



COMUNICATO STAMPA  
16.10.2006

APPIGNANO - Legumi, vino, ceramiche: comincia il viaggio di "Leguminaria" alla riscoperta di una sana agricoltura, compatibile con l'ambiente, e dell'arte di chi sa tramandare antichi mestieri. Un richiamo per il turista curioso che va alla ricerca di elementi unici e della "buona tavola", quella che sa valorizzare le produzioni di qualità, come i piatti poveri della cucina marchigiana. Tutto è pronto per la quarta edizione della rassegna, promossa dal Comune di Appignano e dalla Provincia di Macerata, in collaborazione con la Regione Marche. La manifestazione, che si svolgerà ad Appignano il 21 e 22 ottobre, sarà anticipata, il 20 ottobre, dall'ormai tradizionale convegno, al quale parteciperanno autorevoli esperti e, per la prima volta, Slow Food. *"Leguminando, in viaggio tra i sapori e le tradizioni"* è il titolo del seminario, in programma alle 16.30 nella Sala Eventi del Comune, durante il quale saranno illustrati i risultati del primo anno di ricerca applicata, condotta dall'Istituto sperimentale per l'Orticultura di Monsampolo del Tronto (Ap), per l'individuazione, il recupero ed il mantenimento in purezza degli ecotipi di cece, fagiolo, e roveja originari del luogo. "Leguminaria - spiega Maurizio Raffaelli, sindaco di Appignano - è un appuntamento che si sta consolidando negli anni e che coinvolge cittadini e associazioni". Pro Loco, Maestri Vasai e Avis in prima fila, artefici di un fine settimana all'insegna del gusto e dell'allegria, complici i piatti tipici, a base di legumi, serviti nelle tradizionali ciotole francescane dei Maestri Vasai - che i commensali riceveranno in omaggio con il bicchiere - e le melodie di musicanti e cantastorie. Appassionati e i curiosi potranno visitare la mostra curata dall'Associazione micologica naturalistica dei Monti Sibillini, mentre ai "navigatori della rete" basterà un clic: [www.leguminaria.it](http://www.leguminaria.it).