



info 0733.57521
www.leguminaria.it

leguminaria

21 e 22 ottobre 2006 Appignano

CECI (*Cicer arietinum*)
FAGIOLI (*Phaseolus vulgaris*)
LENTICCHIE (*Lens culinaris*)

protagonista
la **ROVEJA** (*Pisum arvense*)



Comune di
APPIGNANO



Provincia
di Macerata

partecipano:



REGIONE
MARCHE



Comune di
Serra de' Conti

con la collaborazione di:



Slow Food®
Corridonia

Pro Loco Appignano
Maestri Vasai Appignanesi
AVIS Appignano

si ringrazia:

MANIFATTURA PAOLONI
www.paoloni.it

Venerdì 20 ottobre

ore 16.30

Sala Eventi del Comune

Convegno

"Leguminando, in viaggio
tra i sapori e le tradizioni"

Sabato 21 ottobre

dalle ore 18.00

apertura stand Leguminaria

Domenica 22 ottobre

dalle ore 11.00

apertura stand Leguminaria

Ceci, fagioli, lenticchia e roveja
degustati in una suggestiva atmosfera del passato
serviti nelle pigne di terracotta dei Maestri Vasai
elaborati secondo le antiche ricette locali
e accompagnati dal prelibato Rosso Piceno
dell'Azienda Agricola Villa Forano

- Musicanti e cantastorie
- Mercatino di prodotti tipici
- Mostra micologica dell'Associazione Naturalistica Monti Sibillini

I commensali riceveranno in regalo la ciotola
francescana ed il bicchiere di terracotta
realizzati dai Maestri Vasai di Appignano