

CASTELLI: LA CHICCHERA, RISCOPERTO GIOIELLO PER BERE IL CIOCCOLATO

8 Dicembre 2011

CASTELLI – Continuano le scoperte archeologiche che coinvolgono la città di Castelli (Teramo).

Grazie alla sua produzione di ceramiche, ogni singolo oggetto che viene prodotto permette di tracciare le fila della storia del paese.

È questo il caso della nuova riscoperta che vede protagonista il ceramologo Vincenzo de Pompeis e la 'chicchera'.

La chicchera, simile a una tazzina da caffè, ma più grande e senza manico, vede la sua prima testimonianza nel 1678 nelle casate dei viceré spagnoli, dove serviva per contenere una prelibata bevanda composta da polvere di cacao e caffè.

La bevanda era molto costosa, poiché arrivava direttamente dal Sud America, e queste "tazze" erano uno dei tanti motivi d'orgoglio dell'alta nobiltà Castellana. La prima produzione che ne attesta anche la data di scoperta, è attribuita a Carlo Antonio Grue, il più noto dei maestri castellani e massimo esponente della maiolica barocca europea.

Questa produzione, tanto prestigiosa, è stata rinvenuta nelle facoltose case nobiliari del tempo: il casato dei marchesi Alarçon y Mendoza, la ricca e potente famiglia dei Caracciolo e tutta l'aristocrazia napoletana. È stata ritrovata anche in Europa, precisamente in Inghilterra e in Spagna.

"Gli studi su queste 'forme nobili' possono essere definiti innovativi, poiché non sono mai stati fatti – dichiara Vincenzo de Pompeis ad *AbruzzoWeb* – tutte le ricerche precedenti le hanno sempre viste coinvolte nella produzione di ceramiche castellane, e non le hanno mai analizzate nella loro specificità".

E aggiunge: "Posso affermare con parziale certezza che la chicchera veniva usata per bere il cioccolato poiché la forma trembleuse, serve proprio a impedire che dal contenitore non cadesse neanche una goccia".

La più antica forma della chicchera di Castelli è costituita da una tazzina a forma di bicchiere, alta e priva di manico, che veniva abbinata a un piattello dalla tesa larga, piatta e dall'incavo profondo, che serviva ad alloggiare la tazzina impedendole di cadere, caratteristica che li rendeva utilizzabili anche nei viaggi in carrozza. L'ampia tesa piatta del portachicchera, circonscritta da un breve orlo a rilievo, era ideale per poggiarvi sopra i biscotti o i biscottini, che sovente accompagnavano il rito del bere la cioccolata.

All'epoca, le migliori chicchere di Castelli erano talmente apprezzate da essere impiegate anche per fare doni importanti, come documenta una lettera del 1695, in cui l'illustre pittore napoletano Francesco Solimena, nel commentare le chicchere di Castelli avute in dono, scrive: "La ringrazio oltremodo delle bellissime chicchere favoritemi".

Gli studi di Vincenzo de Pompeis hanno confermato che altri studiosi, in precedenza, si erano occupati di questa questione, senza però approfondirla. Tra questi c'è Franco Battistella, che ha recuperato una folta documentazione di testimonianze storiche.

"Alcune di queste – racconta De Pompeis – affermano 'che i piattini, per via dei loro pregevoli decori, talvolta possono fungere da tonnini, ovvero da creazioni di forma rotonda da incorniciare ed appendere negli ambienti di rappresentanza. Infatti, in un inventario di beni reso noto da Battistella, stilato ad Atri nel 1779, in una cassa figurano 11 piattini 'di majoliche da cicolate... o siano ad uso de tonnini', con accanto le relative cornici di legno dorato e dipinto a finto lapislazzuli".

"Sempre Battistella – continua il ceramologo – documenta un altro uso, a fini decorativi, dei serviti ceramici da caffè e da cioccolata, nell'Abruzzo del Sette-Ottocento: nell'inventario dei beni del palazzo del conte Giuseppe Tiberii di Vasto, redatto nel 1813, nella seconda anticamera figurano 'due...tavolini vecchi di legno dorato con pietre...sopra...10 chicchere e piattini di cretaglia la maggior parte rotta', mentre nella sala da pranzo '51 pradelle (mensole) di gesso fisse al muro con sopra 48 chicchere e piattini nella maggior parte inservibili...1 caffettiera sana'".

“Nella seconda metà del Settecento – spiega lo storico – il consumo della cioccolata si estende progressivamente dagli ambienti nobili e religiosi a quelli borghesi, diventando sempre più comune. Nella ‘Gazzetta Veneta’ del 1760 è documentata la vasta diffusione della cioccolata che, alla fine del secolo, è frequentemente bevuta anche all’interno dei ritrovi pubblici, quali i Caffé”.

“Io ho iniziato lo studio dettagliato di questi oggetti – conclude De Pompeis – che indica anche un uso precoce della cioccolata rispetto al resto dell’Italia (grazie all’influenza che hanno avuto gli spagnoli nel Regno di Napoli), mi auguro che qualcuno possa approfondire l’argomento e rimpolpare la raccolta di testimonianze”.