



DOI PUNT E MES

ÈL PLATTI

Cafè, Patisserie e Ristorante

Cost exercissi stòrich a l'é duvert dal 1875 bele se a l'inissi a l'era na licoreria, ma con èl passé dèl temp a l'é trasformasse an cafè e d'austr.

Ij locaj postà an Cors Tòjo Emanuel II a son dventà 'n ponto d'arferiment për coj turinèis ch'a l'han gòj ed ven-e ambelessi a passé chèich moment piasos e/o galup aprofitand ed costa atmosfera piena a 'd nuanse antiche. Già na vira la borzoasia turinèisa a vnisia soens an coste sale për ocupesse dle facende pi varià: parlè d'afè o 'd politica, festegé d'arcorense coma nòsse o batiaje, o bele mach për fé na frisa ij blagheur (o ij gagà) con chèich tòta o madamin.

Èl Platti a l'é donca stàit, da la soa posission sël canton con Cors Rè Umbert, èl testimòni 'd na bon-a part ed coj aveniment èstòrich ch'a l'han ampini ij sécoj passà. Essend nen



Cafè Platti da «Le botteghe di Torino» editor Ca dè Studi Piemontèis



Èl bancon dèl bar (da «Le botteghe di Torino» editor Ca dè Studi Piemontèis)

lògn da la crosiera 'd Cors Tòjo Emanuel II con col che adess a l'é Cors Galileo Ferraris (col che la radio a arcòrda minca matin bonora disend-ne l'ora pontuala) a l'é bon fé 'd pensè che da coste giojere a sia podusse amiré 'l cortegi 'd caròsse ch'a portavo j'autorità a l'inaugurassion dèl monument al Rè Galantòm ant èl 1899, col ideà da lè scultor Pero Costa; gnanca malfé 'nmaginé che an cola giornà 'n bel fàit ed cola gent èsgnora a fussa 'dcò passà, prima o dòp, al Platti a surbi cheicòs ed bon për la boca e për lè stòmi.

Tanti aveniment a son cobiasse con l'esistenza dèl Platti e as peul disse che tuta l'evolussion ed la sità a na sia stàita gropà an chèich manera, dal miràcol ed l'Unità d'Italia, ed la qual Turin e 'l Piemont a son stàit j'ator prinsipaj, a la tragedia dle doe guèrre mondialj, da 'l grand dèsvilup industrial a l'arnassensa dèl cap-leugh sabàud coma sènter dèl tersiari e coma mira dèl turism e dla coltura.

Scond lòn ch'a conta la tradission a saria pròpi dè 'dnans a coste giojere ch'a l'ha vist la soa fondassion la «Federazione Calcio Juventus» e semper ambelessi a son passà, fèrmas-

Beppe Lachello vist da Soria èl Fujn



se e 'ncrosiasse (e a suced ancora ancheuj) un nùmer bondos ed pèrsonagi avosà dla sità; ant le soe sale a son setasse për dèscute o ciaciare dè statista, d'inteluetuaj e d'imprenditor coma Luigi Einaudi, Luigi Lavazza e 'l senator Giovanni Agnelli. Bele ai nòstri temp a l'é nen ràir ambatse an client famos e afessionà coma Ugo

Nespolo e Piero Chiambretti.

L'ambient a l'é guernasse sgnor e fedel a lè stil Liberty archincandse con èd detaj elegant ch'a van a fondse con le trasformassion pi moderne dovùe a j'ùltim restàur. An efet la restaurassion ch'a l'é finia a Natal dèl 1999 a l'ha arportà 'l Platti a jè splendor d'un temp con le carateristiche dla fin ed l'Eutsent. Coj ch'a l'han cudì costi travaj a son andàit a arserché 'nt j'archivi le documentassion e le fotografie d'antan ch'a vnasio pijaite për anmortalé le feste e j'arcorense pi 'mportante dla borzoasia turinèisa. Mersi a coste fòto a l'é stàit possibil fé torné le struture al vej splendor con la midema qualità djè stuch e dle minuserie, an particolar sercand ed dovré mach la midema fermentaria original.

Fra le conte ch'a son surtie da la memòria dij client pi afessionà a l'é 'dcò sentusse che na vira, al pòst ed l'ansègna atual con n'omèt che as fà armonté a j'ani Vint, a-i fussa na vèdria trata con l'acid ch'a rapresentava ij Rè Mago an cortegi ch'a portavo ij sò cadò al Bambin Sant, l'ùnica particolarità a l'era che ij cadò a j'ero nen òr, incens e mira nopà 'd sachèt con ij cicolatin ed marca Platti. Darmagi che 'd costa vèdria a sia pi nen trovasse trassa ni scrita che an fòto, allora ij turinèis a dovràn contentesse 'd vèdde sla vèdria l'omèt pi simpàtich ed la sità, pròpi col dèl Platti.

Semper a parte dal 1999 èl cafè Platti a smon minca mèis, da le giojere 'd Cors Rè Umbert, ai client e ai passant, mersi a n'acòrdi con èl Museo dla Marionèta 'd Turin, n'alestiment divers e original con ij tòch ùnich ed cola colesion. Se peui la veuja e la curiosità a vagno sla gena a l'é 'ndrinta al local ch'as peulo tasté, dzorpì dèl clàssich cafè, un bon «marchin» opura a peul nen manché 'l tradissional «bicerin». Se peui la galuparia a rusia a-i é la pastisserie con ij fiòch, cicolata e cicolatin e a la fin: la famosa «torta Platti» fàita con èl giandoja e la fruta dè stagion. Pèr chi a n'ha mai a basta as peul monté al pian dè 'dzora 'ndoa che 'l bufé a l'é nen na chèrdensa o na stagera con ij piat, nopà na manera 'd gavesse la fam con èd pitansin soasi, sia a la sèira che a mesdi.

