



COMUNICATO STAMPA
20.10.2010

Un successo che si rinnova di anno in anno, anche nei numeri, pur senza perdere di vista quella qualità, quella peculiarità delle produzioni che la promuovono, a pieno titolo, da rassegna a modello anticrisi. Leguminaria cresce e si qualifica, tanto da fregiarsi del patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole. Se l'edizione 2010 ha registrato il tutto esaurito, con seimila visitatori, di cui quasi un terzo da fuori provincia, e più di quattromila pasti serviti, ciò significa che non sono più soltanto le grandi città d'arte ad attrarre i turisti, ma anche quei territori capaci di promuovere e valorizzare le proprie ricchezze, in campo enogastronomico ed artigianale.

Una grande soddisfazione per il Comune di Appignano, la Pro Loco, le Associazioni cittadine, gli sponsor, e soprattutto per gli oltre duecento volontari - giovani e meno giovani - impegnati nella manifestazione, in una tre giorni "no stop" a riscoperchiare la buona tradizione.

Anche le vergare hanno dato il loro contributo, cucinando quattro quintali di lenticchie condite con la salsiccia, mentre ai ceci ed ai fagioli (nove quintali circa, tutti coltivati ad Appignano) hanno pensato i cuochi dell'Avis. A ruba in poche ore gli assaggi di roveja e di fagiolo Solfi, accompagnati dal Rosso Piceno dell'Azienda Agricola Villa Forano e impreziositi dagli oli monovarietali delle Marche a cura dell'Assam.

In un'atmosfera d'altri tempi, nelle belle cantine allestite in centro storico dalla Pro Loco, musicanti e cantastorie hanno allietato i commensali, fino ad arrivare nella piazzetta della biodiversità con la consegna dei diplomi a Claudio Medei, Ivano Mazzieri e Franco Ortenzi, i contadini custodi degli ecotipi di fagiolo Solfi, cece Quercia e roveja Monocromatica originari di Appignano. E mentre i Maestri Vasai sono all'opera al tornio per realizzare le ciotole ed i bicchieri destinati alla prossima Leguminaria, il Comune dà vita all'Associazione "I Legumi di Appignano" per dare ulteriore slancio alla commercializzazione dei suoi caratteristici legumi, e la Scuola comunale di Ceramica lancia un nuovo corso per non disperdere l'arte dei Maestri Vasai. Ci credono la Provincia di Macerata e la Regione Marche e bene hanno fatto a scommettere su Leguminaria: edizione dopo edizione - questa è stata l'ottava - la manifestazione promossa dal Comune di Appignano funziona e si conferma fra le più annoverate dell'autunno marchigiano.