

## Bar del buon caffè

### Un nome, una garanzia

**D**i fronte la splendida vista sulla chiesa della Gran Madre di Dio, capolavoro architettonico di epoca neoclassica. A sinistra l'elegante via Monferrato con le sue boutique e a destra il fiume Po che scorre placido e detta il ritmo della città. In questa cornice che coniuga cultura, arte, architettura, natura e un certo stile di vita tipicamente torinese, è incastonato un locale ricco di storia e fascino: il "Bar del buon caffè". A fondarlo, nel 1975, fu il Signor Pietro Mozzone che da sempre ha

alla clientela una qualità indiscussa unita a sorrisi e cortesia. E a proposito dei clienti, i frequentatori sono in gran parte professionisti affermati e signore altolocate che scelgono il "Bar del buon caffè" per il servizio e, naturalmente, perché il nome del luogo non è casuale. Qui, infatti, si gusta uno dei migliori caffè di Torino servito in raffinate tazze di porcellana bianca abbellite da decorazioni azzurre. Il fiore all'occhiello è però il "chiarissimo", come è stato battezzato negli Anni Settanta dal Signor



Valeriano De Angelis



intrecciato la vita professionale con quella privata dedicando la sua intera esistenza a questo lavoro così appagante, ma anche così ricco di sacrifici. L'impegno ha però portato a dei risultati importanti. Qualche esempio? Il giornalista e scrittore Bruno Gambarotta ha citato per ben sette volte il bar nei suoi testi e la Confraternita del cappuccino ha insignito il titolare con la medaglia d'oro in qualità di maestro di schiuma. Dal 1993 la figlia Laura Mozzone ed il genero Valeriano De Angelis seguono le orme del Signor Pietro e lo fanno con impegno e passione. Il locale è aperto tutti i giorni, tranne la domenica, dalle sei del mattino alle diciotto e solo se si ama il proprio mestiere si possono sostenere questi orari così impegnativi garantendo

Mozzone: un mix di caffè e latte caldo che ricorda il cappuccino, ma è proposto in eleganti tazzine di vetro ed è completato da una spolverata di cacao. Una coccola per i più golosi che regala dolcezza in qualsiasi ora della giornata.

Dall'alba al tramonto il locale propone una selezione di cibi e bevande di alta qualità preparate con cura e, possiamo dirlo, con amore. Dai biscotti alle brioche, passando per le torte, tutti i prodotti sono di pasticceria e vi è anche una selezione di dolci golosità senza conservanti e senza glutine dedicate a chi soffre di intolleranze e in particolare di celiachia. Gli amanti della colazione salata possono invece scegliere i famosi tramezzini e, tra questi, il più gettonato: il classico

e gustosissimo tonno e carciofini. In pausa pranzo, oltre ai già citati tramezzini, vengono proposti ottimi piatti pronti. Il titolare, inoltre, propone in vendita la pasta Pasculli che ha un ridotto numero di calorie, è altamente digeribile e anche in questo caso è adatta ai celiaci, a dimostrazione dell'attenzione e della cura che Valeriano Deangelis ripone nella scelta delle materie. Intimo e accogliente, quello che fu definito il "bar delle donne" perché ricorda un piccolo salotto adatto alle confidenze tra signore, si compone di alcuni tavolini in marmo e di un bancone in legno e acciaio dal mood Anni Settanta. Qui il tempo sembra essersi fermato a quando i giocatori della Juve venivano a bere il miglior caffè della città e a scambiare due chiacchiere con il Signor Pietro. Qui si respira una Torino intima e raffinata e, soprattutto, la proprietà garantisce discrezione, cordialità e gentilezza. Valori che non passano mai di moda. Come il "Bar del buon caffè".

#### BAR DEL BUON CAFFÈ

P.zza Gran Madre di Dio 3/H - Torino  
Cell. 329 823 3401

Orari: da lunedì a sabato 6.00-19.00.  
Domenica chiuso.