CASE&COSE più MAGAZINE
l'unico free-press impossibile da non sfogliare

TUTTO PRONTO PER LEGUMINARIA 2014

pubblicato il 15/10/2014 Mi piace 4

La rassegna che scoperchia le produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale, **tra le più rinomate dell'autunno marchigiano, torna in scena ad Appignano di Macerata venerdì 17, sabato 18 e domenica 19 ottobre.**

Un richiamo irresistibile per il turista curioso che va alla ricerca di elementi unici ed esclusivi, capaci di esportare fuori dai confini l'immagine migliore di un piccolo borgo. Leguminaria non si smentisce e, per il dodicesimo anno consecutivo, grazie all'impegno del Comune di Appignano e al sostegno della Regione Marche e della Provincia di Macerata, porta alla ribalta l'agricoltura di qualità e l'artigianato artistico**Ceci, fagioli, lenticchie: piatti poveri della cucina marchigiana, dagli indiscutibili benefici nutritivi, serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai Appignanesi** - che i commensali portano a casa con sé fine pasto - e accompagnati dal Rosso Piceno dell'Azienda Agricola Villa Forano di Appignano.

Una serata tiepida d'inizio autunno ha accolto, nell'ovattata location di **Villa Verdefiore**, l'anteprima di **Leguminaria 2014,** la manifestazione fiore all'occhiello di Appignano divenuto, alla sua dodicesima edizione, un appuntamento fisso per tutti coloro che sono alla ricerca di tipicità legate al territorio, alla riscoperta delle tradizioni locali e del piacere di stare in compagnia in un'atmosfera semplice ed accogliente.

I piatti cucinati dallo chef **Enzo Ventura,** all'impronta della semplicità e dei sapori non troppo elaborati, sono a base dei legumi **cece Quercia, fagiolo Solfì e Roveja mattone rosso, i legumi tipici della zona che il Comune di Appignano sta recuperando da anni per mantenerli nella sua purezza in collaborazione con il Centro di Monsampolo del**

Vendita Fo
Ceramica

Forni per cerami
accessori vendita in t

Tronto.

Antipasto aperto da un gradevolissimo vino bianco, il **Ribona**, nome con cui è stato ribattezzato il maceratino bianco; il Rosso Piceno dell'azienda agricola Villa Forano, invece, ha accompagnato tutto il banchetto. Quest'anno non è mancata la novità del dolce che richiama la tradizione dei "sughitti" tipici della zona, con gherigli di noci e mandorle.

Ma non di solo cibo vive l'uomo e così, non poteva mancare l'arte della lavorazione della terracotta che nel corso degli anni ha portato alla creazione della Collezione civica della terracotta e della ceramica popolare di Appignano che, nel Palazzo Comunale, raccoglie 160 manufatti, un tornio e 16 pannelli con foto d'epoca.

Nei tre giorni di Leguminaria ci sarà spazio anche per i bambini con la costruzione del Forno Carta, nell'ambito del progetto "Bambini concreti" in collaborazione con le scuole elementari dove saranno cotte le mattonelle realizzate dagli alunni, che andranno ad abbellire uno dei muri dell'Istituto scolastico.
Venerdì alle 16, nella sala eventi del Comune si inaugura la Mostra CeramicArte a tre, degli artisti Alberto Cecchini, Federica Amichetti e Sergio Raul Cingolani.

Domenica 19 Ottobre, nell'antica via dei Vasai, si apre "CeramicAppignano" 2014" IV Mostra-mercato della terracotta e della ceramica artistica e contemporanea. L'appuntamento è a tavola, quindi, ma anche per le vie del borgo di Appignano venerdì 17, sabato 18 e domenica 19

Aggiungi un commento...

Commenta usando...

Alessandro Petrucci · Roma
Da non perdere...
Rispondi · Mi piace · 1 · circa un'ora fa

Plug-in sociale di Facebook

Tags: **leguminaria**, **leguminaria 2014**,

Piastrelle per giardino
iperceramica.it/piastrelle
Nuova pavimentazione ideale
ed ambienti esterni!

Ceramiche Artistiche
Cucine country e rustiche
Ceramiche di Caltagirone
Ricettario dolci gratuit
Allevamento Lumache
Artigianato Tipico Aos
Prezzi di un montascale?
Ceramiche siciliane
Ceramiche Sofia

ROMCAFFÈ
www.romcaffe.it

CENTRO COMMERCIALE VALdiCHIENTI

Gran Ga
MAGAZINE