

TRA PESCARA, TERAMO E ROMA, LE VIRTÙ SONO A DOMICILIO

di Marcella Pace



29 Aprile 2020

PESCARA - È impossibile per l'Abruzzo rinunciare alla tradizione delle Virtù, il piatto teramano, nato come rito propiziatorio per invocare l'arrivo della primavera.

L'usanza è quella di festeggiare il giorno dei lavoratori andando, dopo una gita fuori porta in

qualche ristorantino a gustare il sostanzioso piatto di verdure di stagione e legumi, con pasta e talvolta anche pallottine di carne.

In tempo di pandemia, la soluzione arriva da tantissimi ristoranti che tra delivery e asporto, prepareranno Le Virtù per farle gustare direttamente a casa.

A Pescara tra i tanti ci sono Piatto Ricco, gastronomia su via del Circuito con un menù ad hoc strutturato attorno alle virtù.

In versione classica con pallottine tocchetti di prosciutto, ma anche in versione vegetariana sono ordinabili nella gastronomia d'asporto e self service Il ristoro Genuino su via Nicola Fabrizi.

Sempre a Pescara il ristorante tematico Sapori d'Arte, che propone settimanalmente menù dedicati a un preciso filone, sta proponendo un menù a base di Virtù già dal 24 aprile.

Patria indiscussa delle Virtù è il teramano. Lì sono tantissimi i ristoranti che venerdì le prepareranno. A cominciare ovviamente da **Marcello Schillaci**, ristoratore custode dell'antica cucina teramana e "padre" del disciplinare che nel 2011 ha cristallizzato la ricetta del piatto tipico del primo maggio. Poi Tosto, che con le sue Virtù on the Road raggiungerà anche Pescara il giorno prima, per dedicarsi alla zona di Atri il 1 maggio.

Si uniscono alla lista Assaggeria Km 431 a Silvi, Per Voglia a Castelbasso, Pizzeria Totò a Montorio al Vomano, Enoteca Centrale Teramo e tanti tanti altri.

Le Virtù arrivano anche a Roma, con Pastorie, il ristorante abruzzese di **Angelo Del Vecchio** che per l'occasione unisce all'icona teramana, l'icona abruzzese per eccellenza, gli arrosticini.

Per chi invece, dato il tempo a disposizione, volesse provare a cimentarsi nell'articolato piatto, di seguito la ricetta dell'Accademia Italiana della Cucina.

LE VIRTÙ TERAMANE

Ingredienti per 6 persone

250 g di legumi secchi (fagioli di tutte le qualità, ceci, lenticchie)

200 g di legumi freschi (piselli e fave)

1 kg di verdure varie (carote, zucchine, patate, bietole, indivia, scarola, lattuga, cavolo, borragine, cicoria, spinaci e, volendo, cavolfiore, rape, finocchio e carciofo) ed erbe aromatiche "misericordia", aglio, cipolla, "annit" (sorta di finocchio selvatico di odore acutissimo e indispensabile per la preparazione di questo piatto), maggiorana, salvia, "pipirella" (sorta di timo, rinvenibile nel Teramano), sedano e prezzemolo

120 g di prosciutto crudo 100 ml di olio

100 g di lardo

400 g di carne mista di maiale (prosciutto, cotenne, osso di prosciutto, pancetta)

noce moscata

chiodi di garofano

100 g di pecorino grattugiato

300 g di pasta fresca di vari colori e forme (in alternativa pasta secca di grano duro di vari formati) 200 ml di passata di pomodoro (o una scatola di pelati)

sale e pepe

La sera precedente mettere a bagno i legumi secchi separatamente, le cotenne in acqua calda con un osso di prosciutto a pezzi e mondare le verdure. Il giorno dopo, far bollire separatamente i vari legumi e le cotenne, tagliate a quadrettini e divise tra i legumi stessi.

Tritare finemente tutte le verdure. Lessare a metà cottura rape, indivia, spinaci, cicoria, bietola e cavolfiore. In una pentola capiente far rosolare nell'olio il prosciutto crudo tagliato a dadini e il lardo battuto. Unirvi patate, carote, zucchine tagliate a dadini, aglio e cipolla tritati finemente, chiodi di garofano, noce moscata, un cucchiaino di pepe, "l'annit", le fave, i piselli sgucciati, un carciofo tagliuzzato, maggiorana, "pipirella", prezzemolo e una costa di sedano, facendo insaporire il tutto.

Unire i legumi con tutta l'acqua di cottura (ma lasciarne un po' da parte da passare al

setaccio e da unire, poi, al tutto). Far cuocere per dieci minuti circa. Aggiungere le verdure lesse e cuocere per circa quindici minuti. Diluire il tutto col pomodoro e far sobbollire per altri dieci minuti.

Preparare una sfoglia gialla (con uova), una verde (con spinaci), una rossa (con pomodoro) e tagliarle in svariati modi (grandi quadrati, rotondini, tagliolini, fiocchetti ecc.). Lessare la pasta, giusto il tempo di farla tornare a galla. Scolare, fermando la cottura con acqua fredda. Riunire tutto nella pentola dei legumi, mescolare ben bene e togliere dal fuoco. Aggiungere un'abbondante spruzzata di pecorino, rimestando di tanto in tanto. Servire dopo aver fatto riposare il composto, che dovrà risultare piuttosto compatto.

Le "Virtù" rappresentano uno dei piatti più importanti della cucina teramana; un insieme di ingredienti della cucina invernale (si svuotano le madie) e le primizie di primavera, costituendo, infatti, un piatto rituale del primo maggio. Il numero degli ingredienti usati è grande, maggiore a quelli descritti nella leggenda delle sette fanciulle "virtuose" che per prime avrebbero composto il minestrone. Secondo la tradizione, occorrono sette qualità per ogni ingrediente, come sette sono le Virtù cardinali.

VARIANTE Varianti della ricetta base si ottengono aggiungendo ingredienti come polpettine di carne di manzo, zucchine e carciofi fritti, paste ripiene e pasta secca industriale di vari formati.