

**[Bar  
d'Italia  
2006]**

«Sono fondamentali il sorriso, il saluto immediato, una cordialità rispettosa ma sempre calorosa»

Ormai è questione di giorni. Per metà novembre i lavori di piazza San Carlo dovrebbero essere davvero finiti, e la statua di Emanuele Filiberto di Savoia a cavallo, che per tutti i torinesi è il Caval 'd Bròns ("cavallo di bronzo") tornerà a troneggiare tra i palazzi barocchi del "salotto di Torino". E così tornerà anche a giustificarsi il nome – praticamente impronunciabile da chi torinese non è (si dice più o meno *cavàl-ad-bròns*) – del bel caffè sotto i portici: il "Neuv (nuovo) Caval'd Bròns". La storia del locale comincia nel 1948, quando Emilio De Franceschi apre la Birreria Caval'd Bròns, che diventa subito famosa in città, soprattutto per la ricchezza e l'originalità del menu: accanto alle specialità piemontesi, proposte di piatti russi, indiani, cinesi, spagnoli, con carta rigorosamente in lingua originale e traduzione a fianco. Il jet set internazionale frequentava regolarmente il Caval: nel libro degli ospiti si leggono le firme di Ingrid Bergman ed Ava Gardner, Manuel Fangio ed Errol Flynn, Sinatra e Orson Welles, passando per un buon numero di reali europei, e poi Gassman, Totò, la Lollobrigida...

## Un classico che si apre al Mondo

Di quel periodo d'oro restano fotografie e documenti, ma le belle architetture originali sono sparite, e nell'87 è nato il "nuovo" Caval'd Bròns, dal 1997 diretto da Vito Strazzella, una lunga esperienza nel settore ma soprattutto una grande passione per il mestiere.

«Quello a cui ho puntato soprattutto – spiega Strazzella – è l'accoglienza, il servizio inappuntabile sempre, ma con quel "tocco in più" che dà al cliente il piacere di entrare nel nostro locale. Il sorriso, il saluto immediato a chi arriva, l'attenzione ai dettagli, una cordialità rispettosa ma sempre calorosa». La disposizione degli spazi certo aiuta: la porta sempre aperta introduce direttamente dai portici della piazza nell'elegante sala ovale che sembra proprio "abbracciare" chi entra, con il bel bancone a destra e in faccia l'angolo pasticceria fornitissimo, trionfo della tipica pasticceria mignon piemontese che è uno dei vanti della casa, giandujotti, marrons glacées e praline. Le più nuove, si chiamano "basin" (bacini) alle mandorle, e "barrique", al barolo chinato. E dietro una seconda grande sala, con i tavolini e le poltroncine color rosa antico, dove si ferma volentieri per la pausa pranzo, per un tè o una cioccolata del pomeriggio, per due chiacchiere dopo cena (il Caval è aperto fino all'1 di notte, tutti i giorni). L'atmosfera è quella classica dei grandi caffè torinesi, ma la tradizione qui guarda anche all'innovazione e all'internazionalità.



novitaeccellenti2006

**Neuv  
Caval'd  
Brons**

p.zza San Carlo, 155  
tel. 011 545 354  
011 545 785  
TORINO  
caval\_d\_brons@libero.it



«Sia nella prospettiva dell'ormai prossimo appuntamento olimpico, che in generale, per valorizzare la vocazione turistica della città, noi puntiamo a all'internazionalità. Un punto forte del locale fin dalla fondazione, e che oggi si traduce sia nella presenza di personale multilingue, sia nell'impegno a far conoscere – e rendere perciò internazionali – le nostre specialità. Ma anche in una scelta di "multietnicità". Il nostro "maestro caffettiere", bravissimo (il suo cappuccino è inarrivabile) è Amed, marocchino, da anni con noi. Uno dei barman, José, è peruviano. E in sala, rompendo con una tradizione subalpina tutta al maschile, c'è Florentina, rumena».

**Tutto personale** che Strazzella ha selezionato personalmente, con una larghezza di vedute al passo con i tempi e l'obbiettivo di creare una "squadra" affiatata per il miglior servizio ai clienti. Una trentina di addetti in tutto, con cui il Caval

fa fronte anche all'impegno del catering, sempre più importante. Tra laboratorio di pasticceria e cucine qui si fa tutto in casa, pane compreso, e la qualità d'eccellenza delle materie prime è la regola-guida. Novità in programma? chiediamo ancora a Strazzella. «La prima naturalmente è aver ripreso in prima persona la gestione del ristorante Neuv Caval' d' Bröns, qui al primo piano, dove proponiamo un lunch a diciassette euro, oltre alla carta di cucina piemontese (ma non solo) del giovane e talentuoso chef Alessandro Ferrero. La seconda novità è la proposta, curata sempre dallo chef, di tre nuove prime colazioni (continentale, internazionale e piemontese) realizzate espressamente per il *room service* delle esclusive suite San Carlo, che entro l'anno saranno aperte nel palazzo proprio accanto al Caval. E dalla primavera, torneranno finalmente i tavolini sulla piazza, con uno spazio riservato anche al ristorante, per il piacere di gustare le nostre specialità seduti nel salotto della città». Sotto lo sguardo vigile di Emanuele Filiberto sul suo "caval d'bröns".

TESTO **Rosalba Graglia**

