

APPIGNANO CONCLUSO IL FESTIVAL LEGUMINARIA
In diecimila (anche da Atlanta)
per gustare la prelibata roveja

ANCHE dagli Usa per scoprire Leguminaria. Il rinomato festival dedicato ai legumi, organizzato grazie all'impegno del Comune, della Provincia e della Regione e terminato la settimana scorsa, ha visto raddoppiare i visitatori rispetto all'anno scorso: diecimila in tre giorni. Tra loro anche Michael Patrick, chef di Atlanta, che non è voluto mancare all'appuntamento per carpire direttamente dalle "vergare" di Appignano i segreti della pasta fatta a mano con la farina di legumi ed esportare prodotti e ricette oltre oceano. Sotto la guida della signora Patrizia, del ristorante «Il Villino» di Treia, è stato lui domenica l'artefice

dei gustosi Pinciarelli di roveja, uno dei legumi di punta della manifestazione insieme al fagiolo Solfi e al cece Quercia, rigorosamente coltivati dai contadini dell'associazione «I Legumi di Appignano». Piatti poveri della cucina marchigiana impreziositi dall'olio monovarietale di Mignola della cooperativa «Verdolio», accompagnati dal Rosso Piceno dell'azienda agricola «Villa Forano», e dal Suino della Marca a cura dell'Assam. C'è anche chi è giunto da Busto Arsizio di Varese, e molti i camperisti arrivati da ogni angolo d'Italia. In altri termini è stato un vero successo e l'appuntamento è per l'anno prossimo.

