



# Ristoranti e trattorie

La buona cucina a tavola

HOME ° NEWS & CURIOSITÀ ° RISTORANTI TIPICI ° RISTORANTI DI PESCE ° OSTERIE E TRATTORIE ° VEGETARI RISTORANTI BAMBINI ° LUXURY FOOD ° PIZZERIE E PUB ° RISTORANTI PER CERIMONIE ° VINI ° CUOCHI ° RICETTE ° P

Ultime Notizie: <> pasticceria gmb castiglione del lago

## NEWS & CURIOSITÀ

### Ad Appignano "Leguminaria" Per Riscoprire I Piatti Poveri Della Cucina Marchigiana

Stampa Indietro

Condividi nei social network

pubblicato il 09/10/2013 10:47:10 nella sezione "News & Curiosità"



richiedi informazioni

"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

Il 18, 19 e 20 ottobre nel Centro storico di Appignano torna "Leguminaria", per riscoprire l'importanza dei legumi nella nostra dieta di tutti i giorni e per imparare a degustarli e ad assaporarli nelle ciotole di terracotta dei Maestri Vasai Appignanesi.

Un viaggio appassionante attraverso i legumi e non solo perché parte integrante della festa, saranno i Maestri Vasai e le loro terracotte e ceramiche.

Website: [www.leguminaria.it](http://www.leguminaria.it)



Richiedi Informazioni

CER

Selez

Selez

CERCA

Digit

Cerco