



COMUNICATO STAMPA N.498

13 OTTOBRE 2010

LEGUMI ED OLII, DUE ECCELLENZE DA SPOSARE... AD APPIGNANO

In occasione di “Leguminaria”, la rassegna che riscopre e valorizza le produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale, venerdì 15 ottobre alle ore 18 la Provincia di Macerata organizza, in collaborazione con il Comune di Appignano e con l’Assam, un convegno dal titolo “Legumi ed olio extra vergine di oliva monovarietale: due eccellenze del nostro territorio da sposare a tavola. Comunicazioni per il consumatore”. L’iniziativa, che si avvale del patrocinio del Ministero delle politiche agricole ed alimentari, nonché della Regione Marche, è il secondo degli appuntamenti di “...assaggi di Raci” (il primo ha riguardato ad inizio ottobre la carne bovina di razza Marchigiana), una serie di incontri con esperti e consumatori volti a far conoscere e valorizzare le produzioni tipiche di qualità del territorio.

“...assaggi di Raci” è un modo per collegare all’annuale Rassegna Agricola del Centro Italia, tutto quanto nel maceratese ruota intorno all’agricoltura e al mondo rurale.

Sul gustoso sodalizio gastronomico tra legumi ed olii parleranno nella sala eventi del Municipio di Appignano: Valentino Ferrari, direttore CRA-ORA Orticoltura di Monsampolo del Tronto (Ap), Graziano Pallotto e Barbara Alfei, dell’Assam Marche, ed i Cuochi dell’Istituto Alberghiero di Cingoli.

Va ricordato che Leguminaria (15-17 ottobre centro storico di Appignano) è una delle manifestazioni che la Provincia ha inserito nel Sistema Macerata Fiera Diffusa, volto a valorizzare le rassegne presenti nel territorio e facilitare il turista a scegliere un pacchetto di itinerari. Se i prodotti tipici e di qualità sono un elemento fondamentale per attrarre turisti che cercano nell’enogastronomia una chiave di lettura del territorio, Leguminaria è sicuramente un’idea vincente: i legumi, il vino, l’artigianato artistico nel loro insieme diventano, infatti, un richiamo per il turista che va alla ricerca di elementi unici ed esclusivi, e riescono a esportare fuori dai confini provinciali l’immagine migliore del territorio.