AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

“CHICCHERE&CIOCCOLATO”: TRE GIORNI DI ENOGASTRONOMIA A CASTELLI DAL 12 AL 14 APRILE

10 Aprile 2024

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

COMUNE DI CASTELLI

LICEO ARTISTICO CASTELLI

FAI DELEGAZIONE DI TERAMO

Giornate al Borgo

CASTELLI

12 | 13 | 14 APRILE 2024

Foto M. Anselmi

PERCORSI TRA ARTE E SAPORI



MERCATO CONTADINO



LABORATORI DI CERAMICA



VISITE GUIDATE

"chicchere" & cioccolato



PER IL PROGRAMMA INQUADRA IL QR CODE

Gal Gran Sasso Laga

Prenotazioni:
338 205 2070

CASTELLI – È tutto pronto per “Chicchere&Cioccolato”, l’evento organizzato nei giorni venerdì 12, sabato 13 e domenica 14 aprile dal comune di Castelli in collaborazione con le associazioni locali, con le attività economiche del territorio e con i docenti e gli allievi del liceo “F.A. Grue”, nell’ambito delle “Giornate al Borgo” promosse e finanziate dal GAL Gran Sasso Laga.

La manifestazione consentirà ai visitatori di entrare nella vita del borgo attraverso un goloso viaggio che vede protagonista il cioccolato, tra nuovi gusti e sapori di una volta, insieme ai prodotti agroalimentari tipici dell’entroterra teramano e all’antica tradizione ceramista di Castelli, paese in provincia di Teramo.

In pochi sanno che l’eccellenza artigiana di questo borgo ha contribuito a scrivere una curiosa pagina della storia del cioccolato attraverso la “chicchera” la tradizionale tazza, tutta castellana, nella quale le nobildonne erano solite degustare la cioccolata e la cui invenzione è attribuita al grande maestro Carlo Antonio Grue, che viene così ricordato e celebrato in coincidenza dei 300 anni dalla sua scomparsa, anche attraverso gli studi innovativi di design sviluppati per l’occasione dagli studenti del liceo “F.A. Grue” proprio su questo antico manufatto.

Simile a una tazza da caffè, ma più grande e senza manico, la chicchera compare per la prima volta nel 1678 nelle casate dei vicerè spagnoli dove veniva servita una prelibata bevanda composta da polvere di cacao e caffè. La bevanda era molto costosa ed esclusiva poiché arrivava direttamente dal Sud America e queste “tazze” erano tra i motivi d’orgoglio dell’alta nobiltà castellana. La prima produzione, che ne attesta anche la data di scoperta, è stata attribuita a Carlo Antonio Grue, il più noto dei maestri castellani e massimo esponente della maiolica barocca europea. Rinvenute anche in Inghilterra e in altre regioni d’Europa, le chicchere di Castelli erano talmente apprezzate da essere impiegate per doni importanti o per fini decorativi con i piattini che venivano molto spesso incorniciati e appesi.

Il Comune di Castelli ha sviluppato un ricco programma con il supporto delle associazioni, delle attività economiche locali e del Liceo “F.A. Grue”: le vie e le piazze del borgo saranno animate dall’apertura delle botteghe artigiane nelle quali vedere i maestri al lavoro, da postazioni dedicate al cioccolato servito nelle chicchere realizzate dagli allievi del Liceo artistico Grue e distribuiti all’ingresso, ma anche stand con tutto il meglio della produzione agroalimentare teramana con possibilità di partecipare, su prenotazione, alla degustazione dal titolo “Tre Cieli dentro il piatto” preparato dagli allievi dell’istituto di istruzione superiore “Di Poppa-Rozzi” di Teramo prevista per la serata inaugurale di venerdì 12.

Non potevano mancare i laboratori che consentiranno di imparare l’arte ceramica castellana – dalla preparazione dell’argilla fino alla cottura – con un focus sulla tecnica giapponese “Raku”, una ceramica dall’aspetto unico, ricco di irregolarità e imperfezioni, e altri laboratori dedicati alla pittura per scoprire le tecniche, i motivi e lo stile della tradizione ceramica castellana, da applicare alla chicchera e agli altri manufatti tipici.

Interessante il tour (con servizio navetta) della chiesa di S. Donato, definita da Carlo Levi “La Sistina della Maiolica”, e del Liceo “F.A. Grue” per la visita al “Terzo Cielo”, alla “raccolta internazionale di arte ceramica contemporanea” e al “presepe monumentale”.

Particolarmente originali, inoltre, le performance artistiche itineranti e la narrazione itinerante in cuffia, percorsi tratti dalle storie dei cittadini di Castelli, frutto di un lavoro di indagine sul territorio, realizzato grazie ad incontri e interviste con gli abitanti riguardo al ruolo e alla partecipazione delle donne nella storia della lavorazione della ceramica di Castelli.

Le botteghe artigiane: il patrimonio storico dell’arte ceramista castellana si rinnova quotidianamente grazie all’attività degli artigiani, custodi di una tradizione apprezzata e riconosciuta in tutto il mondo. Nelle botteghe disseminate nel borgo, aperte al pubblico nei tre giorni dell’evento, si possono scoprire i segreti di ogni artista nel plasmare e cuocere l’argilla, negli stili, nei motivi e nei colori decorativi di ognuno ma che da sempre caratterizzano la produzione locale, prima dedicata a stoviglie ed utensili di uso quotidiano che nel tempo si è arricchita di tanti altri originali oggetti di arredo.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli