



Leguminaria

È la donna appignanese con la brocca Leguminaria 2014. L'ha svelata, nella s Forno Fibra, governato dai maestri del IV mostra-mercato "CeramicAppignano

Interpretata magistralmente nella spett terra semi-refrattaria dell'atelier della T un ruolo di primissimo piano nella com fonte a raccogliere l'acqua, cucinava i l terracotta e rifocillava i contadini impegn campi. Tra terra e fuoco, agricoltura di custodi dell'associazione "I Legumi di / artistico dei maestri vasai appignanesi, fa rivivere le tradizioni. Anche a tavola, loco. Osterie stracolme e migliaia di vis della rassegna, che non delude le asp tra le più apprezzate dell'autunno mar intero paese che crede nelle proprie ra conservare per un futuro da costruire e di sviluppo sostenibile. Appignano ci ci con uno studio specifico per approfondo proprietà salutistiche dei suoi caratteris è scaturita proprio a Leguminaria, dura del cibo".



Leguminaria

La donna appignanese con la brocca in testa il simbolo di Leguminaria 2014. Una svelata, nella sua incandescenza, il Forno Fibra, governato dai maestri del fuoco, al culmine della IV mostra-mercato "CeramicAppignano".

Interpretata magistralmente nella spettacolare creazione in terra semi-refrattaria dell'atelier della Terra, la vergara aveva un ruolo di primissimo piano nella comunità rurale:

giorni della rassegna, che non delude le aspettative e si conferma tra le più apprezzate dell'autunno marchigiano. Merito di un intero paese che crede nelle proprie radici come valori da conservare per un futuro da

però e il mantenimento in purezza di cerea Quercia, Inghiso Solé "Occhio di luna" e novina rosso mattone, attraverso il programma di ricerca scientifica condotto dal centro di Monsampolo del Trovato.

Un ulteriore progetto al vaglio del comune è di portare i legumi di Appignano nelle mense scolastiche, integrando programmi di educazione alimentare e visite guidate "sul campo" per far vedere agli alunni come nascono i legumi.



costruire e da esportare a modello di sviluppo sostenibile. Appignano ci crede e guarda avanti, con uno studio specifico per approfondire le caratteristiche e le proprietà salutistiche dei suoi caratteristici legumi. La proposta è scaturita proprio a Leguminaria, durante il convegno "Le vie del cibo".

Si prospetta, così, una nuova collaborazione con l'università di Camerino, rappresentata nell'occasione da Gianni Sagratini, ricercatore in chimica degli alimenti. Non tutti, infatti, sanno che i legumi sono anche contenitori di molecole bioattive molto importanti per la salute. Lo studio permetterà di sviluppare il prezioso lavoro portato avanti in questi anni per il recupero

sulla linea delle attività intraprese con la scuola di ceramica M.A.V. per mantenere viva l'arte della lavorazione della terracotta già sui banchi di scuola. Le creazioni dei "Bambini concreti" si sono potute ammirare nella mostra "Leguminaria". La città dei legumi in terracotta.

Record per TolentinoExpo



Marche. Senza tralasciare le delegazioni dei comuni di Tarzo, in provincia di Treviso, Modugno in provincia di Bari, Ricerca San Giorgio di Mantova ed Ercolano, per quanto riguarda l'entroterra erano invece presenti delegazioni provenienti dalla Corea e da Nalcik Repubblica Kabardino-Balcaria, Russia. Ad arricchire la manifestazione tutti convegni e diverse esposizioni come le esposizioni "Tolentino ieri e oggi I.I.", all'alba nel cortile delle ex carceri politiche, "Amelio Carini. Una vita da artigiano" e "Visioni Urbane" a cura di Pro

To Go. Accanto al palazzo Parisani - Bezi era stato poi organizzato uno spazio per mettere in mostra l'ASSM, le Terme Santa Lucia e Prometeeo. La soddisfazione per la buona riuscita della manifestazione è stata dunque in primis dei visitatori, degli espositori e dunque degli organizzatori dell'associazione TolentinoExpo, dell'associazione turistica pro loco TCT e di Expo Marche che hanno già annunciato l'impegno per la prossima edizione già dai mesi prossimi.

Giulia Santerica



Ha battuto ogni record la quarta edizione di TolentinoExpo che da giovedì 16 a domenica 19 ottobre ha animato il centro storico di Tolentino. Duemila metri quadrati di padiglioni hanno ospitato quasi cento aziende del territorio tolentinense e non sono

diventate il simbolo del territorio tolentinense e marchigiano nel mondo. Una quarta edizione che ha dato uno schiaffo morale alla crisi economica va avanti ormai da sei anni: le aziende hanno dimostrato di non arrendersi alle difficoltà ma di rilanciare il loro