

APPIGNANO

Dai fagioli ai ceci e alle lenticchie ma anche grande ceramica

# Va in scena Leguminaria

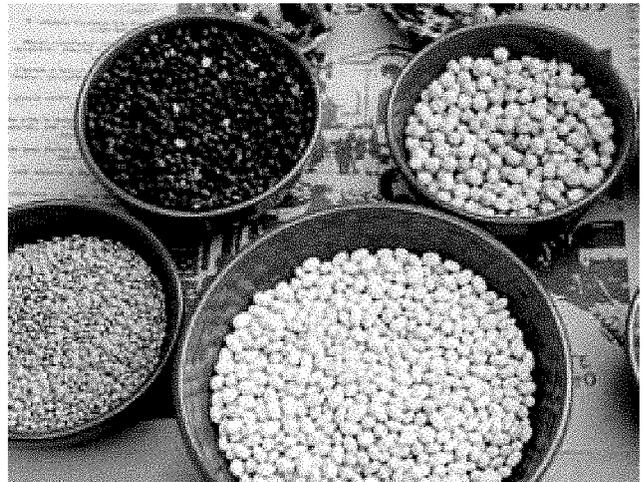
ALEXANDRA FLORESCU

## Appignano

Ceci, fagioli e lenticchie: i legumi tornano alla ribalta grazie a Leguminaria che compie 11 anni e si appresta a diventare un unicum nel panorama delle manifestazioni gastronomiche nazionali. Anche quest'anno, dunque, da oggi e fino a domenica, le antiche cantine del centro storico di Appignano riaprirono le loro porte agli ospiti della manifestazione accompagnandoli in un viaggio enogastronomico fino alle radici della vecchia tradizione culinaria dei legumi. E se non mancheranno i sapori d'altri tempi, sono diverse anche le novità di quest'anno che incanteranno il palato, ma anche l'occhio: si va dalla squisita pizza ai legumi ai i muffin alla farina di ceci, passando per la rinnovata Mostra mercato della ceramica.

Tra gli appuntamenti culturali da ammirare la mostra personale di Silvio Craia e la collezione civica della terracotta e della ceramica popolare di Appignano. E tornando alle gioie del palato, nelle ciotole di terracotta, realizzate dai maestri vasai appignanesi e che gli ospiti potranno portare

a casa con sé a fine pasto, ci saranno i legumi provenienti esclusivamente dal territorio locale grazie all'Associazione dei contadini appignanesi custodi del fagiolo Solfi riconoscibile dal suo unico "occhio di luna", della cece Quercia e della roveja monocromatica rosso mattone. Sono legumi recuperati e mantenuti in purezza per offrire un sapore e una morfologia che li rendono distinguibili e tracciabili, identificando il territorio di Appignano come unico luogo di produzione. Tutto ciò si potrà degustare da oggi nelle osterie del borgo insieme agli splendidi vini della Fattoria Forano. L'appuntamento, quindi, è per questa mattina a Borgo Santa Croce dove verrà costruito il forno fatto con le bottiglie, mentre alle 19 aprono le osterie in centro e le botteghe lungo la via dei Vasai. La serata di oggi si conclude in piazza Umberto I, alle 21.30, con lo spettacolo "The Beccamorti's" per ripartire domani alle 15, ancora una volta nella via dei Vasai, dove ci sarà la cottura del "Primo mattone". Alle 19, si accende nuovamente il forno di bottiglie, con la cottura dei manufatti, mentre in centro storico aprono le osterie. Infine, domenica, alle



Fagioli, ceci e lenticchie alla base dei piatti tipici di Leguminaria

10, intorno alle mura cittadine il Mercatino dei prodotti tipici e bio, e nella via dei Vasai di Borgo Santa Croce verrà inaugurata la Mostra mercato della terracotta e della ceramica artistica e contemporanea. Durante tutto il giorno si potrà as-

sistere alle cotture spettacolari nei forni fatti di bottiglie, di fibra e perfino di carta, e partecipare alle esperienze d'argilla della Scuola di Ceramica Mav, ai laboratori tattili dei Maestri di Urbania e a quelli dei fischietti d'Abruzzo.

