

LE VIRTU' TERAMANE: IN UN PIATTO IL SAPORE DELLA PRIMAVERA E IL PROFUMO DELL'AMICIZIA

1 Maggio 2018



TERAMO – Sotto agli archi in mattoncini dell'osteria di Porta Romana a Teramo, le oramai ingiallite insegne dei gelati Toserone, non sono arredi *vintage* e di modernariato di tendenza per conferire al locale l'*allure* di un passato che non ha mai avuto. Come non sono certo performer del convivio perduto gli avventori a cui prima di pranzo è concesso attovagliarsi sui tavoli della cantina per consumare pane e porchetta, formaggio e vino appena acquistati nel mercato contadino lì di fronte.

È un giorno speciale, nella storica trattoria di Marcello Schillaci, cuoco da una vita: si preparano *Le Virtù*, un piatto che è una summa teologica della grande cucina teramana. Sin dalla sua preparazione, che può durare giorni, scanditi dal ribollire delle pentole, ognuna per ciascun legume, dal lavoro delle donne intente a mondare e tagliuzzare verdure, sgranare fave e piselli, spezzare spaghetti, sbattere le uova, arrontodare polpettine, ammassare e stendere tagliolini e pappardelle. Dal sordo rumore del sacro "insaporitore", l'osso del prosciutto, quando, come in un rituale magico, viene calato nel pentolone.

Questo avviene nella cantina di Marcello Schillaci, come in altre trattorie e ristoranti teramani, e in buona parte delle famiglie, il 1 maggio, o giù di lì. In occasione della festa dei lavoratori, certo, ma ancor prima, nella data di inizio del mese consacrato a Maja, la più bella delle Pleiadi, dea della fecondità e del risveglio della natura a primavera. Una leggenda vuole, può essere utile ricordare, che suo figlio, ferito in battaglia in Frigia, esalò l'ultimo respiro proprio in terra d'Abruzzo. Dove riposa pietrificato, dando forma agli acrocori del Gran Sasso, il "gigante che dorme", sotto cui si distendono le fertili colline teramane.

"Ma insomma, le Virtù sono una specie di minestrone?" chiede curiosa una turista intenta ad esaminare con puntiglio il menu della cantina. Qui a seguire, in forma più estesa, ciò che gli ha spiegato con rude sintesi, ma con grande cortesia, Marcello Schillaci, in merito alle abissali differenze, non solo gastronomiche, che passano tra Le virtù e un minestrone.

"Cosa sono le virtù? Bella domanda – esordisce Marcello Schillaci – Secondo me sono l'essenza della cucina teramana. Ma questo non dipende tanto dagli ingredienti, dal modo di cucinarle. In questo piatto c'è infatti la solidarietà e il senso di comunità, la generosità non solo dei nostri orti teramani, lambiti da due fiumi, ma anche di uomini e donne della nostra terra, valore che, chissà, un pò si sta perdendo".

Ingredienti che nessun ricettario può infatti elencare e nessun celebrato chef può interpretare, in particolare quelli che oramai passano più tempo davanti alle telecamere, piuttosto che davanti ai fornelli. Sono infatti quelli legati alla consuetudine, fatta di terra, carne e appartenenza, secondo la quale questo piatto serviva innanzitutto a svuotare le madie e le dispense di quel che era rimasto delle scorte dell'inverno, come i legumi sfusi e sparsi nel fondo e i vari tipi pasta secca, ai tempi in cui non c'erano frigoriferi, congelatori e centri commerciali. Questo all'approssimarsi della primavera, quando gli orti cominciano a dare soddisfazioni. Un incontro tra l'avanzo e la primizia, insomma, ma non è quanto basta.

“Questo piatto – tiene a sottolineare infatti Marcello Schillaci – veniva fatto quando ancora c'era il periodo della questua, e visto che toccava lavorarci anche quattro giorni, veniva preparato sempre in gran quantità, ed era obbligo distribuirlo anche alla gente povera, a chi aveva la dispensa vuota, con il caratteristico pentolino. Era un'occasione per fortificare relazioni e i legami familiari, guai a non portare un pentolino delle Virtù ad amici, vicini e parenti”.

Ad un sociologo un pò visionario, e di buona forchetta, non può sfuggire poi che Le virtù sono metafora di un'utopia dove le diversità convivono ognuna con la sua personalità in un tutto armonico, che trae da questa rigogliosa ricchezza struttura ed equilibrio, che è superiore a quello delle singoli parti di cui è composto. Poi, adagiandosi sulle elucubrazioni, risulta evidente anche che l'improvvisazione ha come assioma la conoscenza delle costanti, e che la trasgressione presuppone disciplina.

A tal proposito, a fissare nero su bianco il Disciplinare delle Virtù teramane, al fine di contrastare abusi e rivisitazioni stravaganti e futili, è stata l'Associazione ristoratori teramani dentro le mura, e anche Marcello Schillaci, che ne è membro, ha dato il suo contributo.

Il disciplinare stabilisce innanzitutto che Le virtù si preparano il primo di maggio, o anche qualche giorno prima, con verdure e ingredienti di stagione, a filiera corta. In altri periodi dell'anno, se ne deduce, nel piatto vengono servite solo farisaiche parodie.

Per quanto riguarda gli ingredienti, tra i legumi secchi si menzionano i fagioli del tipo *spagnolo*, *cannellini*, *borlotto*, *tondini* e *neri*. E ancora ceci, lenticchie e cicerchie.

Tra i legumi freschi non possono mancare piselli e fave. Per quanto riguarda le verdure fresche il disciplinare cita la bietola, l'indivia, la scarola, la lattuga, la borragine, la cicoria, gli spinaci, la misericordia, i carciofi, le zucchine e le carote. Tutte rigorosamente fresche di giornata: niente ingredienti congelati e che arrivano chissà da dove, insomma.

Importanti sono anche gli odori, a fare da base aromatica, come l'aglio, la cipolla, la maggiorana, il prezzemolo, la menta, la salvia, il sedano, il basilico, il pepe bianco, la noce moscata, i chiodi di garofano, e soprattutto l'aneto e la *pipirella*, che è una varietà locale di timo.

Nel disciplinare è ammessa la carne: oltre al citato osso di prosciutto, che è la colonna portante del piatto, anche orecchie, cotenne e piedini di maiale. Non deve mancare però la carne di manzo macinata, per preparare minuscole polpettine, le *pallottine*, altro vanto della cucina teramana, che si preparano con un battuto di aglio, pepe ed uovo, poi soffritte in olio extra vergine d'oliva.

C'è poi la pasta di grano duro, rigorosamente mista, sia di formato corto che lungo, che va spezzettato: maccheroni, zite, tubetti, tubettoni, pennette, mezzi rigatoni, spaghetti, linguine e così via.

E ancora la pasta fresca di acqua e farina, ovvero *tajulin* e *patellette*, e la pasta fresca all'uovo, anche qui di vari formati, in primis maltagliati e pappardelle. Altra regola delle vere Virtù è che parte della pasta fresca venga preparata con spinaci, per assumere la caratteristica colorazione verde.

Nel disciplinare si legge poi che i legumi vanno messi in acqua almeno dodici ore prima e che devono essere cotti singolarmente con un battuto di sedano, aglio, cipolla, carote tagliate a dadini, olio extra vergine d'oliva un po' di pepe bianco ed eventualmente altri odori a piacimento. Carciofi e zucchine vanno passati nella farina e fritti, e aggiunti solo alla fine della cottura, o anche eventualmente serviti a parte.

“E' ovvio – spiega Marcello Schillaci – che nel tempo il piatto è cresciuto, è migliorato. Nel nostro disciplinare ci siamo rifatti alla ricetta che si è diffusa nel secondo dopoguerra, a cui è stata aggiunta la carne, ovvero le pallottine di manzo, ma anche altre verdure, che nel frattempo avevano arricchito i nostri orti”.

Ovvio però che con così tanti ingredienti e variabili nelle tempistiche e nelle modalità di preparazione, nessuna Virtù sarà mai identica ad un'altra. Anzi, è parte integrante della pietanza, la sfida che ogni anno si rinnova tra famiglie, quartieri e paesi. Tutti convinti, ci mancherebbe altro, che Le virtù del vicino sono meno eccellenti delle proprie. Ma è una competizione

bonaria, che non arriva mai all'angustia e alla insipida pesantezza di certi reality show in cui si guerreggia brandendo stoviglie e cucchiai.

“Non potrà mai esistere un solo tipo di Virtù, ogni esecutore ha il suo piccolo segreto, ogni massaia le giuste dosi che si tramandano da generazioni – conferma Marcello Schillaci – ma secondo me ci sono comunque dei punti fermi. Ad esempio *l'insaporitore*, l'osso del prosciutto, che conferisce un profumo unico e irrinunciabile. Anzi la preparazione delle Virtù comincia proprio con la sua ricerca, visto che non è un prodotto che si trova ovunque e facilmente. Se non allevi maiali, devi avere una rete di conoscenze, un macellaio di fiducia che te lo tiene da parte. E poi diciamo la verità, non è un piatto alla portata di tutti, per farlo come si deve ci vogliono anni”.

Il locale di Marcello Schillaci si è intanto riempito di gente. Suo vanto quando venne a mangiare alla Cantina di Porta Romana il grande maestro della cucina italiana Ciccio Sultano, che pare gli abbia confidato: “Quelli che tu prepari sono piatti tipici, che hanno una storia, sono radicati in un territorio. Quante delle ricercatissime preparazioni dei grandi chef, arriveranno a questo risultato, saranno un giorno pietanza di una comunità?”.

Marcello osserva il suo locale vociante e allegro. È consapevole che più passa il tempo, più le cantine come le sue diventano bestie rare, braccate e azzannate dall'avvento feroce dei fast food, dell'esotico taroccato, dagli atelier del gusto, dalle catene del cibo standardizzato, preconfezionato, precotto.

“La cultura che sta dietro alla vera cucina della mia terra – osserva però Marcello Schillaci – in fondo è quella del pentolino pieno di Virtù che viene offerto in segno di amicizia e mutuo aiuto. Una cultura che si sta perdendo, inutile nascondere. Ma sono comunque ottimista, la cucina teramana non potrà mai morire. Per una sola, semplice ragione...è buona”.