

CON LE RIAPERTURE A TERAMO TORNANO LE VIRTÙ ALLA CANTINA DI PORTA ROMANA

21 Aprile 2021



TERAMO - Quale miglior auspicio, dopo sei mesi di chiusura e ben 13 dall'inizio dell'emergenza Covid, se non quello rappresentato da un piatto di virtù teramana, rito propiziatorio per antonomasia? A Teramo riapre con il simbolo della gastronomia locale, tradizionalmente consumato il primo maggio, l'antica Cantina di Porta Romana, nell'omonimo rione, nel cuore storico della città.

Marcello Schillaci, il suo custode, anfitrione per eccellenza, è molto più di un ristoratore. È il volto simbolo della cucina teramana, colui che dopo un lungo lavoro ha condotto al riconoscimento nel 2011 del disciplinare delle virtù da parte del Ministero dell'Agricoltura. Il "picconatore" delle guide più blasonate e dei gourmand, a cui spesso rimprovera di marginalizzare Teramo dalla critica mainstream abruzzese.

E così da lunedì prossimo, 26 aprile, Porta Romana riapre, avendo la fortuna di poter sfruttare un ampio spazio esterno, porticato e non. Anche se il servizio delle virtù riprende come da consolidato calendario della cantina il giorno prima, domenica 25 (seppur per il solo asporto).

Un rito che va avanti per tutto il mese di maggio e che, solitamente, richiama nel rione migliaia di persone tanto che Marcello si “impadronisce” anche della strada, dove allestisce gazebo, tavoli e panche per accogliere turisti e non, che arrivano da tutto l’Abruzzo e anche oltre, per assaporare le autentiche virtù.

“Sentivamo forte la necessità di custodire e trasmettere la ricetta originale”, ricorda parlando dell’ottenimento del disciplinare, “costituimmo un comitato e adempimmo a tutte le formalità previste insieme alla Asl, alla Camera di Commercio, all’Arsa, con il coinvolgimento di antropologi, ristoratori ed esperti, fu un lavoro lungo ma molto gratificante”.

Già da giorni, Marcello ha avviato le preparazioni, lunghe e laboriose, essenziali a dar vita a un piatto dai sapori inconfondibili. “Si inizia con la bollitura delle cotiche a cui vengono aggiunti i fagioli. Si utilizza poi l’osso di quel prosciutto che storicamente si era consumato durante l’inverno, in teramano detto *nzaporitore* proprio per la sapidità che conferisce al piatto”, dice.

“Poi, si aggiungono legumi e primizie dell’orto, a partire da ceci, piselli, fave e fagiolini. L’ingrediente che non può mancare sono certamente gli odori dell’orto, la peperella, il timo, la maggiorana, la salvia e l’alloro”, afferma sicuro, orgoglioso della filiera cortissima di tutti i prodotti: “Ho i miei ortolani di fiducia, che purtroppo sono sempre di meno ma resistono negli orti dei duchi di Acquaviva, di origini cinquecentesche, dove la regina Giovanna veniva d’estate a trascorrere le sue ore liete quando a Napoli c’era la siccità”.

Insomma alla Cantina di Porta Romana è tutto pronto per un mese abbondante di ripasso delle tradizioni culinarie più genuine. Per informazioni e prenotazioni 0861-252257 o 348-4225544.

LE FOTO

















pubbliredazionale