



CASTELLO DI PRALORMO

OCCASIONI DI STUPITA MERAVIGLIA

“Ricordo che fra i tanti messaggi e commenti dei visitatori di questi venti anni di eventi al Castello di Pralormo, mi aveva molto colpita la frase di un visitatore: ‘Lei ci dona sempre occasioni di stupita meraviglia... per questo noi torniamo sempre’. Quale gratificazione migliore per la mia creatività, che inventa sempre nuovi argomenti e progetta nuovi allestimenti?

Ho pensato quindi di far diventare questa frase il titolo di un progetto di eventi sempre diversi, ma tutti con l’intento di suscitare emozioni e sensazioni che rimangano nel cuore delle persone”.

Consolata Pralormo

Il secondo evento è:

“L’arte della bella tavola”

Porcellane, argenti e cristalli protagonisti di straordinarie tavole

al Castello di Pralormo

Dal 14 ottobre al 25 novembre 2018

1

Il Castello di Pralormo si trova nel territorio tra Torino, il Roero e le Langhe, molto frequentato nei mesi autunnali dagli appassionati di enogastronomia.

Si è quindi pensato di allinearsi a questo tema proponendo un allestimento che è come un viaggio in cui si racconta, attraverso secoli di convivialità internazionale, l’accoglienza degli ospiti, la raffinatezza e la cura del dettaglio... sì perchè tutto questo era ed è ancora oggi abitudine e tradizione al Castello di Pralormo, dove i proprietari vivono da 400 anni...



1, 2, 3 e 4 – momenti di convivialità al Castello di Pralormo

Nel percorso di visita viene raccontato ciò che accadeva dal XVIII al XX secolo, non solo nei saloni ma anche nelle stanze delle porcellane, dove gli armadi custodiscono ancora oggi argenteria e servizi di piatti, bicchieri e posate, e nelle grandiose cucine, con un’importante dotazione di lucidissime pentole di rame per ogni tipo di cottura, alcune ghiacciaie, attrezzature per sorbetti e gelati, e l’angolo del pasticciare, dove gli appassionati possono ammirare gli

CASTELLO DI PRALORMO

Via Umberto I 26 10040 Pralormo TO www.castellodipralormo.com - info@castellodipralormo.com

Segreteria: CONSOLATA PRALORMO DESIGN via Bicocca 9 10133 Torino 011.884870-8140981 pralormo.design@libero.it

“antenati” degli strumenti che utilizzano gli chef di oggi... Tutto questo a volte era portato in dote dalle spose e poi tramandato di generazione in generazione.



5 – L’armadio delle porcellane del Castello



6 – Le grandi cucine del Castello



7 – L’angolo del pasticciere nelle cucine

Ancora più interessante è il racconto dei vari momenti conviviali, delle usanze, degli aneddoti... attraverso menu gelosamente custoditi negli archivi del Castello insieme a ricettari di varie epoche si possono immaginare e rivivere quei momenti di incontro di famiglia, ma anche quelli formali con ospiti importanti e nomi prestigiosi.



8 e 9 – Collezioni di ricettari



10 – Collezioni di menu



11 – Una ricetta del Castello: “L’uva brinata”

2

Molte volte i destini delle nazioni si sono decisi e si decidono ancora oggi a tavola... proprio questo conferma l’importanza che si dava sia all’allestimento della tavola che alla scelta delle portate, che sovente erano elencate sul menu con nomi che ricordavano la provenienza degli ospiti più importanti.

Alcuni aneddoti raccontati nel percorso sono particolarmente curiosi, ad esempio per i vini si usava registrare in un quaderno le preferenze di ogni ospite abituale e fargli trovare il vino preferito, non tenendo alcun conto dell’abbinamento cibo-vino; interessante anche l’uso di “refrigerare” i bicchieri appoggiandoli dentro i rinfrescatoi pieni di ghiaccio. Infatti non usava assolutamente mettere il ghiaccio nei bicchieri sia per non alterare la bevanda, ma anche perchè il ghiaccio si prendeva nei laghetti del parco in inverno per conservarlo nelle “ghiacciaie” (locali sotterranei dove durava fino a inizio estate), e quindi non era così pulito...

Ancora a proposito di bicchieri si può ammirare la curiosa evoluzione delle forme dei bicchieri, in particolare del bicchiere da champagne da coppa a semi-coppa e infine a flute.

Anche l’utilizzo delle posate è ben illustrato, quasi ogni cibo aveva la posata dedicata; a questo proposito anche ai bambini erano dedicate posate d’argento particolari e piatti scaldapappe inusuali... e che meraviglia i servizietti di porcellana anche per le bambole!

A proposito di bambole... oltre a quelle di porcellana bisquit arrivate da Parigi nel XIX secolo, con corredi di anche 30 vestitini, altre bambole del XX secolo rappresentano il prezioso personale che accudiva il Castello e i bambini, come la bambinaia, la cameriera, la cuoca, il giardiniere... una vera chicca!

All’argenteria era dedicato un armadio speciale e una cura particolare nella lucidatura; è sempre stata considerata simbolo di prestigio e quindi esposta in evidenza in tutta la sua bellezza.

Ma i veri protagonisti sono i piatti che tematizzano ogni tavola e che testimoniano anche l’internazionalità delle famiglie aristocratiche. Servizi di Meissen dalla Germania, Gien e Limoges dalla Francia, Wedgwood dall’Inghilterra, porcellane di Vienna dall’Austria, ma anche pregiate porcellane e lacche provenienti dall’Oriente

CASTELLO DI PRALORMO

che venivano portate dai piemontesi produttori di seta di ritorno dai viaggi che svolgevano alla ricerca dei semi-bachi da seta.



12 – Servizio di Meissen, zuppiera



13 – Servizio di Gien



14 – Servizio di Wedgwood



15 – Servizio da caffè cinese

Per citare solo alcuni degli allestimenti: la tavola con un servizio di Ginori, la tavola con un servizio di Gien, la tavola in onore dell’Ambasciatore con porcellane di Vienna, la tavola “della poesia” con ceramiche francesi con strofe romantiche sulle rose, per la cioccolata tazze “miroir” che riflettono i decori del piattino sottostante, il caffè dei cavalieri, ceramiche con scene di caccia alla volpe, la tavola dedicata agli amici pescatori con porcellane con pesci tutti diversi, centrotavola di coralli e conchiglie; la merenda dei bambini con piattini scaldapappa di porcellana, posatine e bicchieri di argento; il “té alla russa” con Samovar e porcellane decorate da uova stile Fabergé.



16 – Piatto da asparagi, manifattura Ginori



17 – “La tavola della poesia”



18 – Tazze da cioccolata “miroir”



19 – La tavola dedicata ai pescatori con centrotavola di crostacei e conchiglie



20 – Samovar per il “té alla russa”

Ogni tavola è illustrata nel dettaglio e corredata da aneddoti. Oltre alle tavole sono esposte anche argenterie e posaterie anche particolari, con la spiegazione dell’utilizzo, ma anche del lavoro dei raffinati incisori. Per i cristalli vari tipi di bicchieri per i diversi tipi di vini e liquori.



21 – Servizio di argenteria



22 – Servizio di posate da pesce



23 – Servizio di posate in argento



24 – Legumiera in argento

Si possono inoltre ammirare salsiere, saliere e oliere, insieme a tutto ciò che faceva e fa parte dell’allestimento di tavola, una vera arte raffinata.

Il percorso si conclude con un allestimento che mostra come i proprietari del Castello, i Conti Beraudo di Pralormo, ricevono oggi i loro ospiti: una grande tavola apparecchiata con piatti di ceramica a forma di grandi foglie, curiose insalatiere e animali in vetro, il tutto a simulare un pranzo in giardino.

CASTELLO DI PRALORMO

Ultimo dettaglio: nel giardino la serra arrivata da Parigi nel 1896 ospita una collezione di orchidee, ma anche l'allestimento della scenografia "Merenda sul campo da tennis", con fotografie d'epoca che mostrano il curioso abbigliamento del 1898 e vecchie racchette sia da tennis che da volano.

La visita è completata da una seconda sezione allestita nell'Orangerie, spazio nel parco dove si ritiravano gli agrumi durante l'inverno, che riguarda una collezione privata di famiglia di manifesti pubblicitari degli anni 1900-1970 che pubblicizzano cioccolata, vini, champagne e altre delizie per il palato.

E' inoltre proposto un interessante programma di eventi collaterali.

Dal 14 ottobre al 25 novembre 2018

Castello di Pralormo - Via Umberto I° 24 Pralormo (TO)

Orario: dalle 10 alle 18 - tutte le domeniche per i visitatori singoli, senza necessità di prenotazione;
- tutti i giorni per i gruppi, su prenotazione.

Costo: Visita all'interno del Castello e de "L'arte della bella tavola" (durata: 1 ora circa)	Adulti	€ 15,00 a persona
	Convenzioni	€ 12,00 a persona
	Bambini	€ 10,00 a persona
Visita al terzo piano del Castello con l'itinerario "Il trenino del Conte"* (durata: 45 min circa)	Adulti	€ 12,00 a persona
	Convenzioni	€ 10,00 a persona
	Bambini	€ 8,00 a persona
Visita abbinata Castello + "Il trenino del Conte"* (durata: 1 ora e 45 min circa)	Adulti	€ 20,00 a persona
	Bambini	€ 15,00 a persona

* L'itinerario "Il trenino del Conte" è un percorso di visita dedicato agli appassionati ed ai collezionisti che possono ammirare una straordinaria collezione di trenini d'epoca in miniatura del periodo 1890-1940 ed uno stupefacente plastico funzionante sul quale corrono locomotive attraversando gallerie scavate nei muri, stazioni e panorami.

Per informazioni e prenotazioni: Tel. 011 884870 - 8140981 - info@castellodipralormo.com - www.castellodipralormo.com

Si segnala inoltre la possibilità di pernottamento nelle **Rural Suites "Le case della Giardiniera"**, appartamenti adiacenti al muro di cinta del Castello arredati con attrezzi di un tempo e arredi semplici ma evocativi della vita quotidiana delle persone che in passato lavoravano per il Castello e abitavano in questi appartamenti.

Per informazioni e prenotazioni: Tel. 011 884870 - 8140981 - info@lecase Dellagiardiniera.it - www.lecase Dellagiardiniera.it

CASTELLO DI PRALORMO

Via Umberto I 26 10040 Pralormo TO www.castellodipralormo.com - info@castellodipralormo.com
Segreteria: CONSOLATA PRALORMO DESIGN via Bicocca 9 10133 Torino 011.884870-8140981 pralormo.design@libero.it