



Quadrilatero: in Regione si fa il punto anche sulla Pedemontana - Nove ragazzi dell'ITCG Antinori di Matelica partecipano attivamente alla Celebra. morte di Enrico Mattei - Daniele Orsi, relatore a MarcheIN - Much More, nel segno degli opposti! - Nasce il primo Master per promotori culturali di a

[HOME](#) [FABRIANO](#) [LEGUMINARIA, AL VIA LA DECIMA EDIZIONE](#)

Leguminaria, al via la decima edizione

6 ore ago by [admin](#) 0

Natura, arte e cultura. Ce le regala Leguminaria per il suo decimo compleanno. Il 19, 20 e 21 ottobre, ad Appignano di Macerata,



artisti da tutta Italia e artigiani della terracotta rendono omaggio, con le loro opere, alla bellezza di un territorio di cui la rassegna autunnale che abbina i legumi, il vino e le ceramiche è diventata il biglietto da visita: la campagna, custode dell'operosità degli agricoltori, e il borgo, cuore pulsante della tradizione degli antichi vasai, dei ceramisti e dei moderni imprenditori del mobile.

Passato, presente e futuro in un connubio vincente per uno sviluppo adeguato con i tempi. Leguminaria è la sintesi e, per l'edizione 2012, grazie all'impegno del Comune di Appignano, al sostegno della Regione Marche, al patrocinio della Provincia di Macerata e alla creatività della Pro Loco, ci invita a riscoprire la buona tradizione, con una mano tesa all'Emilia Romagna, colpita dal terremoto, per un

gemellaggio col Comune di San Felice sul Panaro.

Osterie aperte venerdì 19 e sabato 20 a cena, dalle 19, e domenica 20 ottobre sia a pranzo, dalle 12, sia a cena: ceci al rosmarino, fagioli con le cotiche, lenticchie con la salsiccia impreziositi dall'olio monovarietale di Mignola a cura dell'Assam, serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai Appignanesi – da portare a casa con sé a fine pasto – e accompagnati dal Rosso Piceno dell'Azienda agricola Villa Forano.

Assaggi di fagiolo Solfi nella cantinetta biodegradabile, lezioni di cucina a cura dell'Università della Terza età dell'Alto Maceratese, installazioni d'arte, mercatino di prodotti tipici e bio, stand del mobile e spettacoli per tutti i gusti vanno ad arricchire la manifestazione, che nella giornata di domenica ospita la 2ª Mostra mercato della ceramica artistica e contemporanea, sostenuta dall'assessorato regionale alle Attività produttive, fino alle 19, con l'apertura spettacolare del forno, nell'antica via dei Vasai, e la creazione dei Maestri del Fuoco. Info: www.leguminaria.it

Il programma

Venerdì 19 ottobre

ore 17: sala eventi del Comune

INCONTRO con l'Uteam

“In cucina... un pomeriggio tra ricette e degustazioni”

in collaborazione con l'Università della Terza Età dell'Alto Maceratese

dalle ore 19: inaugurazione e apertura delle cantine

Musica e spettacoli

ore 21 e ore 23: Gli amici dello zio Pecos

ore 22: Lando&Dino

Sabato 20 ottobre

Y

I più

[Via
Valc](#)

[Con
mus](#)

[San
cani
lavo](#)

[Pao
prov](#)

Artic

[Mat
setti](#)

[Il M:
la F:
suoi
sen:](#)

[Le r
al c](#)

[Leg
ediz](#)

ore 17.30: sala eventi del Comune

INCONTRO con gli artisti

“Tutto sotto il cielo. Work in progress”

dalle ore 19: apertura delle cantine

Musica e spettacoli

ore 21: Il Branko e Talk Radio di Piero & Ettore

Domenica 21 ottobre

ore 10: mercatini di prodotti tipici e bio e stand del mobile

2ª Mostra mercato della ceramica artistica e contemporanea

(Borgo Santa Croce, antica via dei Vasai)

ore 11: Banda Musicale Rimini Mobili Città di Appignano

dalle ore 12: apertura delle cantine

Musica e spettacoli

I Clown del Baule dei sogni

Mabò Band e One Man Band

Maghi e Artisti di strada

Stornellatori e animazione

ore 16: teatro con Gli Indimenticabili

ore 19: apertura spettacolare del forno con la creazione dei Maestri del Fuoco Orazio Bindelli, Roberto Guerri, Terry Davies

(Borgo Santa Croce, antica via dei Vasai)


dalle ore 19: apertura delle cantine

Musica e spettacoli

ore 21: Le Rimmel

dove si mangia... LE OSTERIE del centro storico

Osteria del Bellente, La loggia del Re, Un mondo di verde, Osteria Tutto Pignà, Taverna de u Portu de Pignà, Caffè di Lando&Dino, Leguminaria Story, Cantina dei Coccia. Nella Cantinetta biodegradabile sabato 20 e domenica 21 ottobre assaggi di fagiolo Solfi a cura dell'Unione Sportiva Appignanese.


admin

Share This Post

0

1

0

Tweet

Mi piace

Leave a Reply

Name (Required)

Mail (will not be published) (Required)

Website

Oggi

Matti

Poco

Pome

Poco

Sera

Serer

Dom

Matti

Poco

Pome

Poco

Sera

Poco

Dopo

Matti

Nubi

Pome

Serer

Sera

Coni

Nome

Passw



Lo

Reg

Hai

Submit Comment

Tag Cloud

[Amici di Maria De Filippi](#)

[Ancona](#) [btz](#) [Fabriano Pd](#) [regione Marche](#)

[simone baroncia](#) [tolentino](#) [Unimc](#)

[università di Macerata](#)



Geronimo - portale di inform

Sede legale: via Nuova, 5 -

Iscr.Reg.stampa Trib.Came

Redazione: via Nuova, 5 - I

Direttore Responsabile: Ma

Capo Redattore: Monia Or

Direzione Amministrativa: /

Pubblicità e abbonamenti: r

345-7513944

email: pubblicita@geronim