

Una volta eravamo così Appignano come in un film

Leguminaria: suggestivo viaggio nel tempo

CECI, FAGIOLI, lenticchie, roveja. I piatti poveri della tradizione maceratese, quelli che non mancavano mai sulle tavole dei nostri nonni in quantità talmente abbondante che tutto quello che avanzava veniva mangiato il giorno dopo, prima di andare a lavorare nei campi. La tradizione rivive ancora oggi ad Appignano con Leguminaria, che coniuga il buon cibo con la lavorazione della ceramica dei maestri vasai, perché oggi come allora, i legumi rilasciano il loro meglio se cotti e assaporati nelle pigne di coccio. E ad Appignano di 'cocci' ce ne sono in abbondanza visto che il paese è conosciuto in Italia come il centro della ceramica (lo dimostra anche la recente partecipazione ad 'Argillà 2014' a Faenza), e alla scuola di ceramica, istituita nel 2006 dall'amministrazione comunale, dal 2008 si affianca l'associazione «Scuola di Ceramica Maestri Vasai Appignanesi - M.A.V.», guidata dal presidente Anna Gagliardini, che gestisce la scuola comunale e i corsi di formazione sull'apprendimento di tecniche specifiche e sulla tecnologia dei materiali, basandosi sul contributo volontario dei soci. L'obiettivo è di dibattere i problemi gestionali, tecnici e scientifici del settore, per promuovere e migliorare le iniziative a sostegno della tradizione ceramista e per mantenere viva l'arte della lavorazione della

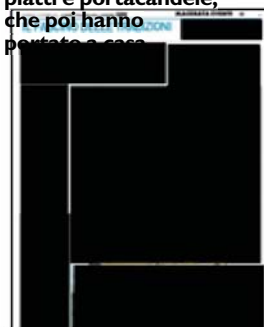
terracotta, facendo sistema con le altre città delle Marche per integrare le varie iniziative. Un lavoro minuzioso che è sfociato, in collaborazione col Sistema museale della Provincia, nell'istituzione della Collezione civica della terracotta e della ceramica popolare di Appignano che, nel palazzo comunale, raccoglie 160 manufatti, un tornio e 16 pannelli con foto d'epoca. Per questo durante la tre giorni di Leguminaria è stata riproposta anche 'CeramicAppignano 2014' la mostra mercato della terracotta e della ceramica contemporanea, curata dal ceramista appignanese Fabio Tavoloni. Alla mostra partecipano oltre venti ceramisti da tutta Italia, oltre a tre maestri del fuoco: Orazio Bindelli, Roberto Guerri e Silvano Latini che, tutti insieme, proporranno particolari momenti di approfondimento in cui saranno coinvolti anche i bambini, come la costruzione del 'Forno carta' in collaborazione con le scuole elementari e dell'infanzia. Particolarmente suggestiva la cottura di piatti e bicchieri con la tecnica Raku, un'antica tecnica di origine giapponese. Le opere sono state realizzate ieri pomeriggio e donate al Comune.

Chiara Sentimenti

IN MOSTRA LE CREAZIONI DEI CERAMISTI
OGGI DALLE 10, IN BORGO SANTA CROCE,
DECINE DI CERAMISTI DI TUTTA ITALIA
ESPORRANNO IL MEGLIO DELLE LORO CREAZIONI



OPERATIVI
Sopra alcuni dei bambini che ieri pomeriggio hanno partecipato ai Giochi ceramici per bambini, a cura della scuola di ceramica Mav. In tanti si sono divertiti a creare piccoli oggetti, come piatti e portacandele, che poi hanno





RIEVOCAZIONI Sopra e sotto i volontari della Pro Loco e i giovani appignanesi che, nella tre giorni di Leguminaria, si sono dati da fare, rigorosamente vestiti con i costumi dell'epoca, per servire ai tantissimi visitatori ceci, lenticchie e fagioli nelle terracotte realizzate dai maestri vasai. Come ogni anno chi si è fermato a cena ha potuto portarsi a casa la ciotola e il bicchiere utilizzato (Foto Calavita)

