

VIRTÙ TERAMANE, ALLA CANTINA DI PORTA ROMANA SI RIPETE IL RITO

24 Aprile 2019

di Redazione



TERAMO – Da domani, giovedì 25 aprile, e per tutto il mese di maggio alla Cantina di Porta Romana, patria dell'enogastronomia teramana, saranno servite le virtù, piatto tipico della tradizione, una minestra costituita da un insieme di verdure, legumi, odori, carni e pasta.

“È il piatto dell'orto”, dice con una punta d'orgoglio **Marcello Schillaci**, custode dell'antica cucina teramana e “padre” del disciplinare che nel 2011 ha cristallizzato la ricetta del piatto tipico del primo maggio, “quando le nonne attingevano negli orti che confinavano con le antiche mura della città, recuperavano tutto l'avanzo dell'inverno, si svuotavano le madie per quello che era un vero e proprio rito propiziatorio mettendo insieme il vecchio e il nuovo, le ossa di prosciutto, i legumi, assieme a tutte le primizie, spinaci, rapa rossa, unendoli alla pasta spezzata, che una volta si comprava sfusa, e rimaneva nei cassetti”.

“Perché magiare le virtù alla Cantina di Porta Romana? Perché eseguiamo la ricetta autentica

- afferma il ristoratore - la differenza con il minestrone sta nel fatto che ogni ingrediente viene cotto a parte e poi assemblato, i profumi e gli odori dell'orto fanno poi la differenza, in particolare l'aneto che dà il tocco finale armonizzando tutti i sapori".