

QUANDO WHEN QUAND

MERENDA REALE® INVERNALE WINTER / HIVER

Tutti i week end senza prenotazione
Every weekend without booking
Tous les fins de semaine sans réservation

MERENDA REALE® ESTIVA SUMMER / ETE

Tutti i week end da giugno a settembre **con prenotazione**
Every weekend from June to September **with advanced booking**
Tous les fins de semaine de juin à septembre **avec réservation**

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

INFORMAZIONI INFO INFOS

Contact centre (+39) 011.535181

www.turismotorino.org

www.residenzereali.it



Progetto, creatività, realizzazione grafica: Turismo Torino e Provincia - Area Comunicazione.
Chiuso in redazione: dicembre 2019. Copy e layout: Turismo Torino e Provincia.
Credits fotografici: DMO Piemonte_photo by Giorgio Perottino - 2019 Getty Images, Turismo Torino e Provincia foto di Giancarlo Tovo e Marco Saroldi.
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

MERENDA REALE®

CAFFÈ ELENA

Piazza Vittorio Veneto 5 - Torino
☎ (+39) 329.5767414

CAFFÈ MADAMA - PALAZZO MADAMA*

Piazza Castello - Torino
☎ (+39) 011.283711

CAFFÈ REALE - PALAZZO REALE

Piazzetta Reale - Torino
☎ (+39) 335.8140537

CAFFÈ SAN CARLO

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

CAFFETTERIA CASTELLO DI RIVOLI

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

CAFFETTERIA ORANGERIE GERLA 1927

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

GELATERIA PEPINO DAL 1884

Piazza Carignano 8 - Torino
☎ (+39) 011.542009

TORREFAZIONE MODERNA

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

1700 invernale
winter / hiver

1800 invernale
winter / hiver

1700 estiva**
summer / été

1800 estiva**
summer / été

* Il prezzo della merenda non include il biglietto di accesso alla Residenza
The price for the "merenda" does not include the fee for the admission to the Residence
Le prix de la « merenda » n'inclut pas le billet d'accès à la Résidence

** solo su prenotazione
with advanced booking
avec réservation



MERENDA REALE®



MERENDA REALE®

1700

🇮🇹 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.



🇫🇷 Au XVIII^e siècle la *merenda*, ou *colation* était un des passe-temps de la famille royale, un rituel gourmand et mondain de la vie de cour : entre 14 heures et 22 heures les nobles au palais exigeant sirotaient des tasses de **chocolat** chaud, dans lequel ils trempaient les **bagnati**, de petites friandises conçues dans ce but, comme par exemple les **confortini**, **savoardi**, **pazientini**, **amaretti**, **anisini** et **baci di dama**. Et pour terminer, un assortiment de nougats aux amandes, le **torrone** et le **diablottino** croquant, l'ancêtre de toutes les bouchées au chocolat.

Pendant l'été la cour aimait s'installer dans des résidences de campagne confortables et entourées de grands parcs afin d'y passer des moments plus intimes et privés. Dans ces lieux le goûter, ce petit bonheur aristocratique, prévoit exclusivement du chocolat en tasse, mais servi froid, et plus tard, entre 16 heures et 22 heures : le **bisquit**, toujours accompagné de spécialités pâtisseries raffinées spécialement inventées par les cuisiniers du Palais. Parmi les biscuits qui devaient rigoureusement être trempés dans ce délice froid, les **torcetti**, les très minces **lingue di gatto**, les **canestrelli**, et puis une nouveauté : les **meringhe**. Leur nom est suisse, mais elles sont une spécialité toute torinoise, les **ginevrine**, pastilles de sucre coloré utilisées comme décoration de la table, à déguster à la fin du repas.



🇬🇧 In 1700, the *merenda* - snacking between meals - was a royal pastime, a delicious and social ritual of life at Court: between 2pm and 10pm, aristocrats of discriminating palates sipped cups of hot **chocolate** taken with **bagnati**, the small biscuits designed for dipping in the beverage, including **confortini**, **savoardi**, **pazientini**, **amaretti**, **anisini** and **baci di dama**. And, to finish, a taste of almond **nougat** and a crispy **diablottino**, the forerunner of all chocolates.

In the summer the Court loved moving out to the welcoming country residences surrounded by huge parks, spending holidays in a more cosy and private ambience. In these places, the aristocratic *merenda* - served a little later, from 4pm to 10pm - demanded only the purest chocolate served in a cup, but cold and was known as the **bisquit**, again accompanied by subtly sweet specialties invented specifically by the Palace chefs. Strictly for dipping in this cold treat were **torcetti**, the paper-thin **lingue di gatto**, the **canestrelli** and then a new arrival: **meringues**. A purely Torinese speciality despite the Swiss origin of the name are the **ginevrine**, coloured sugar sweets used for decorating the table, to be enjoyed at the end of the meal.

MERENDA REALE®

1800

🇮🇹 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 país 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.

🇬🇧 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 specialties 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**.

In the summer, the biscuits were light, often based on just egg white, accompanied by a fresh, frothy zabaglione. Or better still a **Sambaiùn**, a "soup" of egg yolk and fortified wine, baptised with the name of the patron saint of Torino chefs, San Pasquale Bajlon. In the summer, deliciously cold, it goes with the **paste di meliga**, the **lingue di gatto** (cat tongues), the flaky and very light **meringues**, the **novarini** and the **savoardi**, which are Italy's oldest biscuits! In the mid-19th century, Torino became "I bel país dle caramele" (the wonderful place of sweets) thanks to the brilliant idea of presenting the sugar and glucose sweets "dressed" in a graceful bow wrapper. This thus resulted in the "**Torino sweet**", the prototype of all sweets existing today.

🇫🇷 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**.

L'été, les biscuits sont légers, souvent à base de blanc d'œuf, et sont servis avec un sabayon frais et mousseux. Ou pour mieux dire la sauce **Sambaiùn**, émulsion de jaune d'œuf et vin liquoreux, baptisée d'après le nom du patron des cuisiniers turinois, saint Pasquale Bajlon. L'été, il est délicieux consommé froid avec les **paste di meliga**, les **lingue di gatto**, les **meringhe** très légères et friables, les **novarini**, et les incontournables **savoardi**, les plus vieux biscuits italiens ! Au milieu du XIX^e siècle se fait jour l'idée géniale d'« emballoter » les bonbons de sucre et glucose. Turin devient ainsi « I bel país dle caramele » (le beau pays des bonbons), avec la naissance de la « **caramella di Torino** », prototype de tous les bonbons dans le commerce aujourd'hui.

