Password
Nome ut
dimentic
Registrat

Login / R

Eventi, Cultura e Turismo nelle Marche

0 Mi piace 0 Tweet 0

Leguminaria

Quando: dal 19 ottobre 2012
al 21 ottobre 2012

Dove: APPIGNANO MC
Centro storico

Recapiti: *Tel:* 0733.57521
Web: www.leguminari

mappa Google meteo

Descrizione

Il 19, 20 e 21 ottobre, ad Appignano di **Macerata** , artisti da tutta Italia e artigiani della terracotta rendono omaggio, con le loro opere, alla bellezza di un territorio di cui la rassegna autunnale che abbina i legumi, il vino e le ceramiche è diventata il biglietto da visita: la campagna, custode dell'operosità degli agricoltori, e il borgo, cuore pulsante della tradizione degli antichi vasai, dei ceramisti e dei moderni imprenditori del mobile.

Passato, presente e futuro in un connubio vincente per uno sviluppo adeguato con i tempi. Leguminaria è la sintesi e, per l'edizione 2012, grazie all'impegno del Comune di Appignano, al sostegno della Regione Marche, al patrocinio della Provincia di **Macerata** e alla creatività della Pro Loco, ci

invita a riscoprire la buona tradizione, con una mano tesa all'Emilia Romagna, colpita dal terremoto, per un gemellaggio col Comune di San Felice sul Panaro.

Osterie aperte venerdì 19 e sabato 20 a cena, dalle 19, e domenica 20 ottobre sia a pranzo, dalle 12, sia a cena: ceci al rosmarino, fagioli con le cotiche, lenticchie con la salsiccia impreziositi dall'olio monovarietale di Mignola a cura dell'Assam, serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai Appignanesi - da portare a casa con sé a fine pasto - e accompagnati dal Rosso Piceno dell'Azienda agricola Villa Forano.

Assaggi di fagiolo Solfì nella cantinetta biodegradabile, lezioni di cucina a cura dell'Università della Terza età dell'Alto Maceratese, installazioni d'arte, mercatino di prodotti tipici e bio, stand del mobile e spettacoli per tutti i gusti vanno ad arricchire la manifestazione, che nella giornata di domenica ospita la 2ª Mostra mercato della ceramica artistica e contemporanea, sostenuta dall'assessorato regionale alle Attività produttive, fino alle 19, con l'apertura spettacolare del forno, nell'antica via dei Vasai, e la creazione dei Maestri del Fuoco.

Leguminaria 2012: il programma

Venerdì 19 ottobre
ore 17: sala eventi del Comune
INCONTRO con l'Uteam
“In cucina... un pomeriggio tra ricette e degustazioni”
in collaborazione con l'Università della Terza Età dell'Alto Maceratese
dalle ore 19: inaugurazione e apertura delle cantine
Musica e spettacoli
ore 21 e ore 23: Gli amici dello zio Pecos
ore 22: Lando&Dino

Sabato 20 ottobre
ore 17.30: sala eventi del Comune
INCONTRO con gli artisti
“Tutto sotto il cielo. Work in progress”
dalle ore 19: apertura delle cantine
Musica e spettacoli
ore 21: Il Branko e Talk Radio di Piero & Ettore

Domenica 21 ottobre
ore 10: mercatini di prodotti tipici e bio e stand del mobile
2ª Mostra mercato della ceramica artistica e contemporanea

(Borgo Santa Croce, antica via dei Vasai)
ore 11: Banda Musicale Rimini Mobili Città di Appignano
dalle ore 12: apertura delle cantine
Musica e spettacoli
I Clown del Baule dei sogni
Mabò Band e One Man Band
Maghi e Artisti di strada
Stornellatori e animazione
ore 16: teatro con Gli Indimenticabili
ore 19: apertura spettacolare del forno con la creazione dei Maestri del Fuoco Orazio Bindelli, Roberto Guerri, Terry Davies
(Borgo Santa Croce, antica via dei Vasai)
dalle ore 19: apertura delle cantine
Musica e spettacoli
ore 21: Le Rimmel

dove si mangia... **LE OSTERIE** del centro storico

Osteria del Bellente, La loggia del Re, Un mondo di verde, Osteria Tutto Pignà, Taverna de u Portu de Pignà, Caffè di Lando&Dino, Leguminaria Story, Cantina dei Coccià.
Nella Cantinetta biodegradabile sabato 20 e domenica 21 ottobre assaggi di fagiolo Solfì a cura dell'Unione Sportiva Appignanese.

Leguminaria e l'agricoltura

*Cece Quercia, fagiolo Solfì e roveja Monocromatica. Appignano, Comune Bandiera Verde Agricoltura, è da tempo impegnato a recuperare gli ecotipi dei suoi caratteristici legumi, attraverso la ricerca scientifica condotta dal CRA-ORA Orticoltura di **Monsampolo del Tronto** (Ap) e finanziata dalla Regione Marche. Un programma da cui annualmente scaturisce, nell'ambito del progetto Leguminaria, la consegna dei semi in purezza ai contadini custodi dell'Associazione "I legumi di Appignano" individuati dall'Assam.*

Occhio di luna. Si chiamerà così, per via dell'alone azzurro intorno all'ilo, il fagiolo che potrà contraddistinguere, senza sorta di equivoci, il territorio di Appignano.
La nuova varietà è stata ottenuta, con interventi migliorativi, dal CRA-ORA Orticoltura di Monsampolo del Tronto (Ap), nell'ambito della ricerca scientifica, coordinata dal dott. Valentino Ferrari, finanziata dal servizio Internazionalizzazione, Cultura, Turismo e Commercio della Regione Marche.
L'Occhio di luna, pur mantenendo intatta l'originalità del Solfì per aspetti qualitativi e nutrizionali (nutriente e altamente digeribile), rispetto allo Zolfino, di più difficile identificazione geografica, avrà un carettere unico ed inequivocabile.
Per l'ulteriore tipicizzazione del territorio, Appignano potrà fare affidamento anche sulla roveja, il pisello selvatico multicolore che il CRA-ORA sta cercando di rendere monocromatico.
Le tre nuove varietà in fase di studio, contraddistinte da granella nera, verde e rossa, nel 2013 saranno restituite all'areale di origine con un alto livello di stabilità per il colore; sarà lo stesso territorio a decidere su quale tipologia puntare.

Leguminaria e l'artigianato

Protagoniste di Leguminaria le terrecotte dei Maestri Vasai, grazie ai quali Appignano è conosciuto in Italia come Centro della Ceramica.
Una tradizione valorizzata e tramandata grazie alla Scuola di Ceramica, istituita nel 2006 dall'Amministrazione comunale, e all'Associazione "Scuola di Ceramica Maestri Vasai Appignanesi - M.A.V.", costituita nel 2008, che gestisce la Scuola comunale ed i corsi di formazione. Senza dimenticare i moderni imprenditori del mobile, ai quali l'edizione 2012 della rassegna dedica uno spazio.

In un magico connubio di terra e fuoco, rivelerà, d'un tratto, raggiunti i mille gradi, la sagoma incandescente della creazione dei Maestri del Fuoco. L'apertura spettacolare del forno è la novità 2012 della 2ª Mostra mercato della ceramica artistica e contemporanea, sostenuta dall'assessorato alle Attività produttive della Regione Marche, in scena a Leguminaria domenica 21 ottobre.
Decine di espositori dal territorio e da tutta Italia ad animare, dalle 10, il Borgo Santa Croce - l'antica via dei Vasai - fino alle 19, quando sarà svelata la scultura in ceramica eseguita dai Maestri Orazio Bindelli (**Urbania** , PU), Roberto Guerri (Firenze, FI) e Terry Davies (Certaldo, FI), pronti a soddisfare curiosità e domande.
Alla mostra-mercato espongono: Scuola comunale di ceramica MAV, Ceramiche Bozzi, L'Atelier della Terra, Ceramiche Fratelli Testa, Giovanni Ferri detto Sittì, Sandra Zuccari, Fabio Tavoloni (Appignano, MC).
Gabriella Di Dolce (Montelupo Fiorentino, FI), Linda Zepponi (**Cagli** , PU), Giovanna Bellini (**Ripe** , AN), Paolo Pompei (Belforte all'Isauro, PU), Paola Zago (Venezia, VE), Laura Scopa (**Urbino** , PU), Lueg Regine (**Urbino** , PU), Antonella Fiori (Cecina, LI), Federica Niccolai (Cecina, LI), Anna Maria Lorimer (Scandicci, FI), Gigliola Rosciani (**Recanati** , MC), Ruggero Gesù (Arezzo, AR), Marcello Pucci (Urbino, PU), Noriko Matsumoto (Urbino, PU), Terry Davies (Certaldo, FI), Debora Mei (**Macerata** , MC), Terrecotte Bonifazi (Fratterosa, PU), Antonio Stangoni

(**Jesi** , AN), Ceramica Casteldurante (**Urbania** , PU), Terredautore (**Recanati** , MC).

Leguminaria e l'arte

Un borgo autentico dove arte e cultura concorrono a non disperdere il senso del territorio, anzi lo rafforzano. Appignano rilancia la sua sfida culturale. Artisti da tutta Italia si ritrovano, per il secondo anno consecutivo, a Leguminaria e raccontano, attraverso le loro opere, il paesaggio agricolo. Ed è Land Art, arte nella natura.

Un omaggio alla civiltà contadina e alla bellezza che ha prodotto.
È lo spirito che anima “Tutto sotto il cielo. Work in progress", il progetto con cui il Comune di Appignano ha coinvolto artisti da tutta Italia per esprimere, attraverso le loro opere, la visione e l'emozione che il territorio appignanese – cornice ideale per la Land Art - ha suscitato nella loro immaginazione.
Le installazioni, realizzate con materiali della tradizione agricola e collocate in diversi luoghi delle campagne di contrada Carreggiano, saranno inaugurate sabato 20 ottobre, alle 15. Alle 17.30, nella sala eventi del Comune, l'incontro con il prof. Lucio Del Gobbo e con gli artisti che hanno aderito: Silvio Craia, Sandra Pucci, Sandra Marconato, Erica Brazzo, Luisa Gianfelici, Livia Carta, Alice Brombin e Piero Brombin.
Il progetto, pensato da Sandra Pucci ed avviato nel 2010 dall'assessorato alla Cultura del Comune di Appignano, è stato lanciato nell'edizione 2011 di Leguminaria con il Manifesto degli Artisti e con installazioni in ceramica, esposte nel centro storico di Appignano (Urban Art), ispirate alla figura di Bellente il Brigante, al secolo Pietro Masi, l'appignanese che visse e morì all’insegna della libertà e del radicamento con la sua terra.

Leguminaria e i piatti “poveri” della cucina marchigiana

In realtà si tratta di piatti sostanziosi, dagli indiscutibili benefici nutritivi. In passato si preparavano in abbondanza: quello che rimaneva si mangiava la mattina successiva a colazione, prima di andare a lavorare nei campi.
Come altri piatti, anche questi venivano cotti nelle pigne di coccio, visto che il camino e il fuoco a legna erano l’unica fonte di calore. Il cibo così preparato aveva un sapore eccezionale, anche perché cuoceva molto lentamente e gli aromi non evaporavano.
Ancora oggi Leguminaria propone i suoi piatti serviti nelle tradizionali ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai, che i commensali portano a casa con sé, insieme al bicchiere, a fine pasto: ceci, fagioli, lenticchie, assaggi di roveja, innaffiati dal Rosso Piceno dell’Azienda Agricola Villa Forano.

La **Roveja** (Pisum Arvense), piccolo legume simile al pisello, era conosciuta più che altro come erba infestante.
Usata nei secoli passati per sostenere l’alimentazione dei pastori insieme ad altri legumi poveri come lenticchie, cicerchie e fave, Leguminaria la rivaluta e la propone al pubblico come gustoso legume da assaggiare, con l’obiettivo di tutelare e far conoscere il prodotto, collocarlo sul mercato e coinvolgere altri coltivatori che al momento producono solo per autoconsumo.
Questo pisello selvatico, dal seme di colore marroncino tendente al giallo, il cui sapore ricorda quello della fava e del cece, si consuma ancora, anche se sporadicamente, sul versante marchigiano degli Appennini. In tavola lo si può gustare con la pasta, come tutti gli altri legumi, ma anche macinato, ottenendo una polenta dal gusto marcato, tendente all’amarognolo.

Il fagiolo **Solfi** per aspetti organolettici e nutrizionali si colloca al primo posto di una ipotetica graduatoria delle diverse tipologie di fagiolo, perché è caratterizzato da una buccia sottilissima e da una bassissima concentrazione di fattori antinutrizionali che ne determinano una elevata digeribilità.

Varietà a taglia bassa, con granella color zolfo.

Leguminaria e le ricette

Fagioli con le cotiche
Ingredienti. Cipolla, olio d'oliva, fagioli precedentemente ammollati, cotenna di maiale, passata di pomodoro, sedano, carota, sale.
Preparazione. Una volta bollite le cotiche, ben pulite, in acqua calda, finché non diventano tenere, si prepara un soffritto con l'olio di oliva e la cipolla. Quindi si versano le cotiche nel soffritto e si aggiungono due o tre mestoli di passata di pomodoro, il sedano e la carota a pezzi. Si sala e si fa cuocere fino ad ottenere un sugo denso. Finalmente si aggiungono i fagioli, precedentemente tenuti a bagno per almeno 15 ore, sciacquati e bolliti in acqua salata, e si fa insaporire il tutto per altri 10 minuti. Si serve con pane abbrustolito.

Zuppa di ceci al rosmarino
Ingredienti. Aglio, rosmarino, olio d'oliva, ceci precedentemente ammollati, sale.
Preparazione. I ceci, tenuti a bagno dalla sera prima con un po' di sale, si scolano e si lasciano per qualche minuto con una puntina di bicarbonato. Si sbattono bene, quindi si immergono in una pentola con acqua tiepida e si sciacquano. L'operazione va ripetuta un paio di volte. Finalmente in un'altra pentola, sempre con acqua tiepida, si mettono a cuocere, aggiungendo aglio, sale e rosmarino. Si serve con olio d'oliva.

Lenticchie con la salsiccia
Ingredienti. Cipolla, olio d'oliva, lenticchie precedentemente ammollate, salsiccia, passata di pomodoro, sedano, carota, aglio, sale, pepe, 1 bicchiere di vino.
Preparazione. Si tritano insieme le verdure e si fanno soffriggere nell'olio di oliva. Quando saranno appassite, si aggiungono la salciccia e le lenticchie, precedentemente tenute a bagno per almeno due ore, scolate e bollite per 20 minuti. Si cuoce il tutto, mescolando e bagnando con il vino. Quando il vino sarà evaporato per la metà, si aggiungono la salsa di pomodoro e acqua fino a coprire. Si sala e si cuoce per un'ora a tegame coperto. Infine si alza la fiamma per ridurre buona parte del liquido.
Si aggiunge una manciatina di pepe e si serve con pane abbrustolito.

Polenta di roveja
Ingredienti. Cipolla, olio d'oliva, farina di roveja, lardo, pecorino, sale.
Preparazione. La farina di roveja viene sciolta lentamente nell'acqua salata, prima che questa arrivi ad ebollizione, per poi essere cotta per circa un'ora. Il condimento è molto povero e viene fatto con cipolle appassite nel lardo (o acciughe ed aglio), pecorino grattugiato e un filo d'olio. La polenta può essere consumata anche il giorno dopo, a fette, riscaldata in forno o in padella.

Leguminaria e il vino

Della Contrada di Forano si parla sin dal XIII secolo, quando San Francesco d'Assisi si fermò nel vicino convento, all'epoca circondato da un folto querceto, ove i frati erano dediti alla meditazione. Con l'intensificarsi dell'agricoltura, le querce furono abbattute ed il terreno venne messo a frutto con le colture del grano e della vigna. Nei diversi passaggi di proprietà che l'azienda conobbe sino al 1966 (anno in cui Antonio Lucangeli rilevò la fattoria), la cantina di Forano con i suoi vini fu sempre l'anima dell'azienda, come è dimostrato dalle numerose fotografie e lettere di corrispondenza rinvenute in amministrazione.
Nel corso di questi anni, la famiglia si è dedicata in modo meticoloso alla ristrutturazione di tutto quello che di più bello gli avi hanno lasciato. Decisivo è stato il 1997, quando si è reimpostata la filosofia produttiva.

I vigneti sono stati a mano a mano reimpiantati seguendo un'impostazione volta alla qualità e alla territorialità. Si è scelto di rinnovare le tradizioni, impiantando i vitigni autoctoni: dal Maceratino (in passato Greco Maceratese, poi Montecchiese o Ribona) al Trebbiano, al Pecorino e alla Malvasia, dal Montepulciano al Sangiovese, dalla Lacrima alla **Vernaccia** Nera, il legame con il territorio ha sempre distinto e premiato l'azienda.
Anche all'interno della fattoria, accanto alla cantina storica, negli alti locali un tempo essiccatoi di tabacco, si sono ricavate altre due cantine volte alla vinificazione, lavorazione e vendita dei vini.
La tecnologia introdotta, unitamente alla scelta in vigna del prodotto, hanno fatto in modo che negli anni crescesse la qualità dei vini sino ad ottenere riconoscimenti ed apprezzamenti da parte di esperti del settore.
La fattoria vede oggi l'aiuto dell'ultima generazione della famiglia, impegnata nei diversi settori. Il volto giovane e l'innovazione sono dimostrati, tra le altre cose, dalla ristrutturazione delle quattro case coloniche adibite ad agriturismo, dal recupero delle grotte sotterranee, utilizzate per la conservazione delle riserve aziendali di maggior valore, e dal desiderio di far emergere Forano.

Fattoria Forano di Lucangeli Giovanni Battista - Società Agricola Società Semplice
C.da Forano, 40 – 62010 Appignano MC
tel/fax +39 0 733 57102 - www.villaforano.it / info@villaforano.it

Leguminaria e gli oli monovarietali delle Marche

L'**olio di MIGNOLA** si sposa perfettamente con i legumi di Leguminaria.
Gli oli dal carattere deciso, spesso poco graditi perché troppo amari e piccanti, in realtà risultano interessanti per le peculiarità e i vantaggi salutistici, in quanto assai ricchi di antiossidanti naturali (polifenoli). Sono oli che si conservano a lungo, in condizioni ideali, e che resistono meglio di altri alle alte temperature.
Sinonimi: la chiamano "Mignola" nella zona di origine, in relazione alla dimensione molto ridotta del frutto; "Peperella", ad indicare l'acino di pepe; "Scagacciona", per l'estrema facilità di distacco della polpa, morbida e violacea, dal nocciolo; "Carbonella" per il colore; "Sargana femmina", "Sarganella", "Sanguinella", "Mindulina".
Diffusa in particolare nelle province di **Macerata** ed **Ancona** , con maggiore concentrazione nel comune di **Cingoli** fino alle aree più interne.
I vecchi piantoni dall'aspetto monumentale tappezzano le colline e scendono giù fino al mare. La notevole diffusione nel territorio marchigiano è dovuta alla buona produttività della pianta e alla notevole resa in olio.
La dimensione molto piccola del frutto ne rende particolarmente difficile la raccolta, rigorosamente manuale nelle piante secolari.
La drupa è di forma ovoidale asimmetrica, con apice appuntito.
Il colore con la maturazione passa dal verde intenso al nero inchiostro.
La polpa nelle olive mature tende a diventare violacea e ad ammorbidirsi al punto tale da disfarsi tra le mani al momento della raccolta, lasciando il nocciolo piccolissimo appeso al peduncolo.
Il periodo ottimale di raccolta è intorno alla prima metà di novembre.
L'olio presenta un colore giallo oro, dal fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori che ricordano l'erba del prato appena sfalciato e la nota dolciastra dei frutti di bosco. Al gusto evidenzia una sensazione iniziale di dolce, seguita da un amaro intenso e persistente; un piccante di media intensità si evidenzia in gola. Contenuto in polifenoli molto elevato, basso in acido oleico.

Marche

Ristoranti consigliati

Ristorante Da Emilio APPROFONDIMENTO

FERMO - Via Bianca Visconti 36 - Tel.0734.620667

Arcimboldo cucina e vino

FERMO - Contrada Paludi 357 - Tel.0734.640720

Ristorante Le Grotte APPROFONDIMENTO

GENGA - Località Pontebovesecco - Tel.0732.973035

Ristorante Oscar & Amorina

MONTEGIORGIO - Via Faleriense Ovest, 69 - Tel.0734.967351

Agriturismo Il Tiglio APPROFONDIMENTO

MONTEMONACO - Località San Biagio - Tel.0736.856441 – 335.8006190

Ristorante degli Sforza

MONTERUBBIANO - Corso Italia 8 - Tel.0734.59822

Ristorante Hotel Mocambo

SAN BENEDETTO DEL TRONTO - Via Domenico Cimarosa 4 - Tel.0735.659670

Marche

Hotel/Agriturismo consigliati

Hotel Mocambo

SAN BENEDETTO DEL TRONTO - Via Domenico Cimarosa 4 - Tel.0735.659670

Hotel Ristorante degli Sforza

MONTERUBBIANO - Corso Italia 8 - Tel.0734.59822

Agriturismo Il Tiglio APPROFONDIMENTO

MONTEMONACO - Località San Biagio - Tel.0736.856441 – 335.8006190

Hotel Oscar & Amorina

MONTEGIORGIO - Via Faleriense Ovest, 69 -
Tel.0734.967351

Hotel Le Grotte APPROFONDIMENTO

GENGA - Località Pontebovesecco - Tel.0732.973035

AMAT associazione marchigiana attività teatrali

claudio.ciabochi EDITORE

www.leguideintasca.it

Music cluB www.musicclub.eu

Ottobre 18 Giovedì | Ottobre 19 Venerdì | Ottobre 20 Sabato | Ottobre 21 Domenica
Ottobre 22 Lunedì | Ottobre 23 Martedì | Ottobre 24 Mercoledì | Ottobre 25 Giovedì
Ottobre 26 Venerdì | Ottobre 27 Sabato | Ottobre 28 Domenica | Ottobre 29 Lunedì
Ottobre 30 Martedì | Ottobre 31 Mercoledì | Novembre 1 Giovedì | Novembre 2 Venerdì

seguici anche su facebook

Contattaci

Tel. +39 0734.223110
Fax. +39 0734.220161
e-mail: redazione@corriereproposte.it

Invia Evento

Per inviare un evento occorre effettuare
il **Login** oppure **Registrarsi**

Abbonamenti

Abbonamenti corriereproposte.it
Pagamento Pubblicità

Newsletter

Iscriviti! Riceverai sulla tua email l'elenco dei prossimi eventi aggiornati!

E-mail Iscriviti

229 visitatori online

Copyright © 2012 Corriere Proposte Eventi Cultura e Turismo nelle Marche. Tutti i diritti riservati.
corriereproposte.it - FISAL EDIZIONI - Fermo
Direttore responsabile: Alessandro Sabbatini - Autorizzazione del tribunale di Fermo n.5/99 del 1/6/1999 - P.Iva/C.F. 01265030443 Registro Imprese di Ascoli Piceno

CORRIERE NEWS CORRIERE ANNUNCI