

CorriereAdriatico.it

Mercoledì 22 Ottobre 2014 - ultimo aggiornamento 12:15

FLASH NEWS **12:03 Calcio: frode fiscale, sequestrati beni Fabio Cannavaro**



CERCA

Home Marche Ancona Macerata Fermo Ascoli Pesaro Sport Spettacoli Gossip Attualità Economia Motori

La vergara di Appignano conquista i palati più fini

PER APPROFONDIRE: [appignano](#), [leguminaria](#), [unicam](#), [progetto](#)



La vergara di Appignano conquista i palati più fini

SEGUI IL CORRIERE ADRIATICO



Incidente sexy in passere

Consiglia Condividi 1 Tweet 3

APPIGNANO - È la donna appignanese con la brocca in testa il simbolo di Leguminaria 2014.

[La ceramica della tradizione/GUARDA LE FOTO](#)

G [DISATTIVA SLIDESHOW](#) 2 di 7



Leguminaria, i valori della terra per disegnare il futuro

[Mascia svela il segreto dei medaglioni al forno](#)

[Prelibatezze del Conero al Salone del Gusto](#)

Schianto, ferita una dotto

L'ha svelata, nella sua incandescenza, il Forno Fibra governato dai Maestri del Fuoco, domenica sera, al culmine della IV mostra-mercato "CeramicAppignano". Interpretata magistralmente nella spettacolare

creazione in terra semi-refrattaria dell'Atelier della Terra, la vergara aveva un ruolo di primissimo piano nella comunità rurale: andava alla fonte a raccogliere l'acqua, 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 racconta e fa 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 delude le aspettative e si conferma 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.

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 di Camerino (Mc), 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 mattone, attraverso il programma di ricerca scientifica condotto dal Centro di Monsampolo del Tronto (Ap).

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 M.A.V. 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". Appuntamento all'edizione 2015!

[Leggi Corriere Adriatico per una settimana gratis - Clicca qui per la PROMO](#)

EROTISMO E MODA

Spoglia
Festa c

[Il panettone di Marinozzi alla ribalta nazionale](#)

Performance dedicata all'eros/C

LA SFIDA

Scottar
dei gio

[Nuova fatica per Moreno Cedroni
Oggi esce Susci più che mai](#)

DAI B-MOVIE AL PORNO

Morta L
sexy
della cc
all'italia

Il ricordo di Lino Banfi: "Era una

DONNE E SESSO

Person
"Perme
miglor

[Spremuta d'arancia e vitamina C
fanno bene alla salute solo in un caso](#)

[Torna all'Abbadia di Fiastra il festival della birra agricola](#)

SICUREZZA STRADALE

Rc Aut
autove
Ztl a sc
la poliz

[Con "Lo Gnocco in Cucina" lo chef in affitto non è solo bravo ma anche bello](#)

LA HIT DI LONELY PLANET

Da Sing
Mounta
viaggi t

L'OPERAZIONE

Uomo p
cammi
trapian
naso

Lunedì 20 Ottobre 2014

DIVENTA FAN DEL CORRIERE ADRIATICO



Corriere Adriatico.it

Mi piace 23.571

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

