

Virtù teramane: all'Alberghiero "Di Poppa-Rozzi" a confronto ristoratori e futuri chef

21 Aprile 2026



TERAMO – Quello che da anni la città di Teramo attende dalle istituzioni — e che troppo spesso, tra una priorità e l'altra, finisce nel dimenticatoio — questa volta finalmente sta prendendo forma. E lo fa in modo autentico, quasi in punta di piedi, per poi rivelarsi in tutta la sua sincerità: non un concorso, ma un vero evento di promozione e valorizzazione del territorio, “Virtù a confronto”.

Protagonista dell'iniziativa è stato l'Istituto Di Poppa-Rozzi, che ha creduto fino in fondo nel valore culturale e identitario delle virtù teramane. Tra i principali promotori il professor **Davide Di Teodoro**, appartenente a una storica famiglia di ristoratori teramani — alla guida del Ristorante Pizzeria La Stazione a Teramo e socio del Green Park Eventi a San Nicolò a Tordino — il vicepresidente **Domenico Iobbi**, il professor **Vincenzo Pinto** di sala e la dirigente scolastica **Caterina Provvisiero**.



Insieme hanno dato vita a un nuovo approccio: un momento di incontro e condivisione tra professionisti della ristorazione, studenti e istituzioni, capace di restituire dignità e slancio a una delle tradizioni più rappresentative del territorio.

Ma per comprendere davvero il senso profondo dell'evento, è necessario ricordare cosa siano le virtù teramane. Molto più di un piatto: un rito collettivo che ogni anno si rinnova il primo maggio e che rappresenta uno dei simboli più autentici dell'identità gastronomica locale. Le virtù non sono una ricetta codificata, ma una zuppa ricchissima che unisce i prodotti freschi della nuova stagione con le ultime scorte dell'inverno, in un incontro simbolico tra ciò che finisce e ciò che rinasce, tra passato e futuro.

Attorno a questo piatto si è sviluppata, nel corso dei secoli, una tradizione ricca e stratificata, profondamente legata al mondo contadino e ai riti propiziatori della primavera. Il passaggio tra il 30 aprile e il primo maggio segnava simbolicamente la fine dell'inverno e l'inizio della stagione della fertilità, il cosiddetto "Capodanno contadino", dedicato alla dea Maja, da cui deriva il nome del mese di maggio.

In questo contesto prendeva forma un piatto dal valore augurale, concepito come gesto collettivo di speranza, pensato per invocare abbondanza, prosperità e buon auspicio per il

raccolto futuro.

La tradizione si è poi arricchita di racconti e leggende, tra cui quella delle sette vergini e dei sette ingredienti per categoria, in un richiamo simbolico alle sette virtù cristiane. Ma al di là del mito, la realtà è ancora più straordinaria: per preparare le virtù servono spesso oltre cinquanta ingredienti e diversi giorni di lavoro, in un'organizzazione familiare e collettiva che trasforma la cucina in un vero rito sociale.

È proprio questo spirito che l'evento ha voluto riportare al centro: non solo la ricetta, ma il significato culturale, identitario e comunitario delle Virtù. Un patrimonio che ogni famiglia custodisce e tramanda con varianti personali, ma con un comune denominatore fatto di memoria, fatica condivisa e appartenenza.



Il risultato è stato tangibile ed emozionante. Vedere ristoratori confrontarsi con entusiasmo, dialogare tra loro e interagire con gli studenti dell'istituto — sempre più preparati e coinvolti grazie alla loro passione e a quella dei docenti — è stato qualcosa di raro e prezioso.

Un momento in cui la tradizione si è fatta ponte tra generazioni. Per la prima volta, le virtù teramane non hanno diviso ma unito.

Non sono mancate riflessioni sul disciplinare — inteso come strumento di tutela dell'origine del piatto — ma il focus è rimasto sulla narrazione di una tradizione profondamente teramana, che ogni anno continua a essere proposta a migliaia di persone nei ristoranti della provincia.

I sette cuochi invitati non sono stati scelti a caso: il numero richiama le sette virtù cristiane, simbolismo valorizzato anche dal lavoro delle studentesse della classe II D — De Dominicis, Calzetta e Marinari — che, con il supporto della docente di lettere **Roberta Manente**, hanno realizzato una presentazione capace di intrecciare storia e leggenda.

Gli chef del territorio hanno portato ciascuno la propria esperienza, dando vita a un confronto autentico e non competitivo. Accanto a loro una platea qualificata composta da istituzioni,

giornalisti e professionisti del settore — tra cui il critico enogastronomico **Antonio Paolini**, i sommelier di Assosommelier e della Confraternita del Grappolo — oltre a **Giancarlo Pierannunzi**, collaboratore di *Virtù Quotidiane* e conduttore dell'intera kermesse.



Antonio Paolini e Giancarlo Pierannunzi

Il contributo di tutti ha arricchito il dibattito, soprattutto sugli abbinamenti proposti grazie ai vini e alla birra messi a disposizione dai produttori, generando un dialogo corale in cui competenze, sensibilità e senso di appartenenza si sono fusi in un autentico momento di condivisione.

All'evento ha partecipato anche il ristorante La Granseola di Teramo, con una suggestiva interpretazione delle "Virtù di mare", nate oltre vent'anni fa dall'intuizione del compianto patron **Pasquale Cordoni**, abbinate al Pecorino Cortalto della cantina Cerulli Spinozzi di Canzano. Una scelta allora controcorrente, oggi portata avanti dai figli **Piero e Federica Cordoni**, attraverso le sapienti mani dello chef **Federico Peca**, cresciuto professionalmente proprio alla Granseola.

Si sta inoltre valutando, in collaborazione con l'Istituto alberghiero, l'istituzione di una borsa

di studio dedicata proprio a Pasquale Cordoni.

Presente anche lo chef **Alessandro De Antoniis**, con la sua personale versione delle Virtù di mare, in abbinamento al Pecorino della cantina Vinum Hadrianum. Due interpretazioni che, pur partendo da un'idea inizialmente accolta con scetticismo, hanno sorpreso e convinto, risultando equilibrate e coerenti con il piatto.

Si è entrati poi nel cuore dell'evento con le "Virtù della tradizione", dove i ristoranti hanno dato prova di grande identità e carattere, tra memoria, studio e interpretazioni personali.

Tra i protagonisti, la nuova gestione di Ebrius in Piazza Martiri, guidata dallo chef piemontese **Tommaso Melzi** da 25 anni in Abruzzo per amore, insieme a sua moglie **Anna Esposito**, abruzzese. La loro proposta è stata abbinata al Cerasuolo della cantina Ausonia di Atri, in un equilibrio che ha saputo valorizzare intensità e freschezza del piatto.

Grande racconto di esperienza anche per Zenobi di Colonnella, con **Patrizia Corradetti**, autentica colonna della ristorazione teramana pur di origine marchigiana. Ha ricordato con sincerità il lungo percorso necessario per entrare nell'anima delle virtù: anni di prove, assaggi e studio costante. Oggi il risultato è tale che, già a Natale, la data del primo maggio risulta sold out. La sua proposta è stata abbinata al Cerasuolo della cantina Strappelli di Torano.

Spazio anche a La Cantina di Porta Romana, con **Marcello Schillaci**, ultimo custode della tradizione delle virtù dentro le mura della città. Con grande emozione ha annunciato la decisione di chiudere il locale per raggiunti limiti d'età, lasciando un vuoto profondo e l'auspicio che qualcuno possa raccogliergli il testimone per continuare questa tradizione storica. In questa occasione è stato proposto un abbinamento più audace, un cocktail che ha comunque dimostrato di dialogare con la complessità dei sapori del piatto.

Il ristorante Tre Archi, con il giovane chef **Cristiano Iannetti** — quarta generazione di ristoratori, diplomatosi al Di Poppa e successivamente formatosi all'Alma, con esperienze anche in contesti di alta cucina internazionale — ha portato l'esperienza maturata a Guardia Vomano, dove continua a confrontarsi quotidianamente con la tradizione delle virtù di famiglia, legata alla figura di nonna **Mirna**, storica e amatissima interprete della cucina teramana ed orgogliosa nonna di un piccolo grande chef.

Il piatto proposto si è presentato solido e autentico, ma l'abbinamento con una birra Ipa della Casa di Cura di Senarica ha suscitato opinioni contrastanti: una scelta interessante sulla carta, che tuttavia ha mostrato qualche difficoltà nel dialogo con la complessità del piatto.

Un esempio emblematico di come, in questa fase sperimentale, anche ingredienti di qualità che presi singolarmente sono eccellenti possano non sempre trovare una perfetta armonia.

A chiudere la rassegna, con eleganza ed energia, **Rosita D'Antonio**, vera interprete della cucina teramana. Le sue virtù, realizzate con pasta tirata a mano secondo tradizione — una vera “master granny”, come direbbero gli americani — sono state abbinate al Cerasuolo d'Abruzzo della cantina Faraone, in un connubio intenso e particolarmente riuscito.

Dalla conta finale delle valutazioni è emerso un lieve ma significativo primato: l'abbinamento più apprezzato è stato quello tra la versione “di mare” di Alessandro De Antoniis e il Pecorino della cantina Vinum Hadrianum, un incontro capace di convincere e sorprendere in egual misura.

A supporto dell'evento hanno contribuito con professionalità le classi V A cucina del professor Davide Di Teodoro, III E e V E sala del professor Vincenzo Pinto.

Guardando al futuro, l'evento si prepara già a crescere. Dopo aver rotto il ghiaccio e compreso meglio le dinamiche degli abbinamenti, ogni ristorante coinvolto porterà con sé un produttore — viticoltore, mastro birraio o bartender — per costruire proposte sempre più scientifiche e mirate, senza rinunciare alla creatività. È una promessa condivisa.

Un'iniziativa che punta a consolidarsi nel tempo, con un doppio obiettivo: valorizzare la tradizione nel suo rispetto più profondo e, allo stesso tempo, aprirsi alla sperimentazione. Tra identità, ricerca e nuove traiettorie del gusto, Teramo si racconta ancora una volta attraverso ciò che sa fare meglio: cucinare, innovare e tramandare.

In fondo, ciò che resta è lo spirito dell'iniziativa: non una gara, ma un percorso condiviso. Se una vittoria c'è stata, è quella della città, della sua identità e del suo orgoglio.

Raccontare queste storie restituisce valore a una comunità che affronta le difficoltà dello spopolamento e di un'economia fragile. In questo contesto emerge il ruolo di chi continua a crederci.

I ristoratori coinvolti hanno affrontato l'impegno con entusiasmo e senso di appartenenza. Oggi fare ristorazione significa anche assumersi una responsabilità culturale e sociale, spesso in un contesto privo di certezze. Da qui si può ripartire: da gesti autentici, tradizioni condivise ed eventi che non cercano vincitori, ma costruiscono futuro.

