

LE “ VIRTU’ ” TERAMANE

➤ *Descrizione sintetica del prodotto*

<i>Categoria</i>	<i>Nome del prodotto (sinonimi e termini dialettali)</i>	<i>Territorio di produzione (province interessate)</i>
Specialità gastronomica- Minestra	Virtu'	– Città di Teramo – Comune di Teramo

Il prodotto (specialità gastronomica) si presenta come una minestra di colore verde di base in cui

si apprezza la totalità degli ingredienti ben distinti tra loro.

E' il piatto tipico del 1° maggio (nel passato veniva preparato in tutto il mese di maggio).

Il sapore è unico e particolare dato dalla commistione degli ingredienti ed in particolar modo è esaltato dagli odori delle erbe degli orti familiari.

E' un piatto unico che si fregia della piacevole comparazione tra le varie preparazioni e si presta ad esaltare il gesto della fratellanza essendo offerto a vicini e conoscenti.

➤ *Descrizione delle metodiche di lavorazione e conservazione*

La preparazione inizia con la ricerca degli ingredienti.

Legumi secchi	Fagioli: “spagnolo”, “cannellini”, “borlotto”, “tondini”, “fagioli neri” a piacimento altre specie; Ceci; Lenticchie; Cicerchia a piacimento
Legumi freschi	Piselli, fave, taccole e fagiolini.
Verdure fresche - ortaggi	Varia qualità e di stagione; bietola, indivia, scarola, lattuga, borragine, cicoria, spinaci, misericordia, carciofi, zucchine, carote
Odori, erbe aromatiche	Aglio, cipolla, aneto, maggiorana, prezzemolo, menta, salvia, timo (pipirella), sedano, basilico, pepe bianco, noce moscata e chiodi di garofano.
Prosciutto crudo, osso di maiale, orecchie cotenne e piedini di maiale	
Carne di manzo	Macinata

Pasta di grano duro	Mista, sia di formato corto che lungo (spezzettata); maccheroni, la zita, tubetti, tubettoni, pennette, mezzi rigatoni, spaghetti, linguine ecc. .
Pasta fresca "acqua e farina"	"Tajulin" e "Patellette"
Pasta fresca all'uovo	Vari formati, maltagliati, pappardelle; parte della pasta è preparata con spinaci con conseguente colorazione verde.
Olio extra vergine d'oliva	
Sale, farina e uovo	

La prenotazione e la ricerca delle materie prime inizia nei vari fornitori o nei mercati contadini almeno una decina di giorni prima del 1° maggio.

La cottura degli ingredienti è totalmente effettuata alimento per alimento.

La prima fase è la pulitura e la mondatura delle verdure.

I legumi secchi vengono messi in ammollo con acqua almeno dodici ore prima e vengono successivamente preparati singolarmente con un battuto di sedano aglio, cipolla, carote tagliate a dadini, olio extra vergine d'oliva un po' di pepe bianco ed eventualmente altri odori a piacimento, coperti con acqua e con cottura per un tempo che dipende dalla tipologia del legume.

I legumi freschi vengono cotti con abbondante trito di cipolla, prezzemolo ed olio extra vergine d'oliva (Acqua e sale q.b.). Taccole e fagiolini spezzettati.

Pulitura, preparazione e bollitura delle orecchie, cotenne e piedini di maiale.

Si effettua la sbollentatura (cottura parziale) di alcune verdure quali la misericordia, l'indivia, la cicoria, la scarola, la lattuga, la borragine e gli spinaci e successivamente si procede allo sminuzzamento delle stesse.

Si preparano piccole polpettine ("pallottine") con la carne di manzo macinata, battuto di aglio, pepe ed uovo e si soffriggono in olio extra vergine d'oliva.

I carciofi e le zucchine vengono mondati e tagliati in piccoli pezzi, passati nella farina e fritti in olio extravergine d'oliva. Sia i carciofi che le zucchine, in molti casi vengono aggiunti solo alla fine della cottura o anche eventualmente serviti a parte e da aggiungere nel piatto già finito.

Si costituisce quindi una base con olio extra vergine d'oliva, cipolla, aglio e sedano e si soffrigge il poco prosciutto crudo (eventualmente i resti attaccati all'osso), l'osso di maiale ed un poco di salsa di pomodoro.

Si aggiungono gli odori, acqua, e si lascia cuocere per qualche minuto.

Si inizia quindi a formare il piatto finale aggiungendo via via i legumi (sia freschi che secchi già cotti in precedenza), le verdure, le "pallottine" e successivamente i vari tipi di pasta (prima la pasta di grano duro e poi quella all'uovo e per finire quella acqua e farina stando

attenti ai singoli tempi di cottura), aggiungendo sempre acqua e manipolando continuamente migliorando l'amalgama degli elementi.

Il piatto offre il meglio di se stesso se lasciato riposare per circa un ora.

➤ *Materiali, attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione*

Gli usuali materiali e attrezzature da cucina.

➤ *Descrizione dei locali di lavorazione e conservazione*

La cucina di un ristorante o anche di una civile abitazione.

➤ *Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.*

Come primo elemento storico non si può omettere la citazione del "Cucchiaino D'argento" (prima edizione 1950), edito da Editoriale Domus dove compare una primordiale ricetta scritta delle "virtù" a firma di Amina Panzeri – Teramo.

Altro testo storico è "*Gastronomia Teramana*" edito nel 1978 in cui si legge: "Una delle ricette tipicamente teramane, entrate nella più radicata e tenace delle tradizioni, è senza dubbio quella delle *Virtù*."

La sua origine affonda nella notte dei tempi, comprovando come, anche in tempi remoti, la gente del luogo avesse, unitamente al gusto della buona tavola, il senso e la pratica della parsimonia, esercitati con l'utilizzazione dei semplici prodotti della terra".

Questo è quanto raccontava il giornalista Franco D'Ignazio nel libro del 1978 "Gastronomia Teramana" del Prof. Rino Faranda che ne declinava ordinatamente la ricetta.

Senza risalire alla notte dei tempi ed affidandosi alla tradizione orale del famoso ristoratore teramano, Elio Pompa, sappiamo che il piatto aveva delle premesse storiche già tra le due guerre mondiali, probabilmente con una connotazione simile a tanti altri piatti regionali a base di legumi (*ndr*: i "Granati del 1° Maggio a Torricella Peligna, i "Risucci e Suffitelli" di Civitella Alfedena-Cocullo o la "Pignata" di maggio nella Valle Peligna se non i "Totemajje" di Pescocostanzo).

Sempre secondo Pompa, che ha portato le "Virtù" nella ristorazione pubblica, il piatto ha assunto la sua veste definitiva nel dopoguerra, a cavallo tra gli anni 40 e 50 e con diffusione a partenza dalla città di Teramo.

ASSOCIAZIONE RISTORATORI TERAMANI DENTRO LE MURA

CORSO PORTA ROMANA, 105 • 64100 TERAMO • Tel. 0861.252257 • info@arteramo.it • www.arteramo.it

Il piatto, a base di legumi, verdure e paste di vario genere, trae la sua fondamentale caratteristica dalla stagione in cui è possibile utilizzare la varia gamma di verdure e legumi. Il suo nome ("Virtù") deriva innanzitutto dalla natura degli ingredienti, che allora, contrariamente a quanto avviene oggi, erano i prodotti più poveri della terra e frutto dell'essere parsimoniosi raccogliendo i resti delle provviste cerealicole della stagione fredda. Oltre agli ingredienti derivati dalla natura, la pasta secca ha radici molto antiche (*i pastifici sono presenti sul territorio teramano sin dalla fine del XVIII secolo*).

La manipolazione comporta inoltre l'esercizio della pazienza che unita al fatto che la tradizione vuole che questo piatto venga consumato il 1° maggio, conferisce ai componenti di esso maggior ricercatezza, gusto e sapidità.

Tra le tracce pubblicate è importante citare, oltre al testo precedentemente citato del Prof. Faranda, il bel libro di Luigi Braccilli "Abruzzo in cucina" edito dalla Didattica Costantini nella prima edizione del 1978.

In questo libro, oltre ai ringraziamenti dell'Autore e dell'Editore al Prof. Rino Faranda (*che verosimilmente ha collaborato alla redazione di molteplici ricette teramane*), fa bella mostra di se a pagina 91 la ricetta delle "Virtù" .

In merito alla paternità di questo piatto, si vuole citare un piccolo libricolo edito nel 1999 da D'Auria Editrice di Ascoli Piceno, "Ricette d'Autore" (a cura degli "Amici dell' Istituto Oncologico Marchigiano" di Ascoli Piceno).

Il libro, prima di declinare la ricetta delle "Virtù" (raccolta dal giornalista Carlo Paci) cita: *"Dopo aver spaziato alla ricerca di ricette nostrane, son voluto andare...all'estero, cioè nel vicino Abruzzo il cui patrimonio culinario ha sempre preso o dato elementi da quello piceno.*

Il piatto, che è veramente eccezionale, in tutti i sensi, si chiama le "virtù" e trova il suo giorno di estrinsecazione corale il 1° maggio. Sentite cosa occorre....(omissis)....Allora, una ricetta povera, oggi..... "