



di Fabrizio Cimino

# Teramo e le sue deliziose "Virtù" del 1° Maggio

■ Teramo è una città di grandi tradizioni gastronomiche. Il suo nome deriva dal latino Interamnina, cioè "città tra i due fiumi" (il Tordino e il Vezzola). Le origini della città sono addirittura risalenti al periodo dei Fenici, che la chiamavano "Petrut" ovvero città circondata dalle acque. Città di grande cultura e tradizioni, Teramo si distingue anche per una notevole fantasia nella cucina.

A Teramo incontriamo Gianni Chiodi, governatore della Regione Abruzzo ed ex sindaco della città, un personaggio amato da tutti perché dotato di grande equilibrio e capacità. Non appena gli chiediamo qualcosa sulla cucina teramana, della quale è un esperto, la prima cosa che gli viene in mente



Gianni Chiodi, Governatore della Regione Abruzzo

sono le *Virtù*. Si tratta indubbiamente del piatto più famoso della città; è un piatto che unisce, dopo cotture separate, verdure, legumi, carni e pasta per realizzare una zuppa davvero strepitosa.



© Fabrizio Cimino (4)

Una festa e il suo piatto

Siamo anche nel periodo giusto, perché nella rigorosa tradizione gastronomica teramana le *Virtù* si preparano in tutte le case e nei ristoranti in occasione del 1° maggio e poi lungo il corso del mese.

Per questa data tutti i ristoranti, dai più rinomati a quelli meno noti, sono pieni di turisti e cittadini che vogliono assaggiare questo piatto particolarissimo.

Giuseppe Savini, noto linguista della fine dell'Ottocento, nativo di Teramo, amava definire così le *Virtù*: «*Al primo di maggio noi usiamo di cucinare insieme ogni sorta di legumi, fave, fagioli, ceci, lenti, ecc. con verdure ed ossa salate, orecchi e piedi pure salati di maiali; e questa minestra chiamiamo Virtù ...*».



Il nome deriva dal fatto che, al termine dell'inverno, le madie usate per conservare i cibi venivano vuotate di tutti gli avanzi che non potevano essere buttati, ma era *Virtù* cuocerli tutti insieme per non sprecare i frutti del lavoro dell'uomo.

Passando dalla tradizione contadina a quella gastronomica, si dice che la ricetta originaria fosse composta da sette tipi di legumi, sette tipi di verdure, sette formati di pasta e sette tagli di carne, fatti cuocere sette ore da sette vergini e, come augurio di felicità, con l'aggiunta di sette chicchi di riso.

In realtà, al giorno d'oggi, è pronto un disciplinare, redatto in collaborazione con molti ristoratori teramani, che è in attesa di essere approvato dalle autorità cittadine e regionali.

Ci dirigiamo ora verso una delle trattorie più antiche e caratteristiche della città e incontriamo Marcello Schillaci, notissimo cantiniere della "*Cantina di Porta Romana*", un locale caratteristico rimasto molto legato alle tradizioni locali.

Marcello, orgogliosissimo chef, ci racconta del segreto della cucina teramana: gli orti fecondi intorno alla città, che da sempre la riforniscono di una grande varietà di verdure, e soprattutto di "*odori*". Dal timo alla maggiorana, dalla salvia alla menta alla famosa "*piperella*".

La qualità dei piatti dipende moltissimo dalla sapienza nel saper unire questi profumi agli ingredienti.

Marcello cene offre un esempio con un assaggio della "*sua*" ventricina, insaporita in modo originale e inimitabile con gli odori di "*Interamnia*".

Anche le *Virtù* è un piatto nel quale gli odori sono fondamentali; Marcello ci dice,

però, che è importante evitare di fare "*il minestrone*".

Tutti i legumi, le verdure, le carni e la pasta devono essere cotti in modo separato per dare a ogni ingrediente il giusto grado di cottura ed esaltarne il sapore.

Solo alla fine si amalgama il tutto, prima di essere servito in tavola in piatti coloratissimi della vicina "*Castelli*", nota località dalla tradizione artigiana della ceramica artistica.

Un vino adatto che ben si accompagna a questo piatto odoroso è il "*Cerasuolo di Montepulciano d'Abruzzo*" delle colline teramane,

un vino rosato che deve essere rigorosamente bevuto entro poco tempo dalla sua produzione. Ottimo e leggero, è infatti di difficile conservazione.

La preparazione delle Virtù richiede tempi lunghissimi. Per questo motivo, pur mantenendo la tradizione, non sono molte le famiglie che preparano il piatto a casa, preferendo affidarsi ai ristoranti, i quali si attrezzano anche per l'asporto. Il 1° maggio, infatti, sia che si vada a fare un picnic in montagna, sia che si resti in casa, si passa per il ristorante a comprare le *Virtù*.

Se non si riesce a passare per Teramo il 1° maggio, da Marcello e in altri locali che condi-

vidono il disciplinare è possibile assaggiare le *Virtù* anche per tutto il mese delle spose.

Teramo vanta anche altre notevoli ricette tradizionali e famose. Una di queste sono le "*scrippelle 'mbusse*", ovvero le crespelle bagnate nel brodo di carne. Un piatto delizioso nel quale le crespelle, arrotolate insieme a polpettine di carne, vengono cotte nel brodo e servite calde in piatti fondi.

Un altro ancora sono le "*mazzarelle*", involtini di interiora d'agnello avvolti in foglie di lattuga. Queste e tante altre specialità fanno di Teramo e della sua provincia un luogo dove mangiare riserva sempre lo stupore e il piacere di nuove scoperte.

### ■ Le "virtù" teramane

#### *Ingredienti:*

- *legumi secchi*: fagioli di varie qualità, ceci e lenticchie;
- *legumi freschi*: piselli e fave;
- *verdure*: zucchine, carote, patate, carciofi, bietole, indivia, scarola, lattuga, verze, cavolfiori, cicoria, spinaci, finocchi, rape;
- *odori*: aglio, cipolla, salvia, timo, maggiorana, sedano, prezzemolo, noce moscata, chiodi di garofano, pepe o peperoncino, menta selvatica, borragine, finocchio selvatico, basilico, erba piperella;
- *carni*: prosciutto crudo (se possibile meglio l'osso), cotiche di maiale, carne macinata di manzo, lonza, lardo, piedi e orecchie di maiale, pancetta, guanciale, polpettine di manzo;
- *pasta*: pasta di grano duro corta di vari formati;
- *altri ingredienti*: olio extravergine d'oliva, pepe, sale, polpa di pomodoro, parmigiano grattugiato;
- sette chicchi di riso.

*Preparazione piatto*: La preparazione è resa difficile dalla necessità di cuocere quasi ogni ingrediente da solo.

Mettere a bagno i legumi per tutta la notte. Far bollire l'osso di prosciutto e le cotiche, buttando



via l'acqua di cottura. Cucinare a parte le verdure e la carne, bollire i legumi. Poi mettere le verdure insieme in un pentolone con un battuto di lardo e odori, aggiungere i legumi e unire lentamente il brodo ottenuto dalla cottura della carne.

Cuocere in acqua bollente e separatamente i vari tipi di pasta e scolari due minuti prima che abbiano ultimato la cottura.

Riunire tutto nel pentolone e far amalgamare un po' a fuoco lento. Aggiungere nei piatti abbondante formaggio grattugiato.

*Vino da abbinare*: *Cerasuolo di Montepulciano d'Abruzzo* delle colline teramane (giovane).