



La disfida delle virtù teramane, una questione di mecenatismo gastronomico

2 Maggio 2025 

TOSSICIA – Qualità, pregio, dote. Quelli degli uomini e delle donne, appassionati e laboriosi. E poi quelle che si mangiano, molto più di un piatto. Le virtù si prestano ad almeno queste due interpretazioni – e per questo furono da spunto anche per il nome di questo giornale, tra il generico sostantivo e la tipica preparazione sembrò azzeccato per una testata enogastronomica – e le si è ritrovate un po' tutte e due ieri, primo maggio, nella tenuta di campagna della famiglia Arnese Ceci, a Tossicia.

Un autentico rito in cui si fondono leggenda, religione e cultura contadina, che della condivisione ha fatto la sua cifra. Così, se in centro città c'è ancora chi, come la Cantina di Porta Romana, distribuisce alle famiglie meno fortunate il pentolino pieno di virtù, da queste parti alle pendici del Gran Sasso amici e appassionati da qualche anno si riuniscono all'insegna della convivialità. Non manca una giuria, che si diverte a valutare la migliore tra le numerose preparazioni che forniscono gli osti locali, che si moltiplicano anno dopo anno.

Sono stati i padroni di casa, gli avvocati **Leonardo Arnese** e **Maria Ceci**, insieme al figlio **Pierludovico**, anche lui avvocato, a dirigere l'impeccabile organizzazione di una giornata che, nel segno dell'ospitalità e della condivisione che le virtù teramane storicamente evocano, ha visto confrontarsi almeno cinque ristoratori con le loro personali interpretazioni di una ricetta che affonda le radici nella notte dei tempi.

A "giudicarli", ma solo per gioco, una giuria di giornalisti, presieduta da **Fabio Capolla** e composta da **Gennaro Della Monica**, **Lorenzo Valleriani**, **Massimo Di Cintio** e **Marco Signori**.

Almeno cinque, perché ad un certo punto tanti erano i pentoloni da aver perso realmente contezza di quanti e di chi fossero le virtù offerte. Di sicuro, l'unica reinterprete contemporanea è stata di **Gianluca Ricci**, di Locanda San Michele proprio a Tossicia, e la vincitrice onoraria ancora una volta la versione di **Eugenia Bonnici Castelli**, madrina del convivio, che incarna la teramanità, non solo in cucina, in passato protagonista di una *straordinaria ricetta di Natale proprio per Virtù Quotidiane*.

Hanno partecipato anche **Massimiliano Di Gianvito** di Cafè Des Artistes di **Giulio Mercante**, **Davide Mercolini** di Locanda San Michele, **Jacopo Divisi** di Entroterra trattoria sostenibile, **Danilo Arcaini** di Villa Umberto, **Marcello Schillaci** della Cantina di Porta



Romana, **Federico Falconi** di Farmacia-Rimedi Liquidi e Alimenti, gli eredi di Pasquale Cordoni di Condito già Antico Cantinone.

Non sono mancati i dolci, tra cui la torta delle virtù cardinali realizzata da **Stefano Norcini** di Manari Caffè e la torta di cioccolato di **Giovanni Centini** di Centini Choccolate, ed ha portato i suoi saluti il presidente della Regione, **Marco Marsilio**.



Virtù teramane

Il celebre piatto “svuotadispenza” – guai a chiamarlo zuppa, men che meno minestrone – , storicamente considerato anche rito propiziatorio, segna la fine dell’inverno e l’inizio della primavera. Per questo, si usava utilizzare i legumi secchi come fave, piselli, ceci, lenticchie e fagioli, e gli avanzi della pasta sia secca che fresca, per questo di diverse forme e dimensioni, insieme alle primizie dell’orto come bietola, zucchine, carciofi, patate, cipolle, asparagi, spinaci, cicoria, agretti, borragine, carote, sedano, finocchio. Il tutto arricchito da una serie di erbe aromatiche, che giocano un ruolo fondamentale, e insaporito dall’osso del prosciutto.

La particolarità della ricetta, che la rende anche piuttosto lunga e complessa, è rappresentata dal fatto che i vari elementi vengono cotti singolarmente, solo infine assemblati. Un modo, insomma, non solo per non sprecare cibo, ma anche un auspicio per un’estate ricca e generosa.