

22-23
ottobre
2005
Appignano
Piazza Umberto I



leguminaria

Comune di Appignano 
Provincia di Macerata 
con la collaborazione di
Regione Marche
Assessorato all'Agricoltura 
Protoco di Appignano
Maestri Vasa! Appignano
AVIS Appignano

CONVEGNO

21 ottobre 2005 ore 16.00

Sala Consiliare del Comune
Piazza Umberto I Appignano

I legumi un'opportunità da cogliere

ore 16.00 Apertura lavori

Saluti

Maurizio Raffaelli

[Sindaco di Appignano]

Giulio Silenzi

[Presidente della Provincia di Macerata]

Coordina

Antonio Attorre

[Giornalista Slow Food]

ore 16.15 Interventi

Luigi Carlocchia

[Assessore all'Agricoltura della Provincia di Macerata]

Biodiversità e tipicità: idee e progetti per uno sviluppo ecosostenibile

Roberto Papa

[Docente di genetica agraria alla Facoltà di Agraria di Ancona Università Politecnica delle Marche]

Biodiversità e risorse genetiche dei legumi

Valentino Ferrari

[Direttore Istituto Sperimentale per l'Orticoltura]

Proposta di progetto di una ricerca quadriennale per l'individuazione, il recupero e la conservazione delle leguminose originarie del comune di Appignano

Bruno Massi

[Sindaco del Comune di Serra De' Conti]

Per una promozione congiunta delle eccellenze agricole del territorio

ore 18.30 Conclusioni

Paolo Petrini

[Assessore all'Agricoltura della Regione Marche]

Interverranno i rappresentanti delle
Associazioni provinciali degli Agricoltori

ore 19.00

Protagonisti i legumi di Appignano

Assaggi di piatti a base di legumi elaborati da Rosaria Morganti, rappresentante provinciale dell'Associazione Cuochi di Marca, accompagnati con il prelibato Rosso Piceno dell'Azienda Agricola Villa Forano





degustazione di
ceci [Cicer arietinum fam. Leguminose]
fagioli [Phaseolus vulgaris fam. Leguminose]
lenticchie [Lens culinaris fam. Leguminose]
in una suggestiva
atmosfera del passato
serviti nelle caratteristiche
pigne
degustati nelle storiche
ciotole francescane

ed accompagnati con il prelibato
rosso piceno
Azienda Agricola Villa Forano
allieteranno la manifestazione
musicanti e cantastorie
durante la manifestazione si terrà la
mostra micologica
curata dall'Associazione Micologica Naturalistica
Monti Sibillini Macerata

tutti i commensali riceveranno in regalo la ciotola francescana
apertura stand
sabato 22 dalle ore 18.00
domenica 23 dalle ore 11.00



Come raggiungere Appignano

Da ovest:

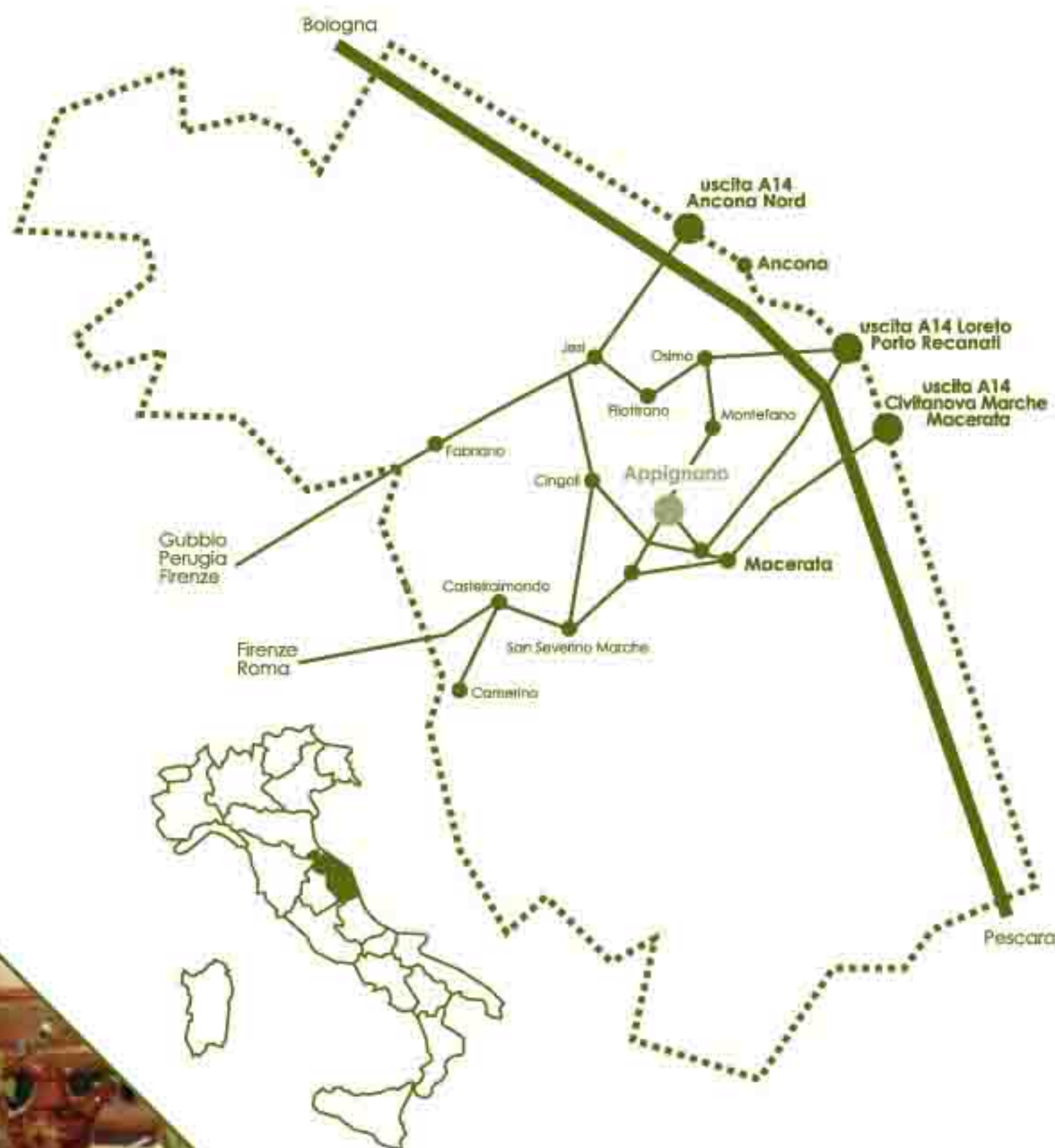
per chi giunge da Muccia, Camerino o Pioraco, provinciale 361 per San Severino Marche, proseguire per Macerata fino a Villa Potenza, incrocio per Cingoli, percorrere la provinciale, deviazione per Appignano.

Da nord:

uscita autostrada A14 Loreto-Porto Recanati, strada provinciale per Macerata fino a Villa Potenza, incrocio per Cingoli, percorrere la provinciale, deviazione per Appignano.

Da sud:

uscita autostrada A14 Macerata-Civitanova Marche, superstrada direzione Tolentino uscita Macerata Est, attraversare Macerata fino a Villa Potenza, incrocio per Cingoli, percorrere la provinciale, deviazione per Appignano.



www.leguminaria.it
info 0733.57521

si ringraziano:

MANIFATTURA PAOLONI S.R.L.
www.paoloni.it

gieffe
Elettromatic
SERVICE

EDIL GIULIANI

PLINTHUS
SRL

MOBILIFICIO
C.L.C.
SEMILAVORATI - OGGETTISTICA

APPIGNANO
MOBILI
www.appignanomobili.it