

domenica, ottobre 19th, 2014 | categoria: [gusto](#)

## Legumi, vino e ceramiche protagonisti a Leguminaria



Legumi, vino e ceramiche sono i protagonisti di Leguminaria, la rassegna dedicata alle produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale e all'artigianato artistica, torna ad Appignano di Macerata venerdì 17, sabato 18 e domenica 19 ottobre. Ceci, fagioli, lenticchie:

piatti poveri della cucina marchigiana, dagli indiscutibili benefici nutritivi, serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai Appignanesi - che i commensali portano a casa con sé fine pasto - e accompagnati dal Rosso Piceno dell'Azienda Agricola Villa Forano di Appignano. È questa la "ricetta" che fa della rassegna, patrocinata dal Ministero delle Politiche Agricole, un contenitore di eccellenze. Appignano, Comune Bandiera Verde Agricoltura, è da anni impegnato nel recupero e nel mantenimento in purezza dei suoi caratteristici cece Quercia, fagiolo Solfi "Occhio di luna" e roveja rosso mattone, attraverso un programma di ricerca scientifica condotto dal Centro di Monsampolo del Tronto (Ascoli Piceno). Oltre alla Collezione civica della terracotta e della ceramica popolare con 160 manufatti, laboratori, una mostra mercato della ceramica e appuntamenti a tavola nelle osterie di una volta allestite dalla Pro Loco, la novità dell'edizione 2014 è rappresentata un percorso multisensoriale e multimediale che unisce cibo, artigianato, arte e poesia, grazie a Daqri, un'App gratuita per smartphone e tablet (iOS e Android): un'esperienza di realtà aumentata che offre una selezione di immagini significative, ricette di cucina locale e artigianato artistico, insieme a quelle della mostra di opere del Concorso nazionale di Poesia di Strada.

## Ti potrebbero interessare anche:

Vino, stato di salute  
eccezionale per i vigneti  
del Lazio

A tutto gusto con le  
Feste dell'Olio della  
Tuscia

Rieti torna piccante con  
la fiera internazionale  
del peperoncino

