



Dove

APPIGNANO MC

Recapiti

- Web: www.leguminaria.it

Descrizione

Legumi, vino, ceramiche: come resistere a Leguminaria? La rassegna dell'autunno marchigiano, che “scoperchia” le produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale, torna il 18, 19 e 20 ottobre ad Appignano di **Macerata**.

Buone tradizioni, sapori d'altri tempi: ceci, fagioli, lenticchie, impreziositi dagli oli monovarietali delle Marche, a cura dell'Assam, accompagnati dal Rosso Piceno dell'Azienda agricola Villa Forano e serviti nelle ciotole di terracotta, realizzate dai Maestri Vasai Appignanesi, che i commensali portano a casa con sé a fine pasto.

Una ricetta collaudata da tempo ma che non rinuncia, in questa 11^a edizione, a nuovi “ingredienti”. Originalità culinarie, come la pizza ai legumi e i muffin alla farina di ceci, e novità culturali, con sempre più risalto alla Mostra mercato della Ceramica, la terza, che svelerà al grande pubblico non solo creazioni spettacolari nei forni fatti di bottiglie, di fibra e perfino di carta, ma anche le esperienze d'argilla della Scuola di Ceramica M.A.V., i laboratori tattili dei Maestri di **Urbania** e dei fischietti d'Abruzzo, momenti d'arte con la personale di Silvio Craia, libri, convegni, fino alla Collezione civica della terracotta e della ceramica popolare di Appignano nata con la collaborazione del Sistema museale della Provincia di **Macerata**.

Ad esaltare i “sapori” della manifestazione, ci pensa l'associazionismo dei Contadini custodi del fagiolo Solfi, cece Quercia e roveja monocromatica originari di Appignano, recuperati e mantenuti in purezza, dei cuochi dell'Avis e delle società sportive di calcio, con le loro locande, a fare di Leguminaria un contenitore di salute e benessere. Una valenza didattica, infine, grazie ai “Piccoli Ciceroni” delle scuole medie, per l'occasione guida turistica di un territorio che, nella tre giorni, richiama oltre diecimila presenze e tantissimi camperisti dalle Marche e dall'Italia.

Mercatini bio, spettacoli per tutti i gusti e intrattenimenti per i più piccoli completano la rassegna che si realizza, ancora una volta, per merito dell'impegno del Comune di Appignano, della Regione Marche e della Provincia di **Macerata**, e della creatività della Pro Loco e dei Maestri Vasai di Appignano, col patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole. Osterie aperte venerdì e sabato a cena, domenica 20 a pranzo e a cena.

Ecco il programma dell'edizione 2013.

Venerdì 18 ottobre. In mattinata a Borgo Santa Croce, antica via dei Vasai, si costruisce il forno fatto con le bottiglie. Alle 19 aprono le osterie nel centro storico e le botteghe in via dei Vasai. Qui alle 21 si presenta il libro "Immobiliarte, sogni a km 0" di Paola Mariani, e alle 22 si può assistere alla spettacolare cottura, nel forno di carta, della scultura realizzata da Orazio Bindelli e Laura Scopa.

In piazza Umberto I, alle 21.30, inizia lo spettacolo "The Beccamorti's".

Sabato 19 ottobre. Alle 15, nella via dei Vasai, c'è la cottura del "Primo Mattone. Museo di Appignano" di Marcello Pucci e, in contemporanea, il laboratorio tattile dei Maestri di **Urbania**. Alle 17, a Palazzo comunale, dopo il convegno "Da un'arte antica, il nostro futuro", con la partecipazione della giornalista Silvia Imperiale, si inaugurano la Collezione civica della terracotta e della ceramica popolare di Appignano e la personale dell'artista Silvio Craia. Alle 19, nella via dei Vasai, si accende il forno di bottiglie, con la cottura dei manufatti, mentre in centro storico aprono le osterie. Alle 21, in piazza Umberto I, lo spettacolo "Area X".

Domenica 20 ottobre. Alle 10, intorno alle mura cittadine, apre il Mercatino dei prodotti tipici e bio, e nella via dei Vasai di Borgo Santa Croce si taglia il nastro della III Mostra Mercato della terracotta e della ceramica artistica e contemporanea.

Qui tutto il giorno si può assistere alle cotture spettacolari nei forni fatti di bottiglie, di fibra e perfino di carta, e partecipare alle esperienze d'argilla della Scuola di Ceramica M.A.V., ai laboratori tattili dei Maestri di **Urbania** e a quelli dei fischietti d'Abruzzo. Alle 11, in piazza Umberto I, prima dell'apertura, alle 12, delle osterie per il pranzo, si esibisce la Banda Musicale Rimini Mobili Città di Appignano.

Alle 15, a Palazzo comunale, è attivo l'infopoint "Piccoli Ciceroni crescono" con gli alunni delle scuole medie a fare da guida turistica. Dalle 16 le cover di Adriano Celentano e tanti altri spettacoli animano la piazza Umberto I.

Alle 19 di nuovo osterie aperte, per finire alle 21 in piazza con i "Vili Maschi".

dove si mangia... LE OSTERIE del centro storico

"Osteria del Bellente", "La loggia del Re", "Un mondo di verde", "Osteria Tutto Pigna", "Taverna de u Portu de Pignà", "Caffè di Lando&Dino", "Leguminaria Story", "Cantina dei Coccia", "Cantina del fagiolo solfi", "Osteria del contadino", "Cantina amatori della pizza"

Novità 2013...

Pizza con farina di Legumi e Osteria del contadino!!!

Appignano

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Sito web