

MARCELLO SCHILLACI, ECCO LE VERE VIRTÙ TERAMANE

14 Maggio 2019

di Redazione



TERAMO – Piatti che trasudano storia, tradizione e, perché no, anche cultura, quelli che **Marcello Schillaci** serve ogni giorno alla Cantina di Porta Romana, nel cuore antico di Teramo dove probabilmente sono nati alcuni dei piatti più importanti della cucina locale.

Custode delle celebri virtù e “padre” del disciplinare che nel 2011 ha cristallizzato la ricetta del piatto tipico del primo maggio, Schillaci torna a difenderle dopo che sono tornate ad essere “oltraggiate” da una ricetta “eretica” presentata durante una trasmissione su Canale 5.

“C’è una mercificazione che andrebbe controllata – dice – , perché il turista parte anche da lontano per venire a mangiare le virtù, e laddove non viene preparato secondo le regole, nel

migliore dei casi mangia un buon minestrone ma che non ha nulla a che vedere con le virtù”.

Alla Cantina di Porta Romana, patria dell'enogastronomia teramana, le virtù, piatto tipico della tradizione costituito da un insieme di verdure, legumi, odori, carni e pasta, vengono servite per l'intero mese di maggio.