



Una mise en place moderna con le storiche ceramiche di Castelli. Parola chiave mixare a tavola

25 Agosto 2025 

CASTELLI – L'arte di imbandire la tavola per ospiti, amici o familiari si perde nei secoli. E allora perché non utilizzare le antiche maioliche che da sempre vediamo nelle nostre case, o in quelle delle nonne, recuperando così qualcosa dal passato e creando una continuità?

In vari ambiti, dall'arredamento alla moda o alla cucina, si sente sempre più spesso l'espressione "mix and match", ovvero la tendenza a scegliere, mescolare ed abbinare elementi diversi in modo unico e creativo.

È possibile declinare questa contaminazione anche alle maioliche, come ad esempio quelle di Castelli, il piccolo borgo in provincia di Teramo, arroccato sulle pendici sud-est del Gran Sasso, che vanta un'antica tradizione maiolicara.

"In questo periodo sta tornando molto di moda l'arte di apparecchiare la tavola e la cura nel farlo è un modo per far venire fuori la propria personalità. E c'è anche un rinnovato interesse per la ceramica", ha spiegato la scrittrice e giornalista gastronomica **Martina Liverani** durante l'incontro "Maioliche di Castelli – la tradizione in tavola" che ha richiamato un folto e appassionato pubblico giovedì sera proprio davanti alla più antica bottega di maioliche castellane.

Una serata di conversazione e di momenti conviviali alla quale sono intervenuti, oltre a Liverani, **Francesca D'Orazio**, esperta di cucina e arte della tavola e autrice di libri, gli storici dell'arte **Maria Rosanna Proterra** e **Perluigi Evangelista** e la direttrice del Museo delle Ceramiche di Castelli **Paola Di Felice**, moderati dalla giornalista **Michela Santoro**.



"In tanti anni la nostra consapevolezza di cosa mangiamo è cresciuta e con essa anche quella di tutto ciò che ruota intorno al cibo, compreso ciò che si utilizza nel servizio", ha detto Liverani, appassionata di ceramiche e autrice del libro *Guarda dove mangi - ceramica a tavola*. "La storia della gastronomia e quella della ceramica vanno a braccetto ed è facile notare come sono cambiate le esigenze: prima in casa c'era il servizio di piatti da dodici o la zuppiera che però non si usano più. Oggi, ad esempio, una delle forme più diffuse e che denota l'influenza dell'oriente, è la ciotola, la bowl, perché è più versatile, si usa per tutto".



“Le forme cambiano a seconda del periodo, del luogo e delle peculiarità del cibo che si mangia – ha aggiunto -. Qui a Castelli c’erano dei piatti forati che servivano per scolare il formaggio e che evidenziano una tradizione casearia. Anche le chicchere (le tazzine da caffè, ndr), che tanto si usavano nel ‘600, erano una conseguenza delle nuove scoperte del tè, del caffè e del cioccolato”.



Michela Santoro e Martina Liverani

Non ci si pensa spesso ma ciò che è emerso dall’incontro, sia da un punto di vista storico-artistico sia con lo sguardo rivolto all’attualità, è che da sempre gli italiani amano il buon cibo che da sempre viene servito con attenzione alla mise en place.

Questa cura, secoli fa, era appannaggio delle corti, degli ambienti reali o papali, ma anche oggi si cerca nei ristoranti, sia in quelli stellati che nelle realtà più tradizionali, dove ogni dettaglio conta.

La ceramica di Castelli, da sempre creata con l’argilla che si trova naturalmente nel territorio, ha avuto il suo periodo di massimo sviluppo tra il ‘600 e il ‘700, secoli in cui ci fu una stigmatizzazione delle iconografie e dello stile che contraddistinguono ancora oggi le maioliche castellane. Fu un periodo fulgido tanto che i piatti e le maioliche delle famiglie che hanno fatto scuola nel borgo, i Grue e i Gentili, erano utilizzati in numerose corti europee per banchetti e parate.



L’antico forno della Vecchia Bottega Maiolicara

Le inconfondibili decorazioni pittoriche classiche delle maioliche rappresentano fiori, paesaggi, figure mitologiche, galletti, santi e madonne, e sono dipinte con i cinque colori della “tavolozza castellana”, il blu, il giallo, il verde, il manganese e l’arancio, a cui, nei primi dell’Ottocento, si aggiunse il rosso cardinale.

Le forme sono innumerevoli, dai piatti ai vasi, dalle tazzine ai cestini e tante altre, e come si è detto cambiano in base al periodo storico e all’utilizzo.

“Molti credono ancora che le maioliche siano di un arredo più rustico, ma non è così. Se



abbinate anche con altri stili possono dare gioia alla tavola. Le ceramiche di Castelli, in particolare, sono uniche e il loro essere fatte e dipinte a mano le rende oggetti straordinari e irripetibili”, ha detto Francesca D’Orazio, mostrando le foto delle sue preparazioni tipiche della tradizione culinaria abruzzese, servite, naturalmente, su piatti di ceramica di Castelli.



“Ho una grande passione per le forme che possono essere utilizzate in più modi: quando acquisto un pezzo lo scelgo perché può avere diverse funzioni: anche se nascono con un uso definito sulla mia tavola possono contenere di tutto”.

Le sue tavole apparecchiate sono colorate, a tema con le stagioni e le atmosfere, e la sua passione per la preparazione della tavola si percepisce in ogni parola. In conclusione ha dato un piccolo suggerimento al pubblico: “Quando si ha un bell’oggetto bisogna viverlo, amarlo e custodirlo. Prendete un piccolo pezzo di maiolica, portatelo in tavola con gioia e lasciatevi ispirare per creare suggestioni mescolando più che mai gli stili”.

Al termine dell’incontro, attraversando con un gradevole sottofondo jazz le stanze della Vecchia Bottega Maiolicara di **Antonio Di Simone**, che prosegue la tradizione seguendo gli antichi saperi trasmessi dal padre **Vincenzo**, si raggiungeva il piano sottostante dove il ristorante “La cantina del vasaio”, aveva preparato un piccolo buffet per gli intervenuti.



C’erano piatti e dolci del territorio, ovviamente su vassoi di ceramica castellana. Immane nella serata conviviale il vino che per l’occasione era il Gruè della Tenuta Cerulli Spinozzi di Canzano (Teramo), forse proprio per il nome che ricorda uno degli stoici maestri della tradizione delle ceramiche castellane. Perché attualizzare si può.