

CUCINA: A GEO&GEO IL DERBY DELLE VIRTU', TERAMO E L'AQUILA LITIGANO SULLA RICETTA

9 Gennaio 2016



TERAMO – È un vero e proprio derby tra Teramo e L'Aquila quello nato con la puntata di ieri di *Geo&Geo*, la popolare trasmissione di Rai Tre che ha ospitato la chef aquilana Nadia Moscardi che ha proposto il tipico piatto teramano delle virtù.

Una rivisitazione in chiave moderna della tradizionale ricetta che ha fatto insorgere chi da decenni si attiene ad un preciso disciplinare per la preparazione del caratteristico piatto del primo maggio.

Ha fatto da apripista Marcello Schillaci della storica Cantina di Porta Romana. “Non si può coinvolgere un piatto così importante e ben definito – dice ad *AbruzzoWeb* – La chef, poi, doveva chiarire di appartenere a una tradizione di origine, quella aquilana, che nulla ha a che vedere con la nostra. Non è una questione di stupido ‘campanile’, ma di rispetto di quei piatti che hanno peculiarità specifiche e non possono essere stravolti così, solo perché fai lo chef”.

“Il piatto può essere cucinato ovunque – spiega – ma con il rispetto delle norme che abbiamo stabilito a Teramo, dove ci sono prodotti, come certe erbe usate per le virtù, che si trovano solo qui da noi”.

Su *Facebook* si è innescato poi un tam tam contro quella che è stata definita una “mortificazione” delle virtù.

Pasquale Di Ferdinando, già presidente del primo premio “Le virtù teramane fatte in casa”, e presidente dell’associazione di consumatori Robin Hood, ha addirittura scritto alla redazione di *Geo&Geo* trasmettendo il disciplinare ufficiale del piatto depositato presso la Camera di Commercio e chiedendo di precisare che la ricetta presentata è altro rispetto a quella tradizionale.

Sorpresa e un po’ mortificata dalle polemiche, Nadia Moscardi spiega a questo giornale come la sua sia semplicemente “una versione”, “ed io durante la trasmissione per ben due volte ho specificato che è una mia versione, moderna e con nuove tecniche di cottura per esaltare le caratteristiche dei singoli ingredienti”.

La chef di Elodia, che ricorda come nel ristorante di Camarda (L'Aquila) ci sia sempre stata l’influenza della cucina teramana, essendo la mamma di Nereto (Teramo), “e nei nostri piatti si fondono le due culture culinarie”, spiega poi come “la redazione è stata assolutamente avvertita ed era consapevole del fatto che avrei proposto un rivisitazione”.

“È stato un piatto attualizzato, storicamente si tratta di un minestrone stracotto dove gli ingredienti si fondono, ma visto che oggi abbiamo una maggior consapevolezza di come valorizzare i singoli ingredienti allora ho interpretato la tradizione come ho fatto anche in altre occasioni”.

“Ho scelto di presentare le virtù perché le sento vicine alla mia indole, al senso del mio mestiere che è anche dono e divulgazione. Le virtù non sono solo un piatto di recupero – spiega – servivano a dimostrare alla suocera doti ineccepibili in cucina della futura nuora”.

“Io non sono una cuoca di osteria, lo chef rielabora”, chiosa.