La cittadina per tre giorni alla ribalta nazionale con una manifestazione di nicchia

Leguminaria accende Appignano

LA GASTRONOMIA

Appignano

Quasi tutto pronto per Leguminaria 2015. Il 17, 18 e 19 ottobre il centro storico di Appignano ritorna ad essere la capitale nazionale dei legumi, da degustare rigorosamente nelle tipiche ceramiche realizzate dai maestri vasai dal piccolo paesino maceratese per poi portare con se a casa. I migliori "piatti poveri" marchigiani ritornano, dunque, sulle tavole delle antiche cantine di Appignano per incantare il palato degli ospiti di questa 12^ edizione della manifestazione con ceci, fagioli, lenticchie e roveja preparati esclusivamente secondo la tradizione locale, le cui origini si perdono guardando indietro nei secoli. Sì perché i legumi erano i piatti per eccellenza dei contadini. Sostanziosi e nutritivi, in passato venivano preparati in abbondanza, cotti nelle pigne di coccio visto che il camino e il fuoco a legna erano l'unica fonte di calore; quello che rimaneva si mangiava la mattina successiva, prima di andare a lavorare nei campi. Tutto ciò ritornerà ad Appignano per tre giorni con Leguminaria che anche quest'anno vanta un ricchissimo programma e tante novità.

Si parte venerdì 17 ottobre con l'inaugurazione della mostra Ceramicarte a tre, prevista alle ore 16 nella Sala eventi del Municipio. Due ore più tardi, alle 18, in via Giacomo Rossini la festa si "accende" con il taglio del nastro di Leguminaria e la cottura a carbone della ciotola inaugurale 2014. Le osterie si apriranno alle 19.30 e fino a tarda notte si potranno degustare le delizie preparate dalle cuoche appignanesi e portarsi a casa le ciotole in ceramica in cui sono stati serviti i piatti.

Una delle osterie di Leguminaria, torna la rassegna di Appignano

Si canta e si balla davvero fino a tarda notte con Leguminight, il dj set allestito presso l'oratorio interno e che suonerà venerdì e sabato fino alle prime ore del mattino. Il giorno dopo, sabato 18 ottobre, la festa avrà il via già alle 9 del mattina con la costruzione del forno fibra in Borgo Santa Croce. Nel pomeriggio, alle 15, i bambini sono attesi in via Roma per i giochi ceramici pensati appositamente per loro, mentre un' ora più tardi inizierà la cottura dei manufatti in ceramica con il forno di carta.

Anche il sabato, le osterie apriranno alle 19.30 mentre il centro storico sarà nuovamente pieno di spettacoli e musica live. La domenica, come da tradizione, i locali apriranno le loro porte già da mezzogiorno per dare la possibilità a tutti di pranzare con i migliori piatti a base di legumi. Inoltre, già da sabato sarà in pieno svolgimento il mercato dei prodotti tipici e della biodiversità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fuochi contrapposti sul resort del Burchio

Ritaglio ad uso esclusivo del committente. Riproduzione vietata.
info@sistemainfodata.it