

‘L bicerin tra sacro e profano



ANNA MARIA MUSSO FRENI
 redazione.rivista@ausiliatrice.net

Che cosa potevano avere in comune don Bosco, san Leonardo Murialdo, Camillo Cavour, Alexandre Dumas, Ernest Hemingway, Giacomo Puccini? I due grandi santi sociali condividevano l'impulso missionario, l'attenzione agli ultimi, la passione educativa per la gioventù più povera e sola, per la quale hanno operato nella Torino risorgimentale. Il Murialdo fu uno dei più convinti collaboratori di don Bosco, direttore di uno dei primi Oratori salesiani torinesi, il San Luigi. Era consueto l'incontro fra i due santi in via Dora Grossa (via Garibaldi), come il saluto di don Bosco all'amico fraterno: «Cerea, teologo, am paga 'n bicerin?» (Buon giorno, teologo, mi offre un bicierin)? La traduzione, *bicchierino*, più che al contenitore, si riferisce al contenuto, squisita bevanda fatta da un mix di caffè, cioccolato e panna, la cui ricetta si tramanda gelosamente di padre in figlio. I gestori del caffè di Piazza della Consolata, che porta il nome della bevanda, non ne rivelano il segreto, lasciando che altre

caffetterie più spaziose ed eleganti si sforzino di imitarla.

Ne possiamo sperimentare una versione domestica, miscelando con equilibrio gli ingredienti.

Ecco la golosa passione che nell'Ottocento accomunava santi, politici, artisti, VIP e gente comune. Il caffè *Al Bicerin* è rimasto immutato nel tempo: del Risorgimento ha conservato arredi, suppellettili e rivestimento in legno. Ha conservato soprattutto la prospettiva sul santuario della Consolata, e per questo è caro ai torinesi. Nel piccolo locale, sui tavolini di marmo, si può ristorare il corpo con la calda bevanda e rinfrancare lo spirito, osservando, attraverso i vetri, «*con sò cit an bras, la Madonina bianca, 'n sla colòna, guardand an giù, la gent ca fa 'd fracas, a l'à 'n soris da mama e da Madòna*» («col suo bimbo in braccio, la Madonnina bianca, sulla colonna, guardando in giù, la gente che fa chiasso, ha un sorriso da mamma e da Madonna». Nino Costa, *La Consolà*).

ANNA MARIA MUSSO FRENI
 redazione.rivista@ausiliatrice.net

- UNA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE
- ACQUA Q.B.
- CAFFÈ
- PANNA LIQUIDA, DA MONTARE.

SCIogliere, a fuoco basso, la cioccolata con l'acqua ottenendo un liquido un po' denso. Preparare un buon caffè. Versare in un capace bicchiere (uno a persona) una tazzina di caffè, una di cioccolata calda, due abbondanti cucchiaini di panna liquida. CIN CIN!