

- [Home](#)
- [MAGAZINE](#)
- [VIDEO](#)
- [ABBONAMENTI](#)
- [Privacy](#)
- [CONTATTI](#)
- [LAVORA CON NOI](#)
- [COMUNICATI STAMPA](#)
- [STORE](#)
- [Grazie per averci contattato](#)
- [Log In](#)
- [TERMINI DI UTILIZZO](#)
- [Banner](#)

- [Accedi](#)
- [Registrati](#)
- [Connect](#)
- [Commenti](#)
- [Articoli](#)



- [WHY NEWS](#)
- [Segnalibro](#)
- [Ultime dalle Marche](#)

- [Girotondo](#)
- [Un pò di Why](#)
- [Pensando](#)

- [MAGAZINE](#)
 - [Discovery Marche](#)
 - [Scelti per voi](#)
 - [Impresa](#)
 - [Istituzioni](#)
 - [Università](#)

- [VIDEO](#)

- [STORE](#)

-

Appuntamento con Leguminaria

14 ottobre 2014 | [Commenta](#) [Girotondo](#) [Segnalibro](#)



Il recupero delle tradizioni è qualcosa di molto importante. La nostra storia è ciò che siamo, comprendere come eravamo ci può aiutare a capire come diventeremo. E, oltre a queste spicciole riflessioni filosofiche da bar più o meno condivisibili, ci può aiutare a recuperare quel rapporto con la natura e la naturalità, con la stagionalità dei prodotti, con il cibo sano, quello che la nostra terra ci mette a disposizione in modo così generoso. Eh già perchè il progresso ha due facce, quella bella del nuovo smartphone che ormai ha l'unica pecca di non avere sentimenti perchè altrimenti sostituirebbe perfettamente qualsiasi persona, e quella meno bella che invece ci porta a dimenticare, a chiudere in un cassetto quelle che invece sono ricchezze. Con i prodotti della terra questo accade spesso perchè ora che abbiamo il sushi a 2 minuti e l'indiano a 5, ci sembra quasi brutto mangiare le cose di casa nostra, come se fossimo troppo concentrati su di noi e non aperti al mondo. Per fortuna però negli ultimi tempi c'è stato un recupero di questo passato, quello in cui per esempio i legumi erano fondamentali nella dieta dei nostri avi. In questo fine settimana dal 17 al 19 ottobre, c'è una fiera che è anche una festa che ce lo ricorda: **Leguminaria**, la rassegna che "scoperchia" le produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale, tra le più rinomate dell'autunno marchigiano, ad Appignano di Macerata. 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. Leguminaria 2014 avrà anche tante sorprese come 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.

Mi piace

0

g+

3

Tweet

3