

ATTUALITÀ

venerdì 17 ottobre 2014

Sapori antichi nella terra dei "coccià"

Appignano Tre giornate dedicate al cece Quercia, al fagiolo Solfi "Occhio di luna", alla roveja rosso mattone e alla lenticchia. Da oggi a domenica il comune maceratese apre le vie cittadine alla dodicesima edizione di Leguminaria, tra stand, convegni e taverne. Quest'anno occhi puntati su produzioni locali e ceramica. «Stiamo crescendo - fa sapere **Vittoria Trotta**, assessora alla Cultura del Comune - perché siamo partiti dodici anni fa come sagra paesana, mentre oggi, con una media di 10mila visitatori, possiamo dire che siamo riconosciuti a livello non solo regionale, ma anche nazionale. Il prossimo obiettivo è uscire dai confini del Belpaese e portare le nostre tipicità, legumi e ceramiche, in Francia». Leguminaria vuole crescere ancora. E lo fa sia portando avanti una collaborazione con l'università di Camerino, che ha come obiettivo lo studio degli effetti nutrizionali dei legumi sul nostro corpo, sia ospitando ceramisti e tornianti di altre regioni. «La prima testimonianza storica che parla di un maestro vasaio arrivato da Caldarola ad Appignano - rivela **Anna Gagliardini** del Mav, scuola Maestri Vasai Appignano - è del 1500. Il suo nome era Pasqualino Mariani da Caldarola appunto». Ancora oggi nel centro cittadino c'è via dei Vasai, che ricorda il lavoro e le botteghe dei cosiddetti *coccià*.

Appignano punta a diventare grande anche nella produzione dei legumi del suo territorio, grazie alla collaborazione avviata anni fa con il Centro di Monsampolo del Tronto (Ap). «Attualmente sono una ventina gli ettari dedicati a queste colture autoctone, ma pensiamo che già a partire dall'anno prossimo si possano aumentare del 10-15%», dice **Marco Staffolani**, agricoltore e socio dell'associazione "I Legumi di Appignano". «Il mercato risponde bene - continua Staffolani - e per le piccole aziende come le nostre questi legumi rappresentano un valore aggiunto che si sposa bene sia con le direttive europee sulla diversificazione delle colture sia con quella clientela

Seguici su

Un paziente, una terapia

Mobilizzazione anti-pista

Guanti, parate e libri

Ciclabile "invadente"

Altra agricoltura altra umanità

Palcoscenico Vita

Un autunno povero di castagne

Male (anche) la terza

responsabile e informata che va alla ricerca della vendita diretta». Poco più di una decina di anni fa, nella zona del convento di Forano, da cui è passato anche San Francesco, da un contadino fu salvata e recuperata dall'abbandono una manciata di semi del cece Quercia. «Oggi questa pianta vigorosa è coltivata solo qui da noi. Il suo chicco, grande e rugoso, ha la particolarità di cuocersi in pochissimo tempo, solo venti minuti, dopo un ammollo di circa dodici ore, risultando ottimo per le cotture in rosso».

Nelle Marche nel 2013 sono stati prodotti 283 quintali di fagioli, 28.651 quintali di ceci e 3.419 di lenticchia (elaborazione Coldiretti su dati Istat). Nella provincia anconetana un'altra realtà che si muove per il recupero della biodiversità è quella della cooperativa La bona usanza. Siamo a Serra de' Conti. Grazie a un gruppo di amici e appassionati nel 2000 la cicerchia ritorna sui campi e sulle tavole e diventa presidio Slow Food. «I semi li abbiamo ritrovati - racconta **Franco Mancini** - perché conservati da una nonnina del paese. Quattro anni fa invece abbiamo avuto il primo raccolto del fagiolo solfino, scomparso, oggi coltivato solo da noi e a Appignano. Quest'anno ne abbiamo prodotti quattro quintali». E mentre gli antichi legumi si riprendono il loro posto nel menù dei marchigiani, alcuni volano anche sulle tavole internazionali. In Giappone, a Osaka, Kuniko Muraji, chef, sommelier e imprenditrice, dopo un lungo soggiorno a Serra de' Conti decide di aprire La cicerchia, osteria dai sapori e dai piatti solo Made in Marche.

VIAROMA.INFO - Tutti i diritti riservati.
Contatti

Io sto con la sposa

A lezione di sport

Lo spazio per sognare. E per educare.

Un portale per formare e impiegare
