

RICETTA “ERETICA” DELLE VIRTÙ TERAMANE, È POLEMICA CONTRO CANALE 5



TERAMO - È polemica a Teramo, ma non solo, per una ricetta “eretica” delle virtù, piatto tipico della tradizione, una minestra costituita da un insieme di verdure, legumi, odori, carni e pasta, presentata durante una trasmissione su Canale 5.

“Dopo le mazzarelle lesse alla prova dei cuochi, oggi apprendiamo da Canale 5 che le virtù possono essere fatte con fave e pancetta bruscolita (altro piatto terramano). Virtù di pesce ... di tutto e di più, per dirla in breve piatto ricco mi ci ficco”, scrive in una nota l’associazione

Robin Hood, che non esita a parlare di “frodi commerciali in estrema sintesi”.

“Tutto ciò che va al di là del disciplinare si configura così. Nel mentre nelle quattro mura della propria abitazione si può fare quello che vuole, in pubblico e soprattutto in commercio non è così - fa osservare l’associazione - . Invitiamo la stampa a pubblicare nella edizione di domani il disciplinare delle virtù, per dare un contributo fattivo alla tutela di questo patrimonio gastronomico”.

“È il piatto dell’orto”, ha ricordato con una punta d’orgoglio **Marcello Schillaci**, custode dell’antica cucina teramana e “padre” del disciplinare che nel 2011 ha cristallizzato la ricetta del piatto tipico del primo maggio, “quando le nonne attingevano negli orti che confinavano con le antiche mura della città, recuperavano tutto l’avanzo dell’inverno, si svuotavano le madie per quello che era un vero e proprio rito propiziatorio mettendo insieme il vecchio e il nuovo, le ossa di prosciutto, i legumi, assieme a tutte le primizie, spinaci, rapa rossa, unendoli alla pasta spezzata, che una volta si comprava sfusa, e rimaneva nei cassetti”.