

[HOME \(http://www.arcimboldonews.it/\)](http://www.arcimboldonews.it/) • [NEWS \(http://www.arcimboldonews.it/?cat=471\)](http://www.arcimboldonews.it/?cat=471) • [WINE AND COMPANY \(http://www.arcimboldonews.it/?cat=7\)](http://www.arcimboldonews.it/?cat=7) • [RESTAURANTS \(http://www.arcimboldonews.it/?cat=5\)](http://www.arcimboldonews.it/?cat=5)

• [EVENTS \(http://www.arcimboldonews.it/?cat=4\)](http://www.arcimboldonews.it/?cat=4) • [EXCELLENCE IN GASTRONOMY \(http://www.arcimboldonews.it/?cat=465\)](http://www.arcimboldonews.it/?cat=465) • [CHEF&RECIPES \(http://www.arcimboldonews.it/?cat=469\)](http://www.arcimboldonews.it/?cat=469)

• [ECONOMY AND MARKETS \(http://www.arcimboldonews.it/?cat=466\)](http://www.arcimboldonews.it/?cat=466) • [ART HISTORY TRAVEL \(http://www.arcimboldonews.it/?cat=2\)](http://www.arcimboldonews.it/?cat=2)

Search for:



[HOME \(HTTP://WWW.ARCIMBOLDONEWS.IT/\)](http://www.arcimboldonews.it/) / [EVENTS \(HTTP://WWW.ARCIMBOLDONEWS.IT/?CAT=4\)](http://www.arcimboldonews.it/?cat=4) / [CURRENT PAGE](#)



POSTED ON: [ANGELA MEROLLA \(HTTP://WWW.ARCIMBOLDONEWS.IT/?AUTHOR=1\)](http://www.arcimboldonews.it/?author=1) @ 15 OTTOBRE 2014

[EVENTS \(HTTP://WWW.ARCIMBOLDONEWS.IT/?CAT=4\)](http://www.arcimboldonews.it/?cat=4), [ITALIAN EXCELLENCE \(HTTP://WWW.ARCIMBOLDONEWS.IT/?CAT=465\)](http://www.arcimboldonews.it/?cat=465), [NEWS \(HTTP://WWW.ARCIMBOLDONEWS.IT/?CAT=471\)](http://www.arcimboldonews.it/?cat=471)

[COMMENT \(HTTP://WWW.ARCIMBOLDONEWS.IT/?P=14790#RESPOND\)](http://www.arcimboldonews.it/?p=14790#respond)

## LEGUMINARIA

A “Leguminaria”, i protagonisti sono il vino e le ceramiche, 17,18 e domenica 19 ottobre la rassegna torna ad Appignano di Macerata. 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, un contenitore di eccellenze. Appignano, Comune Bandiera Verde Agricoltura, 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 un programma di ricerca scientifica condotto dal Centro di Monsampolo del Tronto (Ascoli Piceno). Oltre alla Collezione civica della terracotta e della ceramica popolare con 160 manufatti, laboratori, una mostra mercato della ceramica e appuntamenti a tavola nelle osterie di una volta allestite dalla Pro Loco, la novità dell’edizione 2014 è rappresentata un percorso multisensoriale e multimediale che unisce cibo, artigianato, arte e poesia, grazie a Daqri, un’App gratuita per smartphone e tablet (iOS e Android): un’esperienza di realtà aumentata che offre una selezione di immagini significative, ricette di cucina locale e artigianato artistico, insieme a quelle della mostra di opere del Concorso nazionale di Poesia di Strada.

[← \(HTTP://WWW.ARCIMBOLDONEWS.IT/?P=14787\)](http://www.arcimboldonews.it/?p=14787)

[→ \(HTTP://WWW.ARCIMBOLDONEWS.IT/?P=14793\)](http://www.arcimboldonews.it/?p=14793)

## ATTACHMENT

