

Torna Leguminaria

Tre giorni dedicati ai sapori

LA KERMESSA

Appignano

Ceci, fagioli, lenticchie, roveja: sono gli ingredienti ormai noti di un evento di successo: Leguminaria. La kermesse che riporta al centro dell'attenzione alcuni piatti e ingredienti della tradizione gastronomica rurale del nostro territorio torna per tre giorni dal 17 al 19 ottobre prossimi. Oltre alle "cantine" in cui verranno serviti piatti a base di legumi accompagnati da vino rosso, la manifestazione offrirà tre giorni di iniziative, incontri, laboratori nel centro storico in cui peraltro, sarà valorizzata anche l'altra eccellenza appignanese: quella dei maestri vasai. Naturalmente ricco sarà il programma di intrattenimento. I legumi in passato erano una presenza fissa sulla tavola: se ne preparavano in abbondanza e quello che rimaneva si mangiava la mattina successiva, prima di andare a lavorare nei campi. 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. Ancora oggi Leguminaria propone i suoi piatti serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai maestri vasai di Appignano, che i commensali portano a casa a fine pasto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

