

Benvenuto e Buona Navigazione, sono le ore 12:20 di Mer 22 Ott 2014



DE CAROLIS ADRIANO
Impresa di Movimento Terra
 C.da San Vito 2
 63067 Cossignano - Ap
 adrianodecarolis@virgilio.it
 +39 333 1725688

- [Home](#)
- [Primo Piano](#)
- [Cronaca e Attualità](#)
 - [dalla Città](#)
 - [dal Piceno](#)
 - [dalla Regione Marche](#)
- [Il Mascalzone Sportivo](#)
- [Cultura e Spettacoli](#)
- [Recensioni](#)
- [Sociale](#)
- [Interviste](#)
- [Benessere e Salute](#)
- [In...form@zione In...sicurezz@](#)
- [Foto e Vignette](#)
- [Editoriali](#)
- [in Vetrina](#)
- [Video Gallery](#)
- [Web Tv](#)
 - [My Marche](#)



Orgogliosi della propria storia. La "vergara" di Appignano simbolo di Leguminaria 2014

di [Redazione](#) | in: [Primo Piano](#)



La "vergara" di Appignano simbolo di Leguminaria 2014

Appignano (Mc), 20 ottobre 2014 – È la donna appignanese con la brocca in testa il simbolo di Leguminaria 2014. 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 matrone, 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!



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014



Leguminaria 2014

Nelle foto: la ceramica spettacolo del Forno Fibra. Leguminaria 2014 svela, nella sua incandescenza, la vergara appignanese con la brocca in testa + altri momenti dell'evento

Articoli Correlati:



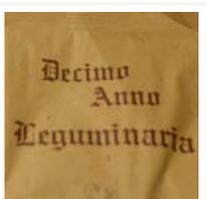
Mani, ricerca, passione e tenacia:



Forni di fibra, di carta e a carbone.



Uno scatto per Leguminaria



Forni di carta, fibra e bottiglie:



Appignano, in scena Leguminaria



Agricoltura e artigianato doc:



Legumi, vino, ceramiche: come



Leguminaria 2010 ad Appignano di



Cultura, tradizioni e specialità: volano



Leguminaria e i piatti "poveri" della