

CHITARRA IN BICI, IL PIATTO ROSA DI TERRA DI SOLINA CHE CELEBRA IL GIRO D'ITALIA

15 Maggio 2019



CAPESTRANO – Sono i sapori della valle del Tirino, un territorio che sprigiona bellezza in ogni suo angolo di natura lussureggiante e ancora incontaminata, come le acque cristalline del lago di Capodacqua, ad aver ispirato la chef **Mariana Oproaia** nella creazione di un nuovo piatto dedicato al Giro d'Italia che fa tappa all'Aquila venerdì prossimo, 17 maggio.

All'agriturismo Terra di Solina, a Capodacqua, piccola frazione del comune di Capestrano (L'Aquila), la parola d'ordine è territorio.

Non c'è nulla infatti, dentro e fuori l'elegante struttura in bioedilizia, che non provenga

davvero dalle terre bagnate dal fiume più cristallino d'Europa, il Tirino.



È così che nasce la chitarrina abruzzese in bici, con i colori tenui del rosa, un piatto

innanzitutto bello, per gli occhi e per il palato, gustoso nel sapiente abbinamento dei suoi ingredienti e anche scenografico con la piccola bicicletta intrecciata con uno dei fili della tradizionale pasta alla chitarra fatta a mano.

L'impasto è fatto con farina di grani Solina e Saragolla, rapa rossa del Tirino e uova, il condimento invece è a base di ravanelli a crudo, miscelati in crema con olio extra vergine di oliva del Tirino e un pizzico di sale. E poi un fiorellino di malva per condire.

“Un risultato eccezionale – dice a *Virtù Quotidiane* il titolare, **Alfonso D’Alfonso** – , un piatto che oltre al Giro d’Italia entrerà a pieno titolo nel menù estivo di Terra di Solina”.