



COMUNICATO STAMPA
13.10.2008

Leguminaria e i piatti "poveri" della cucina marchigiana

In realtà si tratta di piatti sostanziosi, dagli indiscutibili benefici nutritivi. In passato si preparavano in abbondanza: quello che rimaneva si mangiava la mattina successiva a colazione, prima di andare a lavorare nei campi. Come altri piatti, anche questi venivano cotti nelle pigne di coccio, dal momento che il camino e il fuoco a legna erano l'unica fonte di calore.

Il cibo così preparato aveva un sapore eccezionale, anche perché cuoceva molto lentamente e gli aromi non evaporavano.

Ancora oggi Leguminaria propone i suoi piatti serviti nelle tradizionali ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai: **ceci, fagioli, lenticchie**, assaggi di **roveja**, innaffiati dal **Rosso Piceno** dell'**Azienda Agricola Villa Forano**.

La **Roveja** (*Pisum Arvense*), piccolo legume simile al pisello, era conosciuta più che altro come erba infestante.

Usata nei secoli passati per sostenere l'alimentazione dei pastori insieme ad altri legumi poveri come lenticchie, cicerchie e fave, Leguminaria la rivaluta e la propone al pubblico come gustoso legume da assaggiare, con l'obiettivo di tutelare e far conoscere il prodotto, collocarlo sul mercato e coinvolgere altri coltivatori che al momento producono solo per autoconsumo.

Questo pisello selvatico, dal seme di colore marroncino tendente al giallo, il cui sapore ricorda quello della fava e del cece, si consuma ancora, anche se sporadicamente, sul versante marchigiano degli Appennini. In tavola lo si può gustare con la pasta, come tutti gli altri legumi, ma anche macinato, ottenendo una polenta dal gusto marcato, tendente all'amarognolo.