



COMUNICATO STAMPA
10.10.2007

Il 19, 20 e 21 ottobre torna ad Appignano "Leguminaria", alla riscoperta delle produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale. Ceci, fagioli, lenticchie, cicerchia, roveja: piatti poveri della cucina marchigiana, dagli indiscutibili benefici nutritivi, innaffiati dal Rosso Piceno dell'Azienda Agricola Villa Forano, e serviti nelle tradizionali ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai appignanesi che, il prossimo anno, festeggiano il Cinquecentenario della loro attività.

Ne ha fatta di strada Leguminaria: edizione dopo edizione - questa è la quinta - la rassegna, promossa dal Comune di Appignano e dalla Provincia di Macerata con la collaborazione della Regione Marche, si è arricchita di contributi, suscitando nuovo interesse. Come quello di Slow Food, o quello dell'Arga, l'Associazione interregionale della stampa agroalimentare.

Un'attenzione crescente che si abbina, quest'anno, ad importanti novità, a cominciare dall'allestimento di osterie, mostre e spettacoli itineranti per le vie del centro storico, con un ricco programma di appuntamenti: musica, teatro, giochi popolari, lavorazione dell'argilla, antichi mestieri, complice la partecipazione attiva della Pro Loco, dei Maestri Vasai e dell'Avis di Appignano.

Come tradizione, tutti i commensali riceveranno in omaggio la ciotola e il bicchiere di terracotta realizzati dai Maestri Vasai, mentre appassionati e curiosi potranno visitare la mostra micologica curata dall'Associazione naturalistica dei Monti Sibillini ed il mercatino dei prodotti tipici.