Eventi
Sagre
Feste
Folklore
Enogastronomici
EnoMusicali
Festival
Fiere
Storici
Halloween
Raduni
Culturali
Musicali
Spettacolo
Cinema
Cena Spettacolo
Mostre
San Valentino
8 Marzo
Corsi
Mostra Mercato
Sportivi
Religiosi
Beneficenza
Annunci
Vari
Fiere
Teatro
Mercatini
Natale
Presepi
Capodanno
Carnevale
Pasqua
Sfilate
Concorsi
Itinerari
Da Visitare
Ricette
Artisti
Promo e Sconti
Viaggi e Vacanze
Utility
Comuni
RSS
NEWSLETTER
Siti Utili
Eventi Oggi
Elenco Completo
Ultimi Inseriti

Eventi -> Enogastronomici -> Marche -> MC - > Appignano

Eventi Enogastronomici

Leguminaria
Legumi, vino, ceramiche

dal *17/10/2014*
al *19/10/2014*

Dove:
Appignano (MC)
info su Appignano e mappa interattiva
Marche - **Italia**

Per maggiori informazioni:
Comune di Appignano Ufficio Segreteria
Tel.0733/57521
Pro Loco Appignano
Tel. 338/7878472
E-mail per Informazioni
Sito dell'Evento

Fonte:
Francesca Paternesi

Condividi questo evento

Scheda Evento

12^ Edizione
Leguminaria

17, 18 e 19 ottobre 2014
Appignano (MC)

Terra, fuoco e anima per Leguminaria che, ad Appignano di Macerata, alza il sipario sulla 12ª edizione con la cottura della Ciotola inaugurale eseguita col rito del fuoco.

Ed è solo l'inizio di un susseguirsi di eventi, ancora più ricchi e saporiti di sempre.

La giornata di venerdì 17 ottobre comincia dal primo pomeriggio.

Dalle 15, in via Roma, si costruisce il Forno Carta, nell'ambito del progetto "Bambini concreti", in collaborazione con le scuole Elementari e dell'Infanzia. Dentro vengono messe a cuocere 400 mattonelle in terra refrattaria realizzate dagli stessi alunni, che andranno ad abbellire uno dei

Link sp

Gestisci La Vetrina
Ricorrenze
Pasqua
Processioni

Scegli Tu!
► Mc David
► Sagre

utente
entra

Per accedere alla *Newsletter* clicca qui

EVENTIESAGRE (D)
è un marchio depositato ogni suo utilizzo non autorizzato non è ammesso

Responsabile Sito:
WEB UP ITALIA SRL

Sede Legale e Amministrativa:
Via Magenta, 8
60121 Ancona (AN)

C.F. / P.Iva:
IT03251181206
Tel: (+39) 388 587 28 47
Fax: (+39) 051 0544536

Redazione:
(+39) 320 1904436

Provider sevizi Datacenter:
Momit Srl

Site Map XML
URL List TXT

muri esterni dell'Istituto scolastico.

Alle 16, nella Sala Eventi del Comune, si inaugura la **Mostra CeramicArte a tre**, degli artisti Alberto Cecchini, Federica Amichetti e Sergio Raul Cingolani.

Alle 17.30, in piazza Umberto I, l'**Amministrazione comunale al tornio** assistita dagli storici Maestri Vasai Appignanesi, Luciano Bozzi, Giovanni Ferri, detto Sittì, e Giuseppe Testa: un momento da non perdere, che fa da preludio alla **cottura a carbone della Ciotola inaugurale di Leguminaria 2014**, realizzata dall'artista Laura Scopa, eseguita col rito del fuoco dall'artista Marcello Pucci.

Alle 18 la ciotola viene consegnata al sindaco, ed è taglio del nastro dell'edizione numero 12. Alle 19.30 legumi a tavola: aprono le osterie per le vie del paese.

Un ricco programma di eventi paralleli, a cura della Pro Loco, arricchisce la serata.

Alle 19 Danza in movimento - Talent's Dance, in via del Monte; alle 19.30 "Il gusto della parola" di David Quintili - Adam, in via Napoli; alle 20 Swing a day, in Piazza Umberto I; alle 21 "Parole di gusto" di David Quintili - Adam, in Via Napoli, e la musica dal vivo di Bronzi Luca, in Borgo Santa Croce. Alle 21.30 è la volta del teatro dialettale all'oratorio di via D. Alighieri; alle 22 Blues Acoustic Duo, con Nathaniel Peterson, sulla scalinata della Chiesa di San Giovanni Battista, e Swing a day, in Piazza Umberto I; alle 22.30 Elia Grassetti - Adam, in via del Monte, per terminare, alle 24, con la Discomusic di Leguminight, all'oratorio di via D. Alighieri.

Leguminaria

17, 18 e 19 ottobre 2014
Appignano (MC)

Legumi, vino, ceramiche: Leguminaria apparecchia la tavola.
La rassegna che "scoperchia" le produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale, tra le più rinomate dell'autunno marchigiano, torna in scena ad Appignano di Macerata venerdì 17, sabato 18 e domenica 19 ottobre.

Un richiamo irresistibile per il turista curioso che va alla ricerca di elementi unici ed esclusivi, capaci di esportare fuori dai confini l'immagine migliore di un piccolo borgo.