



COMUNICATO STAMPA  
21.10.2006

APPIGNANO - La valorizzazione delle produzioni tipiche locali, specialmente se accompagnata da percorsi di ricerca sulla qualità, è seguita con sempre più attenzione. Prova ne è "Leguminaria", la manifestazione promossa dal Comune di Appignano e dalla Provincia di Macerata, in collaborazione con la Regione, che oggi apre i battenti. Ne ha fatta di strada Leguminaria. Edizione dopo edizione - questa è la quarta - la rassegna dedicata ai legumi, al vino e alle ceramiche è cresciuta, si è arricchita di contributi e collaborazioni, suscitando nuovo interesse. Come quello di Slow Food, che ieri ha partecipato, per la prima volta, al tradizionale convegno di apertura, con l'intervento del presidente regionale, Antonio Attorre, o come quello dell'Arga, l'Associazione interregionale della stampa dell'agroalimentare e dell'ambiente, che oggi pomeriggio si ritrova ad Appignano con una delegazione guidata da Roberto Zalambani, segretario dell'associazione. Una bella soddisfazione per gli organizzatori di Leguminaria, a cominciare dalla Pro Loco, dall'Avis, dai Maestri Vasai, e dal Comune, al quale, fra l'altro, lo scorso anno è stata conferita la Bandiera Verde Agricoltura. "Leguminaria - spiega Maurizio Raffaelli, sindaco di Appignano - rappresenta un elemento trainante del salto di qualità che lo sviluppo rurale ormai richiede, infatti, è sinonimo di una sana agricoltura, compatibile con l'ambiente, vuol dire promuovere l'educazione al consumo e al benessere, significa riscoprire i valori dei piatti poveri della cucina marchigiana, dagli indiscutibili benefici nutritivi". Come i ceci, le lenticchie, i fagioli, la cicerchia, la roveja, che, oggi dalle 18 e domani dalle 11, si potranno degustare innaffiati dal Rosso Piceno dell'Azienda Villa Forano, serviti nelle stoviglie di terracotta realizzate dai Maestri Vasai. In una suggestiva atmosfera del passato, complici gli stand allestiti dalla Pro Loco e le trascinanti melodie di musicanti e cantastorie, tutti i commensali riceveranno in omaggio il bicchiere e la ciotola francescana. Appassionati e curiosi potranno inoltre visitare la mostra curata dall'Associazione micologica naturalistica dei Monti Sibillini. Info: [www.leguminaria.it](http://www.leguminaria.it)