

- [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](#)
 - [Girotondo](#)
 - [Un pò di Why](#)
 - [Pensando](#)
- [MAGAZINE](#)
 - [Scelti per voi](#)

Venerdì 19 ottobre 2012



- [Impresa](#)
- [Istituzioni](#)
- [Università](#)
- [VIDEO](#)

- [COMUNICATI STAMPA](#)

- [STORE](#)

Cerca



Ritorna Leguminaria

18 ottobre 2012 | [Commenta](#) [Girotondo](#) [Segnalibro](#)



Legumi, vino e ceramica. Tre cose diverse che apparentemente non sembrano avere nessun legame a tenerle insieme. Apparentemente, appunto. Perché a fare da filo conduttore e a proporle in un abbinamento davvero molto interessante, è [Leguminaria](#).

Questo fine settimana, da domani 19 ottobre a domenica 21 ottobre, il centro storico di Appignano si trasformerà divenendo il regno di questi tre prodotti, non solamente marchigiani certo, ma che qui nella nostra terra toccano punti di eccellenza che forse non tutti conoscono. Se infatti è ormai facile pensare al vino come uno dei più forti ambasciatori del nostro territorio, forse un po' meno di attenzione si riserva di solito agli altri due ingredienti di Leguminaria.

Proprio per questo allora, mossi anche da una giusta dose di curiosità per ciò che le Marche possono offrirci e che forse magari ancora non conosciamo, vi consigliamo di fare una capatina ad Appignano.

Cosa troverete? Artisti da tutta Italia e artigiani della terracotta che renderanno viva questa rassegna. Eppoi una cornice naturale davvero invidiabile e il borgo, cuore pulsante della tradizione degli antichi vasai, dei ceramisti e dei moderni imprenditori del mobile. Le osterie apriranno venerdì 19 e sabato 20 a cena a partire dalle 19 mentre domenica 20 saranno operative già per pranzo: ceci al rosmarino, fagioli con le cotiche, lenticchie con la salsiccia impreziositi dall'olio monovarietale di Mignola a cura dell'Assam, serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai Appignanesi, il tutto accompagnato dal Rosso Piceno. E a fine pasto, potrete portarvi a casa come ricordo questi oggetti d'artigianato assolutamente unici da portare a casa con sé a fine pasto.

Altre chicche? Intanto la possibilità di assaggiare il tipico fagiolo Solfi eppoi quella di partecipare alle lezioni di cucina a cura dell'Università della Terza età di Macerata. Eppoi arte, mercatino dei prodotti tipici, stand del mobile e spettacoli!