

PRIMO MAGGIO, A COLLEDARA LE VIRTÙ IN CASA DEL DOTTORE DIVENTANO UN RITO COLLETTIVO

di Ismaele Vicentini



COLLEDARA - Il Primo maggio a casa del dottor **Claudio D'Archivio** è un giorno di festa

insieme ad amici, colleghi e compaesani, alla riscoperta del piatto tradizionale teramano per eccellenza.

Ornano Grande di Colledara (Teramo), ore 8,00, si accende la prima pentola con trito di spezie e odori immersi in venticinque litri di olio extravergine di oliva. Ore 11,00 si spengono i dieci pentoloni ricolmi di virtù, ecco che si rinnova un rito iniziato trentadue anni fa.

Durante il periodo dell'università, Claudio lavorava saltuariamente in un ristorante della zona che ogni anno proponeva le virtù, uno dei suoi piatti preferiti per gusto, ma anche per storia.

Così, terminati gli studi di medicina, decise di iniziare a cucinare le virtù a casa per il fratello, le fidanzate e i genitori, seguendo la ricetta imparata quando faceva il cameriere.

Già dall'anno successivo, però, l'invito venne esteso a qualche amico, poi a qualche collega, fino ad arrivare ad oggi che le porzioni da preparare sono diventate 4.500, per quasi sette quintali di virtù.

La giornata inizia con una ricca colazione con porchetta, affettati e formaggi per continuare con quello che a Teramo era il rito del "pentolino", le persone arrivano a casa D'Archivio col proprio contenitore vuoto e lo portano via pieno di virtù. Chi invece resta ospite gode appieno del clima goliardico della giornata e, oltre al piatto tipico, può gustare anche il timballo e un secondo di carne ogni anno diverso, il tutto all'insegna della convivialità e della gioia di stare insieme.

Nel tempo la ricetta di questo piatto della cucina teramana è stata reinterpretata da Claudio fino a raggiungere quello che per lui e molti dei commensali è l'optimum per godere di un piatto genuino e gustoso al punto giusto.

La svolta si è avuta con la decisione di non inserire più la pasta, ma di sostituirla, se così si può dire, con diversi tipi di cereali, aumentando contemporaneamente anche il numero di legumi e verdure presenti.

Roveja, quinoa, ceci messicani, ceci di Monteleone, bulgur, sorgo, miglio decorticato, farro,

cicerchia, lenticchie di Colfiorito sono solo alcune delle aggiunte agli ingredienti dettati dal disciplinare teramano, dal quale Claudio prende le distanze esclusivamente per una questione di sperimentazione di nuovi sapori e profumi. Sperimentazione alla quale ormai partecipa anche il titolare dell'Antica Drogheria Bavicchi a Perugia, dove il medico si era ritrovato per caso e che oggi è un punto di riferimento per la ricerca di ingredienti non ancora utilizzati.

Il suo principio è proprio quello di cercare di amalgamare il maggior numero di odori possibili, lasciando ad ognuno la sua consistenza e il suo sapore. Quest'anno è arrivato a mescolarne 110 diversi.

La lavorazione è quindi molto delicata e, pur cominciando alcuni giorni prima, vede il suo intensificarsi nel pomeriggio precedente, per poi continuare tutta la notte fino alla mattina del primo maggio.

Come in tutte le cose, sono i particolari a fare la differenza, gli "insaporitori", ossa e cotenne di maiale, sono conservati da dicembre, parte delle verdure vengono dal proprio orto, il pane è fatto in casa sotto forma di focaccia, la "scarapiccia", viene preparato un cartellone con tutti gli ingredienti in modo che gli invitati possano controllarli per eventuali intolleranze o allergie. Nulla è lasciato al caso.

Non sempre in accordo con la famiglia e con qualche collega che lo chiama scherzosamente "folle" per la mole di lavoro che sopporta in questi giorni, Claudio vive per il primo maggio, per una giornata impagabile alla quale non rinunciarebbe per nulla al mondo.

Nell'aprile del 2016, avrebbe dovuto subire un intervento abbastanza importante ad un polmone e lui, in accordo con il chirurgo che lo avrebbe operato, decise di posticipare l'operazione al due maggio. Farla prima avrebbe impedito l'organizzazione della trentesima edizione e questo non poteva succedere.

Alcuni amici e colleghi rendendosi conto della difficoltà del momento lo aiutarono e lo sostennero più di prima. Il professor **Vittorio Calvisi**, il primo maggio di quell'anno, si

presentò con una torta recante un incoraggiamento in aquilano, “Scrocchia frà”, a sottolineare la volontà di stargli accanto. Un momento molto toccante culminato l’anno successivo nell’abbraccio liberatorio con il figlio **Gabriele**, in una sorta di, futuro, passaggio di consegne per la continuazione del rito.