



PN24 FOOD - Food: Teramo e la Festa delle Virtù

Teramo - 02 mag 2022 (Prima Notizia 24) “Al primo di maggio noi usiamo di cucinare insieme ogni sorta di legumi, fave, fagioli, ceci, lenti, ecc. con varia pasta e sette verdure ed ossa salate, orecchi e piedi pure salati di maiali; e questa minestra chiamiamo Virtù..” (Giuseppe Savini - Lessico del dialetto

teramano).

Le tradizioni sono ricordi ancestrali di usanze mai dimenticate che attraversano il tempo arricchendosi di particolari e significati. Il Primo maggio è festa, si sa, ma a Teramo, in Abruzzo questa festa assume un significato completamente diverso dal resto del mondo. In questo giorno infatti si celebra il trionfo di un piatto unico nel suo genere. Ogni vicolo, ogni casa diffonde una sinfonia di profumi e odori talmente intensi e inebrianti da deliziare tutti i sensi. Le Virtù teramane sono diventate nel corso dei secoli un carattere determinante della storia e della cultura della città e dell'intero territorio provinciale. Dal Gran Sasso alla costa adriatica il primo maggio mangiare un piatto di Virtù è un'esperienza sensoriale estremamente appagante. La leggenda narra che all'arrivo della primavera, le massaie svuotavano le dispense dei residui delle provviste invernali: legumi (fagioli, ceci, cicerchie, lenticchie) ossi di prosciutto, zampette di maiale, lardo, la pasta preparata in casa ed essiccata. Ma con la primavera arrivavano le verdure novelle, gli odori freschi: fave, piselli, cipolle carote, asparagi, zucchine, carciofi e poi “ papavero, scrippigni, borragine, finocchio, misericordia, rapunzoli, issopo, piscialletto, millefoglie, genepiglio, erba cardellina, santoreggia, maggiorana”. Come annota Giuseppe Savini nel suo “Lessico del dialetto teramano” : Anche la magia si inserisce con il numero sette, che indica le diverse tipologie di ingredienti che compongono la ricetta più antica. Già perché le origini delle Virtù si perdono nella notte dei tempi, , affondano nella cultura greca e romana dove il rito della preparazione invocava l'arrivo della nuova stagione e delle promesse di raccolti: “preparate da 7 vergini, con 7 legumi, 7 aromi, 7 carni, 7 verdure di stagione, 7 tipi di pasta, cucinato tutto in 7 ore” perché sono 7 le virtù cristiane. Probabilmente la tradizione giunse in Abruzzo attraverso le transumanze, attività che, per secoli, hanno rappresentato per l'Abruzzo la fonte primaria di sostentamento. Teramo è un luogo ricco di storia, numerose testimonianze archeologiche fanno risalire la sua “nascita” ad un insediamento fenicio, l'antica Petrut, da cui, nei secoli, le varie dominazioni romane e barbariche hanno fatto derivare il nome dell'intera regione Abruzzo (petrut, pretutium, aprutium, abruzzo). Ed è in questo luogo che la tradizione delle Virtù ha trovato casa e messo radici profonde. La ricetta ufficiale viene però definita nel 1800 e di recente un gruppo di esperti e di ristoratori teramani ha realizzato un disciplinare riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e delle Politiche forestali per preservarne l'autenticità. In realtà gli ingredienti che compongono il piatto sono oltre cinquanta tra i diversi tipi di vegetali, paste, odori e residui di maiale. (Mira

Carpineta)

(Prima Notizia 24) Lunedì 02 Maggio 2022