

## Agenzia ANSA

Cerca sul sito di Terra&Gusto

Ricerca

[Mondo Agricolo](#)

[Europa](#)

[Regioni](#)

[Prodotti tipici](#)

[Vino](#)

[Dolci Piaceri](#)

[Dal Mare](#)

[Salute](#)

[Fiere & Eventi](#)

[Business](#)

[Distribuzione](#)

[In Breve](#)

## Legumi protagonisti di Leguminaria ad Appignano di Macerata

Assaggi di fagiolo solfi' e roveja serviti in ciotole terracotta

18 ottobre, 15:22

[salta direttamente al contenuto dell'articolo](#)

[salta al contenuto correlato](#)

0

[Tweet](#) 0

[Consiglia](#) 0

0

[A](#)

[A](#)



[Indietro](#)

[Stampa](#)

[Invia](#)

[Scrivi alla redazione](#)

[Suggerisci \(\)](#)

**1 di 3**

[precedente](#)

[successiva](#)



precedente  
successiva

(ANSA) - MACERATA, 18 OTT - Natura, arte e cultura dal 19 al 21 ottobre ad Appignano di Macerata per la decima edizione di Leguminaria, la rassegna dei legumi, ma non solo, che invita a riscoprire la buona tradizione, con una mano tesa all'Emilia Romagna, colpita dal terremoto, per un gemellaggio con il Comune di San Felice sul Panaro.

Piatti a base di legumi, vino e manufatti in terracotta usciti dalle mani abili dei maestri vasai appignanesi sono il 'fil rouge' della manifestazione. Nelle osterie, aperte a pranzo e a cena, si potranno degustare ceci al rosmarino, fagioli con le cotiche, lenticchie con la salsiccia impreziositi dall'olio monovarietale di Mignola, serviti in ciotole di terracotta - da portare a casa a fine pasto - e accompagnati dal Rosso Piceno.

E ancora, assaggi di fagiolo Solfi' (che per aspetti organolettici e nutrizionali si colloca al primo posto di una ipotetica graduatoria delle diverse tipologie di fagiolo) nella cantinetta biodegradabile, lezioni di cucina a cura dell'Universita' della Terza eta' dell'Alto Maceratese, installazioni d'arte, mercatino di prodotti tipici e bio, stand del mobile e spettacoli.

Tra le 'chicche', la polenta di Roveja (Pisum Arvense), un piccolo legume simile al pisello conosciuto piu' che altro come erba infestante. Usato nei secoli passati per sostenere l'alimentazione dei pastori insieme a altri legumi poveri come lenticchie, cicerchie e fave, Leguminaria lo rivaluta e la propone al pubblico. Ecco la ricetta della polenta: Ingredienti: Cipolla, olio d'oliva, farina di roveja, lardo, pecorino, sale. Preparazione. la farina di roveja viene sciolta lentamente nell'acqua salata, prima che questa arrivi ad ebollizione, per poi essere cotta per circa un'ora. Il condimento e' molto povero e viene fatto con cipolle appassite nel lardo (o acciughe e aglio), pecorino grattugiato e un filo d'olio. (ANSA).

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

[Indietro](#)

[Home](#)

condividi:



#### ANNUNCI PPN



##### Corsi di Laurea On Line

Scopri i nuovi Corsi di Laurea On Line. Contattaci Ora!

[www.uniecampus.it](http://www.uniecampus.it)



##### Conto Corrente Arancio

Zero spese, carta di credito gratis. Scopri i vantaggi!

[contocorrentearancio.it](http://contocorrentearancio.it)



##### Hai 3 minuti?

Fai un Preventivo Zurich Connect! Anche -350€ di Risparmio.

[Calcola il Preventivo](#)

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati