

## CANTINA DI PORTA ROMANA, LA CUCINA TERAMANA NELLE SAPIENTI MANI DI MARCELLO SCHILLACI

11 Marzo 2018



TERAMO - Il mestiere di ristoratore per **Marcello Schillaci** è una vocazione. Vocazione che diventa arte quando si parla di cucina tradizionale teramana.

Il quartiere di Porta Romana a Teramo, dall'anteguerra fino agli anni '60, è stato il principale punto di riferimento per pastori e contadini dell'entroterra. Passaggio obbligato per la transumanza, ma anche per raggiungere i mercati cittadini per scambiare e fare rifornimento di materie prime.

Al tempo, ad accogliere le schiere di viandanti c'erano sei cantine. Sei attività che avevano l'onore e l'onere di rifocillare chi aveva camminato diversi chilometri per arrivare in città e ne doveva fare altrettanti per tornare a casa. Al ripasso dalle fiere si condivideva ciò che era avanzato con la cantina e si barattavano verdure, coratelle, formaggi con un pasto caldo.

Marcello è nato e cresciuto a pochi metri dalla cantina gestita allora dai coniugi Falasca, ha vissuto il quartiere quando era il cuore pulsante di una città sempre viva, dinamica, accogliente e solidale.

Fin da piccolo ha maturato una sensibilità verso la cucina, i suoi profumi e i suoi sapori.

Anche per questo nel 2004 non si è lasciato scappare l'occasione di riportare in vita la cucina delle cantine, proprio sotto quel porticato, dove con le biglie giocava a "pancotto" sul ciottolato, in attesa che si rinnovasse il rito del bicchiere di spuma della domenica. Un'attesa che durava una settimana e che serviva a placare gli animi irrequieti dei più giovani abitanti del quartiere.

È stato quindi il forte valore affettivo, e le foto sui muri del locale ne sono una testimonianza, il primo motore a spingerlo verso questa avventura, ma oltre all'aspetto nostalgico, a dominare il cuore di Marcello è la passione per la gastronomia e soprattutto per quello che è tipicità teramana, tradizione e cultura.

Definita la "città degli orti", Teramo sorge fra due fiumi e questo ha fatto la fortuna sua e della sua cucina. Gli orti sono sempre stati a pochi metri dagli abitati, uno dei più grandi sorgeva dove c'è il vecchio stadio comunale, dalle massaie e dai cantinieri, i veri artefici della cucina teramana. La freschezza e l'abbondanza di ortaggi e verdure, che aveva già incantato la Regina Giovanna D'Aragona in visita a Teramo nel 1514, ha permesso di sperimentare e affinare tecniche culinarie fino ad arrivare ai piatti che conosciamo oggi. Con ciò che offriva l'orto, i cibi subivano una vera e propria trasformazione, una coratella non perfettamente conservata per qualche giorno e che avrebbe avuto uno scarso sapore, con l'aggiunta di odori quali menta piperita, maggiorana, aneto, diventava una gustosa leccornia, sincera e pura.

Oggi Marcello, titolare della Cantina di Porta Romana, ripropone la cucina tradizionale teramana, con tanti di quei piatti storici, caratteristici dei quartieri all'interno delle mura cittadine. Chitarra con pallottine, tajuline e fasciul, mazzarelle, trippa, vari tipi di spezzatini, scrippelle mbusse col freddo, ravioli a Carnevale, fino ad arrivare alle virtù nel periodo pasquale.

Ha realizzato un Dvd nel quale spiega come si cucinava una volta e ha scritto un libro, *Le Virtù*, nel quale descrive il complesso e lungo procedimento di preparazione e cottura del piatto teramano, seguendo il disciplinare da lui stesso promosso nel 2009 e riconosciuto dal Ministero per le Attività Produttive.

Così dal 25 aprile per tutto il mese di maggio attira turisti curiosi di assaggiare un piatto figlio di una cucina di recupero, con ingredienti poveri, ma nobile perché simbolo per eccellenza della tradizione e del rito solidale del "pentolino", utilizzato dalle famiglie benestanti per donare porzioni del prezioso cibo alle persone meno abbienti.