



COMUNICATO STAMPA
09.10.2006

APPIGNANO - Legumi in festa ad Appignano. Il 21 e 22 ottobre torna "Leguminaria", la manifestazione promossa dal Comune di Appignano e dalla Provincia di Macerata, in collaborazione con la Regione Marche, giunta quest'anno alla sua quarta edizione. Ceci, fagioli, lenticchie, cicerchia, roveja: piatti poveri della cucina marchigiana dagli indiscutibili benefici nutritivi, serviti nelle tradizionali stoviglie di terracotta dei Maestri Vasai, ed innaffiati dal prelibato Rosso Piceno dell'Azienda Villa Forano. Ma soprattutto produzioni di qualità da riscoprire e da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale. La rassegna comprende, infatti, un percorso di ricerca e sperimentazione applicata, al suo secondo anno, condotto dall'Istituto sperimentale per l'Orticoltura di Monsampolo del Tronto (Ap). Lo studio, finalizzato all'individuazione, al recupero ed al mantenimento in purezza degli ecotipi di cece, fagiolo, e roveja originari di Appignano, sarà fra gli argomenti al centro del tradizionale convegno, in programma il 20 ottobre, a cui parteciperanno autorevoli esperti e, per la prima volta, Slow Food. "Leguminaria", che vede protagonisti la Pro Loco, i Maestri Vasai e l'Avis di Appignano, si è consolidata nel corso degli anni, coinvolgendo numerosi cittadini e richiamando numerosi turisti da ogni angolo d'Italia. Peccato mancare: in una suggestiva atmosfera del passato, complici gli stand allestiti dalla Pro Loco e le trascinanti melodie di musicanti e cantastorie, tutti i commensali riceveranno in omaggio la ciotola francescana e il bicchiere dei Maestri Vasai. Appassionati e curiosi potranno inoltre visitare la mostra curata dall'Associazione micologica naturalistica dei Monti Sibillini.