

DUE SERATE A TUTTA CANAPA DA TERRA DI SOLINA CON I PIATTI DI SARA SAMUEL E MARIANA

di Jolanda Ferrara



9 Ottobre 2018

CAPESTRANO – A tutta canapa giovedì 11 e venerdì 12 ottobre da Terra di Solina, agriturismo di nuova generazione a Capodacqua, nella valle del Tirino. Due serate dedicate al gusto della canapa per uso alimentare con la chef **Sara Samuel**, esperta di cucina veg in tour con la sua roulotte attrezzata per lo street food di qualità.

Il laboratorio cultural-gastronomico di giovedì è rivolto a operatori del settore e semplici appassionati, iscrizioni aperte fino al raggiungimento dei posti a disposizione (331-6766139, 333-6666634, info@terredeltirino.it). Ricette, malizie e menu sfiziosi per apprezzare la salubrità della canapa e suoi derivati alimentari è quanto promette l'iniziativa organizzata da Terra di Solina con Canapè, innovativa joint venture composta da giovani abruzzesi che sulla coltivazione e trasformazione della canapa hanno scommesso con entusiasmo partendo dai primi ettari messi a disposizione dall'azienda agricola Terre del Tirino di **Alfonso D'Alfonso**.

Un seme prezioso per il benessere alimentare la canapa, pianta alternativa e dai mille usi, dalla bioedilizia all'industria tessile e molti altri impieghi sostenibili. Una coltura identitaria da riportare nel suo habitat originario, l'Abruzzo interno.

Recupero di biodiversità, tradizione che ci appartiene, occasione di sviluppo del territorio. Queste le premesse della due giorni per conoscere le molte virtù di una pianta rivoluzionaria e all'attenzione mondiale per le sue molteplici qualità, sottolineano i promotori dell'iniziativa. Ricca di fibra, antiossidanti naturali, aminoacidi, omega 3 e omega 6 in rapporto ottimale, percentuale di proteine superiori al grano duro e assenza di glutine rendono i prodotti derivati della canapa ideali agli intolleranti e un'ottima alternativa per la dieta moderna.

“Utilizzeremo la canapa prodotta da seme certificato Ue, Futura 75, coltivata e raccolta nella nostra azienda”, anticipa a *Virtù Quotidiane* il patròn D'Alfonso. “Dalla manipolazione di olio, farina e semi di canapa otterremo prodotti trasformati come il latte di canapa da utilizzare in combinazione con altri ingredienti cercando il risultato ottimale. Sarà un percorso formativo e interattivo”.

Si comincia giovedì, alle 15,30 con la prima lezione della cuoca piemontese, a seguire ci sarà un aperitivo “ispirato all'occasione” curato dalla chef abruzzese **Cinzia Mancini** (La bottega culinaria biologica, San Vito Chietino). Una cena completa a base canapa è quella in programma la sera successiva (inizio ore 20, necessaria la prenotazione) realizzata a quattro mani da Sara Samuel con **Mariana**, resident chef di Terra di Solina.

Ingredienti di base del menu in chiave tendenzialmente vegana ma senza estremismi,

saranno oltre alla canapa altri prodotti nostrani di eccellenza prodotti in azienda quali appunto solina, legumi, acquafaba, ovvero l'acqua di cottura (o di governo) dei legumi, sostituto vegetale delle uova. Qualche anticipazione: farinata arrotolata di farina di ceci e canapa arricchita da consistenze di verdure crude e cotte, spaghetti crudi di verdure autunnali con crema di latte di canapa, e le più nostrane sagne (solina e canapa) e fagioli tondini prodotti dalla stessa azienda, piatto "fusion" in omaggio a Terra di Solina.

"Nella cucina del nostro agriturismo la canapa ha trovato già il suo spazio incontrando il consenso degli ospiti" racconta D'Alfonso, "è nostro intento reintrodurre nei nostri campi una coltura tradizionale presente fino alla seconda guerra mondiale e poi scomparsa. Vogliamo riscoprire le molte virtù di questa pianta e condividerne il rilancio con gli operatori sul territorio, reintrodurla nel novero dei prodotti tradizionali abruzzesi e offrire un motivo in più di attrazione ai turisti".

Terra di Solina (nucleo Capodacqua 4, Capestrano) è l'azienda territorio che negli ultimi anni molto ha contribuito al rilancio del grano Solina del Gran Sasso oggi presidio Slow Food, dei fagioli aquilani e altre bontà. Azienda che tra i primi in Abruzzo ha scommesso sulla Cannabis sativa, due ettari e mezzo finora la superficie destinata alla coltivazione e quest'anno il primo vero raccolto, pari a sette quintali di seme, al momento in lavorazione.

"Abbiamo superato molte difficoltà legate alla trebbiatura, la canapa è un vegetale fibroso e perciò problematico", racconta D'Alfonso con **Alessandro Galizia**, portavoce del progetto Canapè. Fino all'inizio del secolo scorso lungo il Tirino si coltivavano le tipiche "cannavine" per avere tela grezza di canapa buona per farne sacchi e cordami per la marina inglese e ottimo filato per il corredo nuziale. Con la successiva proibizione dell'utilizzo della canapa si è interrotta la filiera "accantonando una risorsa del territorio", insistono gli imprenditori.

"Un'idea per chiudere la filiera e attualizzare una coltivazione virtuosa, sarebbe quella di recuperare la fibra dei fusti, scarto della trebbiatura, per farne ottimi filati. Il nostro sforzo tende a cercare nuove joint venture e condividere il progetto con altri operatori".

Intanto in commercio da novembre le prime bottigliette di olio e confezioni di pasta e biscotti

prodotti da Canapè: pasta di grano duro trafilata al bronzo con il 12% di farina di canapa abruzzese, precisa Galizia.