

TERAMO: TEMPO DI VIRTU', UNA MANIFESTAZIONE PER CELEBRARE IL RITO

24 Aprile 2015

TERAMO – “Al primo di maggio noi usiamo di cucinare insieme ogni sorta di legumi, fave, fagioli, ceci, lenti, con verdure e ossa salate, orecchi e piedi pure salati di maiali; e questa minestra chiamiamo Virtù”.

Così scriveva nell'Ottocento il celebre linguista abruzzese Giuseppe Savini, nel suo saggio *Lessico del dialetto teramano*.

Una ricetta, quella delle virtù, che rientra a tutti gli effetti tra i più radicati usi e costumi del posto, come dimostra anche la manifestazione, dal nome “Le virtù di Teramo”, organizzata dal Comune in collaborazione con l'associazione ascolana “Fritto misto nel corso di questo weekend.

L'appuntamento comincia oggi e si protrarrà per l'intero weekend in piazza Martiri della Libertà, nel pieno centro cittadino, per una tre giorni intensa e completamente immersa nella cultura, nella degustazione e nella cucina locale.

Protagoniste indiscusse saranno, appunto, le Virtù, uno dei piatti principe della gastronomia teramana che per tradizione si prepara con l'arrivo del mese di maggio.

“Maggio è il mese del raccolto – spiega ad *AbruzzoWeb* il titolare e chef del ristorante teramano ‘La cantina di Porta Romana’ e uno degli organizzatori dell'evento, Marcello Schillaci – e, ogni anno, le massaie delle nostre parti erano solite far posto in dispensa per i nuovi prodotti, smaltendo gli avanzi con cui, poi, andavano a preparare le virtù”.

Ma di cosa si tratta? In cosa consiste più precisamente questa pietanza? “Con il termine Virtù – prosegue Schillaci – s'intende un piatto unico a base di legumi secchi e freschi, verdure, pasta, avanzi di carne di maiale, spezie e altri condimenti”.

Una sorta di zuppa, quindi, con alla base una serie di ingredienti molto diversi tra loro e sapientemente mescolati. Guai, però, a definirla solo minestrone perché è molto di più: secondo lo stesso Schillaci si tratta infatti di “un vero e proprio rito propiziatorio, di una pietanza attraverso cui lasciarsi alle spalle l'inverno e inneggiare alla primavera e al raccolto”.

Non a caso, la leggenda narra che le Virtù dovessero contenere sette tipi di legumi, sette tipi di pasta, sette tipi di erbe, e che il tutto dovesse essere cucinato da sette vergini per ben sette ore. Sette, esattamente come le sette virtù cristiane.

Dalla leggenda, la ricetta originale, che poi è anche quella utilizzata ai giorni nostri, ha mutuato l'obbligo da parte di chi si occupa della preparazione di “cuocere ogni ingrediente singolarmente e assemblare il tutto solo alla fine”.

Questo almeno quanto afferma Schillaci, uno dei massimi esperti di questa prelibatezza che, proprio per questo motivo, si occuperà di dare lezioni di Virtù nel corso della manifestazione che prenderà il via oggi e il cui programma prevede una serie di interessanti iniziative dedicate alla conoscenza della storia e della tradizione gastronomica del Teramano.