

Lunedì, Ottobre 24, 2011

+ PREFERITI

Corsi di scrittura creativa
e narrativa iscrizioni aperte fino al 30 ottobre

ScriptoRama
www.scriptorama.it

tel. 349.2625590
info@scriptorama.it



Il Quotidiano delle Marche

Home Regione Marche Macerata Fermo Ancona Ascoli Piceno Pesaro Urbino

Appignano. "Cin cin" a Leguminaria e arrivederci al prossimo anno

Scritto da La Redazione
Sabato 22 Ottobre 2011 15:35



Anche dall'America per scoprire Leguminaria: i legumi, il vino, l'olio e le ceramiche. Michael Patrick, chef di Atlanta (Georgia), 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 l'artefice, nella dimostrazione di domenica, dei gustosi Pinciarelli di roveja, uno dei legumi di punta della manifestazione insieme al fagiolo Solfi e al cece

Quercia, rigorosamente coltivati dai contadini custodi dell'Associazione "I Legumi di Appignano" e cucinati per l'occasione dai cuochi dell'Avis. Piatti poveri della cucina marchigiana impreziositi dall'olio monovarietale di Mignola, della cooperativa "Verdolio", e accompagnati dal Rosso Piceno dell'azienda agricola "Villa Forano", riscoperchiati ancora una volta e con più sapore, grazie al Suino della Marca a cura dell'Assam, da questa rassegna che non si stanca di rinnovarsi e qualificarsi, pur crescendo ogni anno nei numeri: 10 mila i visitatori nelle tre giornate dell'evento, quasi il doppio rispetto al 2010. C'è chi è giunto da [Busto Arsizio](#) di Varese per gustarsi Leguminaria - e ne parla in diretta radio - e quanti camperisti giunti da ogni angolo d'Italia! Leguminaria fa turismo e piace. Piace soprattutto l'idea della tradizione che Appignano riesce a far rivivere nelle nuove generazioni, grazie all'impegno del Comune, della Provincia di Macerata e della Regione Marche, a tavola come nell'artigianato e nell'arte. È la giovane Gloria a spiegare alla Tv i benefici dei legumi e la preparazione dei ceci al rosmarino e dei fagioli con la salsiccia; al tornio ecco Fabio a tramandare l'arte dei Vasai, mentre il Maestro "Sitti" lo osserva orgoglioso sullo sfondo della 1ª Mostra mercato della terracotta e della ceramica artistica che ha visto arrivare ad Appignano espositori da tutte le regioni d'Italia; non si contano i ragazzi impegnati a servire i commensali nelle osterie, sempre col sorriso. E poi l'allegria degli stornellatori, dei Clown del Baule dei sogni, dei Frati di Forano, della Banda Musicale Rimini Mobili Città di Appignano, la collaborazione delle Associazioni e degli sponsor cittadini, per finire con il tocco tricolore ed il brindisi, voluti dalla Pro Loco. E allora "cin cin" e arrivederci al prossimo anno! (Foto: Giacomo Scattolini)