COMUNICATO STAMPA
18.10.2011

Anche dall'America per scoprire Leguminaria: i legumi, il vino, l'olio e le ceramiche.

Michael Patrick, chef di Atlanta (Georgia), non è voluto mancare all'appuntamento per carpire direttamente dalle "vergare" di Appignano i segreti della pasta fatta a mano con la farina di legumi ed esportare prodotti e ricette oltre oceano.

Sotto la guida della signora Patrizia, del ristorante "Il Villino" di Treia, è stato lui l'artefice, nella dimostrazione di domenica, dei gustosi Pinciarelli di roveja, uno dei legumi di punta della manifestazione insieme al fagiolo Solfì e al cece Quercia, rigorosamente coltivati dai contadini custodi dell'Associazione "I Legumi di Appignano" e cucinati per l'occasione dai cuochi dell'Avis.

Piatti poveri della cucina marchigiana impreziositi dall'olio monovarietale di Mignola, della cooperativa "Verdolio", e accompagnati dal Rosso Piceno dell'azienda agricola "Villa Forano", riscoperchiati ancora una volta e con più sapore, grazie al Suino della Marca a cura dell'Assam, da questa rassegna che non si stanca di rinnovarsi e qualificarsi, pur crescendo ogni anno nei numeri: 10 mila i visitatori nelle tre giornate dell'evento, quasi il doppio rispetto al 2010.

C'è chi è giunto da Busto Arsizio di Varese per gustarsi Leguminaria - e ne parla in diretta radio - e quanti camperisti giunti da ogni angolo d'Italia!

Leguminaria fa turismo e piace. Piace soprattutto l'idea della tradizione che Appignano riesce a far rivivere nelle nuove generazioni, grazie all'impegno del Comune, della Provincia di Macerata e della Regione Marche, a tavola come nell'artigianato e nell'arte. È la giovane Gloria a spiegare alla Tv i benefici dei legumi e la preparazione dei ceci al rosmarino e dei fagioli con la salsiccia; al tornio ecco Fabio a tramandare l'arte dei Vasai, mentre il Maestro "Sittì" lo osserva orgoglioso sullo sfondo della 1ª Mostra mercato della terracotta e della ceramica artistica che ha visto arrivare ad Appignano espositori da tutte le regioni d'Italia; non si contano i ragazzi impegnati a servire i commensali nelle osterie, sempre col sorriso. E poi l'allegria degli stornellatori, dei Clown del Baule dei sogni, dei Frati di Forano, della Banda Musicale Rimini Mobili Città di Appignano, la collaborazione delle Associazioni e degli sponsor cittadini, per finire con il tocco tricolore ed il brindisi, voluti dalla Pro Loco. E allora "cin cin" e arrivederci al prossimo anno!

UFFICIO STAMPA: STUDIO GIORNALISTICO PATERNESI di FRANCESCA PATERNESI
3336349147 – ufficiostampa@leguminaria.it