di voci, di frutta che brilla sotto il primo sole, di formaggi che profumano di pascoli lontani. E tra tutte le voci che, tra i banchi di quella parte del mercato ribattezzato Piazza Cerignola, gridano la bontà delle loro cime di rapa, dei lampascioni e delle olive, ecco quella proveniente dal negozio di Nicola Di Tacchio: lui ogni giorno dal 1999 impasta taralli. Il tarallificio Il Covo, situato proprio davanti all'immagine di Santa Maria di Ripalta, è un angolo di Puglia trapiantato in Piemonte. I taralli escono dal forno fragranti e ancora caldi, e Nicola li dispone con cura



nelle ceste, come si fa con le cose preziose. Ogni tarallo racconta una storia, di pomeriggi assolati e ricordi d'infanzia, di mani che lavorano con amore e pazienza, come si faceva una volta. Solo a Natale e a Pasqua, Nicola si concede ricette alternative e prepara cartellate, sfogliate, calzoncelli ripieni di mostarda d'uva. I torinesi, attratti da quel richiamo, fanno la fila per portarsi a casa i suoi impasti.

Macelleria Barberis di Corso Sebastopoli, invece, è nata insieme al Mercato di Santa Rita: entrambi hanno aperto i battenti dopo la Seconda guerra mondiale e da allora sono cresciuti di fama e qualità sino a oggi. Dopo essersi riforniti di ortaggi al mercato, è tradizione superare il piccolo uscio della macelleria e comprare il meglio della carne piemontese: la fassona, tenera e perfetta, la salsiccia di Bra che sprigiona profumi di tradizione e i sette tagli del bollito, ciascuno

con la propria voce, il proprio ruolo nel racconto. È per questo che i capunet di Barberis evocano il ricordo delle tavole contadine, le tasche sono ripiene di memorie dei giorni di festa e il salame cotto sa di famiglia. È un gioco di sguardi, un patto di fiducia costruito anno dopo anno, consiglio dopo consiglio. Sono i nodi invisibili che tengono insieme i fili della comunità.

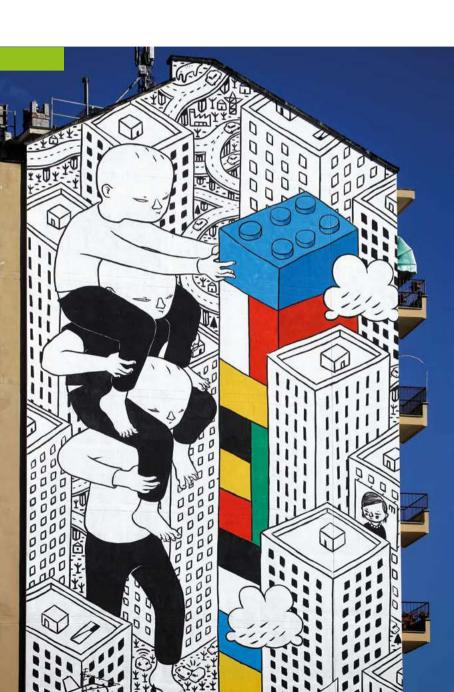
Se visitate il Mercato della Crocetta, passate da Odilla Chocolat in Via Fratelli Carle. Madame Odilla, nota per le sue ceramiche francesi dipinte a mano, ha collaborato con numero si maîtres chocolatiers d'oltralpe che apprezzavano le sue eleganti alzatine decorate. Suo figlio, Gabriele Maiolani, cresciuto in questo universo di dolcezza, quasi come il giovane protagonista della Fabbrica di Cioccolato, ha deciso di farne il suo mondo. Qui, tra le eleganti signore che frequentano il Mercato della Crocetta, Gabriele ha portato un tocco di arte e gusto francesi, unendo le radici familiari con la passione di cioccolatiere.

E dopo questa carrellata di bontà, non vi resta che scendere in strada e andare ad abbracciare il vostro commerciante di fiducia. Sta lottando per portare ogni giorno l'eccellenza nelle nostre case e per mantenere viva l'identità di Torino.



Sopra: Il mercato rionale di Piazza Foroni in Barriera di Milano A destra: Il Mercato dei contadini a Porta Palazzo





Barriera (e barriere)

Barriera di Milano, storica periferia torinese, ha saputo conservare la sua anima autentica nonostante i cambiamenti del tempo. Nato oltre le antiche mura cittadine, il quartiere è sempre stato un luogo di lavoro e fatica, dove la vita si costruiva con determinazione. Con l'arrivo degli anni Sessanta, la modernità ha trasformato questi luoghi senza cancellarne l'essenza. Oggi, tra negozi artigianali, laboratori e botteghe storiche, tradizioni di lunga data vengono portate avanti dalle nuove generazioni, sempre con uno sguardo alla qualità e alla comunità.





I PUNTI DI INTERESSE

- **Cimitero Monumentale** Corso Novara, 135
- Lingotto Fiere
 Via Nizza, 294
- Mufant Museo del Fantastico e della Fantascienza Piazza Riccardo Valla, 5
- 42 Museo Nazionale dell'Automobile Corso Unità d'Italia, 40
- Parco Aurelio Peccei
 Piazza Ghirlandaio
- 52 Parco Colletta Piazza Sibilla Aleramo
- 54 Parco Di Vittorio Via Pio VII

Le città che crescono si espandono in cerchi concentrici, come onde in uno stagno. E quelle che erano periferie diventano centri, per essere poi sostituite da nuove periferie in un gioco continuo di metamorfosi.

Così è stata Torino per secoli, poi a un certo punto la città ha smesso di crescere ed è rimasta lì, immobile: le periferie più antiche sono le barriere, quartieri nati fuori le cinte daziarie ottocentesche che Torino ha dovuto costruire dopo che Napoleone nel 1800 l'aveva denudata demolendo le fortificazioni. Barriera Nizza, Barriera Francia e Barriera di Milano erano un confine non solo físico. Dentro, abitavano i signori, nei loro palazzi nobiliari: oltre le mura, Torino si trasformava. Fuori dal dazio, le strade si animavano di mercati e di voci, di mani callose che scambiavano monete per cibo e speranze: grazie al regime fiscale conveniente qui si faceva fortuna per poi varcare la cinta con qualche soldo in tasca.

La Barriera di Milano era un microcosmo a sé dove, tra ciminiere e fabbriche, il lavoro quotidiano si trasformava in pane e le vite si costruivano con determinazione. Piazza Crispi ne era il cuore che batteva al ritmo di una Torino, raccontata poi nelle ballate di Gipo Farassino, che sgobbava, che non conosceva il lusso, ma sapeva godere della propria povertà senza vergogna.





Un giorno, come sempre accade, tutto è cambiato. Gli anni Sessanta hanno portato con sé un vento di modernità che ha scompigliato le abitudini dei torinesi. I negozi hanno iniziato a vendere non più solo il necessario ma il superfluo, e le strade di Barriera hanno accolto per l'ennesima volta nuovi suoni e nuove lingue in un continuo rinnovarsi che però non è riuscito a cancellare l'anima del quartiere.

Un'anima che ancora oggi continua a pulsare nei suoi negozi. Prendiamo, ad esempio, il clack secco delle palle da biliardo. La Deagostini Biliardi, nata nel 1842, ha fornito i tavoli prima all'aristocrazia, dopo ai locali pubblici, dove Torino si

ritrovava a fine turno per giocare e bere vermouth e Punt e Mes. Ora, la fabbrica della famiglia Mazzei continua a produrre quei tavoli, a riparare stecche, a cambiare cuoi e a mantenere viva una elegante tradizione che sembra non voler invecchiare mai. I biliardi sono ancora lì, nel negozio di Corso Giulio Cesare, pronti a essere usati come tavoli da gioco o a diventare, quando serve, un lussuoso e colorato tavolo d'arredo.

In Via Sesia, dedicata a un fiume che scende dai monti come gli immigrati che hanno popolato la Barriera nel primo Novecento, si nasconde un'altra piccola eccellenza. Qui resiste l'Ombrellificio Torinese, unico laboratorio artigianale di ombrelli in città. Carlo Suino, l'ultimo di cinque generazioni di ombrellai originari delle Valli di Lanzo, lavora tra essenze di legno, nylon, rayon e seta, in un negozio che dal 1932 produce ombrelli fatti a mano, come il modello "piantino", un ombrello con asta e manico di un solo pezzo di legno, con cupola cucita a misura di chi deve proteggere.

A proposito di ago e filo. In <mark>Via Bologna</mark> c'è il grande negozio di vendita e riparazione di macchine da cucire di Gianluca Del Giudice, un sarto con quasi trent'anni di esperienza che,



Sopra: Uno dei biliardi artigianali della Deagostini Biliardi



con la passione di un artigiano, ha deciso di rilanciare l'attività familiare. Oggi, a fianco del vecchio punto vendita, è nato un nuovo grande spazio dove si vendono macchine da cucire per appassionati e per grandi aziende, anche tramite e-commerce, mantenendo viva una tradizione che si adatta ai tempi moderni. Lui ha 44 anni e accoglie, ripara, ricuce: un destino comune per chi abita in questo quartiere.

Insomma, Barriera è ancora oggi un quartiere commerciale e vivo con tanti giovani, di ogni provenienza ed estrazione sociale, dove il tessuto connettivo della comunità è assicurato da una rete di negozi alimentari come panetterie, latterie e torrefazioni.

Profumi di pane, scaldatelli, caffè tostato, cannella, cioccolato e zenzero... pizzerie, pastifici, torrefazioni e pasticcerie diffondono aromi che sanno di ricordi di feste e domeniche in famiglia.

A pochi passi dal Mercato di Piazza Foroni, c'è un locale che parla con l'accento caldo e rotondo della Puglia. All'angolo tra Via Crescentino e Via Candia al Panificio Pugliese il pane di grano duro esce dal forno con quella crosta dorata e fragrante che sa di sole. Poi ci sono la pizza pugliese, con i pomodorini che esplodono di dolcezza, e gli scaldatelli foggiani, quei taralli allungati che portano sempre con sé ricordi di feste e di domeniche in famiglia. Come se un pezzo di sud avesse deciso di piantare radici in questo angolo di Torino, portando con sé anche prezzi di un'altra epoca.

Poco più in là, su Corso Vercelli, c'è un profumo che attrae, come un filo invisibile: è la Torrefazione Mokadoro, una piccola bottega presente da oltre settant'anni con la tenacia di chi sa che la qualità non passa mai di moda. La macchina d'epoca è lì,

immobile, a testimoniare decenni di tostatura e passione, mentre i chicchi di caffè crudo vengono trasformati in caffè in grani, macinato o in cialda, pronto per essere assaporato.

Ma il giro goloso tra i negozi che formano una comunità non è completo senza un cannolo allo zabaione. E così, sconfiniamo in Borgo Regio Parco, un paese di vicoli pedonali e piazze all'interno della città, per scoprire la Pasticceria Saporito, dove da quasi cinquant'anni le paste fresche e le brioche con confettura fatta in casa sono solo parte del successo. Qui, il torrone artigianale si spezza sotto i denti con un suono che sa di festa e la pitta 'nchiusa, dolce tipico calabrese, è un tributo alle origini della famiglia Saporito.

All'estremo opposto della città c'è la Barriera Sud, quella che guarda al mare. Tra i tanti negozi del <mark>quartiere Mirafiori</mark>, ricordiamo il Pastificio Reale in Corso Unione Sovietica. Nel 1980 la famiglia Bossina ha aperto qui un punto vendita che la seconda generazione ha ampliato, spostandosi solo di pochi metri; poi è iniziata la conquista della città a colpi di agnolotti: prima Corso Moncalieri, ora Via Cavour. Nel laboratorio di Corso Unione si producono alcune delle paste ripiene più buone della città. Ma questa pasta ha anche un'anima: per i miraflores, agnolotti a forma di fiore, la farcia di porri, patate e seirass è composta da ingredienti locali e, addirittura, il <mark>miele di tiglio</mark> utilizzato in cottura è prodotto al Parco Colonnetti di Mirafiori. Per questo sono gli agnolotti di quartiere. Qui, le uova si rompono a mano, una per una. Niente albumi pastorizzati, niente tuorli industriali. Solo uova vere, di galline che ancora sanno cosa significa dormire nei pollai, lontane dalle gabbie e dalle luci artificiali.

Mirafiori ha anche un dolce di quartiere: è il Tronchetto di Caterina, prodotto solo qui da quattro pasticceri: le pasticcerie D'Arrigo, Da Tony e Maria, Dell'Agnese e Venere. Il dolce è una torta con mele grigie di Torriana con cannella, cioccolato e zenzero, dedicato a Caterina d'Asburgo, sposa di Carlo Emanuele I, per la quale fu costruito il Castello di Mirafiori.

A nord o a sud che siano, tra il profumo di cannella e zenzero, di brioche e di caffè appena tostato, le Barriere continuano a vivere e a raccontare storie: qui tra gli spazi dismessi e le idee di futuro c'è spazio per costruire la Torino di domani.







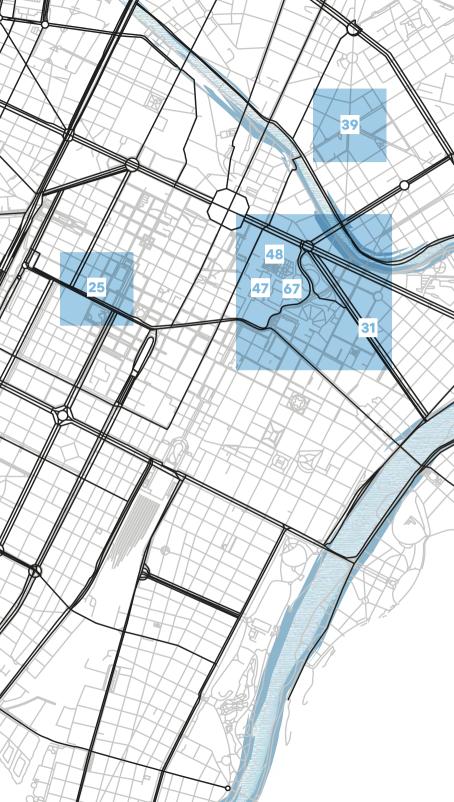


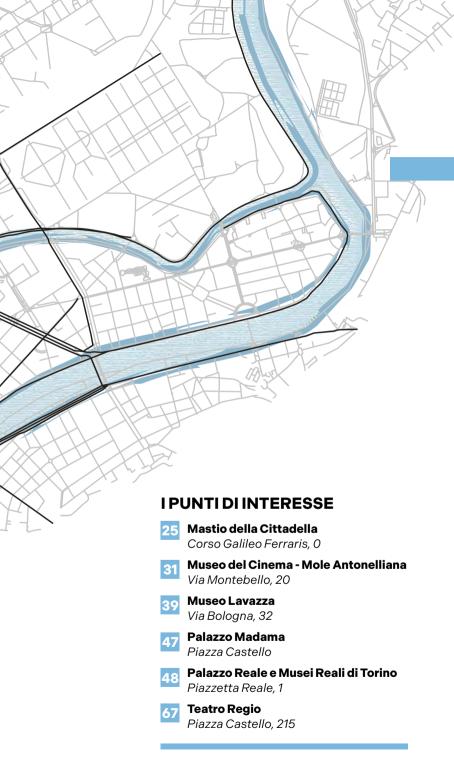
Lo stile di Torino

Torino è stata per secoli culla della moda italiana, influenzata dalla corte sabauda e dalle sue ascendenze francesi.

Nel Novecento, gli atelier più prestigiosi si concentravano sotto i portici di Via Roma, simbolo di eleganza artigianale.

Eventi come la creazione della GFT e il Salone della Moda hanno segnato il successo della città come capitale del fashion, ma nonostante la successiva perdita di centralità a favore di Milano, lo spirito dello stile torinese vive ancora grazie a boutique che esaltano artigiani e giovani stilisti e a negozi storici che tramandano un'eleganza senza tempo.





Torino è stata a lungo un centro nevralgico della moda in Italia. Per circa 400 anni la corte sabauda ha importato tessuti e abiti di lusso ispirandosi a quella di Francia. La città ha contribuito con le sue abilità artigianali e una certa particolare austerità nelle linee, probabilmente influenzata dalle numerose divise militari, magari di colore blu Savoia, che percorrevano le strade acciottolate.



Lo stile di Torino 95

Nel Novecento la moda è stata fisicamente al centro della vita della città: i migliori atelier si trovavano sotto i portici di Via Roma, vicino ai negozi di tessuti e alle mercerie. Tre date sono significative del successo e della trasformazione del gusto – e dell'industria – della moda torinese.

Tra le vie del centro, una donna, in una giornata di marzo del 1911, osò ignorare le gonne e indossare i primi pantaloni jupes-culottes, un grido di modernità tagliato su misura dal sarto Paul Poiret.

Nel 1930 in Corso Emilia 6 fu fondata la GFT, prima industria tessile nazionale dedicata alla produzione di abiti in serie: dopo vent'anni contava 8000 dipendenti. Poi a fine anni Settanta Torino ha ammainato la bandiera con la chiusura del Salone della Moda, maggiore evento nazionale del settore.

Mentre i riflettori si spostavano su Milano, la moda torinese, o meglio, lo stile torinese è stato conservato come fuoco sotto la cenere da tanti commercianti che hanno vissuto il periodo dei fasti e, quindi, tramandato le esperienze alle nuove generazioni. Noi proviamo a raccontarlo.

Cercando un volto emblematico della moda sabauda contemporanea è naturale scegliere quello schietto e sottile di Giorgina Siviero, titolare del fantasmagorico negozio San Carlo dal 1973 di Piazza San Carlo. Giorgina ha aperto la sua prima boutique nel 1965 e da alcuni anni, nel suo atelier al primo piano, ha preso la strada personale e vincente di selezionare i migliori giovani stilisti, trasformando il San Carlo in un riferimento di stile che vende moda senza ricorrere ai grandi nomi del lusso.



Il negozio presenta ogni stagione una sorta di propria collezione composta da capi ideati da stilisti provenienti da mille paesi. Questa è la ricetta della moda della signora Siviero, così diversa da quella delle grandi firme che si impongono con i loro negozi monomarca e propongono gli stessi abiti in tutto il mondo. Invece, le botteghe torinesi di qualità hanno l'ardire di esaltare gli stilisti meno noti e gli artigiani, quelli che fanno abiti belli per foggia e fattura e non per la presenza di loghi sempre più ingombranti e sicuramente non eleganti. Certo, bisogna conoscere i tessuti e avere la mente aperta per acco-

Lo stile di Torino 97



gliere le nuove idee, ma così ci si distingue rispetto ai grandi colossi e al commercio online.

La resistenza torinese ai monoliti di vetro e cemento dei grandi marchi presenti in ogni centro storico del mondo passa da questi grandi o piccoli baluardi del gusto. Accanto alla splendida Galleria Subalpina e ai caffè storici Mulassano e Baratti, c'è una bottega piccolissima che da novant'anni porta eleganza e spirito British negli armadi dei torinesi. Nel 1934 Barbisio era un negozio che faceva parte di una catena dell'omonimo cappellificio biellese, poi ne diventò proprietaria la famiglia Acquadro che ancora oggi si trova dietro il bancone. Il mini negozio su due piani collegati da una scala a chiocciola in ghisa preserva l'atmosfera déco degli anni Trenta e tra boiserie e stucchi propone abiti, accessori e tanti, tanti cappelli con la

chiara intenzione di raccontare un'eleganza che si tramanda di generazione in generazione. Questi spazi sono pieni di oggetti che fanno la differenza: ad esempio, i macchinari sul retro con i quali l'attuale titolare Alessandro Acquadro si prende cura dei vostri cappelli o le cravatte prodotte artigianalmente a Torino con filati italiani. Ma non è un luogo gozzaniano, lo shop online è il veicolo per portare l'eleganza torinese in ogni dove.

L'altro negozio di stile *British* della città ha appena riaperto i battenti in Via San Tommaso. E questa è un'ottima notizia. Jack Emerson pare fosse un gentleman inglese incontrato a Firenze negli anni Cinquanta da Cesare Barberio che, poi, nel 1956 aprì il suo locale torinese trasformando l'elegante personaggio in un marchio simbolo di stile. Non lontano, in Via Principe Amedeo, Au Petit Bonheur coniuga il design personale con progetti di inclusività: l'intera produzione è realizzata da una rete di sartorie sociali che danno lavoro a persone in difficoltà. L'idea è quella dello Slow Fashion che punta sulla qualità e non sulla quantità, su una filiera corta che produce capi che durano e non usa e getta. Parafrasando Slow Food: bello, pulito e giusto.

Un'altra famiglia storica nella moda torinese è quella dei Fabris, che da decenni seleziona e propone abiti di alta qualità. Giacomo Fabris aprì un negozio di tessuti negli anni Trenta nel quartiere Crocetta, poco distante dall'attuale grande sede di Corso De Gasperi: era ancora il periodo delle sartorie, prima che quel mondo su misura fosse sommerso dal prêt-à-porter. Con i figli e i nipoti del fondatore, il negozio ha assunto le austere ed eleganti sembianze attuali, ricche di legni, ottoni e velluti blu, e punta, come le tante botteghe che incarnano lo stile di Torino, sulla fattura e sulla qualità dei tessuti (tanti ancora di origine biellese).

E se dovessimo scegliere un colore per lo stile torinese, sarebbe il blu scuro presente nelle mille sfumature degli abiti proposti da Fabris. Il Blu Torino, elegante e sobrio. Come la città. Come i suoi negozianti.

Lo stile di Torino 99





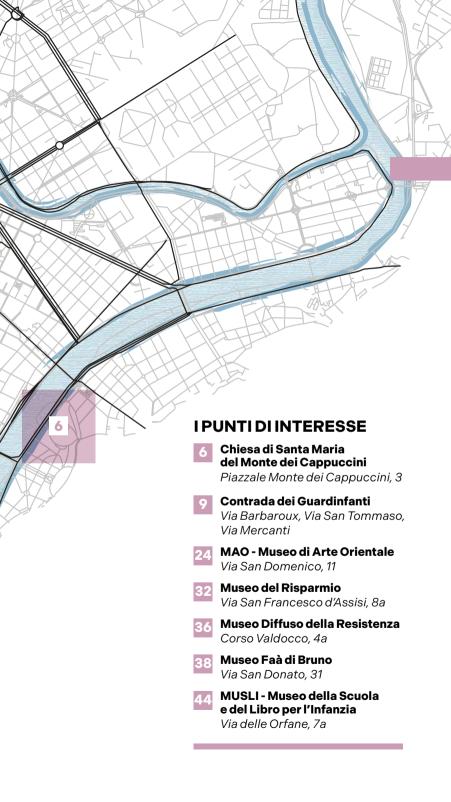




Fatto a mano. I mestieri e le botteghe artigiane

Torino è una città che parla attraverso le mani dei suoi artigiani. Ogni bottega è un mondo sospeso, dove il tempo rallenta e la modernità si ferma, lasciando spazio alla pazienza e all'arte. C'è l'odore del vimini intrecciato da Barbieri, il suono antico dei tamburi di Amat Percussioni, il tocco silenzioso della Bottega Fagnola che riporta in vita libri dimenticati. E poi Grom, che ha ricondotto il gelato alla sua essenza più pura, e gli agnolotti della Gran Madre, in un viaggio attraverso l'anima laboriosa della città.





C'è una bellezza particolare nel portare a termine un lavoro con le proprie mani. Creare un qualcosa che prima non esisteva e che, grazie al nostro sforzo, ora c'è.

Si è cercata la materia prima, si sono utilizzate abilità tramandate spesso oralmente, come in una piccola Odissea, e poi, eccolo lì, l'oggetto. Magari è una piccola cosa, ma è unica, diversa da tutte le altre, frutto di una lunga storia che l'ha preceduto. Poi a quel punto si può scrivere con orgoglio la frase: Fatto a mano.

Torino è sempre in movimento e, se la ascolti bene, ha sempre quel laborioso suono lì. Un suono sottile, come di cesello che accarezza il legno, come di vimini intrecciato a cercare la sua trama, come di un tamburo che si fa eco di un'antica melodia. La storia artigiana della città passa attraverso il sapere di tante mani che ancora oggi forgiano, modellano e plasmano la propria arte.

Ogni bottega è un mondo a sé, un luogo dove il tempo ha un peso diverso, più denso, intriso di un passato che solo qui è ancora presente. La modernità si ferma a riposare e lascia spazio a chi vive ancora di pazienza e manualità.

Parliamo, ad esempio, della cesteria Barbieri di Corso Casale. Quasi cinquant'anni fa, Piera e Giuliano Barbieri, anco-

ra oggi al timone del negozio, aprirono un piccolo locale spinti dalla passione per l'arte dell'intreccio. Giuliano, infatti, già allora intrecciava il giunco in una maniera unica e costruiva ceste, cestini e mobili, mentre Piera si occupava della vendita. Poi, capendo che non è semplice vivere di solo giunco, il negozio iniziò a vendere anche oggetti di arredamento selezionati dalla coppia in giro per il mondo, guadagnando spazio e riconoscimenti. Ora, il negozio è uno straordinario bazar che profuma di vimini e trasmette le atmosfere di una casa di campagna grazie agli oggetti selezionati con cura da Piera.

Il suono dei mestieri artigiani si mescola con i profumi delle botteghe, creando un'armonia unica. Torino ha un'importante tradizione di maestri liutai legata al Conservatorio ma ha eccellenze anche nella costruzione di strumenti a percussione. Nel laboratorio di Via Gaudenzio Ferrari, proprio sotto la Mole, Amat Percussioni costruisce da oltre 60 anni strumenti richiesti da artisti e bande di tutto il mondo. Tamburi rullanti e tamburi imperiali, grancasse e batterie, tutti strumenti fatti a mano con legni di faggio, betulla e acero e pelli a concia naturale: e quando il legno è piegato ad arte e la pelle tesa allo spasmo, chiunque



Sopra. Intreccio del vimini alla Cesteria Barbieri



entri in quel laboratorio porta poi via con sé una parte di quella musica silenziosa, custodita nel cuore della città.

Sempre parlando di pelle, la Bottega Fagnola nel laboratorio di Via Orvieto e nel negozio di Via San Tommaso si prende cura dei libri e delle stampe antiche dei torinesi con bellissimi gesti da amanuense medioevale e da virtuoso del computer. Oltre al restauro, c'è la legatoria moderna o d'arte, strumento espressivo al servizio della creatività. Qui troverete artigiani specializzati in materie bellissime e desuete, forse le uniche che meriterebbero il nostro tempo, come la decorazione della pelle, la doratura, la decorazione della carta e la calligrafia. Un lavoro da copisti chiusi in un'abbazia compiuto, come nell'anno Mille, senza strepiti e senza cercare la ribalta con la consapevolezza che conservare la memoria collettiva è atto rivoluzionario.



Ma la Torino artigiana ha dato voce a un'altra rivoluzione. Il mondo del gelato, al principio di guesto millennio, stava dimenticando i veri sapori, confuso com'era da colori sgargianti (ricordate il blu puffo?) e semilavorati industriali dal gusto sempre uguale. Due ragazzi torinesi, Guido Martinetti e Federico Grom, hanno ricondotto il gelato alla sua essenza più pura, fatta di ingredienti genuini e ricordi d'infanzia grazie a un'idea vecchia e deflagrante: l'eccellenza nasce dai prodotti della terra, dal latte appena munto, dalle nocciole dell'Alta Langa, dalla vaniglia che ha viaggiato a lungo. Così, Grom è diventato il grido di battaglia di guesta rinascita e il gelato è tornato ad essere un prodotto di qualità. Grom, poi, ha preso il volo da Torino verso il mondo, e quando i ragazzi (ormai quarantenni) vendettero la loro creatura, lasciarono una scia, una via lastricata di eccellenza su cui camminano in molti. Per questo oggi Torino è una capitale del gelato con tanti scintillanti gelatieri che mantecano ottimi prodotti. Il più influente è Alberto Marchetti che è riuscito a mantenere il taglio artigianale pur con il moltiplicarsi dei suoi negozi, ma ci sono anche Giulio Rocci di Ottimo, con un approccio più gastronomico al gelato, ed Edoardo Pastrone di Mara dei Boschi in Piazza Carlo Emanuele II, con una grande ricerca di prodotti di eccellenza; loro sono le scioglievoli punte di un iceberg di una grande squadra di gelatieri di qualità assoluta.

Dal gelato alla pasta fresca, Torino è diventata una capitale gastronomica grazie a una rinascita artigianale che ha riportato in tavola i sapori autentici della tradizione, puntando su ingredienti genuini e cura nella preparazione.

Sempre in tema di cibo, non possiamo tralasciare l'argomento pasta ripiena. E il Pastificio della Gran Madre in Via Villa della Regina 3 è il luogo dove tutto ti ricorda di essere a Torino. Pietro Barberisino, terza generazione di pastai, in questo negozio ci è nato e ha affinato le ricette guardando i gesti prima della nonna e poi del padre. Ne è nata la canonizzazione di alcune ricette tipiche: gli agnolotti di carne e i plin sono probabilmente i migliori della città, gli gnocchetti verdi di ricotta e spinaci sono fatti di ripieno e si sciolgono in bocca. L'atmosfera del negozio è una lezione sulla torinesità: le commesse sono espertissime e cortesi, non lesinano sorrisi ma si muovono sempre a velocità doppia. Un consiglio sulle cotture, un rametto di salvia o rosmarino, il tutto senza mai interrompere il gesto del servire. Qui, l'orgoglio per il proprio lavoro unisce tradizione e innovazione con la delicatezza di un ripieno perfetto.

Così, è bello sapere che nelle vene della città scorre questa linfa artigianale che è un modo di preservare la memoria, un atto d'amore verso ciò che è unico, un patrimonio che resiste al tempo e alla serialità.

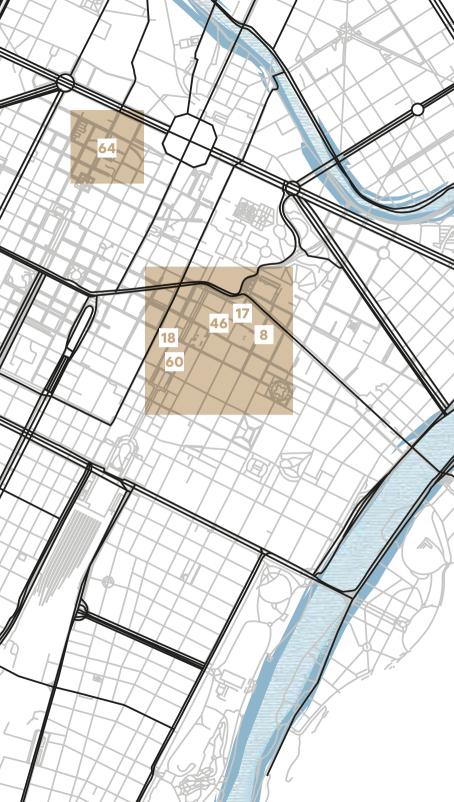
A destra: Maniglia sulla porta d'ingresso dell'Antica Farmacia Bosio in Via Garibaldi





La materia di cui sono fatti i dolci

Caffè, pasticcerie, confetterie.
C'è uno sciroppo di coltura unico
grazie al quale, a partire dalla fine del
Settecento, sono germogliati i locali
storici torinesi, quelli che tutti abbiamo
frequentato per una merenda della
domenica o per una colazione al mattino.
È uno sciroppo che è diventato gelato,
bonbon, bicerin, zabaione, ed è linfa
per i nuovi pasticceri e per tutti i torinesi
che lo sentono scorrere nel sangue.
E che quando prendono un caffè si
sentono parte della storia.





Partiremmo dalla fine perché l'inizio è lontano, e letterario. Alla fine, in Piazza Carignano, c'è una famiglia di turisti in coda. Sembrano attendere il turno per entrare al Museo Egizio, ma quella è un'altra coda.

Alla fine, le code si intersecano e sembrano uguali, ne prendi una come il capo di una corda intrecciata e vedi dove ti porta, se alla statua di Ramses II o a uno dei Crubik della Farmacia del Cambio, il caffè attiguo al ristorante omonimo. Se la guardi dal lato oscuro del cornetto, potresti pensare siano l'estetica e la fotogenia social a determinare il successo di un lievitato, se la guardi da guesto pezzo di terra capisci invece che in quella nuova forma di brioche, e nelle sue varianti cittadine, c'è un po' del futuro della pasticceria torinese. Finiranno - i cubi di crema pasticcera, le piramidi di gianduja e le sfere allo zabaione - mummificati presto in qualche bancone d'autogrill, ma per il momento sono contesi per desiderio di appagamento non solo gastronomico, modelli per selfie made man. lo, te e la brioche. Le mani abili dei giovani pasticceri di Torino hanno sinapsi che partono da lontano. Forse non così lontano sino al mito cinquecentesco di fra' Pasquale da Baylon, poi glorificato alla maggiore gloria di Dio in San Baylon probabilmente anche per il suo miracolo di marsala e uovo, ma certo almeno sino alla fine del Settecento, quando veniva pubblicato Il confetturiere piemontese, che



«insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti e molte altre cose appartenenti a tal arte». È proprio della metà di quel secolo la data di fondazione del più antico e più famoso locale di Torino, Al Bicerin, 1763. E non è il caso di fare presentazioni perché, che fosse alle elementari con il nonno, al liceo con la fidanzata o da adulti in una fuga all'inglese, i torinesi lo conoscono tutti per averci passato almeno un pomeriggio di primavera o una mattina assolata d'autunno, godendo della luce riflessa dai muri della <mark>Consolata</mark> e del silenzio della piazza, interrotto solo dal rumore di tacchi sul pavé. Non sappiamo, invece, di quando sia l'invenzione del bicerin, che si diffuse da questo caffè della piazza per tutta la città attraverso gli altri bar che sarebbero diventati storici, e attraverso il tempo e le generazioni. Si diceva lo amasse il conte di Cavour che, se si dovesse dare retta a tutte le narrazioni sui luoghi ove amava sostare, c'è da pensare dedicasse il suo tempo esclusivamente a



dolcetti e finanziere piuttosto che all'Unità d'Italia. Il bicerin è il Risorgimento della pasticceria torinese, il legame che unisce i torinesi dei secoli scorsi, Cavour e tutto il resto, ai bar di oggi che li servono veloci al banco, per indurre i sorrisi golosi di madamine neogozzaniane o quelli barbari di chi ordina le varianti oscene di Nutella o pistacchio. A metà dell'Ottocento, la scarna bottega del Bicerin venne ristrutturata insieme al palazzo e alla sua nuova struttura di rosoni e decori eclettici, e arricchita di quello che vediamo oggi al suo interno, le boiserie di legno, i tavoli di marmo rotondi, gli specchi, il bancone di legno e quelle irresistibili scaffalature per i vasi dei confetti. Sono gli arredi di un'epoca che in certi caffè della città dura da sempre, a volte vagamente impolverata, a volte tirata a lucido.

A Torino, i dolci sono la materia viva di una tradizione che intreccia sapori, memorie e cultura, nutrendo l'anima della città con la stessa delicatezza con cui il tempo ha plasmato i suoi caffè storici e le sue pasticcerie.

Sono lucidi i bonbon di Stratta, in Piazza San Carlo, caramelle per occasioni speciali, oltre la golosità, oltre l'alito fresco. Per avere legittimi piaceri appiccicosi o di gomma, entri da un tabaccaio, scegli dalle piccole rastrelliere in plastica una di quelle confezioni industriali e per qualche minuto sei contento. Ma i bonbon, signori, non sono roba per tutti i giorni, sono il regalo per un fidanzato che viene da fuori, per una zia premurosa, per una nonna amica. Sono confezioni da portare ai cugini di Pavia, agli amici di Pescara, ai parenti di Monza, scatole con una poco ordinata, anzi quasi anarchica, successione di colori e di forme, il rosso, il violetto, l'arancio, il verde acceso, il bianco. Centinaia di piccole pietre preziose e tra queste alcune,



rosa, hanno una consistenza dura che cede però improvvisa al primo contatto con la bocca e si scioglie con il loro interno che è invece liquido e dolce. Quelle caramelle rosa assomigliano in qualche modo alla città, al suo aspetto rigido e al suo cuore seduttore, anche se hanno contorni poco geometrici e quel colore rosa che Torino assume solo qualche volta, per lo più in un giorno d'inverno quando il sole riflette la neve appena caduta sulle montagne. Stratta ora è anche caffetteria. Funziona così dalla metà dell'Ottocento, la confetteria si intreccia con il caffè, il caffè con le creme, le creme con il gelato. È affascinante pensare a un humus comune, a uno sciroppo di coltura dal quale sono germogliati nel tempo il Bicerin e Fiorio, Pfatisch e

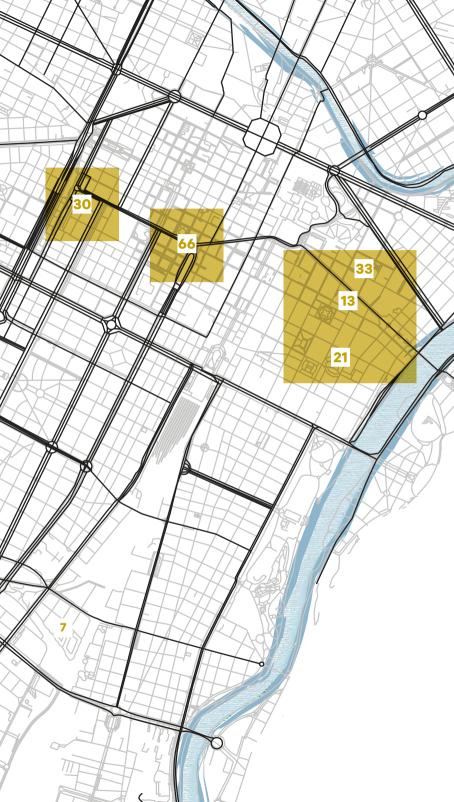


Baratti, Mulassano e Platti, Avvignano e Roma "già" Talmone e poi le pasticcerie moderne, come Ghigo o Venier o Uva, o quelle contemporanee come la citata Farmacia del Cambio o la nuova versione del Caffè San Carlo, dopo la ristrutturazione del progetto Gallerie d'Italia. E così, a margine delle bignole che meriterebbero un capitolo a sé, una coppa di gelato al gianduja o una monoporzione di Mont Bland, una fetta di Nuvola o di Festivo, il bicerin e le nuove brioche dalle forme bizzarre sono per i torinesi qualcosa di più profondo di una golosità o di uno sfizio gastronomico. Sono la materia di cui siamo impregnati come zuppe inglesi al vermouth, sono giornali, letture, politica, amori, poesia, velluti, Gozzano e Pavese, Cavour e De Amicis, Einaudi e Gobetti, Ginzburg, sono caffè al banco, signori con il cappello, gilet granata sotto la giacca, sono luce dei portici, teoria delle ombre, sferragliare del tram.



Vanità torinesi. Quello che pensiamo gli altri non abbiano

Ci sono negozi che esistono solo a
Torino, o così piace pensare ai torinesi.
Sono le unicità della città, vetrine che
arrivano dal Diciottesimo secolo o dagli
anni Ottanta, nomi che si tramandano
come segreti per trovare una candela,
una locomotrice Rivarossi, uno stradario
di Bangkok, una serratura antica o
l'ultima copia del "New Yorker".
Sono negozi essenziali, per noi,
per le nostre case, le nostre scuole e,
soprattutto, per la nostra vanità.





500 South Broadway, Denver, Colorado, USA. A lato di una di quelle strade larghe di semiperiferia americana, sei corsie per senso di marcia, insegne con genitivo sassone, c'era Caboose, oltre duemila metri quadrati di trenini, locomotive, scambi, plastici, container, stazioni, incroci, viadotti, semafori, carri bestiame, vagoni, trasformatori, rotaie.

Secondo il Guinness dei primati era il negozio di trenini più grande del mondo, ora c'è uno Starbucks. Nell'anno 1920, in tempi in cui Starbucks era una idea solo americana e nessuno avrebbe immaginato di ordinare mocaccini né di bere caffè lungo in bicchieroni di carta (e non è che fossero quelli tempi migliori, se è vero che da lì a poco si sarebbe bevuto surrogato) i Fratelli Isacco aprirono a Torino una bòita (piccola officina artigianale) per la produzione di giocattoli scientifici. Aerei, motoscafi e macchine a vapore. E trenini. Chissà se i fratelli Isacco





erano adulti che non avevano tradito il bambino che era in loro, o se erano solo abbagliati dal mito futurista della velocità, sebbene in scala, convinti che un'automobile da corsa con il suo cofano adorno di grossi tubi simili a serpenti dall'alito esplosivo, un'automobile ruggente che sembra correre sulla mitraglia, fosse più bella di una statuetta della Vittoria di Samotracia. Ma quale che fosse la ragione, da quel giorno anche Torino ha una vetrina, anzi due, ora in Corso Vittorio Emanuele II, cui accorrono bambini maturi non plagiati dal mito primitivo del dinosauro e adulti giocherelloni. Tutti con il naso schiacciato davanti alla vetrina di Isacco, a guardare Lima e Rivarossi e a sognare di costruire uno di quei plastici enormi che tengono una sala e non

si smontano più, fino a che non finiscono in cantina affinché un topolino trovi casa in galleria. Isacco... I treni, così si chiama, con tanto di puntini di sospensione che chissà quale tempo volevano sospendere. Fino a qualche anno fa, meno di quanti si creda, in Tribunale si sospendevano il tempo e i termini per le aste per la durata breve di una piccola candela. Era un retaggio di tempi privi di elettricità, o probabilmente un vezzo. Ma sono vezzi come quello, amori e cene a luci tremolanti, tavole imbandite e Natali luccicanti, che tengono in piedi un'altra unicità torinese, la piccola vetrina di Candele Conterno in <mark>Piazza</mark> Solferino. Anno di fondazione, 1795. L'<mark>insegna dorata</mark> in campo scuro, la <mark>vetrina di legno</mark>, un <mark>bancone intarsiato</mark> e, dalla volta, un lampadario in ferro che regge alcune lampadine con la bonaria sopportazione che hanno i vecchi per gli accidenti moderni. Illuminate, tra gli scaffali della boiserie, ci sono scatole di cartone, a volte marchiate, a volte anonime, di colori diversi, teneramente démodé in un mondo di plastica, che contengono candele e candele e candele. Abbastanza per addobbare le chiese e i tavoli e le feste e gli improvvisi angoli bui di tutta la città. Un museo delle cere in un mondo di led

Insegne dorate e banconi di legno scuro, luci teneramente démodé, vezzi di tavole imbandite e Natali luccicanti: Torino non dimentica la nostalgia di se stessa, ma è anche – da sempre – una città curiosa, cosmopolita e sempre pronta a partire per nuove avventure.

Deve essere una sensazione simile a quella che prova la libreria II Giramondo, nascosta in una via dietro Piazza Statuto. È una libreria di cartine geografiche in un mondo di Google maps. Nessuno che conosciamo ne ha mai saputo il nome, né la via, ma quando dovevi partire con l'Interrail o prendere un aereo per l'altra parte del mondo, andavi a comprare le carte e le guide nella "libreria dietro Piazza Statuto".

Sono gli anni Ottanta inoltrati, baby, e le frontiere traballano. E sebbene abbia la dignità di un indirizzo civico, Via Carena 3, Il Giramondo rimane oggi per molti la libreria dietro Piazza Statuto, quella dove puoi trovare le Lonely Planet in inglese e le Routard in francese, se sei amante della lingua originale, tutte (tutte!) le cartine geografiche esistenti in commercio, e se ti piace giocare alla scuola o sei la preside di un istituto comprensivo anche le carte murali da aula scolastica: storica, politica, fisico-politica. Planetari, planisferi, robe da lezione di storia, di geografia, tutte madeleine da scuola media.

A proposito di librerie, abbiamo letto che qualcuno, da qualche parte, aveva inserito la Luxemburg tra le dieci librerie più belle del mondo. E da torinesi, la cosa ci inorgoglisce e mortifica allo stesso tempo, perché pensiamo dovrebbe essere la prima. Fondata nel 1872 come filiale della libreria genovese Beuf, deve avere visto passare tra le sue sale di carta e parole i grandi autori torinesi, ma è probabilmente dagli anni Settanta del secolo scorso che assume le forme di quella che conosciamo oggi, un luogo di avanguardia culturale, di pubblicazioni di autori inglesi e americani, spaccio unico in città di giornali stranieri, sezioni di narrativa labta+, o giudaica, o in lingua originale, profondità di saperi, consigli sicuri, da un angolo della piazza che guardava verso il Teatro Carignano e il Cambio. E proprio mentre stiamo scrivendo questa guida, ecco un cambio epocale. La Luxemburg lascia gli storici locali di Via Accademia delle Scienze, il suo parquet originale, i mezzanini, le finestre e le vetrine, e cambia casa: ma non si allontanerà di molto, iniziando una nuova storia nella <mark>Galleria Subalpina</mark>. E quando i titolari apriranno ancora le saracinesche, e gli odori dei libri si diffonderanno in Galleria, vorremmo essere lì a consegnare loro le chiavi della città. Le cercheremmo apposta in un altro luogo incredibile della città delle unicità, la Ferramenta Fratelli Drovetti le cui vetrine catturano l'attenzione dei passanti all'angolo tra Via San Massimo e Via Maria Vittoria. Non sarebbero spazi per chiodi e bulloni. Qui vicino si vendono gli abiti di Kristina Ti, ci sono gallerie d'arte e una successione di locali. Ma questo negozio, fondato nel 1906, attrae con una teoria di chiavistelli lucidi, di



pomi d'ottone senza manici di scopa, di chiavi per piccoli armadi del Settecento o per grandi portoni in ferro, maniglie per piani nobili, bastoni per tende da ballatoio o piccoli pezzi di rame che non sai a che cosa servano ma che si erano smarriti nelle ristrutturazioni, nelle cessioni di fabbricato, nel cambio di destinazioni d'uso, nelle vendite, nelle locazioni, caduti dietro un mobile, dimenticati in una scatola di legno, piegati da un peso, finiti in solaio, impolverati in cantina, pezzi minuti che sono inutili fino a quando non li trovi in quelle vetrine, recuperati dalle pieghe del tempo, in tempo per costruire la tua nuova casa.

Sopra: Planisferi, guide e mappe nella libreria Il Giramondo di Via Carena Nella pagina seguente: Esposizione di maniglie alla Ferramenta Drovetti in Via Maria Vittoria





Indice degli esercizi commerciali

Albergo e Ristorante San Giors Via Borgo Dora, 3a p. 34

Alberto Marchetti

Via Principi d'Acaja, 65d p. 109

Amat Percussioni

Via Gaudenzio Ferrari 4a pp. 103, 107

Au Petit Bonheur

Via Principe Amedeo, 35 p. 98

Barbisio

Piazza Castello, 31 p. 97

Birreria Metzger

Via Catania, 45b p. 60

Bottega Fagnola

Via San Tommaso, 11e pp. 103, 108

Caffè Al Bicerin

Piazza della Consolata, 5 pp. 44, 117, 119, 120

Caffè Baratti & Milano

Piazza Castello, 27 pp. 97, 121

Caffè Elena

Piazza Vittorio Veneto, 5 p. 59

Caffè Gelateria Fiorio

Via Po, 8c pp. 59, 120

Caffè Gelateria Pepino

Piazza Carignano, 8 p. 59

Caffè Mulassano

Piazza Castello, 15 pp. 59, 97, 121

Caffè Platti

Corso Vittorio Emanuele II, 72 pp. 59, 121

Caffè San Carlo

Piazza San Carlo, 156 p. 121

Candele Conterno

Piazza Solferino, 3 p. 129

Carlo Fiori

Corso Einaudi, 1 p. 22

Casa della Tuta

Galleria Umberto I, 19 p. 35

Cesteria Barbieri

Corso Casale, 16 pp. 103, 106

Combo

Corso Regina Margherita, 128 p. 35

Confetteria Avvignano

Piazza Carlo Felice, 50 p. 121

Confetteria Roma già Talmone

Piazza Carlo Felice, 36 p. 121

Conserveria Pastis

Piazza Emanuele Filiberto, 9b p. 48

Damarco Enoteca

Piazza della Repubblica, 4 p. 37

Deagostini Biliardi

Corso Giulio Cesare, 86 p. 83

Ditta Ceni

Piazza della Repubblica, 5h p. 37

Drogheria Rinaldi

Piazza Emanuele Filiberto, 2 p. 35

Dufour Fiori

Via Pietro Micca, 10 p. 22

Elide Profumi

Galleria Umberto I, 30 p. 24

Fabris Abbigliamento

Corso De Gasperi, 17 p. 98

Farmacia del Cambio

Piazza Carignano, 2 pp. 116, 121

Felicin Alla Consolata Boutique Bistrot dell'Antica Erboristeria

Piazza della Consolata, 5a p. 45

Ferramenta Fratelli Drovetti Via Maria Vittoria, 31 p. 130

Forno Le Banneton

Via Giacomo Medici, 29 p. 23

Gallo Retrovisori

Via Errico Giachino, 73a p. 56

GdG di Gianluca Del Giudice -Macchine da cucire

Via Bologna, 252 p. 83

Gioielleria Palmerio

Piazza Paleocapa 3/Ep. 48

Grom

Via Garibaldi, 11 pp. 103, 109

Il Forno dell'angolo di Luca Scarcella

Via Lurisia, 7 p. 23

Isacco... i treni

Corso Vittorio Emanuele II, 36 pp. 126-9

Jack Emerson

Via San Tommaso, 13 p. 98

Kristina Ti Store

Via Maria Vittoria, 18 p. 130

La Bottega di Guido Gobino

Via Lagrange, 1 <mark>p. 48</mark>

Lanificio di Torino

Via Bologna, 220 p. 59

Latteria Bera

Via San Tommaso, 13 p. 24

Libreria II Giramondo

Via Carena, 3 pp. 129-30

Libreria Luxemburg

Galleria Subalpina p. 130

Macelleria Barberis

Corso Sebastopoli, 147 pp. 73-4

Mara dei Boschi

Piazza Carlo Emanuele II, 21 p. 110

Nuova Bertone & Bertino

Piazza della Repubblica, 9 p. 37

Odilla Chocolat

Via Fratelli Carle, 38 p. 74

Ombrellificio Torinese

Via Sesia, 23b p. 83

Orso Laboratorio Caffè

Via Berthollet, 30h p. 24

Ottimo! Buono non basta Gelateria

Corso Stati Uniti, 6c p. 110

Panificio Bertino

Via Galliari, 14 p. 23

Panificio Ficini

Via Berthollet, 30 p. 23

Panificio Pugliese

Via Crescentino, 4 p. 85

Pasticceria D'Arrigo

Corso Traiano, 22b p. 86

Pasticceria Da Tony e Maria Via Negarville, 25h p. 86

Pasticceria Dell'Agnese

Corso Unione Sovietica, 417 p. 86

Pasticceria Ghigo

Via Po, 52b p. 121

Pasticceria Saporito

Via Maddalene, 43 p. 86

Pasticceria Stratta

Piazza San Carlo, 191 pp. 119-20

Pasticceria Uva

Via San Secondo, 26 p. 121

Pasticceria Venere

Strada Comunale di Mirafiori, 42d p. 86

Pasticceria Venier

Via Monte di Pietà, 22 p. 121

Pastificio Gran Madre

Via Villa della Regina, 3 pp. 103, 110

Pastificio Reale

Corso Unione Sovietica p. 86

Perino Vesco

Via Cavour, 10 p. 23

Pfatisch

Via Sacchi, 42 p. 120

Reinaud Materassi

Piazza della Repubblica, 21 p. 37

Samambaia

Via Madama Cristina, 20c p. 24

San Carlo dal 1973

Piazza San Carlo, 161 int. cortile pp. 95-6

Santommaso10

Via San Tommaso, 10 p. 23

Spoto Bakery

Via Chiesa della Salute, 23 p. 23

Tarallificio Il Covo

Piazzetta Cerignola, 2 p. 72

Torrefazione della Crocetta

Corso De Gasperi, 3 p. 24

Torrefazione Mokadoro

Corso Vercelli, 114a p. 85

Trattoria Valenza

Via Borgo Dora, 61 p. 33

Zoccali Store

Via Stradella, 172b p. 61



Le vetrine di Torino svelano il cuore di una città sempre in movimento. Dai fasti reali alle officine, dalle botteghe ai mercati, dalle riconversioni industriali ai trionfi di zucchero e cioccolato, la storia della città si intreccia con il suo presente in continua evoluzione. Tra profumi, arredi e insegne, questa guida vi accompagnerà alla scoperta di tradizioni e stili che sono insieme eredità del passato e visione del futuro.