



Patrizia Corradetti, la cuoca ambasciatrice della cucina teramana

Una delle migliori esecutrici del piatto che simboleggia la primavera abruzzese: Le virtù. Nel suo ristorante Zenobi un tuffo nella tradizione teramana

Patrizia Corradetti è considerata “un’istituzione”. È una cuoca custode dell’essenza culinaria abruzzese. Zenobi, il suo ristorante – ubicato a Colonella (Te), dal 1994 nel cuore della Val Vibrata, territorio di confine con le Marche, dove lo sguardo spazia fino al mare Adriatico – da decenni riceve importanti riconoscimenti ed è stato **eletto miglior interprete della cucina regionale** da Slow Food nel 2019, Osterie d’Italia.



I riconoscimenti di Zenobi della guida Osterie d'Italia di Slow Food (Foto © Jenny Viant G?mez).

Non parliamo solo di ristorazione, ma di una realtà che coltiva 10 ettari di terra tra vigneti, uliveti e orto officinale, garantendo **una continuità di filiera e materie prime genuine**. È un progetto che coinvolge tutta la famiglia, con a capo la saggezza della Lady Chef Patrizia la cui competenza va oltre l'esecuzione magistrale del piatto principe della primavera regionale: **Le virtù**.

I piatti tipici teramani

La signora Patrizia dispensa i sapori di una volta, attraverso un **menù stagionale disinteressato alle mode**. Da lei troverete salumi misti tipici, le pallotte cacio e ova, le mazzarelle (coratella), la Chitarra alla teramana con pallottine di carne, le Ceppe di Civitella del Tronto (pasta fatta di acqua e farina), Timballo tradizionale alla teramana, pappardelle al sugo di papera, agnello cacio e ova e grigliata mista, tra altre prelibatezze. Il 1° maggio nel suo locale sono d'obbligo Le virtù.



Il panorama che si ammira dal ristorante Zenobi (Foto © Jenny Viant G?mez).

Le virtù. Ingredienti e significato

Il piatto simbolo della primavera abruzzese è un **esempio di economia circolare ante litteram**, ben nota ai contadini. In passato dopo l'inverno rigido si svuotavano le dispense. Vari formati di pasta e legumi venivano cotti separatamente, così come tagli di carne, verdure primaverili ed erbe spontanee, per dare vita a una sorta di “zuppa” (termine riduttivo usato per ricondurre il piatto a un genere).

La cottura prolungata e la preparazione, che richiede quasi una settimana, oggi come allora rappresentano un **rito culinario che è perdurato fino ai nostri tempi** e fanno de Le virtù un piatto inimitabile.



Le virtù preparate da Patrizia Corradetti (Foto © Jenny Viant G?mez).

Gli **ingredienti fondamentali** sono **7** per ciascuna categoria, ad evocare le 7 virtù (3 teologali e 4 cardinali: fede, speranza, carità, temperanza, prudenza, giustizia e forza), in segno di prosperità.

Le **Virtù di Zenobi** hanno un elenco lunghissimo riportato con chiarezza. Si tratta di fagioli di varie tipologie (tondino, cannellini, Paganica), cicerchia, ceci, risina, lenticchie di S. Stefano di Sessanio, roveja, carciofi, bietole, spinaci, broccoli, misericordia, cicorietta, zucchine, piselli, fave, pomodoro, sedano, tarassaca, borragine, finocchio selvatico, fagiolini, rapacciole, basilico, maggiorana, aglio, cipolla, aneto, pimpinella, carote, finocchio, mentuccia, scrippigni (Crespino), indivia, prezzemolo, pepe, noce moscata, peperoncino, cotenne, prosciutto, lonza, piedi, orecchie, musetto di maiale, pancetta, guanciale, polpettine di manzo, olio, sale, pasta fatta in casa di diverse forme e colori.

Essenzialità e voglia di tramandare la cultura contadina abruzzese, saggia e minimalista, è la chiave distintiva di questa esperienza culturale e gastronomica.

RISTORANTE ZENOBI

Via degli ulivi, 49 Ex Contrada Rio Moro 132 – Colonnella (TE)

ristorantezenobi.it

Data di creazione

12/05/2026

Autore

jenny-viant