

Benvenuto e Buona Navigazione, sono le ore 13:09 di Mer 15 Ott 2014



DE CAROLIS ADRIANO
 Impresa di Movimento Terra
 C.da San Vito 2
 63067 Cossignano - Ap
 adrianodecarolis@virgilio.it
 +39 333 1725688

- [Home](#)
- [Primo Piano](#)
- [Cronaca e Attualità](#)
 - [dalla Città](#)
 - [dal Piceno](#)
 - [dalla Regione Marche](#)
- [Il Mascalzone Sportivo](#)
- [Cultura e Spettacoli](#)
- [Recensioni](#)
- [Sociale](#)
- [Interviste](#)
- [Benessere e Salute](#)
- [In...form@zione In...sicurezz@](#)
- [Foto e Vignette](#)
- [Editoriali](#)
- [in Vetrina](#)
- [Video Gallery](#)
- [Web Tv](#)
 - [My Marche](#)



via valtiberina 142/a
 63074 San Benedetto del Tronto (AP)
 tel fax +39 0735 659633
 mobile +39 3296357097
 email: eurosmilesrl@libero.it

Leguminaria apparecchia la tavola

di [Redazione](#) | in: [Cronaca e Attualità](#)



Leguminaria

Legumi, vino, ceramiche: Tutto pronto per l'edizione numero 12

Appignano di Macerata - 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.

È questa la “ricetta” che fa della rassegna, patrocinata dal Ministero delle Politiche Agricole, non una semplice manifestazione ma un vero contenitore di eccellenze.

A valorizzarle e tramandarle c'è la passione dei contadini custodi dell'Associazione “I Legumi di Appignano” e dei Maestri Vasai della Scuola di Ceramica M.A.V., entrambe fortemente volute dal Comune per non disperdere una ricchezza.

Comune Bandiera Verde Agricoltura, Centro italiano della Ceramica: Appignano è da anni impegnato nel recupero e nel mantenimento in purezza dei suoi caratteristici cece Quercia, fagiolo Solfi “Occhio di luna” e roveja rosso mattone, attraverso il programma di ricerca scientifica condotto dal Centro di Monsampolo del Tronto (Ap), così come a mantenere viva l'arte della