

Castelli (TE). Gli Hotel California Eagles a Castelli il 12 Agosto Il Vino e la Ceramica, il millenario legame tra la forma e la sostanza.

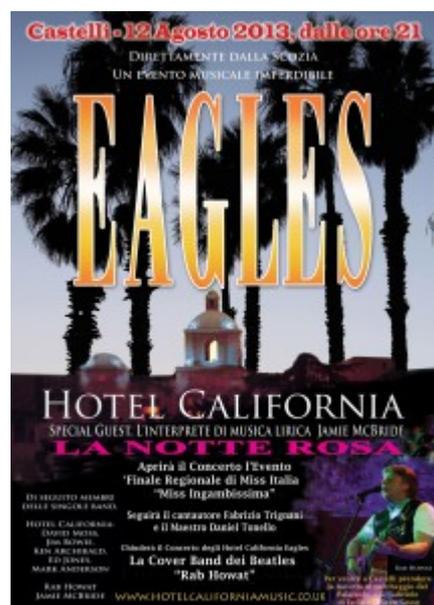
La sostanza, il vino (dal verbo sanscrito vena "amare"), e le forme, le

ceramiche (dal greco antico κέραμος, k ramos, che significa "argilla", "terra da vasaio"), attraverso i millenni che lo hanno contenuto, raccontano la storia dell'uomo. Gli studiosi che nel corso del XX secolo hanno cercato di scoprire quello che, la terra nasconde alla vista degli uomini, si sono imbattuti casualmente nella pi  antica giara di vino mai rinvenuta. Nel



1996, infatti, una missione archeologica americana, proveniente dall'Universit  della Pennsylvania e diretta da Mary Voigt, ha scoperto nel villaggio neolitico di Hajji Firuz Tepe, nella parte settentrionale dell'Iran, una giara di terracotta, della capacit  di 9 litri, contenente una sostanza secca proveniente da grappoli d'uva. La notizia, riferita da Corriere Scienza del 15 ottobre 2002, aggiunge che i reperti rinvenuti risalgono al 5100 a.C., quindi ... a 7000 anni fa! La tradizione ceramica si   sviluppata a Castelli gi  in epoca etrusca e i primi reperti datati

risalgono al XV secolo, ma   dalla seconda met  del 1500 che questa arte vive il suo periodo di massimo splendore, fino a divenire l'unica vera economia della citt , tanto che ancora oggi la maggior parte della popolazione risulta dedita a questa nobile arte. L'attenzione e il rispetto delle forme "della tradizione" hanno sempre contraddistinto gli artigiani della ceramica di citt  di castelli, sempre attenti nella ricerca, lo studio e la creazione degli oggetti dell'artigianato artistico e tradizionale, che identificati come espressione della cultura materiale legata all'ambiente, concorrono a creare l'identit  della creativit  artigianale, intesa come l'insieme delle tradizioni, delle conoscenze e dei tratti distintivi che ne sanciscono la riconoscibilit  e unicit , identificando l'oggetto artigianale, prima ancora di ogni altra forma evolutiva, organizzativa e produttiva, come la prima testimonianza identitaria della presenza della



vita. Da questi valori, nasce una modalit  particolare di decantare il vino, ossia in Decanter di ceramica, dove Vino e Ceramica, si ritrovano nel millenario legame tra la forma e la sostanza. Il vino non si beve, ma si "gusta", e la degustazione pu  avvenire soltanto dopo una corretta "ossigenazione", nel rispetto del tempo necessario che deve intercorrere, tra l'apertura della bottiglia e l'assaggio, perch  il vino   un frutto "vivo" della terra, della fatica e della passione, ed   consigliabile, per rispetto, "farlo respirare". Il decanter esalta le virt  e le caratteristiche del vino in maniera ottimale e funzionale alla miglior degustazione possibile, versato nel decanter il vino si "ossigena" e diffonde tutta la sua fragranza, permettendo di percepire il suo bouquet di sensazioni aromatiche e profumate. Sono i grandi vini rossi, i rossi invecchiati, i rossi caldi, strutturati o corposi a richiedere la decantazione,   inutile decantare vini freschi e giovani e i vini bianchi a meno che questi ultimi non possano essere annoverati tra i ... superblasonati. La forma particolare ricorda quella di un'anfora: molto larga la base dalla quale si diparte la materna superficie panciuta che va via ... via stringendosi verso il collo per poi riallargarsi nella bocca, il Decanter in

ceramica ha due pellicole vetrose (quella interna e quella esterna)

contenenti la spugna argillosa, fibra di sicura coibentazione. Il risultato estetico combinato con l'adeguata funzionalità offre all'oggetto alti livelli di utilizzo. Il vetro e cristallo sostituiti, per la ricerca dell'eccellenza e dell'equilibrio, dalla ceramica, dalle sue tradizionali

caratteristiche e peculiarità di forma per la sostanza.



Antonietta Mazzeo

Nei giorni 10, 11 e 12 agosto si terrà a Castelli - uno dei borghi più belli d'Italia - **Fuochi d'Argilla, fuochi di Vigna**, l'importante evento che celebrerà il connubio di due tra i più rilevanti prodotti abruzzesi: la ceramica castellana e il vino d'Abruzzo, il tutto deliziosamente accompagnato dalla manifestazione "**Fuochi di Cucina**" presentata da Marcello Schillaci, noto ristoratore teramano che darà vita ad alcuni piatti tipici abruzzesi.

SABATO 10, 11 E 12 AGOSTO A CASTELLI

Ore 10.00 - Inaugurazione Mostra d'Arte Ceramica di **SERAFINO MATTUCCI** "I colori dell'arcobaleno" presso il Liceo Artistico statale per il design

Ore 16.00 - **FUOCHI D'ARGILLA, FUOCHI DI VIGNA** L'arte della ceramica accoglie l'arte del vino. Il sommelier Antonietta Mazzeo presenta i vini della aziende agricole partecipanti . Degustazione omaggio dei migliori vini d'Abruzzo nelle ceramiche castellane

Ore 18.00 - "**FUOCHI DI CUCINA**" del Cantiniere Marcello Schillaci - Art Teramana.

Spettacoli musicali:

SABATO 10 AGOSTO - CASTELLI

Ore 21.00 - **Concerto di PERLA "My Favourite Songs"** con la grande voce dell'artista Rock "Perla" ed i suoi musicisti di fama nazionale: Francesco Cerasoli, Walter Monini, Valerio Pompei e Sabatino Matteucci

DOMENICA 11 AGOSTO - CASTELLI

Ore 21.00 - serata Danzante con D.J. Emotion

LUNEDI 12 AGOSTO - CASTELLI - LA NOTTE ROSA

Dalle ore 21,00 fino alle ore 03,00:

- Finale Regionale di **Miss Italia "Miss in gambissima"**

- **Direttamente dalla Scozia e dall'Australia un Concerto Musicale**

**imperdibile che vede protagonista la famosa Band degli Hotel California
Eagles con David Moss, Eddie Jones, Jim Bowie, Mark Anderson e Ken Archibald**

- Special Guest: l'interprete di musica lirica **Jamie McBride**

- Seguirà il Concerto della Cover Band inglese dei Beatles di Rab Howat,
Jamie MacBride e Mossie