



COMUNICATO STAMPA
12.10.2010

Legumi, vino, ceramiche: chi non conosce Leguminaria?

La rassegna che riscopre e valorizza le produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale, torna ad Appignano di Macerata il 15, 16 e 17 ottobre.

Ancor più ricca, quest'anno, grazie al "tocco" degli oli monovarietali delle Marche, a cura dell'Assam, ad impreziosire i piatti poveri della cucina marchigiana. Un sodalizio - protagonista del convegno di apertura, venerdì 15 ottobre alle 18 in Comune - incoraggiato dalla Provincia di Macerata per qualificare ulteriormente le manifestazioni che aderiscono al Sistema provinciale Macerata Fiera Diffusa e nell'ambito del nuovo progetto itinerante ...Assaggi di Raci.

Sapori d'altri tempi che, nelle osterie delle eccellenze appignanesi allestite in centro storico dalla Pro Loco, i visitatori potranno gustare venerdì 15 e sabato 16 ottobre a cena, dalle 19, e domenica 17 ottobre anche a pranzo: ceci, fagioli, lenticchie serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai Appignanesi - che i commensali portano a casa con sé a fine pasto - e accompagnati dal Rosso Piceno di Villa Forano.

E ancora, assaggi di roveja e fagiolo Solfi, mostre e mercatini, spettacoli, dimostrazioni dell'arte della ceramica a cura della Scuola comunale, fino ad arrivare nella piazza della biodiversità con la consegna dei diplomi ai contadini custodi, individuati dall'Assam, degli ecotipi di fagiolo Solfi, cece Quercia e roveja Monocromatica originari di Appignano, recuperati e mantenuti in purezza grazie ad un programma di ricerca finanziato dalla Regione Marche.

Ci crede la Regione e bene ha fatto a scommettere su Leguminaria: edizione dopo edizione - questa è l'ottava - la manifestazione promossa dal Comune di Appignano continua a crescere, anche nei numeri, pur senza perdere di vista quella qualità che la fa fregiare, quest'anno, del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole. Info: www.leguminaria.it