



COMUNICATO STAMPA
17.10.2007

Vino, legumi, ceramiche. "Leguminaria" mette in tavola la buona tradizione e la voglia di stare insieme. Sapori d'altri tempi che fanno della manifestazione dedicata ai piatti poveri della cucina marchigiana un'idea vincente.

Venerdì 19, sabato 20 e domenica 21 ottobre, Appignano ospiterà la quinta edizione della rassegna, promossa dal Comune e dalla Provincia di Macerata, con la collaborazione della Regione Marche e di Slow Food - Corridonia.

Ad accogliere i numerosi visitatori che, ogni anno, giungono da tutta d'Italia per degustare ceci, fagioli, lenticchie, roveja, innaffiati dal Rosso Piceno dell'Azienda Agricola Villa Forano e serviti nelle ciotole di terracotta tipiche dell'artigianato artistico dei Maestri Vasai, ci penseranno i dinamici organizzatori, a cominciare dalla Pro Loco, dall'Avis e dagli stessi Maestri Vasai appignanesi che, nel pomeriggio di domenica, con le mani nell'argilla, daranno una dimostrazione pratica della lavorazione della ceramica, secondo un'antichissima arte che caratterizza questa zona fin dall'epoca Rinascimentale.

Molto ricco e "gustoso", il programma: oltre all'allestimento di osterie, mostre e spettacoli itineranti nel centro storico, appassionati e curiosi potranno visitare la mostra micologica a cura dell'Associazione naturalistica dei Monti Sibillini ed il mercatino dei prodotti tipici. Tutti i commensali riceveranno in omaggio la ciotola ed il bicchiere di terracotta realizzati dai Maestri Vasai.