

Uno studio Unicam sulla qualità della produzione appignanese

A Leguminaria la scienza si affianca alla tradizione

LA RASSEGNA

Appignano

E' la donna appignanese con la brocca in testa il simbolo di Leguminaria 2014, che si è chiusa con successo domenica scorsa. L'ha svelata, nella sua incandescenza, il Forno Fibra governato dai Maestri del fuoco, domenica sera, al culmine della quarta mostra mercato "Ceramica Appignano".

Interpretata magistralmente nella spettacolare creazione in terra semi-refrattaria dell'Atelier della Terra, la "vergara" aveva un ruolo di primissi-

mo piano nella comunità rurale: andava alla fonte a raccogliere l'acqua, gestiva la casa, cucinava i legumi nelle "pigne" di terracotta e rifocillava i contadini impegnati a lavorare nei campi.

Tra terra e fuoco, agricoltura di qualità dei contadini custodi dell'associazione "I legumi di Appignano" e artigianato artistico dei Maestri vasai appignanesi, Leguminaria ha raccontato e fatto rivivere le tradizioni. Anche a tavola, con le vergare della Pro loco. Osterie stracolme e migliaia di visitatori nella tre giorni della rassegna, che non ha deluso le aspettative e si

è confermata tra le più apprezzate dell'autunno marchigiano.

Merito di un intero paese che crede nelle proprie radici come valori da conservare per un futuro da costruire e da esportare a modello di sviluppo sostenibile e sul quale può porre le basi per il futuro.

Appignano ci crede e guarda avanti, con uno studio specifico per approfondire le caratteristiche e le proprietà salutistiche dei suoi caratteristici legumi. La proposta è scaturita proprio a Leguminaria, durante il convegno "Le vie del cibo".

Si prospetta, così, una nuova collaborazione con l'Università



Foto di gruppo per alcuni dei protagonisti di Leguminaria

di Camerino, rappresentata nell'occasione da Gianni Sagratini, ricercatore in Chimica degli alimenti. Non tutti, infatti, sanno che i legumi sono anche contenitori di molecole bioattive molto importanti per la salute. Lo studio permetterà di sviluppare

il prezioso lavoro portato avanti in questi anni per il recupero e il mantenimento in purezza di cece Quercia, fagiolo Solfi "Occhio di luna" e roveja rosso mattoni, attraverso il programma di ricerca scientifica condotto dal Centro di Monsampolo del

Tronto. Un ulteriore progetto al vaglio del Comune è di portare i legumi di Appignano nelle mense scolastiche, integrando programmi di educazione alimentare e visite guidate "sul campo" per far vedere agli alunni come nascono i legumi, sulla linea delle attività intraprese con la Scuola di ceramica "Mav" per mantenere viva l'arte della lavorazione della terracotta già sui banchi di scuola. Le creazioni dei "Bambini concreti" si sono potute ammirare nella mostra "Leguminopoli - La città dei legumi in terracotta".

Leguminaria è un evento del Comune di Appignano, col sostegno della Regione Marche e della Provincia di Macerata, il patrocinio del ministero delle Politiche agricole e la partecipazione attiva della Pro loco, dei Maestri vasai appignanesi e dei Contadini custodi dell'associazione "I legumi di Appignano".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

