

L'ANIMA DI UNA TERRA IN UN PIATTO RICCO DI SAPORI E PROFUMI, ROPPOPO' CANTA LE VIRTÙ TERAMANE

1 Maggio 2022



TERAMO – “In chiave religiosa le virtù sono sette; pertanto, devono essere sette, per esempio, i legumi, sette gli ortaggi, sette gli odori, sette i giorni di preparazioni, sette le “fandelle”. Le virtù hanno una valenza economica e sociale; economica perché legata alle ultime provviste dell’anno da consumare e da sostituire con le primizie, un piatto “del risparmio”, povero e ricco nello stesso tempo. Ma le virtù sono anche simbolo della socialità come rafforzamento dei rapporti interpersonali di ieri e di oggi”.

La terra teramana in un piatto, le mitiche Virtù, raccontate quest’anno da Franco Palumbo, in arte Roppoppò, popolarissimo musicista, in una canzone e in un video girato nella cantina di Porta Romana a Teramo, ospite dello storico gestore Marcello Schillaci

Il video di Roppoppò già fa incetta di condivisioni su youtube. Il testo della canzone è stato scritto assieme a Simonetta Sacripanti originaria di Villa Ripa di Teramo, insegnante di italiano e storia all’istituto Di Poppa Rozzi.

Recita una delle strofe, in impeccabile vernacolo: “Quand’è bbunə li vèrtù, sə magnə da mill’ann’ e cchjù. M’arcummannə giuvəndù ‘mbarə a farlə purə tu. La lendə e cicə sicchə, fasciulə cannəllinə, cəcerchjə e li biscillə, la favə e li tundinə. Cə vo’ settə legumə pə’ stə spəcəalətə carotə ajə e cipollə, però nən po’ manga’.

Ed è proprio il primo maggio, il giorno consacrato a Teramo non solo alla festa dei lavoratori, ma appunto alle Virtù, specialità gastronomica a cui è stato dedicato un vero e proprio “Disciplinare” e che si presenta solo in apparenza come una minestra dai toni verdi, ma con la caratteristica di mantenere intatta la singolarità dei sapori dei numerosi ingredienti.

“L’idea è stata concepita anni addietro, ma poi i diversi temi dei brani composti fino ad oggi non mi hanno dato molto spazio

alle tradizioni culinarie locali – spiega Abruzzoweb Roppoppò -. In seguito, assistendo alla presentazione di un libro di una mia amica riguardante la vita di allora che si tramanda, è r fiorita l'idea di scrivere un pezzo che avesse la finalità di diffondere anche attraverso la musica una preziosa ricetta originale da mantenere viva e da trasmettere alle nuove generazioni”.

Del resto spiegà l'artista, “le virtù sono un piatto fortemente legato ai ricordi che risalgono alla mia infanzia. Sin da piccolo la mia famiglia ha rispettato questa tradizione da condividere con parenti e amici, preparando e gustando un piatto così ricco che è parte integrante della teramanità. Ricordo in particolare la mia vicina di casa Cecilia, la cuoca del paese, che già una settimana prima iniziava la preparazione delle virtù ripulendo le madie e tuttora ho in mente il suo ritorno dalla campagna con una cesta colma di erbe spontanee facendo sosta da zia Filomena che le riforniva gli odori”.

Conclude Palumbo: “In questi tempi bui di guerra, è interessante leggere le virtù per via analogica. Ogni ingrediente rappresenta un popolo che ben si sposa con un altro affinché a piatto finito risulti un'opera di integrazione, convivenza pacifica e, si spera, duratura nel tempo”.

IL TESTO DELLA CANZONE

Li vèrtù tèrramanà

(Musica Franco Palumbo – Testo: Franco Palumbo e Simonetta Sacripanti)

Li vicchjè a li fandallè dè sanguè tèrramanà,
tramandè 'na ræcettè, da cocè pianè pianè.
Pè' farlè tale e qualè 'nda è la tradizzijonè,
cè vo' 'na sèttèmmànè pè' la lavurazzijonè

Quand'è bbunè li vèrtù,
sè magnè da mill'ann' e cchjù.
M'arcummannè giuvèndù
'mbarè a farlè purè tu.

Lu primè maggè a Termè, com'è d'andic' usanzè
'n bbona cumbagnije sè magnè 'sta pjètanze.
A tutta 'llà gendè chè la vo' prèpara'
jì candè 'sta canzonè pè' faijèl'arcurda'.

Apprimè dè la Pasquè, li bbellè tèrramanà,
pulavè la crèdenze e l'archè dè lu panè,
la pastè fattè a mmanè e callè ch'arprèzzavè
sè l'arpunnavè tuttè pè' quandè jè sèrvavè.

Quand'è bbunè li vèrtù,
sè magnè da mill'ann' e cchjù.
M'arcummannè giuvèndù
'mbarè a farlè purè tu.

La lendè e cicè sicchè, fasciulè cannèllinè,
cæcerchjè e li biscillè, la favè e li tundinè.
Cè vo' settè legumè pè' sta spæcæalètà
carotè ajè e cipollè, però nèn po' manga'.

Mæsæracordijè e annitè, spænacè e cæcuriatte, burraggænè, scarolè e 'ndiviè e fænucchiattè, scrèppignè, spirnè e 'mbijtè,
carciofè e pæpærellè,
li cotèchè e li pitè cè vo' dè lu purcellè.

Quand'è bbunè li vèrtù,
sè magnè da mill'ann' e cchjù.
M'arcummannè giuvèndù
'mbarè a farlè purè tu.

Sta cosè che vè dèchè, l'avat 'a capì bbonè:

<<stù piattə prələbbatə n'haè 'nu mənəstronə.>>

E tuttə st'ingredjendə chə jì so' nnumənità,
sə cocə a unə a unə e 'nzimbrə va 'mmischijtə.

Ma quellə che so' dattə angorə nna è tuttə, ci'amanghə la panzattə e l'ossə də prəsciuttə.

Pərtəsannələ, majuranə, sellərə, vasənəcolə,
ujə, salə, papə, salviə, mənduccə e pummadorə.

Sə fa vullə' la pastə all'uddəmə mumendə
ma li vərtu' n'dè da ess' asciuttə e manghə lendə
e 'nzommə l'ingredjendə te da essə simbrə settə ma ognunə, coma po', s'assetə la rəcettə.

E quandə nghə na partə vi a magna' li vərtù
mignə quellə chə cə truvə, ma fajə pruvə' purə lli tu. E dapù sə casomajə è troppə la razzijonə,
a la matinə appressə sə magnə a culazzijonə.