

► Grazie a un cartellone innovativo la kermesse ha più che raddoppiato le presenze

A Leguminaria tipicità e cultura

LA MANIFESTAZIONE

Appignano

Leguminaria non delude le aspettative e, con oltre diecimila visitatori, si conferma fra le rassegne più amate dell'autunno marchigiano. Legumi, vino, ceramiche: una ricetta collaudata da tempo ma che non ha rinunciato, in questa undicesima edizione, a nuovi "ingredienti". Originalità culinarie, come la pizza ai legumi e i muffin alla farina di ceci, e novità culturali, con sempre maggior risalto alla Mostra mercato della terracotta e della ceramica artistica e contemporanea, la terza, che ha svelato al grande pubblico non solo creazioni spettacolari nei forni fatti di bottiglie, di fibra e perfino di carta, ma anche le esperienze d'argilla della Scuola di cerami-

ca Mav - Maestri vasai appignanesi, i laboratori tattili dei Maestri di Urbania e dei fischietti d'Abruzzo.

Ma non basta. Non meno importanti sono stati i momenti d'arte con la personale di Silvio Craia, la presentazione di libri, i convegni, fino alla Collezione civica della terracotta e della ceramica popolare di Appignano, nata con la collaborazione del Sistema museale della provincia di Macerata, che nel Palazzo comunale raccoglie 160 manufatti, un tornio e 16 pannelli con foto d'epoca.

Ad esaltare i "sapori" della manifestazione ci ha pensato l'associazionismo dei Contadini custodi del fagiolo Solfi "Occhio di Luna", cece Quercia e roveja rosso mattone originari di Appignano, recuperati e mantenuti in purezza, dei cuochi del-

l'Avis e delle società sportive di calcio, con le loro locande, a fare di Leguminaria anche un contenitore di salute, benessere e buon gusto.

Una valenza didattica, infine, grazie ai "piccoli ciceroni" delle scuole medie appignanesi, per l'occasione guida di un territorio che, nel corso della tre giorni, ha richiamato almeno il doppio dei turisti rispetto all'anno scorso e tanti camperisti dalle Marche e dall'Italia. Mercatini bio, spettacoli e intrattenimenti per i più piccoli hanno coronato la rassegna che si è realizzata, ancora una volta, per merito dell'impegno del Comune di Appignano, della Regione Marche e della Provincia di Macerata, e della creatività della Pro loco e dei Maestri vasai di Appignano.

