



› Appignano: Legumi, vino, ceramiche, Leguminaria apparecchia la tavola



La rassegna che "scoperchia" le produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale, tra le più rinomate dell'autunno marchigiano, torna in scena ad Appignano di Macerata venerdì 17, sabato 18 e domenica 19 ottobre.

Un richiamo irresistibile per il turista curioso che va alla ricerca di elementi unici ed esclusivi, capaci di esportare fuori dai confini l'immagine migliore di un piccolo borgo.

Leguminaria non si smentisce e, per il dodicesimo anno consecutivo, grazie all'impegno del Comune di Appignano e al sostegno della Regione Marche e della Provincia di Macerata, porta alla ribalta l'agricoltura di qualità e l'artigianato artistico.

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, non una semplice manifestazione ma un vero contenitore di eccellenze.

A valorizzarle e tramandarle c'è la passione dei contadini custodi dell'Associazione "I Legumi di Appignano" e dei Maestri Vasai della Scuola di Ceramica M.A.V., entrambe fortemente volute dal Comune per non disperdere una ricchezza.

Comune Bandiera Verde Agricoltura, Centro italiano della Ceramica: Appignano 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 il programma di ricerca scientifica condotto dal Centro di Monsampolo del Tronto (Ap), così come a mantenere viva l'arte della lavorazione della terracotta, facendo sistema con le altre città delle Marche per integrare le varie iniziative. Un lavoro minuzioso che è sfociato, in collaborazione col Sistema museale della Provincia di Macerata, nell'istituzione della Collezione civica della terracotta e della ceramica popolare di Appignano che, nel Palazzo comunale, raccoglie 160 manufatti, un tornio e 16 pannelli con foto d'epoca.

Leguminaria 2014 svelerà tutto questo e tanto altro, con i Forni-spettacolo, la mostra "CeramicArte a tre", numerosi laboratori e un programma parallelo di eventi artistici e culturali a cura della Pro Loco ancora più ricco e variegato di sempre, anche in "realtà aumentata".

L'appuntamento è a tavola - venerdì 17 e sabato 18 a cena, domenica 19 ottobre a pranzo e a cena - nelle osterie di una volta allestite dalla Pro Loco. Domenica 19 ottobre da non perdere, nell'antica via dei Vasai, "CeramicAppignano 2014" - IV Mostra mercato della terracotta e della ceramica artistica e contemporanea, realizzata grazie al contributo dell'assessorato alle Attività produttive della Regione Marche.

Info: www.leguminaria.it

Leguminaria accresce il gusto della tradizione attraverso un percorso multisensoriale e multimediale che unisce cibo, artigianato, arte e poesia.

Gli ecotipi di fagiolo Solfi "Occhio di luna", cece Quercia, roveja monocromatica rossa originari di Appignano e l'artigianato artistico dei Maestri Vasai si fondono con l'arte e con la poesia di strada e si uniscono alle nuove frontiere tecnologiche restituendo ai visitatori un'esperienza innovativa attraverso la "realtà aumentata".

Grazie a DAQRI, un'APP gratuita per smartphone e tablet (iOS e Android), i legumi aprono la strada alla fruizione multisensoriale di una selezione di immagini significative, di ricette di cucina locale e di artigianato artistico, che si mescolano alla Mostra di opere del Concorso nazionale di Poesia di Strada, a cura dell'Associazione culturale Licenze Poetiche e dell'Adam Accademia di Macerata.

Il visitatore, puntando il proprio cellulare su alcune immagini scelte, come i segnalibri, gli adesivi e altri gadget reperibili lungo il percorso della manifestazione, attiverà una suggestione artistica creata dall'unione della tradizione culinaria e artigianale con opere poetiche contemporanee e la loro stessa raffigurazione visiva.

COS'E' LA REALTA' AUMENTATA

La realtà aumentata integra informazioni sintetiche sensoriali con la percezione che l'utente ha dell'ambiente in cui si trova: un ambiente reale con oggetti con cui l'utente interagisce. Il risultato è una sovrapposizione di livelli informativi differenti che si integrano all'esperienza reale degli oggetti. Così la mostra in realtà aumentata, allestita per Leguminaria, propone un'esperienza di augmented e mixed reality attraverso la stratificazione di elementi reali e non.

COME FUNZIONA

Per attivare l'esperienza è necessario prelevare l'app gratuita DAQRI (disponibile sia per Android che per iPhone e iPad), lanciare l'app e, infine, puntare gli oggetti "aumentati" di Leguminaria (locandine, segnalibri, flyer, adesivi, bandierine ecc.) per farli animare e vivere l'esperienza.

dagli **Organizzatori**

