

Torna Leguminaria e diventa multisensoriale

 cronachemaceratesi.it/2014/10/14/torna-leguminaria-e-diventa-multisensoriale/581876/

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 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.

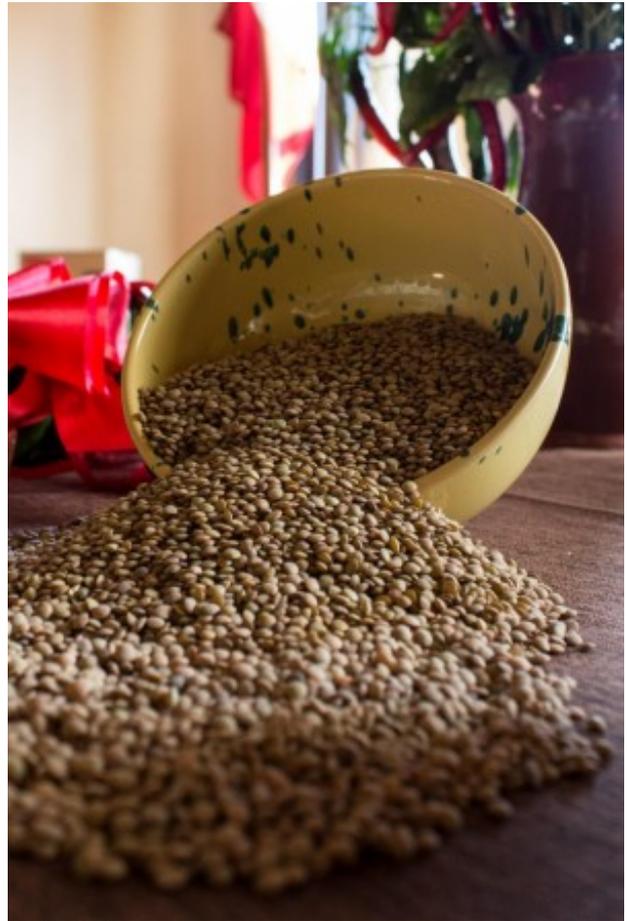
Leguminaria 2014 svelerà tutto questo e tanto altro, con i Forni-spettacolo, la mostra "CeramicArte a tre", numerosi laboratori e un programma parallelo di eventi artistici e culturali a cura della Pro Loco ancora più ricco e variegato di sempre, anche in "realtà aumentata".

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.



Il programma completo:

Venerdì 17 ottobre. Dalle 15, in via Roma, **si costruisce il Forno Carta**, nell'ambito del progetto "**Bambini concreti**", in collaborazione con le scuole Elementari. Dentro vengono messe a cuocere le mattonelle realizzate dagli stessi alunni, che andranno poi ad abbellire uno dei muri esterni dell'Istituto scolastico. Alle 16, nella Sala Eventi del Comune, si inaugura la **Mostra CeramicArte a tre**, degli artisti Alberto Cecchini, Federica Amichetti e Sergio Raul Cingolani. Alle 17.30, **l'Amministrazione comunale al tornio** in piazza Umberto I: un momento che fa da preludio alla **cottura a carbone della Ciotola inaugurale di Leguminaria 2014**, realizzata dall'artista Laura Scopa, eseguita col rito del fuoco dall'artista Marcello Pucci. Alle 18 la ciotola viene consegnata al sindaco, ed è taglio del nastro, in via Rossini, dell'edizione numero 12. Alle 19.30, come tradizione, aprono le osterie per le vie del paese: legumi a tavola! Un ricco programma di eventi paralleli, a cura della Pro Loco, arricchisce la serata. Alle 19 Danza in movimento – Talent's Dance, in via del Monte; alle 19.30 "Il gusto della parola"

di David Quintili – Adam, in via Napoli; alle 20 Swing a day, in Piazza Umberto I; alle 21 “Parole di gusto” di David Quintili – Adam, in Via Napoli, e la musica dal vivo di Bronzi Luca, in Borgo Santa Croce. Alle 21.30 è la volta del teatro dialettale all’oratorio di via D. Alighieri; alle 22 Blues Acoustic Duo, con Nathaniel Peterson, sulla scalinata della Chiesa di San Giovanni Battista, e Swing a day, in Piazza Umberto I; alle 22.30 Elia Grassetto – Adam, in via del Monte, per terminare, alle 24, con la Discomusic di Leguminight, all’oratorio di via D. Alighieri.

Sabato 18 ottobre. Alle 9, in Borgo Santa Croce, l’antica via dei Vasai, inizia la **costruzione del Forno Fibra**. Alle 9.30 apre, nella Sala Eventi del Comune, la **Mostra CeramicArte a tre**, degli artisti Alberto Cecchini, Federica Amichetti e Sergio Raul Cingolani, visitabile fino alle 12 e poi, di nuovo, dalle 14 alle 16. Alle 15, in via Roma, al via i **Giochi ceramici per bambini**, a cura della Scuola di Ceramica M.A.V., e tanti **laboratori: CeramicAperta, foggatura al tornio, fischietti d’Abruzzo in terracotta**. Alle 16, sempre in via Roma, iniziano la **cottura a legna di manufatti in ceramica con Forno Carta** e il **Laboratorio “Scintille Raku”**. **Cottura Raku di ciotole e**



bicchieri d’autore, a cura di Gaetano Branca. Le opere saranno donate al Comune e faranno parte della Collezione civica. Alle 22.30, da non perdere, l’**apertura spettacolare del Forno Carta**, in via Roma. Osterie aperte per cena dalle 19.30. Gli eventi artistici e culturali curati dalla Pro Loco cominciano già dal pomeriggio. Alle 17.30, in Piazza Umberto I, c’è l’arpa celtica di Lucia Galli; alle 18, la Danza in movimento di Talent’s Dance, in via del Monte, e alle 19 “Letto e mangiato” di David Quintili – Adam, in via Napoli. Alle 20, ancora in via Napoli, la musica di Ferro Battuto Band, e, in Piazza Umberto I, il duo Piccinini e Tamburrini – Adam. Alle 21, Quartetto Jazz, con Filippo Gallo, sulla scalinata della Chiesa di San Giovanni Battista, mentre alle 21.30 torna l’arpa di Lucia Galli in via del Monte. Alle 22, “Non solo... parole” di David Quintili – Adam, in via Napoli, e il duo Piccinini e Tamburrini – Adam, in Piazza Umberto I. Alle 22.30 Jennifer Batten & Zacconi Band si esibiscono all’oratorio di via Alighieri. Qui, alle 24, si termina con la Discomusic di Leguminight.

Domenica 19 ottobre. Alle 10, sulle note del Corpo Bandistico Città d’Appignano, in Borgo Santa Croce, antica via dei Vasai, inaugura **“CeramicAppignano 2014” – IV° Mostra mercato della terracotta e della ceramica contemporanea**, con decine di ceramisti provenienti da tutta Italia. In contemporanea, in via D. Alighieri, si proietta il **docufilm “Contadini per un giorno”** di Giorgio Cingolani. Alle 10.30, in Borgo Santa Croce, comincia la **cottura della scultura in ceramica con Forno Fibra**. Qui, tutto il giorno, si potrà assistere e partecipare ai **laboratori Raku**, a cura di Gaetano Branca, ai **laboratori di foggatura al tornio e di fischietti d’Abruzzo in terracotta** e anche visitare la **mostra “Leguminopoli” – La Città dei Legumi in terracotta**, a cura della Scuola di ceramica M.A.V., fino all’**apertura spettacolare**, alle 19, **del Forno Fibra**, che svelerà una scultura realizzata dall’“Atelier della Terra”. E mentre già dalle 10.30 i Giardini Mazzarini si colorano col **Mercato della biodiversità**, alle 11, in Comune, è in programma il **convegno “Le vie del cibo”**. Alle 12 aprono le osterie per il pranzo. Alle 15, immancabile, in via G. Rossini, Il Baule dei Sogni Clown. Alle 16 e fino alle 17.30, nella Sala Eventi del Comune, si può visitare la **Mostra CeramicArte a tre**, degli artisti Alberto Cecchini, Federica Amichetti e Sergio Raul Cingolani. Osterie di nuovo aperte dalle 19.30 per la cena. Gli eventi artistici e culturali curati dalla Pro Loco cominciano già dalla mattina. Alle 11.30 “Detto e mangiato” di David Quintili – Adam, in via Napoli; alle 12 Danza in movimento – Talent’s

Dance, in via del Monte; alle 15 musica con Bronzi Luca, in via del Monte; alle 16.30 il duo Piccinini e Tamburrini – Adam, in Piazza Umberto I; alle 17 “Vociferando” di Simona Corsetti, in via del Monte; alle 17.30 performance “D. Segni” – Talent’s Dance in via D. Alighieri; alle 18.30 Akustiko Band con N. Zacconi sulla scalinata della Chiesa San Giovanni Battista, e “7 in condotta” di Brambatti Alberto, in Piazza Umberto I. Alle 19 “Scritto e mangiato” di David Quintili – Adam, in via Napoli; alle 20.30 gara di automodelli all’oratorio di via D. Alighieri, e alle 21 la musica dal vivo di Leguminaria Band, in Piazza Umberto I.