

ARCHEOFARM A TERRA DI SOLINA: ARCHEOLOGIA E GASTRONOMIA SULLE VERDI SPONDE DEL TIRINO

7 Agosto 2017



CAPESTRANO - Pane di farro e focaccia di solina al rosmarino, puls di farro con crema di misticanza, polpetta di fave, cicerchia, lenticchie su fondata di canestrato di Castel del Monte, involtini di foglie di vite ripiene di carne, pecora alla callara, sedanina di fiume (raccolta nelle fresche acque del Tirino), biscotti di solina con noci e miele. E vino fresco di fiume o, in alternativa, tisana di canapa (coltivata in loco).



Menù vestino a Terra di Solina, un modello di autarchia alimentare che invita a picnic lungo le sponde, immersi nel verde lussureggianti delle cannabine. Sicuramente il lato più edonistico del progetto Archeo Farm, antichi sapori italici



riproposti sui terreni messi a disposizione dall'agriturismo Terra di Solina, a Capestrano. Un lembo di territorio abruzzese (con tanto di fiume incluso) che va conoscendo una nuova esaltante stagione grazie alla scommessa di un imprenditore illuminato, **Alfonso D'Alfonso**, ex dirigente nel pubblico, che ha scelto il ritorno alla terra, quella dei padri.

Fino a settembre è possibile tuffarsi nella storia delle Terre del Guerriero e visitare i nuovi scavi di epoca italica. Campagna condotta con una squadra di volenterosi archeologi dell'ateneo teatino, e animata da figuranti che hanno ricostruito un antico accampamento in un angolo incontaminato del Tirino, località Capodacqua, dove anticamente era situata Ofena (Ofinium), simulando duelli e rituali bellici.



Nell'arco delle prime due settimane sull'area di circa 500 mq sono stati rinvenuti tombe e corredi funebri di epoca vestina. "Uno dei corredi completo di olla con brocca per attingere vino, si pensa. E un gladio con lancia e fodero in ferro, il secondo rinvenuto nel sito di Capestrano, appartenente ad un guerriero contemporaneo di Re Nevio, tomba risalente al 6° sec. a.C.".

"Un risultato eccezionale che ha spinto la nostra azienda a sospendere ogni attività invasiva con arature profonde su tutti i terreni di interesse archeologico", racconta a *Virtù Quotidiane* il titolare, D'Alfonso, presidente della Dmc Gran Sasso L'Aquila e Terre Vestine nonché agricoltore custode di varietà antiche di fagioli aquilani.

E del grano Solina del Parco del Gran Sasso, oggi presidio Slow Food insieme alle lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e al canestrato di Castel del Monte, prodotti che pure arricchiscono l'archeo menu vestino da lui curato, completato dal vino tipico del territorio, Trebbiano e Cerasuolo d'Abruzzo a fermentazione naturale.

"La nuova campagna di scavi", conferma D'Alfonso, "ci ha spinto a studiare, con la supervisione della soprintendenza archeologica, un menu-degustazione ad hoc e aperitivi a tema".

"Un giorno da Vestini nella terra dei guerrieri" è lo slogan che sta accompagnando l'esperienza di mezza estate (da metà mattino fino al primo pomeriggio con animazione e pranzo incluso; oppure dalle 18 in poi, con aperitivo o cena, richiesta la prenotazione a Terre di Solina, pagine Facebook).

"Ci troviamo su secoli di storia stratificata, un'opportunità unica per far vivere il territorio, per risvegliare un orgoglio sopito", considera D'Alfonso. "Si tratta di reinventarsi la vita attorno a tutto questo, ricostruire un'epoca finora mai sfruttata, riattualizzarla e trasformarla in un'esperienza turistica, culturale, di accoglienza. E farla rivivere come a teatro, raccontando le abitudini agroalimentari italiche, cibo, sesso, riti, credenze. Gli abitanti di questi luoghi hanno risposto bene, è la loro storia. Puntare al recupero delle radici è un'operazione intelligente, ma c'è molto da lavorare. E da comunicare".