

LE VIRTÙ TERAMANE, STORIA, MITI E LEGGENDE DI UN PIATTO SIMBOLO

29 Aprile 2021



TERAMO - C'era una volta la tradizione, quell'emozione vissuta in famiglia che tutti conosciamo ed amiamo, questo è quello che a molti soprattutto a Teramo fa rivivere ogni anno il primo maggio.

Basta con ricette, disciplinari e fondamentalismi sterili, questo articolo ha la pretesa di raccontare l'essenza e la simbologia del fiore all'occhiello della cucina teramana, contestualizzato in un momento ben specifico dell'anno e non ripetibile in altro periodo.

Le virtù sono una ricchissima minestra di primizie di stagione, sapientemente mischiate a

tutti i rimasugli della dispensa invernale e che si consuma il primo maggio a Teramo.

Il 30 aprile, era considerato dal calendario contadino lo spartiacque tra la fine dell'inverno e l'inizio della stagione feconda. In onore della dea Maja (da cui maggio) per propiziare la fertilità della terra e l'abbondanza del raccolto, nella cultura contadina si celebrava un rito, un piatto propiziatorio per l'estate, affinché la stagione consentisse di avere un raccolto sufficiente per tutto l'inverno successivo.

Leggenda narra che le virtù si chiamano così perché dovevano essere preparate da 7 vergini, utilizzando 7 legumi, 7 aromi, 7 carni, 7 verdure di stagione, 7 tipi di pasta, cucinato tutto in 7 ore... 7, perché sono 7 le virtù cristiane.

Insomma, le virtù sono un piatto davvero eccezionale, normalmente per prepararlo ci vogliono dai 7 ai 10 giorni, operazione per veri e propri draghi in cucina!

Per gli inguaribili mangioni che vogliono degustarle anche in altro momento, grazie alla "tecnologia" (il congelatore!) possono ripetere la goduria anche in altro periodo; nel caso in cui vi venisse in mente di farlo, si congela il preparato senza pasta, quella la si aggiunge fresca, questa "necessità" nasce dalla mia infanzia. Quando ero piccolino, i miei "zii della Svizzera", tornavano alla fine di giugno e mia nonna metteva da parte per loro una generosa quantità di virtù in congelatore; al loro ritorno era subito festa... a noi la cioccolata e a loro un lauto pranzo!

Ma il nome virtù, da dove viene? Esistono diverse ipotesi, nessuna verificata e/o verificabile: alcuni lo legano alla storica virtuosità delle massaie che hanno creato in economia un piatto così ricco svuotando la dispensa; secondo altri, le virtù sono i legumi e le verdure, in epoca romana i soldati portavano dei sacchetti con dei legumi, chiamati proprio "Virtutes", il frutto del lavoro nei campi dei contadini, i preziosi doni della terra.

In verità per le virtù abbiamo bisogno di oltre 50 ingredienti, ogni famiglia custodisce e tramanda gelosamente la sua versione della ricetta.

Per preservare l'autenticità della ricetta, un gruppo di esperti e di ristoratori teramani hanno realizzato un disciplinare, riconosciuto anche dal Ministero dell'Ambiente e delle Politiche forestali.

Insomma, il senso del primo maggio e delle virtù va ben oltre gli ingredienti, che le virtù siano fatte in casa o preparate da uno dei ristoratori, l'emozione che viviamo è quella dell'infanzia, di quando le nostre famiglie si raccoglievano già due settimane prima e si dividevano i

compiti: “Tu raccogli questo, io quello”, “Tu cuoci quello e gli altri preparano paste e pallottine”... una vera a propria linea produttiva! Ci riporta alla mente coloro che ci hanno lasciato ed i momenti belli e anche comici passati insieme ad essi... a chi si è aggiunto alla famiglia, a quell’emozione e quell’aria che si respira ancora oggi in città in questa “Santa” settimana.

Se non le avete mai assaggiate, vi sconsiglio vivamente di visitare Teramo in questo periodo e di assaggiare le virtù; in genere ne trovate fino alla fine di maggio in quasi tutti i ristoranti della zona.

Consigli per gli acquisti (liquidi!): Cerasuolo d’Abruzzo e Montepulciano d’Abruzzo giovane, sono il connubio perfetto... per finire, una bella genziana digestiva! Mangiate responsabilmente (almeno 3 piatti!)... così per dire! **Giancarlo Pierannunzi**

IL VIDEO