

Chiude per sempre l'osteria che ha reso celebri le virtù teramane dandogli un disciplinare

22 Maggio 2026



TERAMO - In un quarto di secolo ha contribuito a rendere celebri le virtù teramane, piatto della tradizione le cui origini si perdono nei secoli ma che nessuno prima era stato capace di narrare ad un pubblico tanto ampio fino a farne parlare sulle tv nazionali. Ha lavorato per dargli un disciplinare e si è sempre battuto come un leone - con la sua dialettica spesso colorita - per difendere la versione autentica che lo rispettasse.

Marcello Schillaci chiude ora la sua Cantina di Porta Romana, che nell'omonimo rione di Teramo è stato un autentico tempio della cucina teramana, crocevia di persone di ogni età ed estrazione sociale, dove il primo maggio - quando tradizionalmente si consumano le virtù -

c'è ancora oggi chi si reca con il pentolino da far riempire e riportare a casa.



Le virtù teramane

“Ho voluto fortemente il disciplinare per tutelare l’importanza di questo piatto, l’importanza di una comunità, non è un piatto comune, richiede un impegno lungo e laborioso, è un rito collettivo e ha una storia che parte da lontano” ricorda. “Una storia di solidarietà e condivisione e andava tutelato, considerata anche la sua complessità”.

E che attorno a Porta Romana ha avuto la sua più grande espressione: ancora nel dopoguerra, in questo quartiere circondato da orti prima dell’espansione edilizia, si contavano più di cento cantine in cui i contadini si ritrovavano e i raccoglitori di uva venivano pagati con il vino.

“Prima di me era scemato l’interesse delle virtù, il disciplinare è servito proprio a cristallizzare la ricetta”, dice Marcello. “Non certo per chi le prepara in casa che le fa come vuole e secondo le interpretazioni che magari di generazione in generazione hanno apportato delle modifiche, ma per chi le serve al pubblico”.

Oggi però, Marcello sembra usare toni più concilianti nei confronti dei tanti che, negli anni, hanno rivisitato il piatto. “Ci sono anche versioni di pesce, pure apprezzabili”, dice oggi, “ma le virtù sono una cosa ben precisa e non c’è niente di creativo: sono i rimasugli dell’inverno e le primizie dell’orto, punto”.

Cinquanta in tutto gli ingredienti previsti dal disciplinare: “L’osso di prosciutto si fa soffriggere insieme a aglio, cipolla e pomodoro. Questa è la base dalla quale si parte”, spiega Schillaci. “Poi si utilizzano pasta secca mista, proprio perché una volta la pasta si vendeva sfusa, tutte le primizie dell’orto, dalla cicoria alla cicorietta fino alla borragine, le fave, i piselli, i fagiolini, le taccole, e i legumi secchi e le erbe aromatiche”.

“Ma già il fatto che puoi scegliere le proporzioni, mettendo magari più o meno fagioli, più o meno pasta, significa creare una variante”, rileva. Ricordando quando poco dopo il riconoscimento del disciplinare dal Ministero dell’Agricoltura, nel giugno del 2011, fece intervenire i carabinieri a Tortoreto dove una sedicente sagra delle virtù proponeva un piatto che non lo rispettava: “Era una frode alimentare, servivano di fatto una pasta e fagioli! La feci sospendere”, dice.

Ora un sipario si abbassa per sempre: “Chiudiamo per raggiunti limiti di età di mia moglie ma soprattutto miei, sono quarant’anni che cucino e come tutte le belle storie anche questa finisce”, dice quasi commosso. Rivelando di essersi offerto anche di lavorare in cucina gratuitamente per accompagnare l’avvio di una nuova gestione senza però trovare nessuno interessato: “Oggi i giovani non hanno voglia di lavorare, soprattutto nel fine settimana”.

MARCELLO SCHILLACI, ECCO LE VERE VIRTÙ TERAMANE

Ma come ha abituato, non le manda a dire: “La cucina teramana autentica, a Teramo non la fa più nessuno”, dice. “Oggi ha un costo notevole, tenere quattro ore il gas acceso costa. I tempi di preparazione delle ricette teramane sono lunghi. Molti ragazzi che iniziano hanno un approccio nuovo, non hanno la mentalità del sugo lungo e delle lente preparazioni”.

La Cantina di Porta Romana resta aperta fino al 2 giugno. Chi non l'avesse mai frequentata ha un'ultima occasione di farlo.