



Creato da profumo\_di\_caffe il 14/01/2007

## ... oggi parliamo di

notizie... curiosità...

### Contatta l'autore

Nickname: profumo\_di\_caffe

Sesso: F  
Età: 54  
Prov: AN

### Vendita Prodotti Tipici

[www.MagnaParma.c...](http://www.MagnaParma.c...)

Prodotti Italiani di  
ottima qualità  
Trasporto gratuito  
oltre i 150€!

### Ultime visite al Blog



### Archivio messaggi

&lt;&lt; Novembre 2013 &gt;&gt;

Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
					1	2
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

[Guarda le immagini del Mese](#)

### Espositori e supporti

[www.laminil.com](http://www.laminil.com)

Un materiale, infinite  
applicazioni Laminil:  
basi solide per creare

### Ultimi commenti

... speriamo di no... che nn ci  
pigli tanto gusto...  
Inviato da: profumo\_di\_caffe  
il 31/10/2013 alle 17:22

..c'ha pigliat gust....  
Inviato da: c.t.intrepido  
il 31/10/2013 alle 17:12

... già... sembra proprio...  
Inviato da: profumo\_di\_caffe  
il 31/10/2013 alle 13:55

...agg capit...s'piglia a pizzicata  
cu tte....  
Inviato da: c.t.intrepido  
il 31/10/2013 alle 13:22

io sì... ma è libero che mi fa gli  
scherzetti...  
Inviato da: profumo\_di\_caffe  
il 31/10/2013 alle 12:14

[Tutti i commenti...](#)

### Messaggi del 16/10/2013

#### Leguminaria

Post n°2012 pubblicato il **16 Ottobre 2013** da profumo\_di\_caffe

Tag: eventi e sagre nelle Marche

### Leguminaria, il valore dei piatti "poveri" della cucina marchigiana

info 0733.57521  
[www.leguminaria.it](http://www.leguminaria.it)

18 19 20  
**ottobre 2013**  
appignano  
centro storico

Ceci (Cicer arietinum)  
Fagioli (Phaseolus vulgaris)  
Lenticchie (Lens culinaris)

Comune di APPIGNANO  
Provincia di Macerata  
APM

**Ceci, fagioli, lenticchie, roveja. In realtà si tratta di piatti sostanziosi, dagli indiscutibili benefici nutritivi. In passato si preparavano in abbondanza: quello che rimaneva si mangiava la mattina successiva, prima di andare a lavorare nei campi. Come altri piatti, anche questi venivano cotti nelle pigne di coccio, dal momento che il camino e il fuoco a legna erano l'unica fonte di calore.**

**Il cibo così preparato aveva un sapore eccezionale: cuoceva lentamente e gli aromi non evaporavano. Ancora oggi Leguminaria propone i suoi piatti serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai di Appignano, che i commensali portano a casa con sé, insieme al bicchiere, a fine pasto.**