

MERENDA REALE®

1800



MERENDA REALE®



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**.



Au XIX^e siècle la ville de Turin a désormais mérité dans toute l'Europe la réputation de « capitale du goût », et est constellée de cafés et pâtisseries fréquentés par la bourgeoisie naissante, mais aussi par les membres de la famille royale qui aimaient sortir du palais pour aller s'offrir un « **bicerin** » à base de café, crème fleurette et chocolat, toujours accompagné d'un biscuit « **bagnato** », c'est-à-dire à tremper : parmi les nombreuses spécialités du nouveau siècle, le **chifel**, le **foré**, le **biciolan** de Vercelli, la **brïoss** de pâte brisée, le friable **parisien** ; avec le « Risorgimento » la mode est au **garibaldin** et au **Garibaldi**. Dans la seconde moitié du siècle les fines bouches ont à leur disposition les **noaset** - minuscules biscuits aux noisettes - de Chivasso, les **gianduiotti**, les **cri-cri**.



By 1800 Torino had earned throughout Europe the reputation as the “capital of taste”, and featured a constellation of cafés and patisseries popular among the burgeoning bourgeoisie, and also among the Royals who were not averse to leaving the palace to indulge a “**bicerin**” based on coffee, milk cream and chocolate, always together with a “**bagnato**” sweet biscuit i.e. for dunking. Among the many specialities of the new century there were **chifel**, **foré**, the **biciolan** of Vercelli, **brïoss** made of short pastry, the crumbly **parisien**. The “Risorgimento” ushered in a fashion for the **garibaldin** and the **Garibaldi**. The latter half of the century saw the arrival of the **noaset** - noisettes - of Chivasso, **gianduiotti** and **cri-cri**.



MERENDA REALE®

1700



Nel 1700 la merenda era un trastullo reale, un rituale goloso e mondano della vita di Corte: dalle 14.00 alle 22.00 gli aristocratici dal palato esigente sorbivano tazze di **cioccolata calda**, accompagnate da biscotti tradizionali e nuove raffinate specialità dolciarie inventate appositamente dai cuochi di Palazzo. Rigorosamente da intingere, ecco i **torcetti**, i **confortini**, i **canestrelli**, i **savoiardi** - i più antichi biscotti italiani! - i **pazientini**, gli **amaretti**, gli **anisini**, le **meringhe**, i **baci di dama**. E per finire, un assaggio di **torrone** di mandorle e un croccante **diablottino**, l'antenato di tutti i cioccolatini.



Au XVIII^e siècle la « merenda » était un passe-temps royal, un rituel gourmand et mondain de la vie de cour : de 14h00 à 22h00 les nobles aux papilles exigeantes sirotaient des tasses de **chocolat chaud**, accompagnées de biscuits traditionnels et de nouvelles douceurs raffinées, inventées par les cuisiniers du palais. Les **torcetti**, **confortini**, **canestrelli**, **savoiard** - les plus anciens biscuits italiens ! - et encore les **pazientini**, **amaretti**, **anisini**, **meringhe** et **baci di dama** sont tous à la cuillère. Et pour terminer, un assortiment de nougats aux amandes, le **torrone** et le **diablottino** croquant, l'ancêtre de toutes les bouchées au chocolat.



In the 1700s, the “merenda” was a real plaything, a tasty and worldly ritual in life at Court: from 2pm to 10pm, the aristocrats of discerning palates would sip cups of **hot chocolate** and eat traditional biscuits and new refined patisserie specialities invented specifically by the Palace chefs. Strictly for dunking are **torcetti**, **confortini**, **canestrelli**, **savoiard** - Italy's oldest biscuits! - **pazientini**, **amaretti**, **anisini**, **meringhe** and **baci di dama**. And, to finish, a taste of almond nougat and a crispy **diablottino**, the forerunner of all chocolates.

Chiuso in redazione: dicembre 2021.

Credits fotografici: DMO Piemonte_photo by Giorgio Perottino - 2019 Getty Images
L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto. The image has illustrative purposes only.
L'image est présentée à titre d'illustration seulement



QUANDO WHEN - QUAND

Tutti i giorni, è gradita la prenotazione
Every day, reservation is preferred.
Tous les jours, la réservation est préférable

DOVE WHERE - OU



PREZZO RATES TARIFS

Merenda Reale 1700

€ 10,00 a persona/per person/par personne

Merenda Reale 1800

€ 12,00 a persona/per person/par personne

Contact centre (+39) 011.535181

www.turismotorino.org

www.residenzereali.it

