

1° Maggio (ma non solo) tempo di virtù teramane, ecco i nostri consigli su dove mangiare le migliori

27 Aprile 2024

di **Giancarlo Pierannunzi**



TERAMO – Ogni anno, il primo maggio porta con sé un rituale antico che risuona nelle strade e nelle case della provincia di Teramo, riportando in vita una tradizione culinaria che affonda le sue radici nel passato. Al di là delle ricette e dei dettagli tecnici, c'è un'essenza profonda e una simbologia intrinseca che circondano il piatto principe della cucina teramana: le virtù.

Consumate con gioia e solennità il primo maggio, rappresentano un rito antico, un omaggio alla dea Maja e un auspicio per la fertilità della terra e l'abbondanza del raccolto. La leggenda

racconta che le virtù prendono il loro nome da un antico rituale: sette vergini preparavano il piatto utilizzando sette legumi, sette aromi, sette tipi di carne, sette verdure di stagione e sette varietà di pasta, il tutto cucinato in sette ore. Questo numero magico, il sette, rappresenta le sette virtù cristiane, dando al piatto un significato simbolico profondo.

Ma cosa rende le virtù così speciali? Forse è il loro carattere unico, dato da oltre cinquanta ingredienti diversi, o forse è il legame profondo con le tradizioni familiari, tramandate di generazione in generazione. Certo è che preparare le virtù richiede tempo, pazienza e abilità, tanto che il loro gusto ricco e complesso è apprezzato da chiunque abbia la fortuna di assaggiarle.

Per preservare l'autenticità di questa ricetta tradizionale, un gruppo di esperti e ristoratori teramani ha elaborato un disciplinare riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e delle Politiche Forestali. Questo documento non solo garantisce la qualità e l'integrità delle virtù, ma protegge anche la loro storia e il loro significato culturale.

Ma il primo maggio non è solo una festa culinaria, è un momento di riunione e di celebrazione per le famiglie teramane. Ricorda i tempi passati, quando ci si riuniva per preparare insieme le virtù, condividendo compiti e ricordi. È un'occasione per onorare coloro che non ci sono più e per celebrare i legami che uniscono. Il primo maggio è insomma un tributo alla storia, alla cultura e alla tradizione.

Tra i ristoranti dove negli ultimi anni abbiamo assaggiato le virtù teramane ne abbiamo selezionati 24 nei quali riteniamo l'esperienza delle virtù teramane sia da considerare per chiunque voglia immergersi in un'esperienza ravvicinata con la cucina e le tradizioni teramane. Molti di essi offrono il servizio d'asporto, un'ottima soluzione per gustare le prelibatezze in compagnia di familiari e amici, o anche all'aria aperta quando il tempo lo permette.

- La Cantina di Porta Romana – Corso di Porta Romana, 105 – Teramo
Una trattoria vecchio stile che custodisce gelosamente la tradizione delle virtù teramane. Al suo oste, Marcello Schillaci, si deve il disciplinare a tutela della ricetta.
- Agriturismo Da Lidia – Frazione Sardinara – Teramo
Un luogo quasi di culto per i teramani, dove la chitarra alla teramana ed il timballo evocano ricordi d'infanzia.
- Il Capolinea – Via Francesco Crispi, 30 – Teramo
Un'insolito ristorante situato all'interno della stazione ferroviaria proprio a ridosso dei binari, nato nel 1989 dove si possono gustare specialità tradizionali e la sera un'ottima pizza.

- Entroterra Trattoria Sostenibile – Via Vittorio Veneto, 48 – Teramo
Una gemma culinaria aperta da poche settimane in centro, dove tre giovani soci, già noti per aver lavorato in note insegne della città, propongono una cucina del territorio fatta bene, replicando le ricette della nonna con un tocco di modernità.
- Enoteca Centrale – Corso Vincenzo Cerulli, 24/26 – Teramo
Storica enoteca con ristorante di qualità che ha segnato la storia della ristorazione a Teramo centro. Anche se quest'anno rimarrà chiusa per il primo maggio, merita una menzione per la sua eccellenza culinaria.
- Condito (Ex Cantinone) – Via Ciotti, 5 – Teramo
Braceria e pizzeria di qualità, Condito offre piatti tradizionali come mazzarelle e trippa alla teramana, mantenendo vive le tradizioni locali, aperto esclusivamente la sera, con l'eccezione di occasioni speciali come il primo maggio.
- Da Gilda – Contrada Specola – Teramo
Situato sul colle della Specola che guarda la città, al ristorante Da Gilda si trova una cucina tradizionale a tratti moderna.
- Ristorante Hotel Zunica 1880 – Piazza Filippi Pepe – Civitella del Tronto
Una vera eccellenza culinaria con oltre 140 anni di storia. Le virtù teramane vengono preparate con maestria e passione, offrendo un'esperienza gastronomica indimenticabile.
- Villa Corallo – Via Metella Nuova, 37 – Sant'Omero
Il lato ristorativo è stato preso in gestione da Daniele Zunica, offrendo la stessa ricetta del Ristorante Zunica 1880 a Civitella in una nuova ed elegante location.
- Osteria dei Maltagliati – Corso Umberto I, 36 – Torano Nuovo
Un piccolo gioiello nel centro storico di Torano, dove la cucina moderna del territorio si unisce allo stile dell'osteria, offrendo una versione moderna delle classiche virtù teramane.
- L'Arca – Via Giuseppe Mazzini, 109 Alba Adriatica
Le loro virtù hanno un'impronta unica ispirata alla filosofia della bio cucina mediterranea. Da anni, lo chef si impegna a promuovere questa visione attraverso un mix di sapori deliziosi e benefici per la salute. La sua concezione della cucina è stata documentata nel libro *Bio Cucina Mediterranea*.
- Tre Archi – Via Antica Salara, 25 – Guardia Vomano di Notaresco
Da oltre cinquant'anni, questa storica insegna, fondata nel lontano 1969, ha narrato la storia del territorio attraverso la sua cucina genuina e tradizionale, mantenendo viva la tradizione da generazioni.
- Osteria degli Ulivi – Via Fornaci – Montorio al Vomano
Offre un viaggio nei sapori autentici della buona cucina, con sapori decisi ed eleganza. Le virtù teramane sono un vero capolavoro gastronomico, preparato con cura e

maestria.

- Country House Lo Scoiattolo – Frazione Cusciano – Montorio al Vomano
Il ristorante più alto della provincia di Teramo non montana, offre una cucina tradizionale senza fronzoli, genuina e succulenta con un panorama unico da Montorio fino al mare.
- Locanda San Michele – Contrada Camerale – Montorio al Vomano
Prepara le virtù secondo tradizione e le inserisce come piatto fuori menù. Offre una cucina gourmet di gran gusto ed eleganza, lo chef ha lavorato al fianco di Heinz Beck, 3 stelle Michelin, per diversi anni.
- L'Anfora – Via Nazionale, 194 – Basciano
Immerso nel verde con un lago di fronte e un ampio giardino, L'Anfora propone una cucina del territorio a tratti rivisitata, offrendo un'esperienza culinaria interessante.
- Per Voglia – Strada 24 Maggio, 25 – Castelbasso di Castellalto
Un piccolo gioiello incastonato nel suggestivo borgo di Castelbasso, offre una cucina del territorio ben realizzata con un taglio moderno.
- Ristorante Podere Marcantò – SS80, 26 – Mosciano Sant'Angelo
Vicino allo svincolo autostradale, location elegante che propone una cucina di terra ben fatta con ingredienti e lavorazioni ricercate.
- Borgo Spoltino – Sant'Angelo contrada Selva Alta – Mosciano Sant'Angelo
Qui, l'esperienza culinaria si fonde con la bellezza della natura, creando un'atmosfera unica e indimenticabile.
- Ristorante Zenobi – Via degli Ulivi, 49 – Colonnella
Storica e blasonata insegna che propone una cucina autentica e genuina, realizzata con maestria e passione secondo le antiche tradizioni abruzzesi, capra alla neretese in primis.
- Da Gianfranco – Via delle Orchidee, 5 – Alba Adriatica
Offre una saporita cucina di terra e baccalà in un luogo accogliente ed elegante a due passi dal mare.
- Bistrot24 – Via G. Di Giorgio, 5/7 – Roseto degli Abruzzi
Offre un'esperienza culinaria di terra molto curata ed elegante, con la possibilità di gustare anche degli ottimi piatti a base di baccalà.
- Ristorante Bacucco D'Oro – Via del Pozzo, 8 Mutignano di Pineto
Propone un'esperienza culinaria autentica e genuina, cura e ricerca delle materie prime, passione, rendendo ogni piatto un'eccellenza.

Le virtù teramane, le cui interpretazioni che uscissero dagli schemi tradizionali negli anni hanno dato vita a diverse polemiche, vengono declinate anche con il pesce dai ristoranti che propongono cucina di mare. Questo perché, raccontano proprio i ristoratori, la domanda di

“Virtù di pesce” è cresciuta negli anni, inducendoli a creare diverse varianti che in genere includono ingredienti vegetali, legumi, pesce, crostacei e molluschi, rispondendo al desiderio del cliente. Ne abbiamo selezionati sei.

- La Granseola - Via Vittorio Veneto, 25 - Teramo
Un ristorante che ha introdotto la tradizione marinairesca a Teramo centro, offrendo una cucina classica e di alta qualità diventata un punto di riferimento in città.
- Cipria di Mare - Via Luigi Badia, 30 - Teramo
Situato in zona stazione ferroviaria, questo locale ha adottato una cucina più moderna ed elaborata. Oltre alle virtù ispirate al mare offre anche le classiche da asporto.
- Conchiglia d'Oro - Via Nazionale Adriatica Nord - Pineto
Questo ristorante a Pineto propone un'ottima cucina di mare a tutto tondo, in un ambiente elegante e raffinato.
- Manetta - Via Somalia, 15 - Roseto degli Abruzzi
A Roseto degli Abruzzi, questo ristorante è celebre per la sua qualità ed il suo approccio moderno alla cucina di mare.
- Élite cucina di mare & Boutique Hotel - Via Makarska, 50 - Roseto degli Abruzzi
Con uno staff giovane e dinamico, tutto sotto i 30 anni, Élite si fa notare per la sua proposta culinaria unica, che prende ispirazione dalle stagioni del mare con un cuore montano. La cucina, raffinata e dai sapori audaci, si distingue per la sua eleganza e originalità.
- Il Palmizio - Via Guglielmo Marconi, 160 - Alba Adriatica
Questo eccellente ristorante di mare molto attento alla valorizzazione ed alla ricerca di ricette e materie prime di alta qualità. propone un “Omaggio alle Virtù”, una minestra che celebra le primizie del mare e del campo.

Fuori dall'Abruzzo, infine, come non menzionare il Ristorante Dalla Gioconda * in Via dell'Orizzonte n. 2 a Gabicce monte (Pesaro Urbino). Le radici teramane dello chef **Davide Di Fabio**, nato a Rho ma cresciuto a Bellante, sono il cuore pulsante della sua cucina, come dimostrato dall'innovativo piatto chiamato Zuppiera. Ispirandosi proprio alle tradizionali virtù teramane, Di Fabio ha creato un piatto che celebra la rinascita della primavera. La Zuppiera vede sette varietà di pasta diverse cucinate insieme in un brodo di pesce, accompagnate da una selezione di pesce crudo, variegata in base alla disponibilità stagionale. Il tutto è arricchito da una salsa di cozze, una di canocchie, fegati di seppia e prezzemolo, creando un gioco di consistenze e temperature che evoca ricordi di tradizione, ma anche di innovazione e sostenibilità. Dopo un solo anno dalla sua apertura, ha ricevuto il prestigioso riconoscimento della stella Michelin, seguito dalla stella verde. La sua carriera è stata plasmata da 17 anni di esperienza nella cucina dell'Osteria Franciscana, prima di emergere come chef principale

presso Dalla Gioconda.

Sia che tu sia un appassionato della tradizione o un curioso gourmet, questi ristoranti offrono un'ampia varietà di opzioni per soddisfare ogni palato e garantire un'esperienza culinaria indimenticabile nel cuore dell'Abruzzo.