



Cucina Mediterranea


[Leggi Augustaonline.it](http://www.augustaonline.it)
[Condividi](#)
[Home](#) | [Contorni&Salse](#) | [Hotel ad Appignano](#)

Ricettario 2013 in regalo

www.gustissimo.it

Solo per te il ricettario 2013 pizze e focacce. Richiedilo subito!

Leguminaria 2013, il valore dei piatti poveri



08 ottobre 2013 - La manifestazione marchigiana è arrivata all'undicesima edizione in programma ad Appignano di Macerata il 18, 19 e 20 ottobre. Legumi, prodotti della terra, per piatti poveri della cucina mediterranea, spesso innaffiati da vini rossi e corposi e serviti in ciotole di terracotta. Leguminaria è una rassegna delle produzioni di qualità dei legumi da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale. Le tradizionali osterie per la degustazione saranno aperte solo a cena per i primi due giorni, a pranzo e a cena la giornata del 20. Non solo cucina tipica: tra le novità c'è anche l'istituzione della collezione civica delle terracotte e della ceramica popolare, che è possibile visitare. La manifestazione è patrocinata dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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.

zalando
Vai al negozio!
Spedizione GRATUITA



Facebook social plugin