

Leguminaria Ad Appignano un contenitore di eccellenze Ceci, fagioli e piselli

DANIELE PALLOTTA

Appignano

Solfi, il fagiolo che strizza l'occhio alla luna (a dire il vero porta questo nome per via dell'alone azzurro attorno all'ilo), insieme al cece Quercia e alla roveja rosso mattone, direttamente dalle produzioni tipiche di una delle più belle zone del Maceratese, finiranno nelle ciotole dei maestri vasai di Appignano, cittadina Bandiera Verde per l'agricoltura, che questo fine settimana torna ad ospitare Leguminaria, una tre giorni tutta dedicata - ça va sans dire - proprio ai legumi. Fino a domenica si pranza e si cena nelle osterie di una volta, allestite nel centro storico dalla Pro Loco, ci si diverte con l'arte e la poesia di strada, si sta in compagnia sorseggiando i vini dell'azienda agricola Villa Forano che è ormai la cantina di una rassegna che ogni anno richiama a sé migliaia di visitatori.

Patrocinata dal ministero delle Politiche agricole, Leguminaria non è una semplice manifestazione ma è, piuttosto, un vero contenitore di eccellenze. Qui si va, da sempre, alla ricerca di qualcosa di nuovo ma anche d'antico. Il Comune, attraverso un programma di studi condotto dal Centro di Monsampolo del Tronto, sta recuperando, per mantenerli in purezza, i prodotti più caratteristici della sua terra. Vincere la scommessa è risultato non solo possibile ma, addirittura, facile: Solfi, ad esempio,



Fino a domenica i migliori legumi si possono gustare ad Appignano

per aspetti organolettici e nutrizionali ha finito, da solo, per collocarsi al primo posto in un'ipotetica graduatoria fra le diverse tipologie di fagiolo. Questo legume, tutto appignanesi, è caratterizzato da una buccia sottilissima e da una bassissima concentrazione di fattori antinutrizionali che ne determinano una elevatissima digeribilità. Questo "principino" della tavola va a braccetto con la "contessina" roveja, piccolo legume simile al pisello scambiata dai più, oggi, come pianta infestante ma che, in passato, non mancava di essere usata per sostenere l'alimentazione

dei pastori. Macinando la roveja si può ottenere una polenta dal gusto marcato, tendente all'amarognolo. Per l'edizione 2014 Leguminaria arriverà ad accrescere, comunque, il gusto della tradizione attraverso un percorso multisensoriale e multimediale: sarà sufficiente saper armeggiare un poco con il proprio smartphone per avere a disposizione un'app con una selezione di immagini significative, di ricette di cucina locale e di dimostrazioni dal vivo di artigianato artistico. Il programma completo su www.leguminaria.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

