



**DA GUSTARE** I miglior prodotti locali come ceci, lenticchie, roveja, fagioli serviti nelle tradizionali ciotole di ceramica (Foto Calavita)

# Ceci, fagioli condiscono il weekend Si aprono le porte di Leguminaria

*Appignano: i prodotti del territorio serviti nelle tradizionali ceramiche*

**CECI, FAGIOLI, lenticchie:** piatti poveri della cucina marchigiana, serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai maestri vasai. Sono i due ingredienti tradizionali che condiscono oramai da 12 anni le fredde serate di metà ottobre nel centro storico di Appignano. E anche quest'anno il piccolo borgo è pronto per aprire le porte, da venerdì a domenica, di Leguminaria. A presentare la nuova edizione ci hanno pensato in anteprima lunedì sera a Villa Verdefiore, il sindaco Osvaldo Messi, l'assessore Vittoria Trotta, il presidente della Pro Loco Luca Buldorini e tanti altri amici che da anni seguono e arricchiscono una manifestazione che richiama visitatori da tutta la regione. Nove le osterie tipiche che venerdì e sabato sera, dalle 19.30 e domenica, dalle 12 e dalle 19.30, offriranno tre classici piatti: fagioli e cotiche, ceci al ro-

smarino e lenticchie con salsiccia nei piatti di terracotta realizzati dai maestri vasai, il tutto condito dell'ottimo vino della cantina di Villa Forano. Ma Leguminaria è anche musica con tantissimi spettacoli ogni sera come il concerto di Luca Bronzi (venerdì alle 21), Elia Grassetti (venerdì alle 22.30), Lucia Galli con la sua arpa celtica (sabato alle 21.30) o il duo Piccinni e Tamburrini (sabato alle 20 e domenica alle 16.30). Venerdì, alle 17.30, taglio del nastro della quarta mostra mercato della terracotta e della ceramica contemporanea 'CeramicAppignano 2014' e a seguire, alle 18, la cottura a carbone della ciotola inaugurale di Leguminaria che sarà consegnata al sindaco. Nel fine settimana, poi, laboratori e dimostrazioni della foggatura in forno, giochi ceramici per i bambini a cura della Scuola dei maestri vasai e la sug-

gestiva apertura del 'Forno carta' e 'Forno Fibra'.

**QUESTA** nuova edizione, però, si arricchisce di un tassello in più che strizza l'occhio alla multimedialità. Gli ecotipi di fa-

**IL PROGRAMMA**  
**Non mancheranno laboratori e gli spettacolari forni di «carta» e «fibra»**

giolo Solfi "Occhio di luna", cece Quercia, roveja rossa originari di Appignano e l'artigianato artistico dei maestri vasai, infatti si fondono con l'arte e con la poesia di strada e si uniscono a Internet restituendo ai visitatori un'esperienza innovativa attraverso la "realtà aumentata". Grazie a Daqri,

un'applicazione gratuita per smartphone e tablet, i legumi aprono la strada alla fruizione multisensoriale di una selezione di immagini significative, di ricette di cucina locale e di artigianato artistico, che si mescolano alla Mostra di opere del Concorso nazionale di poesia di strada, a cura dell'Associazione culturale Licenze Poetiche e dell'Adam di Macerata. Il visitatore, puntando il cellulare su alcune immagini scelte, come i segnalibri, gli adesivi e altri gadget reperibili lungo il percorso della manifestazione, attiverà una suggestione artistica creata dall'unione della tradizione culinaria e artigianale con opere poetiche contemporanee.

*Per conoscere il programma completo [www.leguminaria.it](http://www.leguminaria.it)*  
**Chiara Sentimenti**

