

Leguminaria 2015: il gusto della cultura

Parte il conto alla rovescia per l'edizione numero tredici di Leguminaria, il 16, 17,18 ottobre ad Appignano di Macerata! Appena due settimane ci separano infatti da uno degli appuntamenti più amati delle Marche.

Un appuntamento dove cultura, arte e gusto siedono insieme a tavola, in una girandola di eventi e occasioni imperdibili. Tanti gli affezionati, che come ogni anno verranno a scoprire cosa Comune e Pro loco hanno in serbo per questo 2015. Tanti, ci si augura, anche i nuovi visitatori: e non solo marchigiani, perché ogni anno il raggio della manifestazione si allarga in maniera esponenziale, con ospiti dal nord e sud Italia, ma anche dal resto d'Europa.

Ecco allora le chicche di quest'anno, a partire da una fortunata coincidenza: infatti proprio nei giorni della manifestazione si svolgerà anche la prima Edizione del Concorso nazionale CeramicAppignano, in cui verranno premiati artisti di tutta Italia che hanno realizzato opere ispirate al tema del Convivium . A giudicarli due giurie di eccezione: una composta da esperti del mondo della ceramica e l'altra, popolare, composta dai tanti visitatori della mostra che verrà allestita con le opere stesse.

Assolutamente da non perdere anche il Convegno dal titolo: "Artigianato: presente e futuro, cultura e strumenti" che si svolgerà sabato 17 ottobre e la Mostra-Mercato della terracotta e della Ceramica artistica contemporanea, giunta ormai alla quinta edizione. Interessanti anche i momenti dedicati ai bambini, come Leguminaria Expo, organizzati dalla Mav, l'associazione Maestri Vasai Appignanesi.

Tredici anni di successi, tredici anni di grandi soddisfazioni: attraverso il lavoro di Comune e Pro Loco si è potuto veicolare il valore di piatti spesso considerati poveri, ma in realtà ricchissimi di proprietà nutritive e di gusto.

Resta il punto fermo della manifestazione: una tavola imbandita con ceci, fagioli e lenticchie, insieme agli assaggi dell'ottimo Solfi, serviti nelle classiche ciotole di terracotta che da oltre cinquecento anni vengono prodotte nel paese. Ovviamente come ogni anno, gli ospiti potranno brindare con il Rosso Piceno dell'Azienda Agricola Fattoria Forano: inoltre i piatti preparati secondo le ricette tradizionali saranno condite con gli Olii monovarietali delle Marche. E quindi tanti fagioli, ceci e lenticchie da gustare, tutti rigorosamente originari del territorio, che potrete assaggiare venerdì e sabato a cena e domenica a pranzo e a cena.

C'è da aggiungere che quest'anno Leguminaria vanta il marchio Momenti del Gusto (come già nel 2014), ma anche il marchio "Marche Expo 2015": un vero riconoscimento nazionale al lavoro di tanti anni.

Venite a scoprire Leguminaria, venite a scoprire il gusto della cultura!