

► *Un weekend tutto da gustare*

I sapori di Leguminaria Appignano alla ribalta

LA GASTRONOMIA

Appignano

Cece Quercia, fagiolo Solfi "occhio di luna" e roveja rotto matrone ritornano sulle tavole delle antiche cantine di Appignano per la 12^a edizione di Leguminaria. Ritorna, dunque, uno degli appuntamenti più attesi dell'autunno marchigiano in programma dal 17 al 19 ottobre e organizzato dal Comune di Appignano, Regione Marche, Provincia di Macerata con la collaborazione della Pro loco, dei maestri vasai e il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole. Non una semplice manifestazione, ma un vero e proprio contenitore culturale dove l'arte culinaria incontra la poesia, la musica e l'artigianato artistico. Così si presenta quest'anno Leguminaria, un evento in cui i "protagonisti" sono i piatti poveri della cucina marchigiana serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai maestri vasai appignanesi (che i commensali portano a casa con sé a fine pasto), accompa-



Torna Leguminaria

gnati dal Rosso Piceno dell'azienda agricola Villa Forano. L'appuntamento, dunque, è a tavola: venerdì 17 e sabato 18 ottobre le osterie allestite dalla Pro loco apriranno alle 19.30, mentre domenica gli ospiti saranno attesi anche a pranzo. Sulle vie della città torna anche la Mostra mercato della terracotta e della ceramica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

