

Leguminaria

B marcheplace 8 commenti



Leguminaria, il valore dei piatti "poveri" della cucina marchigiana

12ª EDIZIONE

Ceci, fagioli, lenticchie, roveja. In realtà si tratta di piatti sostanziosi, dagli indiscutibili benefici nutritivi. In passato si preparavano in abbondanza: quello che rimaneva si mangiava la mattina successiva, prima di andare a lavorare nei campi. Come altri piatti, anche questi venivano cotti nelle pigne di coccio, dal momento che il camino e il fuoco a legna erano l'unica fonte di calore. Il cibo così preparato aveva un sapore eccezionale: cuoceva lentamente e gli aromi non evaporavano. Ancora oggi Leguminaria propone i suoi piatti serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai di Appignano, che i commensali portano a casa con sé, insieme al bicchiere, a fine pasto.

(Visited 1 time, 1 visit today)

Enogastronomia, Territorio

 search for something

TRADUCI

EVENTI

Uctpcpq hgt Ico k{



O qutvc o gtecwq fgnVctwhq



IHUVKDN P D\Q P DNH E I'TD I