



COMUNICATO STAMPA
13.12.2011

APPIGNANO – I legumi di Appignano in diretta su Rai 3 a Geo & Geo.

In che cosa consiste il progetto di recupero del cece Quercia, del fagiolo Solfi e della roveja monocromatica rossa di cui Leguminaria è ormai diventata il biglietto da visita?

Lo scopriremo **mercoledì 14 dicembre**, qualche minuto prima delle 18, insieme a Sveva Sagramola e al dott. Valentino Ferrari, direttore del Cra-Ora Orticoltura di Monsampolo del Tronto, nel corso della rubrica "Sapori dimenticati". Accanto a loro, Anna Maria Domizi, del ristorante Il Villino di Treia, preparerà le Penciarelle alla farina di roveja, mentre a fare da cornice saranno le gustose zuppe di fagiolo Solfi all'ucelletto e di cece Quercia al rosmarino protagoniste, ogni terzo fine settimana di ottobre, della rinomata rassegna promossa dal Comune di Appignano, dalla Provincia di Macerata e dalla Regione Marche, alla riscoperta delle eccellenze produttive del territorio da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale.

La popolare trasmissione televisiva del pomeriggio di Rai 3 anticipa di un mese la consegna annuale, da parte dott. Ferrari, dei semi in purezza delle tre leguminose ai contadini custodi dell'Associazione "I Legumi di Appignano". Appuntamento a gennaio!