



COMUNICATO STAMPA
16.10.2007

La **roveja** (*Pisum Arvense*), piccolo legume simile al pisello, era conosciuta più che altro come erba infestante. Usata nei secoli passati per sostenere l'alimentazione dei pastori insieme ad altri legumi poveri come lenticchie, cicerchie e fave, Leguminaria la rivaluta e la propone al pubblico come gustoso legume da assaggiare, con l'obiettivo di tutelare e far conoscere il prodotto, collocarlo sul mercato e coinvolgere altri coltivatori che, al momento, producono solo per autoconsumo.

Questo pisello selvatico, dal seme di colore marroncino tendente al giallo, il cui sapore ricorda quello della fava e del cece, si consuma ancora, anche se sporadicamente, sul versante marchigiano degli Appennini.

In tavola lo si può gustare con la pasta, come tutti gli altri legumi, ma anche macinato, ottenendo una polenta dal gusto marcato, tendente all'amarognolo.

Oltre agli assaggi di roveja, Leguminaria propone **ceci** e **fagioli** originari del luogo e le **lenticchie** di Castelluccio, serviti e degustati nelle tradizionali ciotole di terracotta che tutti i commensali ricevono in regalo.