



A.T. PRO LOCO
PRALORMO



Comune di
Pralormo

Pralormo

Aprile 2015





Aprile 2015

Mostre ed eventi

Messer Tulipano

Tutti i giorni dal 4 Aprile al 3 Maggio 2015

Orario: dal lunedì al venerdì 10-18, sabato, domenica e festivi 10-19

Ingresso: € 8,00 - € 6,50 per gruppi prenotati e convenzioni (tra cui Abbonamento Torino Musei e Torino+Piemonte Card) - € 4,00 bambini da 4 a 12 anni, fino a 4 anni gratuito

www.castellodipralormo.com

Cascine in Piazza

Mostra mercato delle eccellenze enogastronomiche locali

Quando: 06 - 12 - 19 - 25 - 26 aprile e 01 - 03 maggio dalle ore 10,00 alle ore 19,00

Dove: in Via Umberto I ed in Piazza Vittorio Emanuele II

www.comune.pralormo.to.it

La consueta rassegna dei prodotti enogastronomici locali della mostra-mercato "Cascine in Piazza" (tutte le domeniche e festivi infrasettimanali tranne Pasqua) diventerà la "Piazza del Pianalto": saranno presenti gli stand istituzionali di promozione dei Luoghi Cavouriani di Santena e della Luoghi di Don Bosco a Chieri, con i consorzi e le associazioni dei produttori delle più rinomate produzioni agricole dell'area, passando dall'Asparago di Santena e del Pianalto alle Ciliegie di Pecetto, dal Salame di Giora di Carmagnola alla tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP.

L'ospite d'onore dell'edizione 2015 sarà "Verduno è Uno", associazione dei produttori del ricercato e raffinato Verduno Pelaverga!

Appuntamento Enogastronomico (A.T. Pro Loco Pralormo)

Stand enogastronomico con piatti e prodotti tipici

Quando: 06 - 12 - 19 - 25 - 26 aprile e 01 - 03 maggio dalle ore 10,00 alle ore 19,00

Dove: in Piazza Vittorio Emanuele II

www.prolocopralormo.it

Propone la degustazione delle specialità di Cascine in Piazza ed i piatti tradizionali preparati secondo le antiche ricette locali (prenotazione richiesta solo per i gruppi organizzati al 335/7459001).

La piccola Pralormo nella Grande Guerra

Quando: da 06 aprile a 03 maggio 2015

lun mar mer gio ven: dalle 08,30 alle 13,00 / mer: dalle 15,00 alle 17,00)

Aperture straordinarie, in occasione di Messer Tulipano:

06 - 12 - 19 - 25 - 26 aprile e 01 - 03 maggio dalle ore 10,00 alle ore 19,00

Dove: Comune di Pralormo, Sala Consiliare – Via Umberto I, 16

www.comune.pralormo.to.it

Per gli appassionati di storia "La Piccola Pralormo alla Grande Guerra" per ricordare la prima grande tragedia del XX secolo. La mostra è particolarmente ricca di reperti e documenti ufficiali per testimoniare come l'evento, seppur geograficamente lontano, abbia pesantemente coinvolto anche il nostro paese.



Aprile 2015

Pacchetti giornalieri

Corte e Cortili (tema: Enogastronomia/latte) - 18 aprile

Evento che copre l'intera giornata alla scoperta dei luoghi e dei sapori più interessanti e curiosi con visita a Messer Tulipano, pranzo a base di prodotti tipici ed esperienze in cascina

Costo: € 30,00 acquistabile in esclusiva su www.youdoitalia.com

Il pacchetto comprende:

- 1) ingresso alla mostra "Messer Tulipano" presso il Castello di Pralormo;
- 2) pranzo a base di prodotti tipici presso lo stand A.T. Pro Loco Pralormo;
- 3) "A lezione di formaggio": visita guidata con laboratorio per scoprire come si producono i latticini in un agri-caseificio;
- 4) Visita guidata e degustazione Az. Agricola Cascina Bosco d'Orto (latticini);
- 5) "A tutto latte!": visita guidata con illustrazione del ciclo del latte e mungitura in diretta;
- 6) Visita guidata e degustazione - Az. Agricola Agrisapori;
- 7) "I tesori di Pralormo": degustazione finale dei prodotti di Cascina delle Grazie (marmellate, composte e polenta), Savoiarda (salumi), F.lli Casetta (verdure e conserve), Cerea (latticini e carni avi-cunicole) in abbinamento con i vini di MV Cellar (Alba – CN) e Molecola.

Beicà an Bike - 25 aprile

Escursione guidata lungo i sentieri di Beicà an bike a piedi o in mountain bike con pranzo a base di prodotti tipici e visita a Messer Tulipano

Costo: € 18,00 acquistabile in esclusiva su www.youdoitalia.com

Il pacchetto comprende:

- 1) escursione guidata (circa 10 km a piedi / 20 km in mountain bike) lungo i sentieri della rete Beicà an Bike;
- 2) pranzo a base di prodotti tipici presso stand A.T. Pro Loco;
- 3) ingresso alla mostra "Messer Tulipano" presso il Castello di Pralormo;

TraMonti&Colline - 01 maggio

Dal pomeriggio, visita a Messer Tulipano e successiva escursione guidata (con inizio al tramonto e conclusione in notturna) e degustazione finale di prodotti tipici

Costo: € 15,00 acquistabile in esclusiva su www.youdoitalia.com

Il pacchetto comprende:

- 1) ingresso alla mostra "Messer Tulipano" presso il Castello di Pralormo;
- 2) escursione guidata (circa 10 km a piedi) con partenza al tramonto ed arrivo in notturna, ammirando il tramonto alle spalle del Monviso di fronte alle colline pralormesi camminando nel cuore del Pianalto;
- 3) "I tesori di Pralormo": degustazione finale dei prodotti di Cascina delle Grazie (marmellate, composte e polenta), Savoiarda (salumi), F.lli Casetta (verdure e conserve), Cerea (latticini e carni avi-cunicole), Az. Agricola Cascina Bosco d'Orto (latticini), Az. Agricola Agrisapori (latticini), in abbinamento con i vini di Az. Agr. Diego Morra (Verduno - CN) e Molecola





Corte e Cortili (tema: Territorio/Tinca DOP e Peschiere) - 02 maggio

Evento che copre l'intera giornata alla scoperta dei luoghi e dei sapori più interessanti e curiosi con visita a Messer Tulipano, pranzo a base di prodotti tipici ed esperienze in cascina

Costo: € 30,00 acquistabile in esclusiva su www.youdoitalia.com

Il pacchetto comprende:

- 1) ingresso alla mostra "Messer Tulipano" presso il Castello di Pralormo;
- 2) "Pique-nique d'antan" sulle sponde del Lago della Spina;
- 3) "L'Oro del Pianalto": alla scoperta della Tinca Gobba dorata DOP e delle Peschiere (Sito di Interesse Comunitario);
- 4) visita guidata e degustazione presso Az. Agricola Cascina Fiorentina;
- 5) "Sua Maestà il Maiale": alla scoperta dei segreti dei Mastri salumai;
- 6) visita guidata e degustazione presso Az. Agricola Cascina Savoiarda;
- 7) "I tesori di Pralormo": degustazione finale dei prodotti di Cascina delle Grazie (marmellate, composte e polenta), Agrisapori (latticini e gelato), F.lli Casetta (verdure e conserve), Cerea (latticini e carni avi-cunicole) in abbinamento con i vini di Az. Agr. Malvirà (Canale – CN) e Molecola.

I pacchetti prevedono:

1. la vendita on-line su portale specializzato;
2. unico biglietto per l'intera giornata;
3. download gratuito di specifica app mobile per geo-localizzazione del percorso e dei punti culturali/turistici visitati: Me - Incontra il Territorio www.me-et.it;
4. guida durante l'intera durata del pacchetto;
5. trasporti con navetta (Corte e Cortili del 18/04 e 02/05);
6. l'utilizzo di abbigliamento adeguato ad escursioni su fondo sterrato e/o boschi
7. lo svolgimento dell'intero programma con qualsiasi condizione meteo (in caso di maltempo potrebbe subire piccole modifiche)

I pacchetti NON prevedono:

1. il trasferimento da/per Pralormo;
2. la fornitura di mountain bike per Beicà an bike del 25/04

Organizzazione pacchetti:

A.T. Pro Loco Pralormo www.prolocopralormo.it

Patrocinio:

Comune di Pralormo www.comune.pralormo.to.it

Partners dell'iniziativa:

Messer Tulipano: www.castellodipralormo.com

Acquisto on-line dei pacchetti turistici: YouDo Italia: www.youdoitalia.com

App mobile (iOS e Android): ME – Incontra il Territorio www.me-et.it

Hotel Rio Verde: www.hotelrioverde.it

Hotel Lo Scoiattolo: www.hotelscoiattolo.com

B&B LaCabalesta: www.cabalesta.it

B&B da Chiara: www.bed-breakfastdachiaira.it



Storia

Il paese di Pralormo si adagia su di una collina situata in un'area di transizione tra le estreme propaggini del Pianalto e l'inizio del Roero.

Il toponimo è la sintesi di due parole **“pratum ad ulmum”**, nome invalso probabilmente dalla tradizione longobarda di piantare piante (principalmente olmi e querce) in punti simbolici dell'abitato.

L'ultimo esemplare di olmo monumentale, che occupava l'angolo posto tra via Carlo Morbelli e piazza Vittorio Emanuele II, è caduto all'inizio del '900 a causa di fulmine: due fotografie dell'epoca, che ritraggono l'esemplare prima e dopo il disastro, sono conservate nella Sala Consigliare e sono incorniciate con la corteccia recuperata dal tronco.

Numerose citazioni su Pralormo compaiono nel XIII sec., ma è opinione di molti storici che l'origine sia più antica e che la località sia identificabile con la *“Predarolo”* citata nell'atto di donazione del **14 marzo 1065** nel quale Adelaide di Susa, figlia del marchese di Susa e conte di Torino Olderico Manfredo II, cedeva diverse terre al vescovo di Asti.

Come già accennato le vicende storiche più significative per la formazione dell'attuale centro storico di Pralormo sono concentrate nei **secoli**

XIII e XIV, che coincidono con la pianificazione territoriale portata a compimento dall'allora potentissimo comune di Asti al fine di rendere sempre più sicure le vie del commercio dei mercanti astigiani verso l'Europa.

Infatti, all'inizio del '200 Pralormo sembra essere suddiviso tra due importanti famiglie: i signori di Anterisio e i Desaya da un lato, che controllavano il settore da Ceresole a Stuerda fino al torrente Rio Verde, e i Gorzano dall'altro, che estendevano loro influenza verso ovest fino al margine dei rilievi che si affacciano al torrente Rio Verde.

Dagli scarsi documenti rinvenuti si desume che il primo insediamento di Pralormo fosse localizzato a sud-est del paese, nella località dove oggi sorge il pilone votivo dedicato a San Donato, patrono della comunità. A testimonianza di ciò vi sono numerosi resti, anche umani, che attestano la presenza di un cimitero e dell'antico insediamento successivamente abbandonato e spostato verso l'attuale sito in conseguenza della guerra tra i signori di Biandrate e il comune di Asti.

L'autorevole esperto di storia del Roero Baldassarre Molino sostiene l'ipotesi che il nuovo centro di Pralormo sia sorto contemporaneamente a quello di altri paesi quali Poirino, Canale, Montà, Buttigliera d'Asti attorno alla metà del duecento.

Nel 1276 come si desume da una convenzione con il comune di Asti, i Gorzano





sembrano essere i soli signori del castello e del luogo di Pralormo.

Tuttavia all'inizio del secolo XIV troviamo consignori del feudo di Pralormo i Pelletta e qualche decennio più avanti i Roero, famiglia che conserverà il feudo almeno in parte fino agli anni Venti dell'Ottocento.

Secondo il Guasco, il **17 novembre 1339** Giovanni Secondo Paleologo Marchese di Monferrato e signore di Asti, investì del luogo **Manfreacio Roero**. Il feudo fu variamente ripartito fra diversi consignori: alle tre linee costituite dai figli di Manfreacio si aggiunsero altre famiglie che per brevi periodi godettero di porzioni anche minime di castello, giurisdizione, beni.

I secoli XVI e XVII furono molto importanti nella storia del feudo perché alla famiglia dei Roero si affiancarono nuove famiglie: i Costa della Trinità e di Polonghera, i Petrini, i Dal Pozzo di Voghera, i Beraudo, e i Ferrero della Marmora. Tutto ciò dipese dal fatto che nel XVI secolo si estinsero due linee dei Roero la cui eredità spettò, in virtù di accordi matrimoniali, ai Costa di Arignano e di Polonghera e ai Costa della Trinità.

Infatti nel 1574 Luciana e Caterina Roero ultime discendenti di Gerolamo Roero divisero l'eredità paterna. Questo atto rappresenta un momento importante della storia di Pralormo per due motivazioni: la prima è che in esso sono

contenuti preziosi dati sulla storia del paese e delle cascine che facevano parte della divisione ereditaria, la seconda è che da qui iniziarono innumerevoli trasmissioni ereditarie e alienazioni che portarono nel feudo nuove famiglie.

Il **15 novembre 1679** Cristina Broglia, vedova di Giorgio Maria Costa della Trinità, cedette un terzo del feudo a **Giacomo Beraudo** che ne fu investito nel maggio del 1680. Giacomo, presidente del senato, ottenne anche il 20 gennaio 1680 la concessione del titolo comitale per la porzione di giurisdizione da lui acquisita sul luogo. Sempre nel 1679 Felice Ferrero della Marmora acquistò dal cognato Francesco Costanzo di Polonghera la restante terza parte del e del castello.

Nella storia del paese si possono identificare due importanti figure storiche appartenenti rispettivamente al XVIII e al XIX: il cardinale **Giovanni Battista Roero** e il conte Carlo Beraudo di Pralormo. Il primo nato ad Asti nel 1684 fu vescovo di Acqui dal 1727 fino al 1744 anno in cui venne nominato arcivescovo di Torino. Raggiunse l'apice della carriera ecclesiastica con l'elezione al cardinalato nel 1756. A testimonianza della operosa attività di Giovanni Battista Roero rimangono tra le varie opere fatte realizzare a Torino la facciata della chiesa di S. Teresa dei Carmelitani Scalzi.



Il conte **Carlo Beraudo di Pralormo** ricoprì un ruolo importante nella “grande” storia della prima metà del XIX secolo. Iniziò la sua carriera nella legazione sarda di Berlino (1814 – 17) e di Parigi (1820 – 21). Fu ministro plenipotenziario a Parigi e a Vienna e per i meriti acquisiti ricoprì il ruolo di ministro delle finanze; successivamente fu ministro dell'interno del re di Sardegna Carlo Alberto. Nominato senatore nel 1848, negoziò con l'Austria la pace di Milano nel 1849. Nel 1850 si ritirò a vita privata e gli venne conferita l'onorificenza del collare dell'Annunziata e la dignità di Ministro di Stato. A quest'ultimo si deve l'unificazione della proprietà del feudo intorno al 1830, quando acquistò dai Roero e dai La Marmora le altre due parti.

I monumenti

La fisionomia del paese è fortemente caratterizzata dalla **Parrocchiale di San Donato**, edificata nel 1931-'32 dove sorgevano la precedente canonica e l'antica confraternita di San Bernardino. Nell'abside si conserva il trittico di Jacopino Longo raffigurante la Madonna col Bambino e i Santi Giacomo e Donato (1546). Il quadro venne rubato da ignoti nel marzo del 1997, ma nel dicembre 2000 venne riconsegnato alla comunità dal Comando dei Carabinieri di Savigliano. Di particolare interesse è l'organo a canne costruito per l'antica parrocchiale nel 1898

dall'organaro Antonio Mola. La nuova Parrocchiale, resasi necessaria per sopperire alla scarsa capienza e ai numerosi problemi strutturali di quella più antica, nacque dalla volontà dell'allora parroco don Teobaldo Massasso e dagli enormi sacrifici di tutti Pralormesi. Circa questi ultimi si ricorda che tutti contribuirono come poterono: chi portando sabbia e ghiaia dal torrente Rio Verde, chi scavando le fondamenta e, per finire, chi donando il ricavo dei commerci domestici.

Poco distante si trova l'**Antica parrocchiale** costruita tra la fine del XVII e i primi anni del XVIII secolo, attualmente in parziale stato di abbandono.

Poco distante si trova il **Castello Beraudo di Pralormo**, la cui prima costruzione risale al XIII secolo come parte del sistema di fortificazioni di questa zona del Piemonte contesa tra Asti e i Biandrate. Lo possedettero i Gorzano, i Pelletta e dopo la definitiva vittoria di Asti, Manfredo Roero ed i suoi discendenti. Nel 1680 Giacomo Beraudo acquisì il terzo del castello posto verso sud e venne investito del titolo di conte dalla reggente Maria Giovanna Battista di Savoia Nemours.

Nel 1730 circa venne edificata la cappella dall'architetto Galletti, poi sopraelevata con un bel salone affrescato. Ma è da attribuire al conte Carlo Beraudo la ristrutturazione dell'intero edificio, affidata nel 1840 all'architetto di corte Ernesto Melano. In quest'opera di





ammodernamento vennero aboliti il fossato ed il ponte levatoio, costruiti il portico d'ingresso, un grandioso scalone e venne coperto il cortile centrale, trasformato in salone a doppia altezza. In quella stessa epoca il piccolo giardino di rose, sul lato sud citato già nel XVI sec. venne trasformato in parco all'inglese ad opera dell'architetto Xavier Kurten.

Sul finire del secolo il nipote del ministro fece edificare l'Orangerie, la grandiosa cascina e la serra in vetro e ferro opera dei fratelli Lefebvre di Parigi.

Il Castello e le pertinenze sono aperte e visitabili ad Aprile durante Messer Tulipano; da maggio ad ottobre è possibile visitare il Castello tutte le domeniche (dalle 10,00 alle 18,00 - escluso agosto) e negli altri giorni su prenotazione per gruppi (tutte le info per orari e costi sono alla pagina www.castellodipralormo.com). La visita si propone di illustrare ai visitatori alcuni dei principali ambienti del Castello, mostrando loro come si svolgeva la vita delle persone che vi lavoravano e vi abitavano nel periodo tra la metà del XIX° e l'inizio del XX° secolo.

Nel mezzo del panoramico percorso che lega le due costruzioni sorge la torre di segnalazione del XIII secolo, successivamente trasformata in **Torre Campanaria** e in tempi moderni in torre dell'orologio. E' curioso sapere che il primo orologio montato sull'edificio risale al dicembre 1749 quando il sindaco e la comunità

decisero di acquistarne uno. Nella compravendita intervenne il Conte Beraudo il quale riuscì a trovare un orologio "*di seconda mano*", peraltro in ottimo stato e "*a poco prezzo*". L'orologio proveniva dai Padri della Certosa di Collegno, che avevano deciso di disfarsene perché troppo rumoroso per le esigenze del convento.

Scendendo dalla *Vila* (la villa, ovvero la parte alta) verso le *Jiere* (gli airali inferiori, ovvero la parte bassa), incontriamo un'antica villa, **Palazzo Ferreri**, ribattezzata "*Ca' dle Masche*", oggi in parte destinata ad uso ricettivo. La storia di questa villa sembra risalire alla metà del '700, quando veniva ancora adibita ad avamposto delle guardie del castello. Dato certo fu l'acquisto da parte del cavalier Alberto Ferreri, presunto figliastro del Re e Sindaco di Pralormo durante l'epoca risorgimentale, il quale si adoperò nella seconda metà dell'Ottocento in un profondo intervento di ristrutturazione: fece realizzare il parco e recuperare le scuderie ma soprattutto fece costruire il salone delle feste, con la volta del soffitto affrescata dai rinomati F.lli Mossello di Montà d'Alba. Successivamente, e fino allo scoppio della II guerra mondiale la casa venne utilizzata quale caserma dei Carabinieri, mentre durante il conflitto venne prima occupata dalle truppe tedesche e poi dalle brigate partigiane.

Dalla SP 134, ad 1 km circa dal paese in direzione Cellarengo, si può imboccare a destra una carrareccia sterrata, al termine della quale sorge il **Pilone Votivo di San Donato**. Le prime



notizie risalgono al 1662 quando viene citato come “antica parrocchiale”, a testimonianza della presenza dell'antico nucleo abitato. L'attuale architettura risale al 1874, quando l'edificio venne ricostruito a spese del Comune dopo che nel 1872 venne demolita la costruzione originaria perchè oramai fatiscente.

Proseguendo invece lungo la SR 29 in direzione sud, verso Montà d'Alba, troviamo l'indicazione per il **Santuario della Beata Vergine della Spina**: voluto, secondo la tradizione, dalla devozione popolare, venne costruito dopo che un'immagine della Vergine dipinta su un pilone e graffiata ad un occhio da uno spino, emise sangue.

I primi cenni storici si ricavano dalla relazione della visita pastorale del Vescovo di Asti Mons. Domenico della Rovere effettuata nel 1585. In essa si parla di gran concorso di popolo a motivo dei molti miracoli operati e si descrivono due altari presso i quali si celebrava la Messa. Da un bollettino parrocchiale, redatto da Don Carlo Pressenda, rettore del Santuario nel 1925, si apprende che l'altare maggiore fu costruito nel 1632. La chiesa fu custodita da diversi ordini religiosi che abitarono nell'attiguo monastero, tra cui si possono citare i Trinitari (1639-1652) ed i Cistercensi (1681-1797).

L'edificio del monastero venne costruito a metà del Seicento su terreni donati da Gaspare Petrina, signore del luogo. Dal 1797 al 1833 il

monastero appartenne ad un certo Giuseppe Farò di Torino.

Nel 1833 fu acquistato dai Marchesi Ferrero della Marmora. Nel 1877 Don Elia Francesco, in riconoscenza per l'ottenuta guarigione da una lunga malattia, risanò la Chiesa affidando il rinnovo delle pitture interne a un famoso pittore della zona, Felice Barucco, che dipinse le figure ai lati quadro della Beata Vergine e le volte.

All'inizio del '900 il monastero passò alle figlie di San Filippo. Sono da attribuire a don Rodolfo Piglione i lavori di restauro che modificarono sensibilmente la facciata del santuario a cui vennero aggiunti i due campanili e il piccolo portico, inoltre venne abbattuta la cupola conica posta sul campanile cilindrico.

Dal 1991 la proprietà è delle Suore Adoratrici del Cottolengo.

La festa della Beata Vergine della Spina si celebra il 15 Agosto con la solennità dell'Assunta.

La Terra

Il terreno, particolarmente adatto alla realizzazione di peschiere per la sua impermeabilità, si è sempre rivelato ostile ad essere lavorato in modo intensivo per scopi agricoli, ma fortunatamente è stato da sempre un ottimo materiale per la fabbricazione di mattoni, al





punto che tale attività ha oggi assunto risvolti industriali.

Troviamo cenni storici sulla presenza di fornaci “domestiche” anche in un atto di vendita del 1342 fra i consignori di Pralormo, in cui fra i vari beni e possedimenti viene citata una fornace, con la relativa argilla e gli edifici necessari per la cottura dei mattoni. Questa fornace deve essere stata molto importante e soprattutto devono esservi stati cotti mattoni per così tanto tempo da lasciare traccia nella toponomastica; infatti in località Carpeneto (probabile luogo di ubicazione della fornace) ancor oggi si trova una zona denominata “furnasa”.

Lo stesso castello aveva all'interno una fornace di cui rimane traccia in una controversia tra i consignori. Oggetto della lite l'eccessiva vicinanza della medesima ad un pagliaio, con il conseguente pericolo di incendi. Sovente piccole fornaci “domestiche” venivano costruite direttamente sui siti dove si volevano erigere case o altri edifici.

L'Acqua

L'acqua a Pralormo prende forma nelle **Peschiere**, diffuse in tutto il Pianalto ma maggiormente concentrate verso i comuni di Carmagnola, Poirino, Pralormo, fra la direttrice Torino-Alba e il Rio Secco. Questi bacini artificiali

o semiartificiali, per lo più collocati nei pressi delle cascine e delle borgate, nascono dalla necessità di raccogliere la maggior quantità possibile d'acqua piovana e di scolo da destinare all'irrigazione e all'abbeveramento degli animali.

Pralormo, come quasi tutti i comuni del Pianalto, è caratterizzato dalla mancanza di torrenti e dall'isolamento dalle acque superficiali scendenti dalla catena alpina. Fortunatamente il carattere argilloso del terreno permette la creazione di questi invasi caratterizzati da un'ottima tenuta.

La superficie delle peschiere che si prestano all'irrigazione varia circa da 4.000 a 10.000 mq., mentre per le loro dimensioni solo due bacini della zona escono dall'ordinario e vanno considerati a parte: il lago della Spina e quello di Ternavasso (sito nel limitrofo Comune di Poirino). Per la loro realizzazione si sfruttavano anche depressioni naturali che venivano sbarrate sui restanti lati. La profondità media non supera i 2.50-3.00 m. perché se da una parte favorisce una maggiore raccolta d'acqua per l'irrigazione dall'altra una maggiore profondità danneggia l'allevamento.

Per queste particolari caratteristiche, ed in applicazione della direttiva 92/43/CEE “Habitat” relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche, è stato individuato il SIC – **Sito d'Importanza Comunitaria “Peschiere e Laghi di Pralormo”** (IT 1110051): è stato identificato per la presenza di specie vegetali acquatiche rare



anche se non organizzate in popolamenti ben definiti e per la presenza di avifauna acquatica nidificante e di passo e di siti riproduttivi per numerosi anfibi.

Attualmente le Peschiere vengono utilizzate per l'irrigazione ma, ancor più che nel passato, per l'allevamento della **Tinca gobba dorata del Pianalto** (*Tinca Tinca*), funzione da cui deriva il nome Peschiera.

Lago della Spina

Le **prime notizie** riguardanti l'invaso del Lago della Spina si trovano nelle Lettere Patenti emanate il 28 agosto del 1827 da Sua Maestà Carlo Felice, con le quali veniva dichiarata la pubblica utilità dell'opera, mentre risale al 1835 il Regolamento per "il buon governo delle acque del serbatoio", emanato da Carlo Alberto di Savoia.

L'invaso fu costruito per volere del Conte Carlo Beraudo di Pralormo Segretario di Stato per gli affari dell'interno e del Marchese Carlo Emanuele Ferrero Della Marmora, Colonnello di cavalleria e Maggiore Comandante delle Guardie del Corpo Reale; il progetto per la costruzione della diga, andato perso negli anni, venne redatto dall'ingegner Barabino.

Lo scopo iniziale della diga, che sbarra ancora oggi la piccola valle del rio Torto nel territorio del comune di Pralormo, era quello di raccogliere le acque piovane per destinarle all'irrigazione. Anticamente erano previste un numero minimo di tre "bagnature" dei fondi concessionari delle acque del lago, i quali ammontavano nel totale a circa 300 ettari di coltivazioni.

Nel 1929 l'ing. Giovanni Bellincioni dell'Associazione delle Acque Pubbliche d'Italia definisce la diga della Spina: *"Una grande diga in terra che sfida il tempo"*; non solo, ma nel suo resoconto afferma che la diga *"...ha oggi una eccezionale importanza, non tanto per la sua esistenza quasi secolare, ...quanto perché essa ha dimensioni e struttura in pieno disaccordo con quanto prescrive il Regolamento dighe. Manca di un vero e proprio scarico di fondo e di uno scarico di superficie e ha l'opera di presa (torre e condotta) rilevata nel corpo della diga, cosa vietata in modo assoluto dalle buone norme della tecnica e dal regolamento governativo"*.

Dalla banca dati della Direzione Generale per le Infrastrutture Idriche ed Elettriche (Ministero Infrastrutture e Trasporti) risulta che la diga de La Spina, siglata con il numero di archivio 14A, è **la più antica tra le "grandi dighe" italiane** (ossia quelle che sono più alte di 15 m o che invasano più di un milione di metri cubi). Infatti i relativi lavori di costruzione sono stati ultimati nel 1830 mentre le sorelle più giovani *"Bunnari Basso"* (SS) e *"Lago Lavezze"* (GE) sono



state ultimate rispettivamente nel 1879 e nel 1883.

Il Lago della Spina è un bacino dalla forma allungata che, nella porzione a monte, si divide in due bracci, uno volgente a sud, l'altro verso nord. Le dimensioni massime raggiungono circa 1 km di lunghezza, e 200 m di larghezza nel punto più ampio. Il fondo dell'invaso si trova ad una quota inferiore ai 281 m s.l.m., mentre la quota di coronamento raggiunge i 295,20 m s.l.m.

Alcuni dati tecnici:

Bacino sotteso: rio Torto - superficie 1,66 km²

Tipo di sbarramento: materiale sciolto - con struttura in terra omogenea direttamente fondata sul terreno argilloso del fondo valle 2

Altezza della diga: 20,2 m circa

Quota del coronamento: 295,20 m s.l.m.

Quota p.c. lato valle: 275,00 m s.l.m.

Larghezza del coronamento: 6 m circa

Lunghezza del coronamento: 190 m circa

Scarpa paramento lato acqua: (29,0 : 9,33) = 3,1:1 (media)

Scarpa paramento di valle: (28,7 : 15,29) = 1,9:1 (media)

Quota d'invaso autorizzata (ante 1994): 292,00 m s.l.m.

Volume invasato a quota 292,00 m s.l.m.: 1.078.000 m³

Sul lato sud dell'invaso si trova lo sbocco della **prima galleria di derivazione** delle acque del rio Riserasco. La galleria si presenta costruita

in mattoni per uno sviluppo complessivo di circa 300 metri: larga circa 1 metro ed alta 2, ha il fondo di scorrimento completamente ricoperto di mattoni per evitare il dilavamento delle sabbie e 4 "camini" che consentivano lo sfiato della condotta in caso di piena.

Risalendo l'alveo del rio Riserasco, dopo un percorso di circa 600 metri, si incontra una **seconda galleria** datata anno 1901 (galleria di Montà), costruita in mattoni ed in parte rivestita in calcestruzzo; a sua volta questa seconda galleria (lunga 600 metri) raccoglie le acque drenate da un canale di gronda capace di raccogliere gli scoli dei soprastanti versanti a partire dalla località S. Vito di Montà d'Alba (CN). Questa seconda galleria ha una sezione tondeggiante di circa 2,5 metri di diametro e presenta 2 soli camini di sfiato.

Le citate opere di adduzione delle acque consentirono di realizzare un sistema di irrigazione che tramite un galleggiante raccoglieva solo l'acqua più superficiale "più fertile e tiepida", evitando di tagliare la diga tutte le volte che fosse necessario irrigare.

Dopo l'alluvione del 1994 e i danneggiamenti alla diga in terra battuta, il livello del bacino viene mantenuto basso per ragioni di sicurezza. I lavori per la realizzazione degli organi di scarico ai sensi delle attuali normative si sono conclusi nel 2013, mentre a breva si completeranno gli interventi per consentire la massima capacità di invasore, riportando così il bacino agli "antichi splendori".



La Tinca Gobba Dorata del Pianalto

Il 21 febbraio 2008 la Commissione Europea ha dato il via libera all'iscrizione della **Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino** nel Registro europeo delle **Denominazioni d'Origine Protetta (DOP)**: ad oggi si tratta dell'unica DOP relativa a pesci d'acqua dolce oltre alla Carpa di Pohorelice, (Moravia del sud - Repubblica Ceca) e alla Carpa di zator (Polonia).

La denominazione "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" distingue gli esemplari, allo stato fresco, ossia non trasformato, della specie Tinca (*Tinca tinca*) allevati, nati e cresciuti, nell'area geografica denominata Pianalto, e più precisamente nei comuni di Poirino (TO), Isolabella (TO), Pralormo (TO), Ceresole d'Alba (CN), Cellarengo (AT).

Sono parzialmente compresi nella zona di produzione i Comuni di: Carmagnola, Villastellone, Santena, Riva presso Chieri in provincia di Torino; Bandisero d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Pocapaglia, Sanfrè, S.Stefano Roero, Sommariva del Bosco, Sommaria Perno in provincia di Cuneo; Villanova d'Asti, Dusino S.

Michele, Valfenera, Bottigliera D'Asti, S.Paolo Solbrito in provincia di Asti.

Informazioni "tecniche"

Pelle: colorazione viva, brillante e lucente grigio-grafite o verde opalino sul dorso e giallo dorato sui fianchi, lo spessore della pelle deve essere minimo e non superiore a 1 mm, eventuali segni, lesioni o abrasioni cutanee sono ammesse purchè cicatrizzate o derivanti solo dall'azione di pesca o da predazione.

Carni: relativamente alle caratteristiche organolettiche le carni della "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" si presentano tenere, morbide, abbastanza compatte, scarse di grassi e di conseguenza prive di sapori e odori sgradevoli quali fango, limo o erba; presentano sapore di pesce tenue e delicato, non deciso come il pesce di mare.

Occhio: brillante, vivido, lucente, convesso, cornea trasparente e pupilla nera, bulbo giallo o aranciato.

Tinche, Territorio, Peschiere

La Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, contrariamente agli esemplari di Tinca degli altri areali geografici, non denota al gusto e all'olfatto il sapore di "fango" o "erba" e le carni sono tenere. Questa peculiarità è direttamente determinata dal tipo di gestione delle peschiere che da sempre viene attuato nel Pianalto. Queste ultime infatti si distinguono da ambienti simili perché in esse il fondo melmoso non riesce a



formarsi con continuità e la massa d'acqua presenta condizioni estremamente variabili per gran parte della stagione produttiva, impedendo l'instaurarsi delle condizioni favorevoli allo sviluppo dei "blooms" algali.

Si comprende quindi perché nelle peschiere del Pianalto, adibite all'allevamento della Tinca, difficilmente si sviluppino popolazioni stabili e consistenti di Cianoficee e di conseguenza si capisce perché le carni dei pesci non acquisiscano quel caratteristico sentore che, non a caso, i francesi definiscono "*limon*", di fango appunto.

Il Pianalto risulta isolato rispetto alle acque superficiali scendenti dalla catena alpina e le falde freatiche si trovano al di sotto della coltre diluviale, le precipitazioni nella zona sono scarse (700 mm/anno) e le ristrette dimensioni del bacino imbrifero convogliano velocemente a valle le acque di scorrimento.

La particolare struttura argillosa e planondulata del Pianalto si presta naturalmente alla ritenuta di acque superficiali; gli abitanti sono intervenuti sul territorio costruendo dighe di ritenuta in grado di fornire acqua a scopo irriguo, che si sono adattate in pieno anche per l'allevamento delle tinche.

Il paesaggio rurale era ed è ancora contraddistinto da un gran numero di piccole e grandi peschiere ricavate spesso nelle vicinanze di abitazioni e borgate. In questi invasi da sempre si allevano le tinche, sia come fonte suppletiva di proteine sia come prodotto da commercio. In passato gli invasi venivano utilizzati

contemporaneamente come cave d'argilla, per l'abbeveraggio del bestiame, per l'irrigazione e quant'altro, l'acqua ristagnava durante tutto l'anno e, pur soggetta a carico organico, forti variazioni di livello, di tenore d'ossigeno e di temperatura, permetteva comunque la sopravvivenza della Tinca, il pesce che meglio si adatta a queste condizioni limite.

La maggior parte delle peschiere è distribuita sul territorio del comune di Poirino, ma molte altre, per un totale di circa 400 invasi, si trovano in tutto il Pianalto. A Pralormo sono oltre 100!

Questi particolari fattori pedoclimatici uniti alla secolare opera dell'uomo contribuiscono a conferire alla Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino caratteristiche peculiari capaci di rendere questa produzione unica nel suo genere. Il consumo di questo eccellente prodotto tipico avviene generalmente sul posto presso ristoranti e trattorie.

Storia della Tinca

Il collegamento tra i fenomeni geologici, che hanno contraddistinto la formazione dell'Altopiano di Poirino e la comparsa di specie ittiche, ad esse coeve, permettono di considerare la Tinca tinca una specie autoctona già diffusa o in via di diffusione, a partire dal periodo Pleistocene medio- inferiore appartenente all'era Neozoica.

La presenza della Tinca Gobba Dorata del Pianalto, come pesce allevato e di apprezzato



valore alimentare ed economico, è comprovata da documenti risalenti al XIII secolo; addirittura tra le tante gabelle che affliggevano la popolazione rurale di Ceresole d'Alba, una imponeva la consegna di quantitativi variabili di tinche.

In periodi relativamente recenti si hanno notizie molto precise: ad esempio nella raccolta "Studi geografici su Torino e il Piemonte" - aa. Vv ed. Giappichelli 1954 — uno degli autori, Natale Veronesi, dedica all'allevamento della Tinca il fascicolo: "Le peschiere del Pianalto di Poirino e la loro utilizzazione ittica". Tra le tante curiosità descritte, il Veronesi parla di pescatori professionisti, usi a gestire anche le altrui pescherie con contratti di mezzadria e d'affitto; questa attività professionale non esistendo nell'Altopiano fiumi importanti per produzione ittica, era giustificata dalla rendita delle sole tinche. D'altronde, consultando le "Consegne del sale" di Poirino si individuano già dal 1775 cinque famiglie di pescatori, che evidentemente ottenevano le loro entrate dall'allevamento e dalla vendita delle tinche.

L'attività di pesca professionale, intendendo in tal senso l'allevamento delle tinche, si è protratta nei secoli e solo recentemente, verso l'inizio degli anni ottanta, è del tutto scomparsa come attività a tempo pieno, rimanendo presente come attività accessoria a quella agricola. Al fine di garantire la tracciabilità del prodotto l'organismo di controllo terrà un elenco di produttori, degli stagni di allevamento e dei condizionatori.

Dove si trova la Tinca

A Pralormo è possibile acquistare la Tinca Gobba Dorata del Pianalto presso:

- Az. Agr. Cascina Fiorentina di Filippo Ronco
Strada della Fiorentina n. 24

Orario: su appuntamento
tel 011 9481219

- Az. Agr. Cascina Savoiarda di Mario Noè
Salumi e carni suine, Salame di giora, carni bovine
Strada Antica di Valfenera 14
10040 Pralormo

Orario: da gio a sab: 9.00 - 12.30 / 15.00 - 19.00
cascina.savoiarda@gmail.com
tel e fax 011 9481625

Info:

- Ministero Agricoltura
<http://www.politicheagricole.it/ProdottiQualita/ProdottiDop/default.htm>
- Unione Europea
http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm



Prodotti riconosciuti da marchi e regolamenti

Cereali, farine e prodotti da forno	Farina di Langa per Polenta (Meria eut fire)	PAT	Paniere Prodotti Tipici della Provincia di Torino	Az. Agr. Cascina Risolero
	Robatà del Chierese	PAT	Paniere Prodotti Tipici della Provincia di Torino	Panetteria Pasticceria Il Forno
Salumi	Salame di Giora	PAT	Paniere Prodotti Tipici della Provincia di Torino	Az. Agr. Cascina Savoiarda
	Salame Cotto	PAT		
	Prosciutto Cotto	PAT		
	Testa in cassetta (Galantina)	PAT		
Carni e prodotti ittici	Tinca Gobba Dorata del Pianalto,	PAT	Paniere Prodotti Tipici della Provincia di Torino	Az. Agr. Cascina Fiorentina e Az. Agr. Cascina Savoiarda
	Coniglio Grigio	PAT	Paniere Prodotti Tipici della Provincia di Torino	Az. Agr. Cascina La Cerea
	Gallina Bionda Piemontese	PAT		Az. Agr. Cascina La Cerea
Condimenti / miele	Cognà (mostarda)	PAT		Az. Agr. Cascina delle Grazie (Cascina Risolero)
	Miele	PAT		Az. Agr. Cascina delle Grazie (Cascina Risolero)
Formaggi	Brus	PAT		Az. Agr. Cascina La Cerea
	Seirass	PAT		Az. Agr. Cascina La Cerea
	Toma Piemontese	DOP		Az. Agr. Cascina Bosco d'Orto, Az. Agr. Cascina La Franca e Az. Agr. Cascina La Cerea
Ortaggi	Asparago del Pianalto (di Santena – Poirino)	PAT	Paniere Prodotti Tipici della Provincia di Torino	Az. Agr. Gianfranco Bellocchia e Az. Agr. Fratelli Casetta
	Peperone di Carmagnola	PAT	Paniere Prodotti Tipici della Provincia di Torino	Az. Agr. Gianfranco Bellocchia e Az. Agr. Fratelli Casetta
Frutta	Nocciola del Piemonte	IGP		Az. Agr. Cascina delle Grazie (Cascina Risolero)

Ulteriori informazioni sono reperibili presso:

<http://www.regione.piemonte.it/agri/vetrina/prodottitipici/pat/index.htm>

<http://www.provincia.torino.it/agrimont/sapori/paniere/>



Manifestazioni

Da circa venti anni il parco del castello ospita diverse mostre a tema : "La vie en rose". "Fragile fragilissimo", "Maharaja", l' "India al Castello di Pralormo" e "Viaggiator Curioso". Dal 2000, ogni anno ad aprile, "**Messer Tulipano**" e la coloratissima fioritura di decine di migliaia di bulbi sono diventati l'appuntamento primaverile per eccellenza, portando all'attenzione del grande pubblico il nome di Pralormo.

Nel medesimo periodo la vetrina naturale dei prodotti enogastronomici è la kermesse di **Cascine in Piazza**, che porta nelle vie le specialità dei nostri agricoltori facendole conoscere ai numerosissimi visitatori.

La comunità di Pralormo festeggia la **Madonna della Spina** in occasione della solennità dell'Assunta e San Donato, Patrono di Pralormo. La prima ricorrenza si svolge con la processione che parte dal lago della Spina e termina al Santuario con la celebrazione della Santa Messa. Questa festa è particolarmente sentita dai Pralormesi che da secoli affidano le loro paure e speranze a questa Madonna.

La **Festa Patronale di San Donato** si svolge in due momenti: il 7 agosto si celebra la festa religiosa con la processione della statua del Santo fino al pilone omonimo posto fuori dal paese, mentre durante il primo

lunedì di settembre e la domenica precedente si svolge la parte "laica" della festa con la "**Corsa del carro**" e la fiera di San Donato.

A Pralormo, come in altri paesi del Piemonte, è usanza far correre il carro in occasione della festa patronale. La tradizione vuole che sia un carro di legno a quattro ruote trainato da buoi ma con il passare del tempo è stato modernizzato e adatto alle varie realtà locali. Il principale scopo della corsa del carro era quello di raccogliere fondi per le necessità della Chiesa dedicata al Santo Patrono. Con il tempo a questo primo aspetto se ne aggiunsero altri quali la processione per le vie del paese, la recita degli "stranot" e l'incanto del cappello.

Si fa riferimento alla corsa del carro a Pralormo da almeno un paio di secoli e Mons. Conti Pietro Giuseppe nel suo libro "Avventure di un parroco nella diocesi di Asti" del 1903 riferisce di aver trovato citazioni del carro nell'archivio parrocchiale dell'epoca risalenti al 1734.

Gli "stranot" sono poesie dialettali i cui contenuti o inneggiano le azioni buone e sbeffeggiano quelle meno buone di quanti sono preposti alla gestione del bene comune. L'incanto del cappello, altra peculiarità del carro di Pralormo e di pochi altri nella zona, ricorda le "badie" o compagnie virili, un tempo molto in voga nei paesi. La conquista del cappello tramite incanto conferiva a chi ne veniva in possesso, potere, autorità e immunità e lo incoronava "Re della festa". E' una tradizione che non si è mai spenta nei secoli.



A.T. PRO LOCO
PRALORMO



Comune di
Pralormo

Indirizzi e Recapiti

Comune di Pralormo

Via Umberto I 16 10040 Pralormo

tel 011 9481103

posta@comune.pralormo.to.it

www.comune.pralormo.to.it

Segui Comune di Pralormo su: facebook e twitter

A. T. Proloco Pralormo

335 7459001

info@prolocopralormo.it

www.prolocopralormo.it

MUSEI

Castello Beraudo di Pralormo

Via Umberto I 10040 Pralormo

tel 011884870 / 0118140981

www.castellodipralormo.com

AZIENDE AGRICOLE

Az. Agr. Cascina La Cerea di F.Ili Panero

Latte e latticini, carni bianche, Coniglio Grigio di Carmagnola

Via S.Stefano Roero 5

tel e fax 011 9481265

da giovedì a sabato: 8.30 - 12.00 / 15.00 - 19.00

lacerea@libero.it

Az. Agr. Cascina Savoiarda di Mario Noè

Salumi e carni suine, Salame di giora, carni bovine

Strada Antica di Valfenera 14

tel e fax 011 9481625

da giovedì a sabato: 9.00 - 12.30 / 15.00 - 19.00

cascina.savoiarda@gmail.com

Az. Agr. Cascina delle Grazie (Cascina Risolero) di Matteo Zappino

Miele, Cognà, Marmellate, farina di Meria eut Fire, Nocciola Piemonte

Via Carmagnola 44

tel 011 9481218/254

su appuntamento

cascinagrazie@tiscalinet.it

Az. Agr. Cascina Maresco - di Franco Valsania

Vini del Piemonte e distillati

Via Alba 83

tel e fax 011 9481090

su appuntamento

Az. Agr. Agrisapori (Cascina La Franca) di F.Ili Badino

Latte crudo, latticini, gelato

Strada della Franca 5

da martedì a venerdì 14.00 - 23.00 / sabato e domenica 10.00 - 24.00

tel 011 9481883 cell 339 8584938

www.lafrancaagrisapori.it

Az. Agr. Cascina Fiorentina di Filippo Ronco

Tinca Gobba Dorata del Pianalto

Strada della Fiorentina n. 24

su appuntamento

tel 011 9481219

Az. Agr. Cascina Bosco d'Orto di Valter Villata

Latte crudo, latticini

Via Bosco d'Orto 8

Orario punto vendita in cascina: da giovedì a sabato 15.00 - 19.00

Mercati: lunedì e venerdì - San Damiano d'Asti (AT); mercoledì - Chieri (TO); giovedì - Corneliano d'Alba (CN); sabato - Poirino (TO)

tel 011 9481254



A.T. PRO LOCO
PRALORMO



Comune di
Pralormo

Az. Agr. Fratelli Casetta

Verdure e conserve alimentari

da lunedì a sabato - Mercato Coperto Piazza Don Grioli (Torino); mercoledì - Orbassano (TO); giovedì: Carignano (TO); mercoledì, giovedì pomeriggio, sabato: Carmagnola (TO)
tel 011 9481141

Az. Agr. Gianfranco Bellocchia

Verdure

Mercato di Piazza Madama Cristina (Torino)
tel 011 9481620

Az. Agr. Giorgio Bellocchia

Fiori e piante in vaso

Strada della Gariassa 23

Orario punto vendita in cascina: da lunedì a sabato - 15,00 - 19,30
Mercati: lunedì e venerdì San Damiano d'Asti (AT), giovedì Pino Torinese (TO), sabato Carmagnola (TO)
011 9481095

COMMERCIO e SERVIZI**Panetteria Pasticceria Il Forno di Pasquero G. & C. Snc**

Via Torino n. 63
tel e fax 011 9481185

Alimentari

Via Roma 3
011 9481176

Alimentari Farris Annarita

Via Torino 33
011 9481395

Elettricità Accosato Pietro

Via Morbelli 31/a
011 9481165

Ferramenta Sorelle Casale

Via Morbelli 35
011 9481126

Macelleria Marino Francesco

Via Torino 51
011 9481404

Acconciature Silvana

Via Alba 7
011 9481457

Acconciature Valerio&Violetta

Via Torino 19
347 4164484

Centro Estetico Gaia

Via Nazario Sauro 11
011 9481954

Farmacia Scaglia

Via Alba 4
011 9482701

Autofficina Grosso Roberto

Via Alba 20
011 9481162

Autofficina Peracchi Bruno

Via Carmagnola 20
011 9481948

RICETTIVITA' e RISTORAZIONE**Hotel Ristorante "Lo Scoiattolo"**

Via Poirino 24
tel e fax 011 9481481/088/148
www.hotelscoiattolo.com
info@hotelscoiattolo.com

Hotel – Ristorante – Bar Rio Verde

Via Alba 10
Tutti i giorni tranne il martedì
tel 011 9481173 / 011 19885381
www.hotelrioverde.it



A.T. PRO LOCO
PRALORMO



Comune di
Pralormo

Bed & Breakfast da Chiara

Via Cellarengo 28

tel 011 9481834 / 333 3126880

chiaraberardi@alice.it

Bed & Breakfast Cabalesta

Via Cellarengo 12/1

tel 393 9629846

www.cabalesta.it

Ristorante – Pizzeria "Dell'Olmo"

Via Alba 67 10040 Pralormo

Tutti i giorni a pranzo, da giovedì a domenica anche a
cena

tel 335/6009888

Ristorante Caffè "Re Carl"

Via Torino 10040 Pralormo

tel 011 9481188

www.recarl.eu

Bar Villa

P.zza V. Emanuele II 1 10040 Pralormo

Dalle 07,30 alle 21,00 tutti i giorni tranne il lunedì e
mercoledì pomeriggio

tel 011 9481103

Bar Edicola Tabacchi Da Dany

Via Roma 3

tel 011 9481859

Pizza al taglio & rosticceria Il Pizzavendolo

Via Torino 6 bis

tel 327 5780880



A.T. PRO LOCO
PRALORMO



Comune di
Pralormo

