

Leguminaria: tutto su ceci e fagioli

GASTRONOMIA

APPIGNANO Ultimo giorno per assaporare Leguminaria, la rassegna di gastronomia locale, tra le più rinomate dell'autunno marchigiano. Un appuntamento irresistibile per buongustai e turisti che si ripete da 12 anni. Ceci, fagioli, lenticchie: piatti poveri della cucina marchigiana, dagli indiscutibili benefici nutritivi, serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai maestri vasai appignanesi che i commensali portano a casa a fine pasto, e accompagnati dal Rosso Piceno di Villa Forano. È questa la "ricetta" che fa della rassegna un vero contenitore di eccellenze. In primo piano i caratteristici cece Quercia, fa-

giolo Solfi "Occhio di luna" e roveja rosso mattone, recuperati attraverso il programma di ricerca scientifica condotto dal Centro di Monsampolo del Tronto. Da visitare la mostra «CeramicArte a tre». L'appuntamento è a tavola, a pranzo e a cena nelle osterie di una volta allestite dalla Pro Loco. Da non perdere, nell'antica via dei Vasai, "CeramicAppignano 2014"- IV Mostra mercato della terracotta e della ceramica artistica e contemporanea, realizzata grazie al contributo dell'assessorato alle Attività produttive della Regione Marche. Leguminaria accresce il



gusto della tradizione attraverso un percorso multisensoriale e multimediale che unisce cibo, artigianato, arte e poesia. Grazie a DAQRI, un'APP gratuita per smartphone e tablet (iOS e Android), i legumi aprono la strada alla fruizione multisensoriale di una selezione di immagini significative, di ricette di cucina locale e di artigianato artistico, che si mescolano alla Mostra di opere del Concorso nazionale di Poesia di Strada, a cura dell'associazione culturale Licenze Poetiche e dell'Adam Accademia di Macerata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

