

## **CASTELLI (TE)**

Un pugno di case arroccate sullo strapiombo inaccessibile che lo circonda da tre lati, facilmente difendibile nella parte residua che lo lega alla montagna: un castello, appunto, dove per ragioni di sicurezza si concentrarono in epoca carolingia gli sparsi abitanti dei dintorni, da allora divenuti 'castellani'.



### **La Storia**

Castelli sorge ai piedi del Gran Sasso a 500 m. s.l.m., in posizione apicale alla vallata del Vomano, è uno dei paesi più antichi e dell'Appennino teramano. Già nota prima dell'espansione romana nei territori dei "popoli italici", Castelli ha la sua storia scritta nei toponimi della zona e nella tradizione popolare che la vuole abitata dai siculi, da cui Valle Siciliana, e da altre popolazioni. Nel periodo romano il paese con tutto il territorio entrò a far parte dell'ager atrianus, in sostanza alle dipendenze di Atri, che in Abruzzo era la città più fedele a Roma. Alla caduta dell'Impero romano d'occidente, come tutte le popolazioni italiane più esposte ai saccheggi e alle invasioni, anche le popolazioni abruzzesi si rifugiarono sulle montagne. Gli abitanti della vallata, in particolare dividendosi in gruppi, occuparono i poggi più alti e scoscesi dei monti dell'Appennino circondati dai boschi. Da qui il vecchio toponimo "Li Castelli" la cui memoria è oggi testimoniata dallo stemma comunale formato da tre torri su un castello aperto. Con il monastero di San Salvatore inizia la fase benedettina della storia castellana e, in genere, dell'intera vallata del Vomano. Con la loro presenza i monaci rianimarono le sparse popolazioni attraverso la preghiera, la cura dei boschi, il valore della cultura, l'uso della'argilla per la costruzione di utensili domestici.. Con il tempo venne fuori una società diversa da quella agro- pastorale, più dinamica sul piano sociale ed economico, con una complessa organizzazione maschile e femminile.

Nel corso del medioevo il paese è politicamente registrato all'interno della contea della famiglia dei de Pagliara. Nel 1340 Castelli, la contea di Pagliara e la Valle Siciliana passarono alle dipendenze della famiglia romana degli Orsini a causa del matrimonio contratto tra la figlia del conte Gualtieri e il barone Napoleone Orsini. Un dominio feudale politicamente contrastato per i riflessi, che le guerre tra Francia e Spagna per la supremazia in Italia, ebbero in Abruzzo e più in generale nel Regno di Napoli. In pochi anni la vallata passò, prima, nelle mani del Conte Francesco Riccardi di Ortona, più vicino al re Ladislao, poi in quelle di Antonello Petrucci dei Conti di Aversa per tornare, poi, col titolo di baronia, nel 1500, nuovamente sotto gli Orsini nella persona Camillo Pardo. Nel 1524, dopo la definitiva sconfitta francese, gli Orsini perdettero la baronia che andò al duca di Sessa. Nel 1526, Carlo V, ormai riconosciuto l'incontrastato imperatore del sacro

romano Impero, dopo averla elevata al rango di marchesato, la concesse, come ricompensa ai servizi resi nella battaglia di Pavia, al generale Ferrante Alarçon y Mendoza e ai suoi eredi. Castelli così entrò a far parte del marchesato della Valle Siciliana e vi restò fino all'eversione della feudalità. Sotto gli spagnoli castelli si aprì al commercio italiano ed europeo.



### **Riepilogo ...**

■1200-800 a.C., l'intera area sud-est dell'Abruzzo teramano è probabilmente abitata da siculi (motivo per cui è tuttora chiamata Valle Siciliana) diretti dall'Europa del nord-est verso l'Italia meridionale, poi rimpiazzati da popolazioni umbre.

■IX-X sec., Castelli sorge in età carolingia con il fenomeno dell'incastellamento: nel borgo si raccolgono le popolazioni degli abitati vicini, che vi trovano migliore difesa e abbondanti risorse: estese vene di argilla, immensi boschi di faggio, acque limpide. Il villaggio cresce e diventa feudo dei Conti di Pagliara. Intorno al Mille si insediano i monaci benedettini nella Badia di San Salvatore, costruita alle falde del bosco che sovrasta Castelli.

■1117, Papa Pasquale II, in fuga dall'Imperatore Arrigo V, trova ospitalità presso la Badia di San Salvatore.

■1340, il borgo è feudo degli Orsini.

■1526, per volere di Carlo V passa sotto il marchesato dei Mendoza y Alarçon, Grandi di Spagna, che rimangono feudatari della Valle Siciliana fino alla caduta del feudalesimo.

■1540, nasce, in Castelli, Silvio Antoniano, che diventerà cardinale e precettore di San Carlo Borromeo.

■1716, scoppia una rivolta contro il marchese Ferdinando Paolo Mendoza che si era appropriato di una tassa imposta dall'Università di Castelli sulla produzione di maioliche.

■1834, una frana fa crollare la Chiesa di San Pietro e molte delle case vicine, allineate sul ciglio del precipizio sul torrente Leomogna.

■1915, il terremoto di Avezzano lesiona le case rimaste in piedi sul precipizio, che vengono abbattute. A protezione, da future frane, viene eretto nel 1926 il muraglione che costituisce oggi il Belvedere.



### **La Cappella Sistina della maiolica italiana**

Tra montagne innevate e vasti boschi, abbarbicato alla roccia, sorge Castelli, base di partenza per le ascensioni al Gran Sasso e noto per la produzione di maioliche dipinte, iniziata forse con i monaci benedettini (una teoria non confermata dà il merito addirittura agli Etruschi).

L'abitato più antico di Castelli converge, con le sue vecchie stradine, verso la piazza centrale, su cui si affacciano il Comune e la Parrocchiale di San Giovanni Battista con la sua monumentale scalinata in pietra bianca e le due imponenti colonne laterali.

Edificata alla fine del Cinquecento, la chiesa conserva al suo interno la Cappella della Santa Croce, realizzata nel 1601 dai figli di Orazio Pompei su sua disposizione testamentaria. Sull'altare di San Michele è collocata una cornice formata da 29 piastrelle maiolicate del 1617 con Santi e Profeti, attribuita alla famiglia Cappelletti. Sull'altare di Santa Maria Maddalena, una bella pala d'altare raffigurante la Traslazione della Santa Casa, è incorniciata da formelle in maiolica di Francesco Grue (1647). Da vedere anche le due formelle ex voto di Silvio De Martinis ai lati dell'altare di Sant'Eusanio e, soprattutto, il gruppo ligneo della Sant'Anna risalente al XII secolo e i resti del pluteo romanico provenienti dall'antichissima Badia di San Salvatore, crollata nell'Ottocento e ora soggetta a scavi archeologici.

Dal Belvedere della piazza principale, lo splendido profilo del Gran Sasso appare alla vista come la testa appoggiata di un gigante dormiente.

Dalla stessa piazza si dipartono quattro strade verso il quartiere della Portella, nel Cinquecento di proprietà della famiglia Pompei, dove si trova la Casa di Orazio Pompei e dei suoi discendenti, segnata dalla scritta sull'architrave di una finestra *Haec est domus Oratii figuli 1562*, "questa è la casa di Orazio vasaio". Sono conservate anche le case delle altre famiglie di ceramisti, i Grue, gli Olivieri, i Pompei-Mattucci, i Natanni, i Fuschi, i Cornacchia e, fuori del centro storico, quella dei Rosa.

Su un'altura poco distante dal centro abitato sorge la Chiesa di San Donato, edificata agli inizi del Seicento ampliando una preesistente "cona" (piccola chiesa di campagna).

Fu Carlo Levi nel 1963 a definirla “la Cappella Sistina della maiolica” per il meraviglioso soffitto maiolicato, unico in Italia, realizzato tra il 1615 e il 1617 con la corale partecipazione di tutti i ceramisti castellani, i quali, animati da un grande devozione, dipinsero in totale libertà espressiva: i mattoni rappresentano santi, rosoni, simboli araldici, animali, decorazioni geometriche, ritratti e invocazioni alla Madonna.

Degna di nota, inoltre, è la Chiesa di San Rocco, detta anche della Cona, ricostruita nel 1948 dopo l’abbattimento della struttura antica per aprire la strada di collegamento verso la montagna. Conserva un bel portale in pietra e un affresco di Andrea De Lizio (secolo XV) raffigurante la Madonna che, secondo la tradizione, fu vista lacrimare.

Non si può lasciare Castelli senza aver visitato il Museo delle Ceramiche, ospitato nel convento francescano dei Frati Minori Osservanti, ampliato alla fine del Seicento quando fu costruita la nuova chiesa dedicata a Santa Maria di Costantinopoli (1693) e fu affrescato il chiostro con uno splendido ciclo di autore ignoto, rappresentante scene della Vita della Madonna (1712).



## **I prodotti tipici**

Rimasto come addormentato per secoli fra le braccia del Monte Camicia, circondato dai calanchi d’argilla, dal punto di vista folkloristico Castelli rappresenta un territorio eccezionalmente fertile e per certi aspetti inesplorato. L’antica arte dei ceramisti, seppur naturalmente rinnovatasi con nuove tecniche, rivive nella gestualità dei moderni artigiani, nella loro arcaica parlata e nelle loro botteghe spesso impreziosite da antiche e impolverati manufatti. Metamorfosi sofferta di quei massi d’argilla, gli oggetti in ceramica in questo paese accompagnano fin dall’inizio il ciclo della vita dell’uomo. Durante la celebrazione del Battesimo si utilizzava un grazioso servizio composto da un boccale, un lavamano e una mezzaluna; la mezzaluna appoggiata dietro la nuca del neonato, tratteneva l’acqua battesimale che altrimenti avrebbe bagnato il corpicino o sarebbe caduta a terra. Il piccolo veniva lavato in una coppa ovale dalle dimensioni di sessanta per quaranta centimetri circa, chiamata la “lava- bambini”. Tipico passatempo ludico dei bambini

era un uccellino in terracotta appoggiato sull'orlo di un vasetto riempito d'acqua, soffiando nel quale, con una cannuccia forata, si riproduce il verso degli usignoli. Al suono di questo fischiello i bimbi ancora oggi restano incantati cosicchè è divenuta tradizione per i visitatori riportare da Castelli ai propri figli un fischiello simbolo della fantasia e dell'inventiva castellana. Oggetti dalle dimensioni ridotte come fischielli, pipe, calamai, erano realizzati anche all'interno delle abitazioni stesse, in piccoli forni di cui le antiche case erano munite e nei quali le persone più anziane, che non potevano più scendere in bottega e sottoporsi a lavori faticosi,cocevano oggettini di veloce preparazione.

Usato come tramite di messaggi per le tradizioni umane, l'oggetto in ceramica non assolve solo ad una funzione pratica ma anche simbolica e affettiva. Nel caso in cui l'artigiano voleva consolidare rapporti di amicizia o ricambiare simbolicamente un favore ricevuto, era solito regalare il piatto di pizza, decorato interamente con il nome della persona ricevente il dono preceduta a volte dalla "W" di viva; la grande forma e spianata del piatto da "pizza dolce" si confaceva a questa usanza di scrivere per intero e sulla parte centrale il nome di una persona. Un oggetto tipico della produzione artigianale è il "boccale castellano" reso simpaticamente "baffuto" da due pennellate blu dipinte di lato al versatoio. A questa stessa categoria appartiene un altro recipiente caratteristico, adoperato come unità di misura per la vendita dei lupini. Questi piccoli boccali venivano foggiate dai ceramisti castellani in maniera che il loro fondo internamente fosse molto più spesso di quello che appariva a chi osservasse il recipiente dall'esterno; occorre quindi solo pochi lupini per riempirne la cavità, a discapito dell'ignaro e malcapitato compratore.

Volendo indicare un altro prodotto, oltre alle ceramiche (foto sopra), si pensa subito alla carne, ottima grazie alla lavorazione artigianale: da provare, in particolare, la porchetta e il tacchino "alla canzanese".

## **I piatti tipici**

Tra i piatti della ricca cucina castellana vanno ricordati i maltagliati con le voliche (una verdura che cresce oltre i 2000 m), le fregnacce, la virtù (il minestrone con gli avanzi della dispensa), le mazzarelle (involtili di lattuga e interiora di agnello).



I dolci tradizionali sono li cellitte de Sant'Andonie (biscotti con marmellata e mandorle tritate) per la festa di Sant'Antonio Abate e, a Natale, li caggiunitte (ravioli fritti ripieni di un impasto di farina di castagne o di ceci, con mandorle tostate e cioccolato – foto sopra).

Inoltre ... segnaliamo ...

**Antipasto alla giuliese** - Preparazione: Lessare gli scampi e, a parte, i calamaretti, le vongole e le sogliole. Condire con olio e limone. Frullare gli odori e gli altri ingredienti con olio e, nel condire, aggiungere sale e aceto. Avvertenza Si ricordi di aggiungere, durante la cottura del pesce, un po' di sale. Buona norma per ottenere un gradevolissimo sapore è adoperare molto prezzemolo e poco aglio. Ingredienti (per 6 persone): 3 kg. di scampi, 1 kg di calamaretti, 200 gr. di vongole, 300 gr. di sogliole, un ciuffo di prezzemolo tritato, 2 limoni spremuti, 1 bicchiere d'olio, sale q.b. Per la salsa verde: prezzemolo, tonno, alici, capperi, peperoncini sott'aceto, qualche spicchio d'aglio, qualche goccia di aceto.

**Antipasto di fegatini** - Preparazione: Tagliare a pezzetti i fegatini. Soffriggere la cipolla (tenuta precedentemente in acqua e tagliata a fettine) a fuoco molto lento nell'olio (anticamente si usava lo strutto), aggiungendo un po' di vino bianco e quindi un po' d'acqua. A circa metà cottura aggiungere i sottaceto, tagliati anche essi a pezzetti molto piccoli (preferibilmente peperoni). Quasi alla fine della cottura, unire i fegatini ad una cucchiata di zucchero (o più, a seconda dei gusti). A parte, tostare dei triangolini di pane (oppure friggerli, come si usava una volta). Versare su ognuno di essi un cucchiaino del composto. Occorrente (per 6 persone): ½ kg. di fegatini di pollo (o di tacchino), 1 cipolla grossa (o di più, secondo i gusti), 2 peperoni sott'aceto, una cucchiata di zucchero, ½ bicchiere di vino secco, sale, pepe macinato (se si vuole), olio q.b.

**Fuje strascinite** – (foto sotto) - Preparazione - Pulire bene le verze, buttando via le foglie scure. Tagliare a pezzi le foglie bianche e riporle, ancora grondanti d'acqua, in un tegame largo, dove precedentemente si sarà fatto soffriggere l'aglio. A metà cottura aggiungere le foglie d'alloro e il peperoncino. A cottura ultimata, versare il vino, fare evaporare e servire. Occorrente (per 6 persone): 2 kg. di verze, 2 foglie di alloro, 3 spicchi di aglio, 1 bicchiere d'olio, ½ bicchiere di vino bianco, un po' di peperoncino, sale q.b.



**Patate 'mporchettate** - Preparazione - Tagliare a tocchetti molto grossi le patate. Disporre il tutto in una teglia unitamente al battuto di pancetta (o di lardo), d'aglio, di alloro e di rosmarino e con sale e pepe. Aggiungere acqua (sino a coprire appena le patate). Far bollire lentamente. Quando le patate cominceranno a sfarsi e il liquido sarà piuttosto denso, servire immediatamente. Occorrente (per 6 persone): 2 kg. di patate, 5 spicchi d'aglio, 2 foglie di alloro, 2 rametti di rosmarino, 300 gr. di pancetta (o di lardo), qualche chicco di pepe, sale q.b.

**I Cannelloni** - Preparazione: Disporre la farina a fontana, aggiungendo bianchi e rossi di 4 uova ed acqua q.b. Lavorare la pasta sino ad ottenere una sfoglia morbida. Tagliare la sfoglia in quadretti di 20 cm. per 20. Far bollire in acqua salata per poi scolarli ed asciugarli con un panno. A parte, preparare il ripieno con la

carne macinata cotta ed amalgamata con 2 rossi d'uovo, con la noce moscata, il sale, il pepe ed il parmigiano. Ungere di burro una teglia ed adagiarvi i cannelloni ripieni, avendo cura di porvi sopra uno strato rado di sugo al ragù, parmigiano e fiocchetti di burro. Tenere in forno per 20 minuti circa. Occorrente (per 6 persone): 500 gr. di farina, 6 uova, 500 gr. di carne mista (magro di maiale, petto di pollo e magro di manzo macinati), 100 gr. di parmigiano grattugiato, noce moscata q.b., un pizzico di sale ed uno di pepe, burro intero e a fiocchetti.

**Cardone in brodo** - Preparazione: Lessare leggermente il cardone tagliato a quadretti. Preparare il brodo. Farvi poi bollire il cardone, aggiungendo le 3 uova sbattute e il parmigiano. Appena il battuto d'uovo si sarà rappreso, togliere dal fuoco e servire. Occorrente (per 6 persone): 3 kg. di cardone , 3 uova, 2 litri di brodo ( per la cui preparazione vedi la ricetta delle scrippelle 'mbusse), 50 gr. di parmigiano grattugiato.

**Maccheroni alla chitarra** – (foto sotto) - Preparazione: Disporre la farina a fontana e rompervi all'interno le uova intere. Lavorare la pasta 35/40 minuti. Col matterello fare una sfoglia non troppo sottile e poi tagliarla in rettangoli lunghi 60 cm. e larghi circa 20 cm. Porre poi ogni rettangolo sulle corde della chitarra (nel senso della lunghezza) e premere con il matterello così da ottenere dei maccheroni. A parte preparare il ragù con i pomodori, la carne, il burro, l'olio, la cipolla intera e la carota (tempo di cottura: almeno 1 ora). In una pentola abbastanza grande salare e far bollire a fuoco forte molta acqua. Ottenuto il bollore versarvi i maccheroni attendendo che tornino a galleggiare (ciò avverrà entro qualche minuto). Fermare la cottura con acqua molto fredda. Condire immediatamente con il ragù e servire caldo. Avvertenza: si può spolverare (se si vuole) abbondante parmigiano ed aggiungere – prima di servire - qualche goccia di olio nel quale si sarà fatto soffriggere un po' di peperoncino tagliato a pezzetti. I maccheroni alla chitarra possono essere serviti, oltre che con sugo, anche con polpettine di carne macinata condita con sale ed un pizzico di noce moscata da cucinare separatamente con poco pomodoro. Occorrente (per 6 persone): 700 gr. circa di farina, 6 uova intere (comunque 1 uovo a persona), 200 gr. di carne d'agnello, 200 gr. di magro di maiale, 3 scatole grandi di pomodori pelati (oppure 2 bottiglie da un litro di passata di pomodoro), 50 gr. di burro, 1 bicchiere d'olio, 1 cipolla piccola, 1 carota , sale q.b., parmigiano a volontà e la "chitarra" - strumento reperibile in qualunque mercato abruzzese (a buon prezzo).



**Pappicci al pomodoro** – Preparazione - Disporre la farina a fontana, inumidirla con acqua e lavorarla finchè la pasta non divenga liscia. Stendere con un matterello la sfoglia, facendole raggiungere lo spessore di ½ cm. Tagliare la sfoglia in listerelle lunghe circa 5 cm. circa e versarle in abbondante acqua salata bollente. A cottura ultimata, condire con semplice sugo di pomodoro, spruzzando pecorino grattugiato ed aggiungendo, se lo si voglia del peperoncino. Avvertenza: naturalmente i "pappicci" possono

accompagnare anche legumi (fagioli, ceci o lenticchie). Occorrente (per 6 persone): 600 gr. di farina, 800 gr. di pomodori pelati, pecorino grattugiato, peperoncino a volontà, sale q.b.

**Ravioli dolci di ricotta** - Preparazione: Disporre la farina a fontana, rompere le 4 uova e lavorare il tutto sinchè la pasta non risulti liscia e fare la sfoglia. Precedentemente saranno stati amalgamati in una terrina lo zucchero, la ricotta, la cannella, la buccia di limone e i 2 tuorli d'uovo. Sulla striscia di pasta disporre, ad intervalli uguali, un po' di ripieno. Ricoprire la striscia con un'altra striscia. Tagliare il contorno a forma di mezzaluna e pigiare il bordo del raviolo con una forchetta, per evitare che, una volta nell'acqua, possa riaprirsi. A cottura ultimata, condire con sugo o con zucchero e cannella. Occorrente (per 6 persone): 500 gr. di ricotta molto fresca, ½ bustina di cannella in polvere, una grattugiata di buccia di limone, 2 tuorli d'uovo, 4 uova intere, farina quanta viene assorbita dalle uova, un pizzico di sale, 200 gr. di zucchero.

**Scrippelle 'mbusse** - Preparazione: Amalgamare uova e farina, diluendole con 1 bicchiere d'acqua per ogni uovo. Ungere una padella con olio (o con lardo) e lasciarla scolare per un po'. Con un mestolo versare poco alla volta l'impasto, così da ottenere delle "scrippelle" molto sottili da cuocere a fuoco basso e successivamente farle raffreddare. Una volta pronte le scrippelle, preparare il brodo facendo bollire insieme la carne di manzo, il muscolo, l'osso, l'ala di tacchino e gli odori per circa due ore. Passare quindi il brodo al colino. Disporre le scrippelle arrotolate sui piatti e versarvi sopra il brodo, spolverando (se si vuole) con parmigiano a volontà. Avvertenza: l'impasto di uova e farina può essere allungato, invece che con acqua, con latte. Occorrente (per 6 persone) - **Per le scrippelle**: 1 uovo a persona e 2 cucchiari rasi di farina per ogni uovo. **Per il brodo**: 300/400gr. di punta di petto di manzo, 300/400 gr. di muscolo, osso di ginocchio di bue, 1 ala di tacchino, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 gambo di di sedano, ½ cipolla, 1 carota gialla, una scorzetta di parmigiano, sale q.b. e parmigiano grattugiato (se si vuole).

**Spaghetti alla giuliese** – (foto sotto) - Preparazione: Lavare a lungo e con cura le vongole. Disporle in una padella e cuocerle a secco finchè non si siano aperte. Sgusciarle e togliere l'acqua di cottura. Pulire i 6 scampi e dividerli in due nel senso della lunghezza. In un tegame versare l'olio e scaldarlo. Porre nel tegame le vongole con il loro sughetto e gli scampi, facendo poi cuocere a fuoco vivo aggiungendo, al termine della cottura, il peperoncino a pezzetti. A parte lessare, in acqua salata, gli spaghetti. Condirli con le vongole e con l'intingolo ottenuto. Guarnire ogni piatto con due mezzi scampi e prezzemolo tritato. Avvertenza: si può aggiungere anche dell'olio, soffritto con altro peperoncino. Occorrente (per 6 persone): 700 – 800 gr. di spaghetti, 6 scampi grossi, 1 kg. e ½ di vongole, 2 spicchi d'aglio, un mazzetto di prezzemolo tritato, ¾ di bicchiere d'olio di oliva, 1 peperoncino rosso, sale q.b.





**Timballo di scrippelle** – Preparazione - Disporre le scrippelle su una teglia (che può essere o non essere unta), in modo che ne sia foderata e ne fuoriescano le estremità. Formare uno strato del pasticcio costituito dal sugo, dai carciofi, dalla scamorza tagliata a dadini, da qualche fiocco di burro, dai pezzetti di uova sode e da una manciata di parmigiano. Spennellare, se si vuole, con un composto di uovo sbattuto, sale, parmigiano e latte. Continuare così, con una serie di strati, sino ad esaurimento degli ingredienti. Ripiegare i lembi delle scrippelle che sporgono dalla teglia e coprire il tutto con altre due scrippelle. Mettere il pasticcio al forno caldo e a calore moderato - tenervelo per 20 minuti circa. Occorrente (per 6 persone): 10 uova per la preparazione delle scrippelle (per queste v. la ricetta delle *scrippelle 'mbusse*), sugo al ragù ristretto (per questa preparazione v. la ricetta dei *maccheroni alla chitarra*), carciofi impanati e fritti a fettine (oppure spinaci o piselli), 3 scamorze, 3 uova sode tagliate a pezzetti, burro q.b., 80 gr. circa di parmigiano grattugiato, sale q.b. e, latte a volontà.

**Le Virtù** - E' senz'altro la ricetta teramana entrata nella più radicata delle tradizioni, la cui origine affonda nella notte dei tempi. « Il piatto, a base di legumi, verdure e paste di vario genere, trae la sua fondamentale caratteristica dalla stagione in cui è possibile utilizzare la varia gamma di verdure e legumi. Il suo nome ("virtù") deriva dalla natura degli ingredienti, che allora, contrariamente a quanto avviene oggi, erano i prodotti più poveri della terra e non costavano... a peso d'oro, probabilmente, poi, anche dal fatto che la manipolazione comportava l'esercizio della pazienza, certamente, infine, dal fatto che nel mese di maggio (la tradizione vuole che questo piatto venga consumato il 1° maggio) la natura conferisce ai componenti di esso maggior gusto e sapidità. Preparazione La sera precedente mettere a bagno i legumi secchi separatamente, le cotenne in acqua calda con un osso di prosciutto a pezzi (e solo se in ottimo stato) e mondare le verdure. Il giorno dopo, far bollire separatamente i vari legumi e le cotenne, tagliate a quadrettini e divise tra i legumi stessi. Preparare, con la carne tritata mista e un po' di sale, di pepe e di noce moscata, delle piccolissime polpette. Indorare e friggere carciofi e zucchine. Tritate finemente tutte le verdure. In una pentola capiente mettere insieme olio, burro, prosciutto crudo tagliato a dadini e lardo battuto. Unirvi patate, carote, zucchine tagliate a dadini, le polpette, aglio e cipolla tritati finemente, chiodi di garofano, noce moscata, un cucchiaino di pepe, l'"annit", le fave, i piselli sgusciati, un carciofo tagliuzzato, maggiorana, "pipirella", prezzemolo e una costola di sedano, facendo insaporire il tutto, sinché il condimento non venga assorbito. Aggiungere le verdure ed attendere per circa 15 minuti. Diluire il tutto col pomodoro e far sobbollire per 5-10 minuti. Unire i legumi con tutta l'acqua di cottura (ma lasciarne un po' da parte da passare al setaccio e da unire, poi, al tutto). Far cuocere per 10 minuti circa. Preparare una sfoglia gialla (con uova), una verde (con spinaci), una rossa (con pomodoro) e tagliarle in svariati modi (grandi quadrati, rotondini, tagliolini, fiocchetti, etc.). Far bollire acqua in 2 pentole. Buttare giù (se si vuole) prima qualche agnolotto e tortellino, quindi, poco dopo, la pasta di grano duro, poca e grossa e, a parte, quella impastata, giusto il tempo di farla tornare a galla. Scolare, fermando la cottura con acqua fredda. Riunire tutto nella pentola dei legumi, mescolare ben bene e togliere dal fuoco. Aggiungere un'abbondante spruzzata di parmigiano, i carciofi e le zucchine indorate e fritte, rimstando di tanto in tanto. Servire dopo circa 2 ore il composto, che dovrà risultare piuttosto compatto. Data l'enorme quantità degli ingredienti, è assai difficile fissare quali debbano essere le dosi. Comunque, fermo restando che saranno l'esperienza, le capacità e il colpo d'occhio di chi cucina a provvedervi, a solo scopo orientativo daremo qualche indicazione di massima, valida per il numero di 6 persone: 250 gr. di carne tritata, 250 gr. di prosciutto crudo, 100 gr. di lardo, 50 gr. di burro, 1 bicchiere d'olio d'oliva, 1 noce moscata, 4 chiodi di garofano, una bella manciata di parmigiano, 4 uova, 250 gr. di pasta di grano duro e, volendo, una manciata di tortellini e agnolotti, ½ bottiglia di pomodoro (o una scatola di pelati). **Avvertenza** Gli esperti consigliano di non abbondare nelle dosi delle varie verdure, ad evitare che l'inimitabile armonia di sapori delle "virtù" abbia a confondersi con un comune minestrone. Occorrente (per 6 persone): Legumi secchi (fagioli, ceci, lenticchie); legumi freschi (piselli e fave); verdure varie (carote, zucchine, patate, bietole, indivia, scarola, lattuga, cavolo, cavolfiore, rape, borraice, cicoria, spinaci, finocchi, "misericordia", aglio, cipolla, "annit" — sorta di finocchio selvatico di odore acutissimo ed indispensabile per la preparazione di questo piatto —, maggiorana, salvia, "pipirella" — sorta di timo, rinvenibile nel Teramano —, sedano, prezzemolo, carciofi); inoltre, uova, prosciutto crudo, olio, burro, cotenne, carne di manzo, noce moscata, pepe, chiodi di garofano, lardo, parmigiano, farina, pasta di grano duro di varie qualità e, volendo, tortellini e agnolotti.

**Le ceppe al sugo** - (foto sotto) - I maccheroni con le ceppe (localmente chiamati "i makkarù nghe li cèpp") sono così denominati perchè si tratta di grossi bucatini fatti a mano arrotolando la pasta intorno a un bastoncino. Una leggenda vuole che si tratti di una pietanza inventata da un cuoco militare che, durante un assedio alla Fortezza di Civitella, non avendo disponibilità di attrezzi idonei, utilizzò un ceppetto in legno inventando, dunque, i maccheroni con le ceppe. Sono una delle paste abruzzesi fatte in casa più buone in assoluto ma anche più a rischio di estinzione per la complessa manualità della preparazione, frutto di tradizione e di esperienza. Per fare "il buco" a questo tipo di maccherone, le massaie si servivano di una sottile bacchetta di legno (la ceppa) ben levigata, attualmente sostituita da un sottile filo di acciaio inox, deve rimanere però intatta la destrezza con la quale si deve togliere dal ferro il maccherone perfettamente dritto ed integro. Preparazione: Si dispone sulla spianatoia (preferibilmente in marmo o legno) la farina a fontana, se ne fa un impasto con le uova e l'acqua necessaria, si amalgama il tutto e lo si lavora fino ad ottenere un impasto omogeneo, lo si unge con l'olio, lasciandolo riposare in una terrina per 30 minuti; quindi si divide la pasta in tanti pezzetti uguali che verranno allungati per circa 15 cm. l'uno. Poi con "certosina" pazienza si avvolge ognuno di questi maccheroni ad un sottile ferro da calza senza cromatura, così da ottenere dei maccheroni col buco. Si fa bollire dell'acqua (aggiungendovi un filo d'olio, per evitare che le ceppe si appiccichino), la si sala e si aggiunge la pasta per 10 / 15 minuti. Una volta scolata, la si condirà con abbondante ragù saporito e rigorosamente a base di carne, spolverando il tutto con pecorino o parmigiano grattugiato, altra variante di condimento assai gustosa è quella con zucchine trifolate con cipolla e pinoli, oppure con melanzane o ciò che la stagione suggerisce. Anche lo stomaco più delicato e difficile, apprezzerà quest'autentica delizia tutta civitellese, perché digeribilissima. Si potrà gustare il piatto in tutti i ristoranti del posto, sarà invece più difficile procedere all'acquisto della pasta fresca poiché non è in vendita in nessun negozio e soltanto alcune donne civitellesi la realizzano ancora.



**Baccalà di Natale** – Preparazione - Tre giorni prima, mettere completamente a bagno il baccalà tagliato a pezzi e cambiare l'acqua 2 volte al giorno. Il quarto giorno versare in una teglia abbastanza larga l'olio, scaldarlo ed aggiungere la cipolla precedentemente grattugiata. Lasciar soffriggere, spruzzando il vino bianco. Ad avvenuta evaporazione del vino, unire un mestolo d'acqua. Appena il tritato di cipolla soffriggerà di nuovo, unire il trito di sedano (tratto dalle costole più tenere), prezzemolo e pepe. Lasciar cuocere per 15 minuti circa, bagnando con un altro mestolo d'acqua, via via che l'intingolo si ritiri. Tagliare ulteriormente il baccalà in tocchetti larghi circa 7 cm. e passarli nella farina. Unire questi tocchetti all'intingolo, girando molto spesso e con attenzione (per evitare che si attacchino al fondo del tegame). Lessare a parte le noci. Quando il baccalà sarà dorato, spruzzare un po' di acqua, unire le noci e portare a cottura, rimescolando continuamente. Tenere a fuoco basso per circa un'ora. 10 minuti prima del termine

della cottura aggiungere le castagne lessate e l'uva precedentemente messa a mollo in acqua tiepida. Servire caldo. Occorrente (per 6 persone): 1 kg. di baccalà norvegese secco, 300 gr. di cipolla, 300 gr. di sedano, 100 gr. di prezzemolo, 300 gr. d'olio d'oliva, 6 castagne lessate, 6 noci, 25 gr. di uva passa, farina q.b., sale e pepe a piacere, ½ bicchiere di vino bianco.

**Brodetto alla giuliese** – (foto sotto) - Preparazione - In una teglia piuttosto larga versare l'olio e tutti i sapori. Quando il sugo bollirà, aggiungere le seppie tagliate a listarelle. A metà cottura delle seppie, mettere nella teglia il pesce da taglio, le aragostine intere, il pesce ragno e qualche listello di peperone. Poco prima che abbia termine la cottura del tutto, aggiungere i merluzzi, le triglie e le sogliole e, per ultime, le vongole e le cozze. Cuocere per circa altri 45 minuti. **Avvertenza:** si raccomanda che l'olio sia purissimo, il pomodoro piuttosto acerbo e di non esagerare nella quantità di peperone (se lo si usi). E' consigliabile servire il brodetto in ciotole di coccio. Occorrente (per 6 persone): 4 kg. di un misto di triglie, merluzzi, rombo, coda di rospo, seppie, aragostine, pesce ragno (comunemente detto "ragnolo" e appartenente alla famiglia dei trachinidi), testone, pannocchie, vongole e cozze, 200 gr. di olio, pomodoro a pezzetti, prezzemolo, aglio, peperoncino, sale q. b. e , se si vuole, qualche listello di peperone.



**Capra alla neretese** – Preparazione - Tagliare la carne di capra in tocchi di media grandezza (avendo cura di eliminare le parti troppo grasse) e poi lavarli. Metterli a cuocere sul fornello a fuoco medio in una pentola abbastanza larga, in cui si saranno già stati fatti rosolare cipolla, olio e chiodi di garofano. Aggiungere sale ed acqua q. b. e far cuocere il tutto per un' ora e mezza ca. (finchè la carne non giunga a metà cottura). Unire poi i pomodori a pezzetti ed altra acqua e lasciar cuocere per un'altra ora e mezza. Quando il sugo sarà diventato denso, aggiungere i peperoni già fritti a parte (oppure arrostiti) e farli insaporire con il tutto per 2-3 min. **Avvertenza:** si possono aggiungere altri sapori quali pepe e buccia di limone. Il periodo propizio per gustare questo piatto è da settembre ad ottobre. Occorrente per 4 persone: 1 kg. e ½ di capra, 1 kg. di pomodori freschi, 1 kg. di peperoni rossi, 1 bicchiere scarso d'olio, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, acqua q.b., 3 chiodi di garofano, sale q.b.

**La porchetta** – Preparazione - Sventrare il maiale (che, così, diventerà del peso di 65-70 kg.). Sistemarlo su un tavolo (possibilmente con lastra di marmo). Tagliare la coda e le zampe fino alle giunture e poi sbollentarlo; disossarlo poi completamente lasciando però la testa. Sbollentarlo ancora in acqua salata, nella quale siano già state fatte bollire le teste d'aglio sbucciato. Raccogliere l'acqua della sbollentatura. Salare il maiale con 2 kg. e mezzo di sale (piuttosto fino), cospargendolo su tutta la sua superficie interna e poi pepare a volontà. Spargervi sopra, in modo uniforme, l'aglio usato per la sbollentatura e il rosmarino.

Poggiare al centro del maiale aperto un palo di legno, che fuoriesca, -forno permettendo - per circa 50 cm. circa da entrambe le parti. Unire i due lembi della carcassa e ricucirli. Disporre poi il maiale nel forno a legna, assicurandone le estremità su appositi supporti e collocando sotto il maiale dei contenitori di coccio (di forma non circolare, ma schiacciati ai due lati, così che il grasso colante possa essere raccolto). Cuocere in forno per circa 5 ore. Occorrente: Per 1 maiale del peso di 100 kg. (da vivo): acqua salata, 10 teste d'aglio, 2500 gr. di sale, rosmarino e pepe macinato a volontà.

**Mazzarelle teramane** – (foto sotto) - Preparazione - Aprire le budella nel senso della loro lunghezza. Lavarle e sciacquarle accuratamente (una pulizia completa si ottiene infarinandole e strizzandole per almeno 3 volte). Quando le budella saranno diventate di color chiaro e ben pulite, procedere ad un ultimo risciacquo con acqua e aceto. Passare, quindi, alla coratella, facendone dei listelli dello spessore e della lunghezza di un dito, sciacquarla a scolarla, dopo averla salata con le budella. Preparare a parte il mazzetto di aglio freschi, di prezzemolo, le foglie di lattuga, le cipolle fresche. Prendere una foglia di lattuga, e porvi sopra 3-4 listelli di coratella, cui bisogna aggiungere un po' di cipolla, di prezzemolo e d'aglio. Legare il mazzetto con le budella e via via che le mozzarelle saranno confezionate metterle a scolare. Porre, quindi, le mazzarelle a cuocere solo in olio. Quando cominceranno a friggere (ed olio e acqua saranno stati assorbiti), aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e vino. Attendere l'assorbimento e versare ancora una volta la stessa quantità di acqua e vino. Ripetere l'operazione una terza volta. Unire infine un pugno di foglioline di maggiorana e un pizzico di pepe. Servire solo caldo. Tempo di cottura: 2 ore e un quarto circa. Occorrente (per 6 persone): 1 coratella d'agnello (cuore, fegato e budella), 1 bicchiere e ½ di vino, 1 bicchiere e ½ d'acqua, 1 mazzetto di maggiorana, 1 mazzetto di aglio freschi (con le foglie), 1 mazzetto di prezzemolo, alcune foglie di lattuga, cipolle fresche, pepe (o peperoncino), farina e aceto q.b., sale q.b.



**'Ndocca 'ndocca** - E' una ricetta a base di carne di maiale tipica della provincia di Teramo, realizzata con tutte le parti suine meno pregiate (orecchie, muso, piedi, coda, costatelle, cotiche, lingua, sangue). Deve probabilmente il suo nome al metodo di preparazione che prevede lo sminuzzamento preventivo delle parti animali in tanti piccoli tocchi, per consentirne la cottura. Questa pietanza, altamente calorica, rappresentava il nutrimento ideale per montanari e contadini durante il lungo e rigido periodo invernale, esempio di una cucina "povera" e semplice. Preparazione - Passare accuratamente il misto di maiale alla fiamma per consentirne la disinfezione e l'eliminazione dei peli. Tagliarlo poi a pezzetti, lavarlo e lasciarlo a bagno in acqua fredda per 2-3 ore. Disporlo in un tegame (non di alluminio) con acqua fredda che lo ricopra appena. Portare ad ebollizione, schiumare ed aggiungere i sapori. Cuocere sul fuoco lento per altre 4-5 ore (la carne dovrà essere molto cotta). A parte, cuocere il sangue del maiale facendolo bollire e, una volta cotto, tagliarlo a dadini. Prima di togliere la "'ndocca 'ndocca" dal fuoco, unire il sangue cotto a parte.

Servire la pietanza ottenuta calda o anche fredda (in gelatina). **Avvertenza** : ai sapori si può aggiungere, a volontà, qualche buccia d'arancia, della noce moscata e, durante la cottura, un po' di sugo di pomodoro. Occorrente (per 6 persone): 400 gr. di carne mista di maiale (orecchie, coda, costatella, piede e lingua), 50 gr. di sangue di maiale, 1 foglia di alloro, 3 chicchi di pepe, peperoncino e sale q.b.

**Cacio e ovo** – Preparazione - Soffriggere e cuocere a fuoco lento la carne d'agnello con olio, sale e pepe. A parte, sbattere le uova e il succo dei limoni. Versare il battuto di uova e limoni ottenuto sulla carne e mescolare bene. Servire caldo. Occorrente (per 6 persone): 1 kg. e ½ di agnello spezzato, 4 uova, 2 limoni, sale ed olio q.b.

**Stocco alla corropolese** – (foto sotto) - Preparazione: Tenere in acqua lo stocco per 4-5 giorni. Soffriggerlo in una teglia aggiungendo cipolle, olio abbondante, peperoncino, sedano, prezzemolo e un senso appena di pepe. A metà cottura unire i pomodori freschi spellati a pezzetti o preparati precedentemente a bagnomaria. Far bollire il tutto a fuoco moderato per almeno 2 ore. Tagliare a pezzettini due mele cotogne crude e dividerle in scodelle di coccio o nei piatti dei commensali. Al momento di servire in tavola, disporvi lo stocco, accompagnandolo preferibilmente con contorno di cime di rape lessate e condite con olio d'oliva. Occorrente (per 6 persone): 1 kg di stocco, 2 cipolle, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 costola di sedano, ¼ d'olio d'oliva, ½ Kg. di pomodori freschi (o pelati), 2 peperoni rossi, 1 pizzico di peperoncino, pepe q. b., 2 mele cotogne crude, sale q.b.



**Tacchino alla canzanese** - Questa pietanza, gradevole e raffinata, può assurgere a simbolo della gastronomia teramana, visto il ricevuto onore di essere tra le provviste della prima spedizione sulla luna, comandata da Armstrong - in quanto cibo nutritivo, saporito e a lunga conservazione. Preparazione - Disossare il tacchino (togliendo solamente le budella e il ventriglio) avendo cura di pulirne bene la parte della coda. Mettere il magro in acqua fredda per almeno 2 ore. Tolto dall'acqua sistemarlo su un panno pulito, salarlo e peparlo moderatamente inserendovi 1 foglia di alloro. Tagliare a pezzetti 1 spicchio d'aglio e passarlo sul tacchino, unendovi le altre 2 foglie d'alloro e il rosmarino. Richiudere il tutto e cucire i lembi della pelle con ago e filo, per evitarne la scomposizione durante al rottura. Versare una pentola di acqua bollente sulla carne, che sarà stata già posta in una pentola (possibilmente smaltata). Aggiungere gli ossi dopo averli pestati (e si ricordi che per una buona gelatina occorrono ossa o nervi e ginocchio di vitello).

Mettere al forno molto caldo per circa 5 ore, non girando spesso, perché tacchino ed ossa si coloriscano ben bene. A cottura ultimata, sistemate il tacchino in un tegame e togliere il filo. Passate il sugo rimasto nel tegame di cottura attraverso un passino, sgrassarlo e lasciarlo gelare insieme alla carne.

**La Tiella** - Pietanza vegetariana risalente alla fine del 1700, quando alcuni ortaggi furono importati dall'America e si diffusero anche in Abruzzo. Preparazione - Mettere sotto sale per un paio d'ore le melanzane tagliate a fette. In un tegame abbastanza largo alternare fette di patate, peperoni, pomodori, cipolle, melanzane. Tritare sedano, origano, aglio, prezzemolo e condire con essi ogni strato. Aggiungere sale, pepe ed olio in abbondanza. Mettere al forno, avendo cura di far ritirare il sugo. Occorrente (per 8 persone): 1 kg. di patate, 1 kg. di peperoni, 1 kg. di pomodori, 1 kg. di cipolle, 1 kg. di melanzane, olio q. b., sedano, origano, aglio, pepe, prezzemolo, sale q. b.

**Bocconotti** – (foto sotto) - Squisito pasticcino a base di pasta frolla , menzionato nel "Vocabolario abruzzese" di Domenico Bielli (1930) - dove troviamo appunto la dizione di "buccunotte". Preparazione - Preparare una pasta frolla con farina, burro, tuorli d'uovo, uova intere, latte e lievito. Stenderne un sottile strato nelle apposite formelle. Aggiungere, al centro, il ripieno (di marmellata d'uva, cedro candito, cannella, mandorle tostate e macinate, la buccia di un limone grattugiata, cioccolato a pezzetti) precedentemente ben amalgamato e coprire con un altro sottile strato di pasta frolla - Tenere al forno per 15 – 20 minuti. Occorrente: 600 gr. di farina, 100 gr. di burro, 4 tuorli d'uovo, 2 uova intere, 1 cucchiaio di latte, un pizzico di lievito, 500 gr. di marmellata d'uva, cedro candito, cannella, mandorle tostate e macinate, la buccia di un limone grattugiata, cioccolato a pezzetti.



**Caggionetti** – Preparazione - Sgusciare le castagne, lessarle e passarle. In una zuppiera disporre l'impasto di castagne, il miele bollente, lo zucchero, il cedro, il cioccolato, le mandorle, il rhum, la buccia di limone grattugiata, la cannella e amalgamare bene il tutto. Lasciare riposare per una giornata circa. Il giorno dopo, preparare la massa del caggionetto con un bicchiere di vino bianco e uno d'olio. Stendere una sfoglia molto sottile, tagliarla in forma di piccoli ravioli. Aggiungere il ripieno e richiudere bene. Friggere in abbondante olio caldo. Occorrente: 1 kg. di castagne, ¼ di miele, 250 gr. di zucchero, 100 gr. di cedro candito a pezzettini, 100 gr. di cioccolato fondente grattugiato, 200 gr. di mandorle tostate e macinate, ¼ di rhum, la buccia grattugiata di un limone, cannella macinata q.b., 1 bicchiere di vino bianco, 1 bicchiere d'olio, farina q.b.

**Pepatelli** - Preparazione - Impastare miele (precedentemente messo a sciogliersi sul fuoco), cacao, bucce di arancia e pepe. Disporre la farina a fontana e mescolare con il burro. Aggiungere le mandorle intere. Formare dei grossi "cannelloni" schiacciarli e cuocerli a calore moderato. Togliarli dal forno e tagliarli con un coltello ben affilato ancora caldi ottenendo pezzetti dello spessore di 1 cm. circa. **Avvertenza** - E' consigliabile comprare il pepe a chicchi e macinarlo a casa. Occorrente (3 kg. circa): 1kg. e ½ di farina, 1 kg. e ½ di miele, 2 cucchiai di cacao, 500 gr. di mandorle intere, buccia grattugiata di 2 arance, 1 cucchiaio abbondante di pepe macinato.

**Pizza di Pasqua** – (foto sotto) - Dosi per 3 pizze di Pasqua. Montare a neve gli albumi (aggiungendo prima un pizzico di sale). Separatamente sbattere i tuorli con lo zucchero e mescolarli agli albumi montati. Aggiungere al composto ottenuto l'olio, la farina, il lievito, i semi di anice e mescolare bene. Lasciar lievitare per circa 24 ore. Unire poi il cedro a pezzetti, l'uva secca, la buccia di limone grattugiata, la cannella tritata finemente e rimescolare con cura. Preparare le teglie ungendole a piacere con burro o olio e riempirle per circa un terzo della loro capienza. Attendere che la massa lieviti per una seconda volta (24 ore circa) Cuocere in forno abbastanza caldo per circa 60 minuti.



**Pan Ducale** - Tritare le mandorle finemente. Montare a neve solida gli albumi d'uovo. Separatamente mescolare i tuorli con lo zucchero e aggiungere lentamente il semolino (con l'ausilio di un piccolo setaccio). Unire il lievito, la scorza d'arancia grattugiata, le mandorle tritate. Incorporare al composto ottenuto gli albumi montati. Imburrare una tortiera a cupola spolverandola leggermente di farina di semola. Versarvi il composto ottenuto e cuocerlo in forno a 180 gradi per circa 35 minuti, poi lasciarlo raffreddare. Ricoprire la superficie del dolce ottenuto col cioccolato fondente liquido.

### Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

## Castelli *di Natale*

La manifestazione “**Castelli di Natale**”, è una *kermesse* ricca di Storia, Arte, Cultura e Natura con tradizioni, intrattenimento, gastronomia e tanto altro che terremo a Castelli nel periodo natalizio: il “Castelli di Natale” si tiene dal 07 Dicembre al 07 Gennaio. La manifestazione viene promossa dall'attuale Amministrazione Comunale per sostenere il paese in un momento di particolare gravità dovuto alla sfavorevole congiuntura mondiale, agli effetti del terremoto e all'assenza di azioni significative atte a rendere visibile il Borgo nel contesto artistico - culturale a cui appartiene. Particolare importanza verrà

riservata alle date dal 7 all'11 Dicembre, nei cui cinque giorni ci sarà la Manifestazione "Ceramiche per cioccolato"

## Dove mangiamo ?

**PENSIONE IOLANDA** - Via felice barnabei - 64041 - Castelli (TE) - buona cucina, cucina abruzzese, prezzi un pò alti, accogliente, tipico, ottima qualita'prezzo.

**BAR CAFFE' RISTORANTE PIZZERIA GRUE** - Piazza roma, 9 - 64041 - Castelli (TE)

**RISTORANTE LA VOLTA ANTICA** - Via felice barnabei - 64041 - Castelli (TE) - cucina abruzzese, primi piatti, carne alla brace

**BAR RISTORANTE CAFFE' GRUE** - Piazza roma, 11 - 64041 - Castelli (TE) - cucina abruzzese

**RISTORANTE BAR 4 VADI** - Via s. rocco - 64041 - Castelli (TE)

**RISTORANTE BAR LA PINETA** - Contrada convento, 11 - 64041 - Castelli (TE)

**RISTORANTE STELLA ALPINA** - Via s. antoniano 1 - 64041 - Castelli (TE)

**BAR RISTORANTE FAZZINI** - Piazza g. marconi 3 - 64041 - Castelli (TE)

## Dove sostare ...

### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

AA – **CASTELLI** - Area comunale attrezzata in frazione San Martino di Befaro, lungo la SP 37, nel tratto tra Castelli e frazione di Rigopiano (dalla A24 Roma-L'Aquila-Teramo uscita Colledara). Convenzione Comune/Gestita da Comunità Montana Gran Sasso. Info Comune 0861.979142 / 499 m slm - Info Bar Ristorante \* 338.2171783. A pagamento: 20 piazzole, acqua, pozzetto, elettricità, servizi, giochi bimbi, area picnic e barbecue, annuale. Parco Nazionale Gran Sasso.

### **Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**Agriturismo lu formaggio (Agriturismo)** - Contrada Carrara - Tel. Fisso: 0861 979585 - CASTELLI (TE)

**S.giovanni ad insulam (Agriturismo)** - S.Giovanni ad Insulam - Cell: 368 7358552 - ISOLA DEL GRAN SASSO D'ITALIA (TE) - dista 4.30 Km da CASTELLI

**La via del parco (Agriturismo)** - Località Collemesole - Tel. Fisso: 0861 998076 - ARSITA (TE) - dista 5.58 Km da CASTELLI

**La vecchia fontana (Agriturismo)** - C.da Flagnano, 1 1 - Tel. Fisso: 085 823223 - Cell: 335 1760776 - ROCCAFINADAMO - PENNE (PE) - dista 8.40 Km da CASTELLI.



## Info Turistiche ...

**Comune** - Piazza Roma 11, tel. 0861 979142.

In estate : **Uff. Informazioni Parco del Gran Sasso e Monti della Laga** : via Silvio Antoniano 6 - tel. 0861 970911

## Fonti ...

Borghi d'Italia – Camperweb - Provincia di Teramo – Comune di Castelli - Agriturismi.it .

