



sabato, ottobre 12th, 2013 | categoria: [gusto](#)

Ceci, fagioli e lenticchie da riscoprire a Leguminaria

Like 0 Tweet 0



Ceci, fagioli, lenticchie: piatti poveri della cucina marchigiana, inaffiati dal Rosso Piceno e serviti in ciotole di terracotta dei Maestri vasai di Appignano sono i protagonisti di Leguminaria, rassegna delle produzioni di qualità dei legumi da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale, giunta alla sua undicesima edizione, in programma ad Appignano di Macerata il 18, 19 e 20 ottobre. Le tradizionali osteria per la degustazione saranno aperte solo a cena per i primi due giorni, a pranzo e a cena la giornata del 20. Non solo cucina tipica: tra le novità c'è anche l'istituzione della collezione civica delle terracotte e della ceramica popolare, che è possibile visitare. La manifestazione è patrocinata dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Ti potrebbero interessare anche:

Senza indiani possiamo dire addio al grana padano

A Cibus il pastificio "La Molisana" festeggia il primo anno di vita

'Osterie d'Italia', Slow Food premia 232 locali