



16 CARTA 2014

3 OTTOBRE
2 NOVEMBRE
CIVITANOVA
MARCHE

12:06

11:54 [Il gior](#)

La "patria" italiana dei legumi festeggia all'ombra di san Francesco

APPIGNANO - Leguminaria presentata in anteprima ieri sera a Villa Verdefiore. Tra le novità il gelato ai sapori di ceci e fagioli. Una lunga carrellata di protagonisti: 'Sitti', il celebre maestro Vasaio Giovanni Ferri in videoconferenza. Forano tra i 'Cammini Lauretani' sulle orme del Poverello d'Assisi

martedì 14 ottobre 2014 - Ore 21:48 - 990 letture

Tweet < 4

+1 < 5



(In alto la galleria fotografica)



Al via l'edizione 2014 di Leguminaria

di **Maurizio Verdenelli**

C'è una nuova frontiera nel mondo dell'alimentazione nel nome di san Francesco. Una zona deliziosa con tutte le sfumature di rosso, giallo e marrone, tutta da investigare e soprattutto varcare nel week end prossimo (da venerdì a domenica) per il 12esimo anno ad Appignano, 4mila anime, Bandiera verde dell'Agricoltura, alias Leguminopoli per tre giorni altamente degustativi. Ed è subito festa a tavola con i tre 'umilissimi ac splendidissimi' Cavalieri dell'Autunno: il cece Quercia, il fagiolo Solfi 'Occhio di luna' e roveja rosso mattone, 'scoperte' autoctone. E per concludere, dato il clima ancora estivo, il gelato di legumi a base di ceci e fagioli che la Proloco di Luca Buldorini (tifo da stadio per lui!) propone come cult di quest'edizione patrocinata dal Ministero delle Politiche Agricole e curata da Comune, Provincia e Regione.

A Villa Verdefiore, 'Leguminaria' in anteprima, alla moda dell'Ottocento, ha mostrato tutte le sue seduzioni. A cominciare dal vino di Benedetta Lucangeli che ha svelato le radici, antiche, di un nome moderno da poco 'affibbiato' al classico macerentino bianco: Ri-bona. "Tre volte buono, insomma un'iterazione, una sottolineatura..." ha detto Benedetta. Un po' come il "Est, est, est bonum" del celebre Montefiascone. Ribona e pure il Rosso piceno dell'azienda agricola 'Villa Forano' -che ha accompagnato il banchetto- da assaporare nelle meravigliose terracotte dei Maestri Vasai appignanesi: non a caso la cittadina Centro Italiano della ceramica. A nome della Scuola ha parlato Anna Gagliardini ed in videoconferenza ha parlato il più illustre degli artigiani maestri vasai: il popolarissimo 'Sittì', al secolo Giovanni Ferri. Forano è un toponimo -e soprattutto un bellissimo santuario- che richiama potentemente a san Francesco: non è stato un caso che alla mensa, ieri sera, sedeva un folto numero di frati del monastero treiese (tra loro padre Genga). E Roberto Bertolini ha parlato dei 'cammini lauretani' che sulle orme del Poverello d'Assisi vantano Forano nella loro toponomastica. San Francesco amava 'cum humilitate' i dolcetti che 'frate Iacopa' gli portava da Roma, ma soprattutto i prodotti della terra: i legumi. E dunque ben si sarebbe accostato in compagnia dei suoi 'figli' alla mensa, ieri sera, di Villa Verdefiore. Dove, tra gli altri relatori (la kermesse è stata aperta dal sindaco Osvaldo Messi) il professor Valentino Ferrari, del Centro di Monsampolo del Tronto (AP) -collabora con Appignano per il recupero e il mantenimento in purezza dei suoi ecotipi- ha illustrato ad una platea foltissima, presenti gli assessori provinciali Giovanni Foresi e Leonardo Lippi, il lungo percorso che ha affermato Appignano come il piccolo grande capoluogo italiano dei legumi.



Poi via al valzer delle portate per la regia dell'assessore alla Cultura, Vittoria Trotta che ha chiamato al tavolo i protagonisti del festival prossimo futuro, insieme con i colleghi di giunta Alessia Tarabelli e Rolando Vitali che sul far del dolce, un irresistibile 'sughitto', ha ribadito come il territorio di Appignano

resterà immune dall'ubicazione minacciata della discarica di rifiuti speciali. Da parte sua lo chef Enzo Ventura ('I Sette Colli' di Filottrano) ha parlato del suo modo di cucinare 'legato' ad una metodologia ereditata dalla tradizione marchigiana: una cucina non 'appesantita' ma tesa a valorizzare il prodotto della terra: povero ma prezioso come il legume. Insomma, una 'ricetta' francescana, appunto, senza tempo per un contenitore di eccellenze 'francescane'.

Nei tre giorni di 'Leguminaria' ci sarà spazio pure per la meraviglia 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. Dice Buldorini: "Carta e fibra sveleranno a sorpresa magnifiche sculture!".



Ottocento e pure...duemila ed oltre: Giuliana Guazzaroni, ancora ieri sera a Villa Verdefiore, all'ombra delle belle ragazze appignanesi in fiore e negli abiti della festa leopardiana, ha presentato una nuova frontiera tecnologica: la "realtà aumentata". Selezione di immagini significative, di ricette di cucina locale e di artigianato artistico.

E se non vi basta, ci saranno le osterie. Tutta senza eccedere..."beato si mi Signore cum tucte le tue creature".

(Foto di Claudia Cartechini)

Nuovi Bandi di Gara 2014

Prova gratis la banca dati completa su tutti i bandi di gara d'appalto.

www.iper.it

DAL 18 SETTEMBRE AL 27 OTTOBRE 2014

**VINCI 40 SPESE
DA 40€* A
SETTIMANA
PER UN ANNO**

La Grande Compleanno
40 ANNIVERSARIO

iper
La grande

A Civitanova C.C. Cuore Adriatico - via S. Costantino

4WNET

Nuova Gamma Ford Transit
Fai viaggiare la tua attività con i veicoli commerciali Ford
<http://www.ford.it>

Direct Line Assicurazione
Passa a Direct Line: 3 Mesi Gratis di Polizza Auto. Scopri!
www.DirectLine.it/Auto

Modem+attivazione gratis!
Tiscali ADSL+telefonate a 0 cent/min 24,95€/mese per sempre!
abbonati.tiscali.it

Per poter lasciare o votare un commento devi essere registrato.

[Effettua l'accesso](#) oppure [registrati](#)

Effettua l'accesso

Nome utente