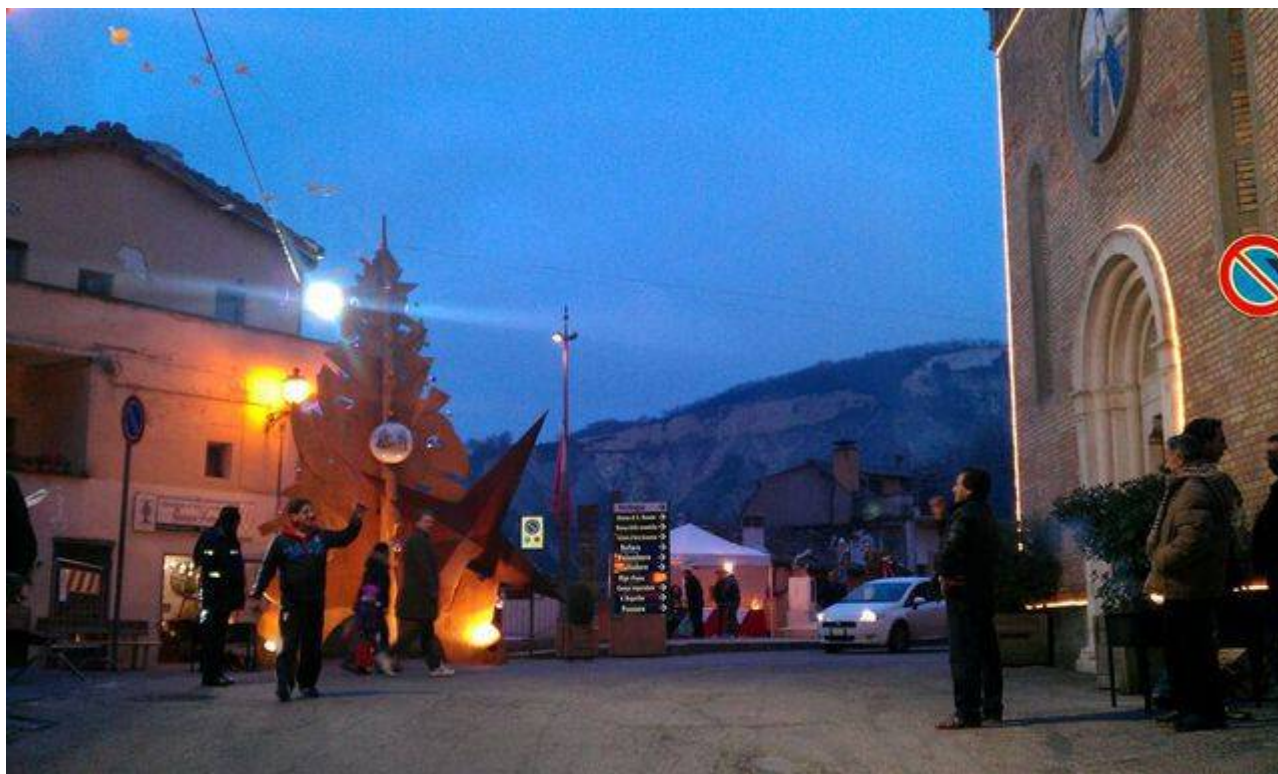


'CASTELLI DI NATALE': TRADIZIONE TRA CIOCCOLATO E CERAMICA

12 Dicembre 2011



CASTELLI - Ieri mattina, passeggiando per le stradine di Castelli (Teramo), sembrava che il paese fosse spento. Poche persone incedevano lentamente, scrutando le finestre delle botteghe chiuse delle maioliche castellane. Solo un bar aperto, quello della piazza, e due o tre ristoranti.

Quando il sole è calato dietro il Gran Sasso e il cielo ha iniziato a imbrunire, il paese si è acceso di una luce arancione, calda, e insieme a lui anche i braceri, sparsi per le vie, a riscaldare i turisti.

Tutto per celebrare la prima domenica di "Castelli di Natale", il tradizionale evento iniziato lo scorso 7 dicembre e che durerà fino al 7 gennaio.

Sul palco della piazza sono salite uno stuolo di donne, la corale dell'Accademia d'arte del Lago di Montecolombo, Rimini, dirette da Sabrina Braschi, ha intonato brani natalizi tradizionali, tratti da "Gabriele dell'Addolorata" e altri musical sacri di Carlo Tedeschi.

Le botteghe una a una hanno aperto, mettendo in bella mostra maioliche bianche e colorate, decorate con motivi rupestri o di fantasia.

"Le ceramiche che vedete di solito - ha spiegato un mastro - sono quelle lucide, le più semplici ed economiche. Quelle opache sono cotte in un forno a 500 gradi, sono molto più robuste ma anche più costose. Ci sono anche le ceramiche madreperlate, che sono molto belle".

Palline di Natale, stelle di Natale, tazze, vasi e chicchere sono esposte in numerose teche lungo tutte le strade. Su ogni espositore c'è il nome dell'artista che le ha dipinte a mano e per acquistare qualcosa basta andare al punto informativo o nella bottega del mastro scelto. Basta scendere pochi gradini che ci si ritrova nei seminterrati delle attività che hanno tutte accanto il laboratorio.

"Non si lavora - spiega un commerciante - questa manifestazione è stata creata proprio per attirare turisti, ma vengono

poche persone perché la via per arrivare non è semplice, poi fa freddo e adesso non ci sono neanche i soldi. Spero che quest'anno vada meglio, ma non ci credo neanche io".

Dopo pranzo, percorrendo la terrazza del belvedere, si raggiunge la bottega dei mastri cioccolatai Ezio Centini e Eugenio Merlini.

I due mastri offrono a tutti il loro cioccolato, previo acquisto di una tazza al punto informazioni del paese, al prezzo di sei euro ciascuna.

Appena entrati nella bottega, si nota subito il tripudio di sculture di cioccolato fondente, lavorate dalla mano esperta del mastro Merlini, su un tavolo troneggia il frutto del cacao spaccato in due e ai piedi un sacco di fave secche di cacao.

E poi tavoli, forni, erogatori, e strumenti per lavorare il cioccolato degni di un chimico.

Il giorno dell'inaugurazione della manifestazione, lo scorso 7 dicembre, hanno offerto ai visitatori un'esperienza sensoriale. Hanno portato i più curiosi in un garage dove c'erano due sedie e al centro frammenti di specchi uno vicino all'altro. "Cioccolato allo specchio" si chiama e consiste nel mangiare cioccolato davanti allo specchio "perché - spiega Centini - non sappiamo mai chi o cosa c'è dietro tutto il cioccolato che mangiamo, è come se lo mangiassimo sempre davanti uno specchio. E poi, quante volte vi è capitato di degustare qualcosa davanti a se stessi? È come se si apprezzasse doppiamente".

Tornati nel laboratorio, Merlini ha offerto a tutti il suo prelibato cioccolato.

"Un cioccolato naturale, creato da massa di cacao, zucchero e acqua - ha spiegato il creatore della bevanda - molto molto denso, simile a quello che bevevano nell'antichità".

Il paese di Castelli è stato lievemente colpito dal sisma del 6 aprile 2009, "il 90 per cento delle case del centro - ha raccontato un abitante del posto - è inagibile. Fuori ci sono poche impalcature, ma dentro è quasi tutto distrutto. Hanno ricostruito parte della periferia, ma nel centro storico ancora non si muove una foglia".

"In molti hanno perso la bottega - ha proseguito - e l'economia del posto ha ricevuto un duro colpo. Speriamo di riprenderci il prima possibile".