



COMUNICATO STAMPA
12.10.2009

Il 16, 17 e 18 ottobre torna, ad Appignano di Macerata, Leguminaria, alla riscoperta delle produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale.

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 dell'Azienda Agricola Villa Forano.

La rassegna, organizzata dal Comune di Appignano e dalla Provincia di Macerata, che l'ha inserita nel progetto "Fiera Diffusa", nato con l'intento di valorizzare ed armonizzare le iniziative e le eccellenze presenti nel territorio, è giunta alla sua settima edizione.

Con una novità. Aspettando Leguminaria e l'apertura delle osterie, allestite con cura per le vie del centro storico, il visitatore, orientato dai sommelier Enzo Gironella e Cesare Lapadula, ogni sera alle 18 e alle 19 potrà degustare vini doc con assaggi di roveja.

È il "benvenuto" alla manifestazione, che si avvale del contributo della Regione Marche, promotrice di uno studio per il recupero ed il mantenimento in purezza degli ecotipi di fagiolo, cece e roveja originari di Appignano (Comune Bandiera Verde Agricoltura).

Sapori d'altri tempi che, in una suggestiva atmosfera del passato, complice la partecipazione attiva della Pro Loco, dell'Avis di Appignano e dei Maestri Vasai, i visitatori potranno riscoprire venerdì 16 e sabato 17 ottobre a cena, dalle 19, e domenica 18 ottobre anche a pranzo, dalle 12. Ed ancora, mostre e mercatini, musicanti e cantastorie, spettacoli per tutti i gusti.