



Home Alimentazione corretta Comunicazioni Dolci & Dessert Natale Primi piatti Secondi piatti Tutti i temi Archi

## Leguminaria 2013: al via oggi 18 novembre



Lunedì 18 Novembre 2013, 11:55 in [Comunicazioni](#)  
di [Miriam Leto](#)

Mi piace

3

Invia

g+1

0

Tweet

1



Commenti dei lettori

*Leguminaria 2013: il valore dei piatti poveri. Arte, cultura, gusto per la kermesse marchigiana al via oggi 18 novembre.*



Tempo di **Leguminaria 2013**! La sagra che unisce legumi, vino, ceramiche è al via oggi 18 novembre e resterà in scena fino al 20 ottobre ad Appignano di Macerata.

**La fiera dei gusti autunnali marchigiani** sposa le antiche tradizioni, con i sapori d'altri tempi; ceci, fagioli, lenticchie, impreziositi dagli oli monovarietali delle Marche, a cura dell'Assam, accompagnati dal Rosso Piceno dell'Azienda agricola Villa Forano e serviti nelle ciotole di terracotta, realizzate dai Maestri Vasai Appignanesi (che si portano a casa dopo aver degustato le delizie tipiche).

Annunci Google

[Hotel Abano Terme 4 Stelle](#)

Prenota un Weekend di

Benessere ad Abano Terme:

Offerte fino al 60%!

Leguminaria è ormai un famoso appuntamento enogastronomico. Giunta alla sua undicesima edizione, aggiunge delle succulente novità al tradizionale calendario della tregorni del gusto.

 **Blogosfere**  
Mi piace 31.859

### Articoli Correlati



**Chef italiani lanciano l'Opzione Parigi, per esportare la nostra cucin all'estero**



**Il formaggio ubriaco del Piave: come si fa e origi**



**Tartufo bianco 2013: la fi di Muzzana del Turgnanc**



**Finger food factory: i fio zucchini ripieni dello ch Sebastiano Rovida**



**Maratona dell'olio 2013: 15 al 17 novembre ad Al**

www.AbanoPrenotazioni.it

### [Vendita Prodotti Tipici](#)

Prodotti Italiani di ottima qualità Trasporto gratuito oltre i 150€!

www.MagnaParma.com/vendita-online

### [Weekend di Passione](#)

Camera vista lago, relax e amore Scopri i pacchetti luxury

www.cortevalier.com

Quest'anno sarà dedicata un'attenzione particolare alla creatività in cucina. Originalità culinarie quindi, come la pizza ai legumi e i muffin alla farina di ceci, e novità culturali, con sempre più focus sulla **Mostra mercato della Ceramica**, la terza, che svelerà al grande pubblico non solo creazioni spettacolari nei forni fatti di bottiglie, di fibra e perfino di carta, ma anche le esperienze d'argilla della Scuola di Ceramica M.A.V.

Arte, cultura e gusto per una sagra unica nel suo genere. Quest'anno ad esaltare i "sapori" della kermesse, l'associazionismo dei Contadini custodi del fagiolo Solfi, cece Quercia e roveja monocromatica originari di Appignano.

Vi segnalo poi l'evento interno dei "Piccoli Ciceroni" delle scuole medie, un appuntamento didattico che vede protagonisti i giovanissimi come guide e scrittori dell'unicità del territorio.

Mercatini bio, spettacoli per tutti i gusti e intrattenimenti per i più piccoli vanno ad impreziosire la rassegna. Leguminaria 2013 è organizzata dal Comune di Appignano, della Regione Marche e della Provincia di Macerata, e grazie alla creatività della Pro Loco e dei Maestri Vasai di Appignano, col patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole. Per tutti gli eventi e il calendario vi rimando sul [sito ufficiale di Leguminaria](#).



Annunci Google

### [Maltempo in arrivo](#)

www.ilmeteo.it Piogge al nord, poi al Centro e Sardegna. Guarda su iLMeteo

### [Weekend Romantico](#)

www.hotelmamiani.it Rilassati in SPA e centro benessere offerte speciali per Lui & Lei

### [Espositori e supporti](#)

www.laminil.com Un materiale, infinite applicazioni Laminil: basi solide per creare

### [Biciclette e cicli](#)

www.pikengo.it/biciclette\_e\_cicli Biciclette e accessori al miglior prezzo, confronta i negozi!

### Articoli più letti



**Chef italiani lanciano l'Opzione Parigi, per esportare la nostra cucina all'estero**



**Pasticcio di pasta al forno senza carne: la ricetta fa gustosa**



**Zuppa legumi e cereali: poche calorie e tanto gusto**

### Raccomandati dai lettori

Accedi

Accedi a Facebook per visualizzare le raccomandazioni dei tuoi amici.



**Frutti di mare: ecco i pesci a maggior rischio contaminazione**

12 persone consigliano questo elemento.



**Ricetta lasagne al pesto leggero, per un piatto gustoso e delicato**

6 persone consigliano questo elemento.

Plug-in sociale di Facebook

Consigliati dall'autore

Da non perdere

### Seguici

Iscriviti ai nostri feed rss. Leggi in tempo reale tutti i post pubblicati dal blogger!

Mi piace

3

Invia

g+

0

Tweet

f

Commenti dei lettori

0