Categoria A

1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

2) NOME DEL PRODOTTO: BICERIN

3)CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI

Il *bicerin* è una tipica bevanda calda torinese che viene servita in un caratteristico bicchiere dal manico in metallo, da cui il termine piemontese "bicerin" (piccolo bicchiere).
La bevanda, la cui ricetta è segreta, è ottenuta da particolari miscele di cacao, caffè, e latte intero. La selezione delle materie prime è la fase più delicata per ottenere un ottimo *bicerin*. Per il cacao la lavorazione inizia dalla torrefazione che è molto lenta per permettere al cuore delle fave di cuocere senza bruciare l'esterno. Le trasformazioni che avvengono durante la tostatura sono di natura chimico-fisiche e portano alla reazione di Maillard la quale consiste nella condensazione tra zuccheri riduttori e aminoacidi da cui si evolvono i composti aromatici ed i pigmenti caratteristici del cacao. Le fave raffreddate vengono frantumate per eliminare la buccia (parte legnosa), raffinate e concate. La concatura serve ad ottenere la qualità reologica ottimale. Segue la pressatura che serve a togliere parte del burro di cacao onde ottenere la polvere. Una polvere ricca di materia grassa rende il *bicerin* particolarmente denso. Questa polvere con aggiunta di zucchero di canna e aromi naturali viene cotta per varie ore in appositi recipienti. La crema ottenuta deve sempre essere mantenuta a semi-ebollizione. Il caffè e il fior di latte si preparano ancora con l'antico metodo secondo la segreta ricetta. Gli ingredienti vengono infine uniti caldi e lasciati riposare alcuni minuti prima di essere serviti. Il raffreddamento permette di dare più consistenza ai liquidi. Non è prevista conservazione del prodotto finito, in quanto il bicerin viene preparato all'istante e le proporzioni degli ingredienti possono cambiare secondo il gusto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione del *bicerin* avviene ancora in alcune caffetterie torinesi.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

La produzione della particolare polvere di cacao e aromi avviene in laboratorio con apposite macchine di tostatura e macinatura. Fra le materie prime sono inclusi il cacao intero, il caffè lavato del centro America, il latte intero. Il *bicerin* viene servito in piccoli bicchieri in vetro aventi un manico in metallo.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

I locali dove vengono effettuate le operazioni di produzione del *bicerin* rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Secondo alcuni studiosi, la formula del *bicerin* è legata all'omonimo locale storico denominato "Caffè Al Bicerin" che si trova a Torino in piazza della Consolata. In tale caffè, risalente al 1763, si è tramandata nel tempo la ricetta originale del *bicerin.*
Secondo altri, il *bicerin* sarebbe stato creato fin dai primi anni del Settecento (qualcuno parla

esplicitamente di 1704), nel caffè Florio di contrada Di Po (ora via Po), a Torino.
Nel 1800 in ogni caso, con il sorgere dei locali pubblici, il *bicerin* divenne la bevanda abituale del mattino dei torinesi-bene: servita in un bicchiere con protezione e manico di metallo denominato appunto *bicerin*. Qualcuno la chiamò anche "bicerin 'd Cavour" con evidente riferimento al fatto che il grande Statista subalpino ne era probabilmente abituale consumatore.
Del *bicerin* ha scritto addirittura Alexandre Dumas: «*Parmi les belles et bonnes choses remarquées à Turin, je n'oublierai jamais le bicerin, sorte d'excellente boisson composée de café, de lait et du chocolat, qu'on sert dans tuouts les cafés, à un prix relativement trés bas*». Dumas fu a Torino nell'agosto 1852.
Testimonianza della produzione del *bicerin* secondo l'originale ricetta sono le signore Ida e Olga Cavalli che hanno gestito il caffè sopracitato negli anni dal 1917 al 1971.

Bibliografia:
Dina Rebaudengo, *Vecchia Torino*, Teca, 1961
Chiara Ronchetta, *Botteghe e negozi, Torino 1815-1925*, Allemandi, 1984
Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola. Itinerario gastronomico da Novara alle Alpi*. Longanesi, Milano, 1967
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte*, UCCIAA del Piemonte, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995