

A PINETO LE VIRTÙ A DOMICILIO O DA ASPORTO PER IL PRIMO MAGGIO

30 Aprile 2020

di **Redazione**



PINETO – Anche quest’anno, nonostante il delicato momento che stiamo vivendo, legato all’emergenza epidemiologica da Covid-19, a Pineto (Teramo) la tradizione delle Virtù proposte il primo maggio dagli esercenti non si interromperà.

Le ultime disposizioni in materia di contenimento del contagio prevedono per i ristoranti la possibilità di lavorare solo con le consegne a domicilio o con l’asporto, così l’amministrazione comunale nei giorni scorsi ha interloquito con gli operatori della ristorazione per non interrompere quest’anno la tradizione delle Virtù che caratterizza il primo maggio seppur attenendosi alle normative vigenti. L’obiettivo è quello di dare continuità a una iniziativa

molto apprezzata, che ogni anno ha richiamato anche molti turisti, e che ha visto una fattiva collaborazione tra tutte le attività del territorio.

Negli anni passati sono stati circa 60 gli esercenti di Pineto, tra lidi e hotel, aderenti all'iniziativa "Itinerari del gusto", il percorso di collaborazione virtuosa portato avanti dal Comune di Pineto ormai da sei anni, e che in questo contesto può rivelarsi ancora più importante generando economia e permettendo a tutti di lavorare offrendo questo piatto a quanti vorranno acquistarlo.

Quest'anno circa 20 esercenti hanno comunicato la loro disponibilità, un numero importante considerando le difficoltà del periodo. Anche quest'anno è stato coinvolto l'Istituto Alberghiero 'Crocetti' di Giulianova, con alcuni docenti per far conoscere, attraverso un video che verrà poi divulgato sui social, la ricetta e il procedimento di questo piatto della tradizione teramana.

Il piatto de le virtù è a base di legumi, verdure e paste di vario genere, in particolare realizzato con 7 tipi di legumi, 7 diverse erbe aromatiche, 7 verdure fresche, 7 ortaggi, 7 tipi di carne di maiale, 7 tipi di pasta fresca o secca e 7 ingredienti vari come olio, sale e vino bianco. Trae la sua fondamentale caratteristica dalla stagione in cui è possibile utilizzare la varia gamma di verdure e legumi e per tradizione è un piatto che salutandoci l'inverno porta con sé l'auspicio di una bella stagione ricca di frutti e di un buon raccolto.

L'esperienza degli Itinerari del Gusto punta a far conoscere ai cittadini e ai turisti piatti tipici che connotano, grazie agli ingredienti e alla tecnica di preparazione, una cultura culinaria straordinaria, il territorio di riferimento, la sua storia e la sua economia. Tra i piatti valorizzati con questo progetto anche il brodetto alla pinetese e le mazzarelle, ovvero involtini di coratella di agnello avvolta in foglie di indivia legati con budelline dello stesso agnello.

"Il periodo che stiamo vivendo è particolarmente difficile per tutti - commentano in una nota dall'amministrazione comunale di Pineto - in particolare per quanti operano nella ristorazione. Per questo motivo abbiamo deciso di cogliere l'opportunità di promuovere le virtù, seppur con la modalità di vendita da asporto o con consegna a domicilio. Ringraziamo i tanti esercenti che hanno comunicato la loro adesione al progetto 'Itinerari del Gusto' per la loro volontà di cogliere questa opportunità, Edda Migliori per la sua preziosa collaborazione, la consigliera **Massimina Erasmi** che da sempre segue il progetto, **Antonio Moscianese Sartori** dell'Accademia della Cucina Teramana che dall'inizio ha seguito il percorso di valorizzazione di questo piatto e l'Istituto Crocetti".

"Anche quest'anno nonostante la situazione d'emergenza, - aggiunge la consigliera

Massimina Erasmi – abbiamo onorato le nostre tradizioni con il piatto tipico del primo maggio: le Virtù. Con l'Amministrazione abbiamo voluto supportare e ringraziare tutte le attività che, seppur distanti fisicamente restano unite, rimboccandosi le maniche con la loro voglia di fare e ripartire nel giorno nel quale si celebra il lavoro. Che sia di buon auspicio per una pronta ripresa economica del settore e come Amministrazione Comunale faremo la nostra parte per supportare gli operatori”.

Le attività aderenti sono: i ristoranti: Antico Porto del Cerrano, Bacucco d'Oro, ET.NA, Hosteria Vecchio Frantoio, Il Ritrovo, La Conchiglia d'Oro, La Taverna del Mare, Locanda D'Annunzio, Gianforte, Ovino, Resilienza; gli agriturismi: La Fattoria di Leopoldo, S. Agnese; le gastronomie: Colle Cretone, Conad e Pizzeria Adriatica.