

LE RICETTE SFIZIOSE A BASE DI CANAPA DI SARA SAMUEL A TERRA DI SOLINA- VIDEO

12 Ottobre 2018



CAPESTRANO – Latte di canapa con semi interi oppure decorticati, maionese di canapa e meringhe dolci con acqua di ceci, crema di castagne su chips, fagottino di polenta con verdure e crema di alici.

Sono solo alcune delle prelibatezze salubri ed originali preparate nel corso del laboratorio gastronomico culturale “a tutta canapa” nell’agriturismo Terra di Solina, a Capodacqua di Capestrano (L’Aquila), nel cuore della valle del Tirino.

Protagoniste della giornata due chef di successo, **Sara Samuel**, piemontese, esperta di cucina veg a base di canapa, popolare per il suo street food di qualità a bordo di “Gigetta” in giro per l’Italia, e per le sue comparsate sul piccolo schermo, e **Cinzia Mancini**, abruzzese, titolare della Bottega culinaria biologica a San Vito Chietino (Chietino).

Una iniziativa organizzata con la collaborazione di 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**.