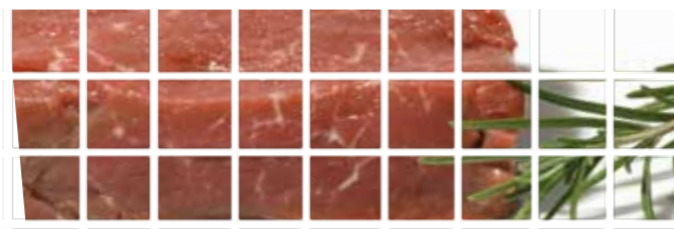


# L'unico che fa cultura a **Teramo** sono **io**



Linea verde... con Marcello Schillaci e i grandi eventi (im)possibili per la città...

"La cultura a Teramo sono io! Firmato Marcello Schillaci". E' un po' polemico il noto ristoratore cittadino nell'esordire, ma anche ironico nei toni e nei modi aggiungendo "...non sono mica un presuntuoso, anzi, ma semplicemente il mio è il discorso del fare e del proporre nell'interesse e per amore della propria città".

Un amore finalizzato a voler realizzare grandi e piccoli eventi che spesso, secondo Schillaci, non avrebbero avuto un semaforo **verde** da parte delle ultime

amministrazioni comunali.

"Anzi, nonostante da anni proponga concretamente nuove idee per lo sviluppo della cultura in città e della teramanità, non sono preso in considerazione nel modo dovuto".

Ma Marcello una "Linea verde" l'ha avuta comunque... con uno speciale sulla sua cantina e le tipicità della sua cucina realizzato proprio nell'omonima trasmissione di Rai Uno, che va in onda ogni domenica alle ore 12:00.

Uno speciale, registrato lo scorso 28 gennaio, sul mercatino contadino di Porta Romana, andato in onda domenica 6 febbraio scorso.

"Un fuori programma, un evento non previsto, dato che la troupe del prestigioso show televisivo era in città per registrare immagini e fare interviste sul Mercato dell'Appennino teramano".

Ma il conduttore, Fabrizio Gatta,



**Sopra** le scrippelle 'm'busse di alcuni amici all'interno del suo ristorante **A sinistra** marcello schillaci



## Nasce il copyright per le "Virtù"

è rimasto letteralmente affascinato dalla cantina di Schillaci e si è lasciato tentare dalla delizia di un piatto di "scrippelle m'busse": "E' rimasto colpito dai sapori della cucina e dalla storia di Teramo e delle sue cantine, e meno male che c'è ancora chi riesce ad apprezzarle. Del resto questo è solo l'ultimo dei riconoscimenti che ottengo fuori dalle mura cittadine. Un segnale che faccio cultura gastronomica, non soltanto cucina. Da anni penso di farmi promotore della vera cultura aprutina e penso di poter dire di far brillare il nome di Teramo nel mondo". In effetti Fabrizio Gatta non è l'unico giornalista ad essersi occupato della cantina di Schillaci, oramai notissima, anche nei blog televisivi d'oltre oceano. "Negli ultimi anni

sono passati a trovarmi personaggi di un certo spicco, da Camillo Langone, che ha scritto una recensione della cantina su *Il Foglio*, a Luigi Cremona, uno dei massimi esponenti della critica eno-gastronomica internazionale. E ancora Iannacci, Bruson, il Ministro Rotondi e vari personaggi dell'editoria. Per non dimenticare il grande chef internazionale Ciccio Sultano".

Marcello ha ricevuto anche un premio importante nel 2009: il Premio per la Buona Cucina 2009 dal Touring Club Italiano.

Ricordiamo inoltre la "Associazione dei ristoratori teramani dentro le mura ART" di cui è presidente. "La mia soddisfazione per certi risultati si frena solo dinanzi ad una certa chiusura da parte dell'amministrazione nella

**A destra** Marcello Schillaci **Sotto** Fabrizio Gatta nella Cantina di Porta Romana

possibilità di realizzare eventi culturali importanti. Oramai in certi ambienti parlano tra di loro, sono autoreferenziali e non si confrontano con noi addetti ai lavori. Eppure potremmo dare un grande contributo in termini di idee e sacrifici. Sono anni che cerco invano di proporre la realizzazione, a Teramo, della Festa del Pane nel periodo primaverile. E' una buona idea, proposta a suo tempo anche all'amministrazione Sperandio. Potevamo essere i primi in Italia in questo, oggi ci facciamo superare da Senigallia, per esempio, e man mano da altre realtà. Per non parlare della Mostra mercato dei dolci da forno natalizi: sarebbe un modo per valorizzare il nostro patrimonio culinario natalizio. Altrove già sono arrivati a concepirlo e a realizzarlo. A Teramo sembra impossibile. Perché? Basterebbe che gli amministratori ci ascoltassero e venissero incontro a noi addetti e non pensassero solo a realizzare i loro eventi. Un tempo c'erano tante associazioni che pensavano e si occupavano di cultura. Oggi? Sorrido e ripenso tra le altre cose, con piacere, alla Festa delle Virtù realizzata nel lontano 1996. All'epoca c'era un modo migliore di dialogare con la politica".

Ma al di là di certi dialoghi virtuosi o meno, rimanendo in tema di Virtù, la bella notizia è che starebbe per nascere il marchio di qualità per il piatto principe della cucina teramana, una certificazione specifica che ne attesti come, in un gioco di parole, proprio le Virtù raggruppano unicità, tipicità e caratteristiche vere che le legano al territorio.

"Una specie di copyright che consenta di diffidare dalle imitazioni, sia nella ricetta sia nella preparazione, specificando la particolarità degli ingredienti e la bontà degli odori raccolti dagli orti teramani,



che non hanno imitazione. La conferma arriva dal grande chef Ciccio Sultano, che raccomanda al sottoscritto di farsi spedire proprio gli odori nostrani".

In questi giorni è nato il comitato cittadino che presenterà la domanda all'Arssa, l'Agenzia per lo Sviluppo Agricolo Regionale: "E' il primo passo, poi dovremmo arrivare all'Unione Europea

tramite il Ministero della Salute". Lo scopo potrebbe essere quello di garantire un marchio STG (Specialità Tradizionale Garantita) che identifichi la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione, debbano aver luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata o IGP (Indicazione Geografica Protetta), dove il legame con il territorio sia presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto: dove il piatto, inoltre, goda di una certa fama. "Pare che gli stessi autori di Linea Verde vorrebbero tornare a Teramo per maggio, proprio per cogliere l'occasione di conoscere le Virtù e gustarne un bel piatto. La regista ha voluto che le dicessi la ricetta".

A questo punto ricordiamola a tutti la ricetta, ovviamente quella tradizionale: "È lunga ma gli elementi indispensabili sono tutte le verdure fresche di stagione, tutti i legumi e vari tipi di pasta, anche se io metto solo i tagliolini perché è così che viene ricalcata la vera ricetta".

