



Con Leguminaria, ad Appignano, alla scoperta delle nostre tradizioni culinarie



APPIGNANO - Legumi, vino, ceramiche: tavola apparecchiata con Leguminaria.

La rassegna che “scoperchia” le produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale torna il 17, 18 e 19 ottobre ad Appignano di Macerata.

Ceci, fagioli, lenticchie serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai Appignanesi - che i commensali portano a casa con sé a fine pasto - e accompagnati dal Rosso Piceno dell'Azienda Agricola Villa Forano.

Una ricetta collaudata da tempo ma che non rinuncia, in questa 12^a edizione, a nuovi “ingredienti” didattici, artistici, culturali e a tante sorprese, senza dimenticare la Mostra Mercato della terracotta e della ceramica contemporanea, che da quattro anni ormai è uno dei punti di forza della rassegna.

La manifestazione, patrocinata dal Ministero delle Politiche Agricole, si realizza, ancora una volta, grazie all'impegno del Comune di Appignano, della Regione Marche, della Provincia di Macerata e alla passione della Pro Loco, dei Maestri Vasai Appignanesi e dei Contadini Custodi dell'Associazione “I Legumi di Appignano”.