



CASTELLO DI PRALORMO

## “L’arte della bella tavola”

*Porcellane, argenti e cristalli protagonisti di straordinarie tavole,  
collezioni di menu e ricettari di famiglia*

Tutte le domeniche dal 14 ottobre al 25 novembre 2018

*Per la prima volta oggetti, documenti, diari e libri ritrovati in armadi, credenze e bauli del Castello svelano i segreti della convivialità e dell'accoglienza degli ospiti, usanze, aneddoti e curiosità a proposito di golosità che immergono in atmosfere suggestive ed evocative di **incontri di famiglia**, ma anche di pranzi formali in cui **antenati illustri con ospiti importanti** a volte hanno deciso i destini delle nazioni...*

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 – Lampadario con trionfo di verdure



2 – La tavola dell'Ambasciatore



3 – Buffet dei dolci



4 – Tavola allestita con il servizio “Le roselline” di Ginori

Sembrava un cassone qualsiasi, e invece... era la scrivania da viaggio che i grandi diplomatici usavano nei trasferimenti attraverso l'Europa, corredata da stoviglie per rifocillarsi nelle soste di viaggio e da una scatola inglese di metallo che diventava piatta piegando i quattro lati e che serviva per trasportare i sandwich in viaggio senza rovinarli, e che poi, appena consumati, veniva ripiegata per occupare meno spazio...

Cosa può essere un bricco di porcellana bianca con due beccucci? Serviva per fare l'acqua frizzante...

E poi un'affettatrice inglese, ma... per il pane, per le prime colazioni al Castello...

E a cosa poteva servire un padellone enorme di rame appeso al soffitto con una catena e due maniglie per farlo oscillare sul fuoco? Per fare le caramelle... lo zucchero si “caramellava” e muovendolo formava delle palline, ecco... le prime “caramelle”...

Tutte queste cose venivano acquistate attraverso cataloghi “per corrispondenza”, strumento basilare per il funzionamento domestico dal XIX al XX secolo e, cosa strabiliante, di ogni oggetto c'è la fattura di acquisto nell'archivio del Castello! Infatti l'archivista di casa conservava sia i documenti importanti, come le lettere del Re, ma anche le fatture degli oggetti acquistati per la vista quotidiana al Castello...

Altri “marchingegni” e oggetti curiosi, utilissimi, e che a volte si possono considerare gli “antenati” di quelli che utilizziamo oggi, si possono vedere visitando il Castello in occasione di:

CASTELLO DI PRALORMO

Via Umberto I 26 10040 Pralormo TO [www.castellodipralormo.com](http://www.castellodipralormo.com) - [info@castellodipralormo.com](mailto:info@castellodipralormo.com)

Segreteria: CONSOLATA PRALORMO DESIGN via Bicocca 9 10133 Torino 011.884870-8140981 [pralormo.design@libero.it](mailto:pralormo.design@libero.it)

## “L’arte della bella tavola”

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, con tanti strumenti curiosi e precursori di quelli utilizzati dagli 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 pasticciare nelle cucine

Molto interessante è trovare su ogni tavola e scenografia l’abbinamento di **ricette**, tratte da **menu** e **ricettari** di varie epoche gelosamente custoditi negli archivi del Castello, che insieme agli allestimenti fanno 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 (Ricettario dello chef Jules Gouffé)



10 – Menu per un pranzo internazionale



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

Spesso 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.

Ma i veri protagonisti delle tavole 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** che venivano portate dai piemontesi produttori di seta di ritorno dai viaggi che svolgevano alla ricerca dei semi-bacchi da seta.



12 – Servizio di Meissen, zuppiera



13 – Servizio di Gien



14 – Servizio di Wedgwood



15 – Dall’Oriente: porcellane cinesi

Per citare solo alcuni degli allestimenti: la tavola con un **servizio di Ginori**; la tavola con un **servizio di Gien**; la tavola con **porcellane di Vienna** in onore dell’**Ambasciatore Carlo Beraudo di Pralormo**, per dieci anni Ambasciatore a Vienna diventato amico del Principe di Metternich, che percorreva in carrozza il percorso da Vienna a Torino documentato dalle sue mappe e dagli oggetti che utilizzava nelle soste di viaggio, come curiosi bicchieri e porcellane. La **Contessa Matilde**, amante delle rose (che si possono ammirare ancora oggi nel giardino), è rappresentata nella **tavola “della poesia”**, con

### CASTELLO DI PRALORMO

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



ceramiche francesi decorate da strofe romantiche sulle **rose**. La famiglia è da sempre particolarmente appassionata di **cioccolata**, sono infatti esposte delle tazze dorate “miroir” che riflettono i decori del piattino sottostante, e si racconta del diario conservato nell’archivio del Castello di **Filippo Domenico Beraudo di Pralormo** che, inviato nel 1730 in Sardegna dal Duca Vittorio Amedeo II, confida il rammarico per la mancanza della “cioccolata”, cibo allora sconosciuto in Sardegna, ed esprime il desiderio di farla arrivare dal Piemonte. Il “**caffè dei cavalieri**”; la tavola dedicata agli amici pescatori con **porcellane con pesci tutti diversi** e un centrotavola di conchiglie; il “**té alla russa**” con Samovar e porcellane decorate da uova stile Fabergé, che ricordano la Principessa **Leonilla Bariatinski**, trisnonna degli attuali proprietari e famosa bellezza europea rinomata per i propri ricevimenti nel Palazzo di San Pietroburgo.



16 – Piatto da asparagi del servizio “Le roselline” di Ginori



17 – “La tavola della poesia”



18 – Tazze da cioccolata “miroir”



19 – La tavola dedicata ai pescatori con centrotavola di conchiglie



20 – Samovar per il “té alla russa” con ritratto della Principessa Bariatinski

Ogni tavola è illustrata nel dettaglio e corredata da **aneddoti**, ad esempio si racconta che per i vini si usava registrare in un quaderno le preferenze di ogni ospite abituale per fargli trovare a tavola il vino preferito, non tenendo alcun conto dell’abbinamento cibo-vino; interessante anche l’uso di “refrigerare” i bicchieri appoggiandoli dentro i rinfrescatoiri 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...

Oltre alle tavole sono esposti **cristalli**, con vari tipi di bicchieri per i diversi tipi di vini e liquori, e 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.

Inoltre **argenterie**, come un servizio che documenta i piatti “di portata”, servizi da té, l’evoluzione dei vassoi, e posaterie anche particolari, con la spiegazione dell’utilizzo, ma anche del lavoro dei raffinati incisori. All’argenteria era dedicato un armadio speciale e una cura particolare nella lucidatura ed è sempre stata considerata simbolo di prestigio e quindi esposta in evidenza in tutta la sua bellezza.

In particolare sulla tavola dedicata alle “nozze d’oro” si può ammirare un servizio di “vermeille” (argento dorato), che veniva e viene usato solo nelle grandi occasioni.

Anche l’utilizzo delle **posate** è ben illustrato, quasi ogni cibo aveva la posata dedicata, come ogni salsa aveva la propria salsiera... ecco quindi salsiere, saliere e oliere, insieme a tutto ciò che faceva e fa parte dell’allestimento di tavola, una vera arte raffinata.



21 – Servizio di argenteria



22 – Servizio di posate da pesce



23 – Servizio di argenteria “vermeille” per la tavola delle “nozze d’oro”



24 – Curiosa legumiera in argento con decori sul tema del giardino

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!

#### CASTELLO DI PRALORMO

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.

E sorpresa finale... un allestimento estremamente suggestivo che immerge il visitatore in **un momento conviviale del futuro...**

Alla visita all'interno del Castello si affianca inoltre un nuovo percorso, **"Il parco goloso"**: una passeggiata alla scoperta di curiosità attinenti al cibo, tra allestimenti in tema, ricette di cucina su alberi, arbusti e fiori del parco. La serra delle orchidee, arrivata da Parigi nel 1896, ospita per l'occasione una collezione di peperoncini e erbe aromatiche, 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.

Infine una **SECONDA SEZIONE** è allestita nell'**Orangerie**, spazio nel parco dove si ritiravano gli agrumi durante l'inverno:

### *"Il gusto della pubblicità - manifesti da una collezione torinese"*

**Manifesti, locandine, cartoncini, oggetti e scatole in latta.**

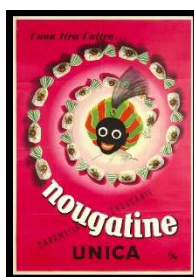
Il percorso si articola in quattro argomenti, dedicati alle **attrezzature** e alle **cucine d'antan**, al **cioccolato**, ai **vini spumanti** e al **vermouth**. La selezione si focalizza in particolare sui prodotti dei marchi del territorio torinese e piemontese: accanto alle storiche aziende tuttora esistenti, emerge la produzione sia di piccoli marchi artigianali i cui nomi sono oggi scomparsi, ma anche di grandi azienda tutt'ora attive.

L'arco cronologico coperto dai pezzi esposti si snoda **dagli ultimi anni dell'Ottocento fino agli anni Sessanta del Novecento**; l'esposizione si articola in una galleria di immagini che differiscono sia per lo stile pittorico, proprio di ogni periodo e peculiare per ciascun cartellonista, che per il diverso uso dei caratteri grafici e degli slogan pubblicitari nel corso del tempo. Il viaggio attraverso l'evoluzione del gusto grafico e dei linguaggi pubblicitari è una preziosa testimonianza della storia di celebri marchi che hanno affidato la diffusione dei propri prodotti al veicolo della cartellonistica pubblicitaria e alla mano dei più famosi illustratori del tempo.

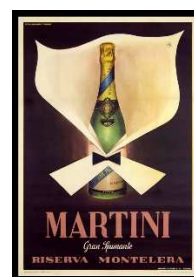
I pezzi esposti sono una selezione proveniente da una collezione di famiglia, ricca raccolta torinese nata dall'interesse per la grafica di Elvio Soleri (1944-2015) attraverso quarant'anni di appassionate ricerche: manifesti pubblicitari, cartoncini, locandine, scatole in latta, dépliant turistici, cartoline illustrate, bozzetti originali, figurini di moda, stampe non pubblicitarie, riviste d'epoca, oggetti pubblicitari, tabelle in latta, trofei e statuette a soggetto sportivo.



25 – Manifesto Gancia –  
Vermouth bianco, 1954



26 – Manifesto Nougatine -  
Unica



27 – Manifesto Martini -  
Montelera, 1946

A completamento della visita è proposto anche un interessante programma di **eventi collaterali** dal titolo **"AFFARI DI TAVOLA, DI PALATO, DI CUCINA..."** dedicati sia ai **bambini**, come l'attività "Il cuoco pasticcione: ricerca delle pentole che ha perso nel bosco e concerto finale con 'batteria' da cucina" e il laboratorio "Cosa mangiano gli uccellini: torte per le cinciallegre"; ma anche agli **adulti**, con conversazioni sulle piante e i fiori commestibili, sulla cucina sana e come far bene la spesa per cucinare in modo consapevole, esecuzione di ricette, come ad esempio antiche ricette della tradizione biellese, ecc.

## 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 con "L'arte della bella tavola" (comprensivo anche di "Parco goloso", l'esposizione nell'Orangerie "Il gusto della pubblicità - manifesti da una collezione torinese", conferenze, intrattenimenti, consigli e ricette)

	Intero	€ 15,00 a persona
	Gruppi (più di 15 persone) e convenzioni	€ 12,00 a persona
	Bambini (dai 4 ai 12 anni) e disabili	€ 10,00 a persona
Visita al terzo piano del Castello con l'itinerario "Il trenino del Conte"*	Intero	€ 12,00 a persona
	Gruppi e convenzioni	€ 10,00 a persona
	Bambini (dai 4 ai 12 anni) e disabili	€ 8,00 a persona
Visita abbinata Castello con "L'arte della bella tavola"+"Il trenino del Conte"*	Intero	€ 20,00 a persona
	Bambini (dai 4 ai 12 anni) e disabili	€ 15,00 a persona

Ingresso per il solo PARCO con l'itinerario "Il parco goloso", l'esposizione nell'Orangerie "Il gusto della pubblicità - manifesti da una collezione torinese", conferenze, intrattenimenti, consigli e ricette

Tariffa unica € 5,00 a persona  
(gratis per bambini con meno di 4 anni)

\* 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](mailto:info@castellodipralormo.com) - [www.castellodipralormo.com](http://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@lecasesdellagiardiniera.it](mailto:info@lecasesdellagiardiniera.it) - [www.lecasesdellagiardiniera.it](http://www.lecasesdellagiardiniera.it)