

► La rassegna appignanese dedicata ai legumi

Leguminaria al debutto Gastronomia e musica

L'EVENTO

Appignano

Cantine aperte e tavoli apparecchiati; tutto pronto per Leguminaria 2014. A partire da domani e fino a domenica 19 ottobre, turisti (e non) sono attesi nel centro storico di Appignano per la dodicesima edizione dell'evento dedicato ai migliori piatti marchigiani a base di legumi, prodotti esclusivamente nel territorio appignanese. Sarà un intenso fine settimana durante il quale la buona tavola incontra l'arte e la cultura dei maestri vasai che, anche quest'anno, hanno realizzato oltre 5.000 ciotole e bicchieri in terracotta che gli ospiti delle cantine si porteranno con sé a fine pasto.

Ad Appignano il gusto incontra anche il benessere grazie all'impegno del Comune di recuperare e mantenere in purezza le caratteristiche dei legumi locali come il cece Quercia, il fagiolo Soli "Occhio di luna" e la roveja rosso mattone attraverso il programma di ri-



Torna Leguminaria

cerca scientifica condotto dal Centro di Monsampolo del Tronto.

L'obiettivo è quello di non disperdere le straordinarie qualità nutritive dei legumi appignanesi. Leguminaria è anche sinonimo di cultura e l'edizione 2014 presenta un ricchissimo programma di incontri con la musica, la poesia e l'arte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

