



Terra ed Acqua. Sono questi gli elementi che vi guideranno alla scoperta di alcune fra le più rinomate prelibatezze pralormesi!

Pare strano, ma proprio i terreni argillosi che caratterizzano questa zona si sono da sempre rivelati particolarmente adatti alla realizzazione di bacini artificiali. L'acqua prende così forma in oltre 100 *peschère*, invasi per lo più collocati nei pressi delle cascine e delle borgate: nate per raccogliere la maggior quantità possibile d'acqua piovana e di scolo, vengono utilizzate prevalentemente per l'allevamento della Tinca Gobba Dorata del Pianalto. Questa specie si distingue dalle altre varietà per l'aspetto e per il sapore della carne: a differenza di quelle di risaia o provenienti da *peschère* site in terreni meno argillosi non presentano sapore "fangoso". Particolarmente apprezzata dai buongustai viene proposta sia fritta che marinata. (*Az. Agr. Ronco Filippo e Az. Agr. Savoiarda*). A testimonianza di quanto siano parte integrante e nobile del territorio occorre ricordare come alcune di queste *peschère* siano state censite come Sito di Interesse Comunitario per il particolare habitat e per la presenza di numerosi uccelli selvatici e migratori.

La ricchezza e la vocazione agricola di questi territori si percepisce inoltre osservando le colline poste nella parte sud-orientale, dove si è sviluppata fin dal XIX secolo la coltivazione della vite, in particolar modo di barbera, freisa, favorita ed arneis (*Az. Agr. Valsania*). Ma colline e tradizione ci regalano anche altre specialità sublimi quale la Cöгна - mosto d'uva stracotto con noci nocciole, mele, pere fichi – a cui si affiancano la Nocciola del Piemonte e gli Antichi Mais macinati a pietra (*Az. Agr. Cascina delle Grazie c/o Cascina Risolero*).

Al contempo i prati che hanno lasciato traccia nel toponimo di Pralormo (*pratium ad ulmum*) hanno favorito lo sviluppo di un variegato settore zootecnico e la nascita di una consolidata cultura lattiero-casearia: da un lato si conferma perfettamente inserita nella tradizione piemontese delle tome e delle robiole, del Seiras e del Brus (*Az. Agr. Cerea, Az. Agr. Bosco d'Orto, Az. Agr. Agrisapori c/o Cascina Franca*), mentre dall'altro propone in degustazione il gelato di cascina, ultimo nato dall'unione di fantasia e laboriosità contadina (*Az. Agr. Agrisapori c/o Cascina Franca*).

Altrettanto diffusi e radicati risultano l'allevamento suino e bovino,



di cui costituiscono punti di eccellenza il Salame cotto e i Sautisot a l'aj ed il Salame di Giora (*Az. Agr. Savoiarda*), ma anche e soprattutto le carni di bovino di razza piemontese (*Macelleria Marino*). L'allevamento avi-cunicolo ha privilegiato le razze autoctone quali la Gallina Bionda Piemontese e il Coniglio Grigio di Carmagnola (*Az. Agr. Cerea*).

Lo scrigno dei tesori pralormesi custodisce anche un prodotto da forno dalle origini antichissime: il Pampavia, biscotto rotondo a base di uova zucchero e farina che di nutrimento e leggerezza è campione; si produce a Pralormo ed in pochi altri comuni limitrofi (*Panetteria Il Forno*).

Eccezionalmente nei giorni festivi di aprile, tra gli stand de "Cascine in Piazza" (il calendario della Mostra-mercato è consultabile su www.comune.pralormo.to.it), potrete trovare i prelibati ortaggi e la gustosa frutta locale (su tutti spiccano gli Asparagi del Pianalto e le Fragole) delle *Az. Agr. Franco Bellocchia* e *Az. Agr. F.lli Casetta*.

L'inebriante viaggio dei sensi continua fra gli intensi e sfavillanti colori dei 60.000 tulipani che dal parco del *Castello Beraudo di Pralormo* (www.castellopralormo.it) annunciano ogni anno l'arrivo della primavera: la miriade di visitatori che ogni anno giunge a Pralormo nel mese di Aprile ha reso il paese una delle mete più ambite del turismo di prossimità. E se non vi accontentate dei tulipani vi potete immergere nel mare di colori e profumi dei numerosissimi fiori coltivati dall'*Az. Agr. Giorgio Bellocchia*.

Occorre inoltre ricordare che accanto alle "fucine del sapore" si trovano gli "atelier del gusto" quali il *Caffè ristorante Re-Carl*, mirabile esempio di riconversione di una residenza nobiliare del XVIII secolo in un locale d'ambiente, il *Ristorante Pizzeria L'Olmo*, con autentiche e ricercate specialità create con i prodotti delle cascine di Pralormo, il *Ristoro degli Amici*, autentica piola piemontese rinomata per le ricette casalinghe, ed il *Bar Villa*, panoramico punto di sosta nella parte alta del paese.

Ed infine a completare questo prelibato tour enogastronomico l'atmosfera familiare dell'*Albergo Ristorante Lo Scoiattolo* e dell'*Albergo Ristorante Rio Verde*, oasi ideali per riposare le stanche membra del viaggiator goloso!

[Visualizza e consulta la mappa interattiva](#)



ALBERGHI e BED & BREAKFAST

Hotel Ristorante Bar Lo Scoiattolo

Indirizzo: Via Poirino, 24

Telefono: 011.9481148

www.hotelscoiattolo.com

info@hotelscoiattolo.com

Hotel Ristorante Bar Rio Verde

Indirizzo: Via Alba, 10

Telefono: 011.19885381

www.hotelrioverde.it

info@hotelrioverde.it

B&B da Chiara

Indirizzo: Via Cellarengo, 28

Telefono: 011.9481834 – 389.6992115

www.bed-breakfastdachiara.it

chiaraberardi@alice.it

B&B Cabalesta

Indirizzo: Via Cellarengo 12/1 10040 Pralormo

Telefono: 393.9629846

www.bed-and-breakfast-pralormo.it

bbpralormo@gmail.com

RISTORANTI e BAR

Ristorante Bar da Grazia

Indirizzo: Via Torino, 17

Telefono: 011.9481142

Ristorante Pizzeria dell'Olmo

Indirizzo: Via Alba, 67

Telefono: 011.9481851 - 335.6009888

Ristorante ReCarl

Indirizzo: Via Torino, 57

Telefono: 011.9481188

Fax: 011.9481066

www.recarl.net

info@recarl.eu

Bar Villa

Indirizzo: Via Umberto I, 1

Telefono: 011.9481198



AZIENDE AGRICOLE

AgriSapori c/o Cascina Franca

Indirizzo: Strada della Franca 3/1

Telefono: 011.9481883 - 339.8584938

www.lafrancaagrisapori.it

Azienda Agricola F.lli Casetta

Indirizzo: Via Carmagnola, 23

Telefono: 011 9481141

Azienda Agricola Franco Valsania

Indirizzo: Via Alba, 83

Telefono: 011.9481090

Azienda Agricola Gianfranco Bellocchia

Indirizzo: Via Roma 6

Telefono: 011.9481620

Azienda Agricola Giorgio Bellocchia

Indirizzo: Strada della Gariassa 23

Telefono: 011.9481095

Azienda Agricola La Cerea

Indirizzo: Via Santo Stefano, 5

Telefono: 011.9481265

lacerea@libero.it

Cascina Bosco d'Orto

Indirizzo: Via Bosco d'Orto, 8

Telefono: 011.9481542

valtervillata@libero.it

Cascina delle Grazie c/o Cascina Risolero

Indirizzo: Via Carmagnola 44

Telefono: 011.9481218 - 011.9481254

cascinagrazie@tiscali.it

Azienda Agricola Filippo Ronco

Indirizzo: Strada Della Fiorentina 26

Telefono: 011.9481219

Cascina Savoiarda di Mario Noè

Indirizzo: Strada Antica di Valfenera, 14

Telefono: 011.9481625

cascina.savoiarda@gmail.com