

# QUANDO CUÁNDO WANN

## MERENDA REALE® INVERNALE INVIERNO / WINTER

Tutti i week end senza prenotazione  
Todos los fines de semana sin necesidad de reserva  
An allen Wochenenden ohne Reservierung

## MERENDA REALE® ESTIVA VERANO / SOMMER

Tutti i week end da giugno a settembre **con prenotazione**  
Todos los fines de semana de junio a septiembre **con reserva**  
An allen Wochenenden von Juni bis September **mit Reservierung**

# PREZZO PRECIO PREIS

**Merenda Reale 1700**  
€ 10,00 a persona/por persona/Pro Person

**Merenda Reale 1800**  
€ 12,00 a persona/por persona/Pro Person

# INFORMAZIONI INFORMACIONES INFO

Contact centre (+39) 011.535181

[www.turismotorino.org](http://www.turismotorino.org)  
[www.residenzereali.it](http://www.residenzereali.it)



Progetto, creatività, realizzazione grafica: Turismo Torino e Provincia - Area Comunicazione.  
Chiuso in redazione: dicembre 2018. Copy e layout: Turismo Torino e Provincia. Credits fotografici: Archivio fotografico Turismo Torino e Provincia foto di Giancarlo Tovo e Marco Saroldi. L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto. La fotografia tiene el único propósito de presentar el producto. Das Bild dient nur zu Illustrationszwecken.

## MERENDA REALE®

### CAFFÈ REALE

Palazzo Reale Piazzetta Reale - Torino  
☎ (+39) 011.5619986

### CAFFETTERIA CASTELLO DI RIVOLI

Museo d'Arte Contemporanea  
Piazza Mafalda di Savoia - Rivoli  
☎ (+39) 011.9565273

### GELATERIA PEPINO DAL 1884

Piazza Carignano 8 - Torino  
☎ (+39) 011.542009

### TORREFAZIONE MODERNA

Via Corte d'Appello 2 - Torino  
☎ (+39) 011.4364973

### CAFFÈ SAN CARLO

Piazza San Carlo 156 - Torino  
☎ (+39) 011.532586

### CAFFÈ ELENA

Piazza Vittorio 5 - Torino  
☎ (+39) 329.5767414

### CAFFETTERIA ORANGERIE GERLA 1927

Corso Vittorio Emanuele II 88 - Torino  
☎ (+39) 011.545422

### CAFFÈ MADAMA - PALAZZO MADAMA\*

Piazza Castello - Torino  
☎ (+39) 011.283711

### PFATISCH

Via Sacchi 42- Torino  
☎ (+39) 011.5683962

1700 invernale  
invierno / Winter

1800 invernale  
invierno / Winter

1700 estiva\*\*  
verano / Sommer

1800 estiva\*\*  
verano / Sommer

MERENDA REALE®	1700 invernale invierno / Winter	1800 invernale invierno / Winter	1700 estiva** verano / Sommer	1800 estiva** verano / Sommer
<b>CAFFÈ REALE</b> Palazzo Reale Piazzetta Reale - Torino ☎ (+39) 011.5619986	✓		✓	✓
<b>CAFFETTERIA CASTELLO DI RIVOLI</b> Museo d'Arte Contemporanea Piazza Mafalda di Savoia - Rivoli ☎ (+39) 011.9565273	✓		✓	✓
<b>GELATERIA PEPINO DAL 1884</b> Piazza Carignano 8 - Torino ☎ (+39) 011.542009		✓	✓	✓
<b>TORREFAZIONE MODERNA</b> Via Corte d'Appello 2 - Torino ☎ (+39) 011.4364973		✓	✓	✓
<b>CAFFÈ SAN CARLO</b> Piazza San Carlo 156 - Torino ☎ (+39) 011.532586		✓		
<b>CAFFÈ ELENA</b> Piazza Vittorio 5 - Torino ☎ (+39) 329.5767414		✓		
<b>CAFFETTERIA ORANGERIE GERLA 1927</b> Corso Vittorio Emanuele II 88 - Torino ☎ (+39) 011.545422	✓		✓	✓
<b>CAFFÈ MADAMA - PALAZZO MADAMA*</b> Piazza Castello - Torino ☎ (+39) 011.283711	✓			
<b>PFATISCH</b> Via Sacchi 42- Torino ☎ (+39) 011.5683962	✓	✓		

\* Il prezzo della merenda non include il biglietto di accesso alla Residenza  
El precio de la merienda no comprende el billete de ingreso a la Residencia  
Der Preis der merenda umfasst nicht die Eintrittskarte für die Residenz

\*\* solo su prenotazione / solo con reserva / Nur mit Reservierung



# MERENDA REALE®



🇮🇹 Nel 1700 la merenda era un passatempo reale, un rituale goloso e mondano della vita di Corte: tra le 14 e le 22 gli aristocratici dal palato esigente sorseggiavano calde tazze di **cioccolata**, con i **bagnati**, piccole delizie fatte apposta per essere intinte, tra cui i **confortini**, i **savoardi**, i **pazientini**, gli **amaretti**, gli **anisini**, i **baci di dama**.

E per finire, un assaggio di **torrone** di mandorle e un croccante **diablottino**, l'antenato di tutti i cioccolatini.

Durante la stagione estiva la corte amava trasferirsi in accoglienti residenze di campagna circondate da ampi parchi, dove trascorrere la villeggiatura in una dimensione più intima e privata. Qui la merenda aristocratica - servita in orario più tardo, tra le 16 alle 22, prevede solo cioccolata purissima, in tazza, ma fredda: il **bisquit**, sempre accompagnato da raffinate specialità dolciarie inventate appositamente dai cuochi di Palazzo. Rigorosamente da intingere in questa delizia fredda, i **torcetti**, le sottilissime **lingue di gatto**, i **canestrelli** e poi una novità: la **meringa**. Hanno nome svizzero, ma sono una specialità tutta torinese le **ginevrine**, pastiglie di zucchero colorato usate come decorazione della tavola, da gustare a fine pasto.



🇩🇪 Im 18. Jahrhundert war die merenda - der Snack zwischen den Mahlzeiten - ein königlicher Zeitvertreib, ein köstliches und mondänes Ritual des Hoflebens: zwischen 14 und 22 Uhr nippten die Aristokraten mit anspruchsvollem Gaumen an Tassen mit heißer **Schokolade**, dazu gab es die **bagnati**, kleine Köstlichkeiten, die speziell zum Einstippen zubereitet wurden, darunter **confortini**, **savoardi**, **pazientini**, **amaretti**, **anisini**, **baci di dama**. Und zum Schluss ein Hauch von Mandel-**Nougat** und einen knusprigen **diablottino**, der Vorfahre aller Pralinen.

Während der Sommersaison liebte es der Hof, komfortable Landhäuser zu beziehen, die von großen Parks umgeben waren, wo man die Sommerfrische in einer vertraulicheren und privateren Atmosphäre verbringen konnte. Hier sieht die später am Tag zwischen 16 und 22 Uhr servierte aristokratische merenda nur die reinste Schokolade in einer Tasse vor, aber kalt: Der **bisquit**, immer begleitet von raffinierten Konditorei-Spezialitäten, die speziell von den Köchen des Palastes erfunden wurden. Und zum Einstippen in diesen kalten Genuss: die **torcetti**, die sehr feinen **lingue di gatto**, die **canestrelli** und dann eine Neuheit: die **meringhe**. Die **ginevrine**, farbige Zuckertäfelchen, die zum Dekorieren der Tafel verwendet werden und am Ende der Mahlzeit genossen werden können, verweisen zwar vom Namen her auf die Schweiz, sind jedoch eine rein Turiner Spezialität.



🇪🇸 En el Siglo XVIII, la merienda era un verdadero pasatiempo real, un ritual goloso y mundano de la vida de Corte: entre las dos de la tarde y las diez de la noche, los aristócratas de paladar exigente saboreaban tazas de **chocolate** caliente, con los **bagnati**, pequeñas delicias hechas específicamente para ser embebidas, incluyendo **confortini**, **savoardi**, **pazientini**, **amaretti**, **anisini** y **baci di dama**, para terminar con un surtido de turrónes de almendra y un crujiente **diablottino**, el antepasado de todos los bombones. Durante la temporada de verano, a la corte le gustaba establecerse en acogedoras residencias rurales, rodeadas de grandes parques, donde pasaban las vacaciones en una dimensión más íntima y privada. En estos lugares la merienda aristocrática -servida más tarde, entre las cuatro de la tarde y las diez de la noche-preveía solo chocolate purísimo, en la taza, pero servido frío: el **bisquit**, siempre acompañado por refinadas especialidades de repostería, inventadas especialmente por los cocineros de Palacio. Entre las pastas que, rigurosamente, debían ser remojadas en esta delicia fría, los **torcetti**, las sutilísimas **lenguas de gato**, los **canestrelli** y por último una novedad: el merengue. Tienen un nombre suizo, pero son una especialidad de Turín, las **ginevrine**, pastillas de azúcar coloreado utilizadas como decoración de la mesa que se degustaban al final de la comida.

🇮🇹 Nel 1800, Torino ha ormai meritato in tutta Europa la fama di "capitale del gusto", e vanta una costellazione di caffè e pasticcerie frequentati dai rappresentanti della emergente classe borghese, ma anche dai Reali, che non disdegnano di uscire dal palazzo per concedersi un "**bicerin**" a base di caffè, fior di latte e cioccolata, sempre accompagnato da un dolce "bagnato", cioè da intingere: fra le tante specialità del nuovo secolo, il **chifel**, il **foré**, il **biciolan** vercellese, la **brïoss** di pasta frolla, il friabile **parisien**; con il Risorgimento sono di moda il **garibaldin** e il **Garibaldi**. E nella seconda metà del secolo i golosi hanno a disposizione i **noaset** - nocciolini - di Chivasso, i **gianduiotti**, i **cri-cri**. D'estate i biscotti sono leggeri, spesso a base di solo albume d'uovo, accompagnati da un fresco, spumoso zabaglione. O meglio, un **Sambaiùn**, "brodetto" a base di rosso d'uovo e vino liquoroso, battezzato col nome del patrono dei cuochi torinesi, San Pasquale Bajlon.

D'estate, deliziosamente freddo, si accompagna con le **paste di meliga**, le **lingue di gatto**, le friabili e leggerissime **meringhe**, i **novarini** e i **savoardi**, i più antichi biscotti italiani! Alla metà del secolo XIX Torino diventa "I bel pais dle caramele" (il bel paese delle caramelle) grazie all'idea geniale di "vestirle" con un leggiadro incarto a farfalla. Nasce così la "**caramella di Torino**", prototipo di tutte le caramelle oggi esistenti.

🇪🇸 En el Siglo XIX, Turín merece la fama en toda Europa de "capital del gusto" y cuenta con una infinidad de cafeterías y pastelerías frecuentadas por representantes de la clase burguesa emergente, pero también por los miembros de la familia real, que no desdaban abandonar el Palacio para disfrutar de un "**bicerin**" a base de café, nata y chocolate, siempre acompañado de un pastel "bagnato", es decir para remojar: entre las múltiples especialidades del nuevo siglo, el **chifel**, el **foré**, el **biciolan** de Vercelli, la **brïoss** de pasta quebrada y el friable **parisien**; con el Renacimiento se pusieron de moda los **garibaldin** y el **Garibaldi**. En la segunda mitad del siglo, los golosos tenían a disposición los **noaset** - pequeñas galletas de avellanas -de Chivasso, los **gianduiotti** y los **cri-cri**. En verano las galletas se vuelven ligeras, frecuentemente solo a base de clara de huevo, acompañadas por un sabayón fresco y espumoso. O más bien, un **Sambaiùn**, "emulsión" hecha con yemas de huevo y vino generoso, bautizada con el nombre del santo patrón de los cocineros de Turín, San Pasquale Bajlón. En verano, es delicioso si se toma frío con las **paste di meliga**, las **lenguas de gato**, los **merengues** friables y muy ligeros, los **novarini** y los **savoardi**, ¡las galletas italianas más antiguas! A mediados del siglo XIX Turín se convierte en "I bel pais dle caramele" (el hermoso país de los caramelos) gracias a la ingeniosa idea de "vestirlos" con un agraciado envoltorio a forma de mariposa. Nació así la "**caramella di Torino**" (el caramelo de Turín), un prototipo de todos los caramelos que existen hoy en día.

🇩🇪 Im 19. Jahrhundert hat Turin nunmehr in ganz Europa den Ruf einer „Hauptstadt des Geschmacks“ erlangt und verfügt über eine Vielzahl von Cafés und Konditoreien, die von Vertretern der aufstrebenden bürgerlichen Klasse, aber auch von der königlichen Familie besucht werden, die es nicht verachten, den Palast zu verlassen, um einen „**bicerin**“ auf der Grundlage von Kaffee, Milchschaum und Schokolade zu genießen, immer begleitet von einem „bagnato“ d.h. von Gebäck zum Einstippen: unter den vielen Spezialitäten des neuen Jahrhunderts gibt es den **chifel**, den **foré**, den **biciolan** aus Vercelli, die **brïoss** aus Mürbeteig, den mürben **parisien**. Mit dem „Risorgimento“ sind der **garibaldin** und der **Garibaldi** in Mode. Und in der zweiten Hälfte des Jahrhunderts standen den Feinschmeckern die noaset - Haselnussgebäck - aus Chivasso, die **gianduiotti**, die **cri-cri** zur Verfügung. Im Sommer sind die Kekse leicht, oft nur auf Eiweißbasis, begleitet von einer frischen, schaumigen Zabaglione. Oder besser gesagt, ein **Sambaiùn**, eine „Cocktail“ aus Eigelb und Likörwein, benannt nach dem Schutzpatron der Turiner Köche, San Pasquale Bajlon.

Im Sommer köstlich kalt serviert, passt er zu **paste di meliga**, **lingue di gatto**, mürben und sehr leichten **meringhe**, **novarini** und **savoardi**, den ältesten italienischen Keksen! Mitte des 19. Jahrhunderts wird Turin zu „I bel pais dle caramele“ (das Wunderland der Bonbons) dank der genialen Idee, die Bonbons aus Zucker und Glucose in elegantes Einwickelpapier zu „kleiden“. So entstand die „**caramella di Torino**“, der Prototyp aller heute existierenden Bonbons.

