



Leguminaria 2010

Legumi, vino, ceramiche: chi non conosce Leguminaria?

La rassegna che riscopre e valorizza le produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale, torna ad Appignano di Macerata il 15, 16 e 17 ottobre.

Ancor più ricca, quest'anno, grazie al "tocco" degli oli monovarietali delle Marche, a cura dell'Assam, ad impreziosire i piatti poveri della cucina marchigiana. Un sodalizio - protagonista del convegno di apertura, venerdì 15 ottobre alle 18 in Comune - incoraggiato dalla Provincia di Macerata per qualificare ulteriormente le manifestazioni che aderiscono al Sistema provinciale Macerata Fiera Diffusa e nell'ambito del nuovo progetto itinerante ...Assaggi di Raci.

Sapori d'altri tempi che, nelle osterie delle eccellenze appignanesi allestite in centro storico dalla Pro Loco, i visitatori potranno gustare venerdì 15 e sabato 16 ottobre a cena, dalle 19, e domenica 17 ottobre anche a pranzo: ceci, fagioli, lenticchie serviti nelle ciotole di terracotta realizzate dai Maestri Vasai Appignanesi - che i commensali portano a casa con sé a fine pasto - e accompagnati dal Rosso Piceno di Villa Forano.

E ancora, assaggi di roveja e fagiolo Solfì, mostre e mercatini, spettacoli, dimostrazioni dell'arte della ceramica a cura della Scuola comunale, fino ad arrivare nella piazza della biodiversità con la consegna dei diplomi ai contadini custodi, individuati dall'Assam, degli ecotipi di fagiolo Solfì, cece Quercia e roveja Monocromatica originari di Appignano, recuperati e mantenuti in purezza grazie ad un programma di ricerca finanziato dalla Regione Marche.

Ci crede la Regione e bene ha fatto a scommettere su Leguminaria: edizione dopo edizione - questa è l'ottava - la manifestazione promossa dal Comune di Appignano continua a crescere, anche nei numeri, pur senza perdere di vista quella qualità che la fa fregiare, quest'anno, del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole.

Info: www.leguminaria.it



Leguminaria 2010: il programma

Venerdì 15 ottobre

ore 18.00: sala eventi del Comune di Appignano

INCONTRO "Legumi ed olio extra vergine di oliva monovarietale: due eccellenze del nostro territorio da sposare a tavola"

ne parliamo con: Valentino Ferrari, direttore CRA-ORA Orticoltura di Monsampolo del Tronto (Ap); Barbara Alfei, Assam Marche; i Cuochi dell'Istituto Alberghiero di Cingoli

dalle ore 19: inaugurazione e apertura delle cantine

Musica e spettacoli

ore 21.30: Orchestra de u Portu de Pignà

ore 22.30: Lando&Dino

Sabato 16 ottobre

ore 18.00: inaugurazione Terracotta Urban Art

dalle ore 19: apertura delle cantine

Musica e spettacoli

ore 21.30: Orchestra de u Portu de Pignà

ore 22.30: Vincanto

Domenica 18 ottobre

ore 10.00: apertura mercatini bio e mostra degli antichi mestieri

ore 11.00: Banda Musicale Rimini Mobili Città di Appignano

ore 12.00: Piazza della biodiversità: consegna dei diplomi ai contadini custodi dell'Associazione "I Legumi di Appignano"

dalle ore 12: apertura delle cantine

Musica e spettacoli

I Clown del Baule dei sogni

Stornellatori

Gli Indimenticabili

Maghi

dalle ore 19: apertura delle cantine

Musica e spettacoli

Talk Radio di Piero & Ettore

dove si mangia... LE OSTERIE del centro storico

"Osteria del Bellente", "La cantina de Forano", "La loggia del Re", "Un mondo di verde", "Osteria de Peppe de Birtina", "Taverna de u Portu de Pignà", "Caffè di Lando&Dino"



Leguminaria e un successo che si rinnova

Un successo che si rinnova di anno in anno, anche nei numeri, pur senza perdere di vista quella qualità, quella peculiarità delle produzioni che la fanno annoverare fra gli eventi più conosciuti dell'autunno marchigiano. Leguminaria cresce e si qualifica.

Se l'edizione 2009 ha registrato il tutto esaurito, con il doppio dei turisti e mille pasti in più serviti rispetto al 2008, ciò significa che non sono più soltanto le grandi città d'arte ad attrarre il visitatore, ma anche quei territori che gli permettono di assaporare il piacere del Made in Italy, soprattutto in campo enogastronomico.

Una bella soddisfazione per gli organizzatori, le Associazioni di Appignano e, soprattutto, per i quasi 200 volontari - giovani e meno giovani - impegnati nella manifestazione, in una tre giorni "no stop" all'insegna della buona tradizione.

Anche le "vergare" danno il loro contributo (l'anno scorso hanno cucinato oltre tre quintali di lenticchie condite con la salsiccia) mentre ai ceci ed ai fagioli (sette quintali circa, tutti coltivati ad Appignano) pensano gli impareggiabili cuochi dell'Avis.

Sempre apprezzatissimi gli assaggi di roveja, serviti dal ristorante Il Villino di Treia, accompagnati dal Rosso Piceno dell'Azienda Agricola Villa Forano.

In un'atmosfera d'altri tempi, nelle osterie allestite per le vie del centro storico dalla Pro Loco ("Osteria del Bellente", "La cantina de Forano", "La loggia del Re", "Un mondo di verde", "Osteria de Peppe de Birtina", "Taverna de u Portu de Pignà", "Caffè di Lando&Dino"), musicanti e cantastorie allietano i commensali che giungono da diverse località delle Marche e da ogni angolo d'Italia persino con i camper.

E già i Maestri Vasai sono all'opera al tornio, per realizzare le ciotole ed i bicchieri destinati alla prossima Leguminaria.



Leguminaria e il territorio

Valorizzare le peculiarità ambientali delle zone agricole di Appignano, per incrementare le coltivazioni biologiche e di qualità e dare, nel contempo, più forza al progetto Leguminaria: da rassegna a modello anticrisi.

L'Amministrazione comunale lancia, in via sperimentale, un **Piano agricolo** fondato sui principi di biodiversità e competitività e sui criteri del Programma di sviluppo rurale delle Marche 2007-2013.

Del resto Appignano, Comune Bandiera Verde Agricoltura, è da tempo impegnato a recuperare, nell'ambito della cultura contadina, gli ecotipi dei suoi caratteristici legumi, anche alla luce del programma di ricerca scientifica condotto dal Centro di Monsampolo del Tronto (Ap) e finanziato dal servizio Internazionalizzazione, Cultura, Turismo e Commercio della Regione Marche. Un programma da cui è scaturita nel 2009, nel corso di un convegno, la consegna dei semi in purezza agli agricoltori custodi individuati dall'Assam.

Ma per disciplinare produzione e marchio, ottenendo il riconoscimento Igp o Dop, c'è bisogno di qualcosa di più. Ecco perché nasce, grazie al Comune che ne è socio fondatore, l'**Associazione "I Legumi di Appignano"**, per la promozione e la conservazione del cece Quercia, del fagiolo Solfi e della roveja Monocromatica.

Un passaggio importante per dare ulteriore slancio al progetto della commercializzazione dei legumi e della valorizzazione di tutto il territorio di Appignano e delle sue tipicità, incluse le produzioni artigiane in terracotta, nonché nuovo impulso al turismo.



Leguminaria e la ceramica

Protagoniste indiscusse di Leguminaria le terrecotte dei Maestri Vasai Appignanesi, che nel 2008 hanno celebrato il Cinquecentario della loro attività e grazie ai quali oggi Appignano è conosciuto in Italia come Centro della Ceramica. Una tradizione da valorizzare e tramandare.

"Fare sistema", mettendo in rete in un unico circuito, differenziati per tipologia, i musei e le iniziative sulla ceramica.

È questo lo scopo dell'Associazione "Marche Ceramiche", costituita dal Comune di Appignano con le città di Pesaro, Urbania, Fratte Rosa, Montottone e Ascoli. È infatti solo attraverso una catalogazione, una ricerca storica delle tipologie realizzative e delle tecnologie che è possibile mantenere quelle peculiarità, quella qualità delle produzioni da reintrodurre nel mercato, per promuovere, mantenendola viva, la tradizione artistica delle ceramiche del territorio marchigiano, decorate e d'uso (terrecotte).

Fondamentale, ad Appignano, per far conoscere e tramandare le arti legate alla terracotta è stata la **Scuola di Ceramica**, istituita nel 2006 dall'Amministrazione comunale, i cui allievi si sono resi protagonisti, quest'anno, alla kermesse umbra "I Primi d'Italia".

Per dare ancora più forza al progetto, nel maggio 2008 si è costituita l'Associazione "**Scuola di Ceramica Maestri Vasai Appignanesi - M.A.V.**", guidata dal presidente Anna Gagliardini, che gestisce la Scuola comunale ed i corsi di formazione sull'apprendimento di tecniche specifiche e sulla tecnologia dei materiali, basandosi sul contributo volontario dei soci.

L'obiettivo è di dibattere i problemi gestionali, tecnici e scientifici del settore, per promuovere e migliorare le iniziative a sostegno della tradizione ceramista, dando vita, se possibile, ad un Museo della ceramica appignanese.



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.



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 salsiccia 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.

VILLA FORANO



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** 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.



Leguminaria e il Sistema provinciale Macerata Fiera Diffusa

La Provincia di Macerata, in questi anni, ha avviato un'azione di coordinamento degli assessorati al Turismo, all'Agricoltura, all'Artigianato, all'Industria, per valorizzare le rassegne presenti nel territorio e facilitare il turista a scegliere un pacchetto di itinerari. All'interno di questo progetto, che va sotto il nome di Sistema provinciale Macerata Fiera Diffusa, c'è anche Leguminaria.

E se i prodotti tipici e di qualità sono un elemento fondamentale, oggi, per attrarre turisti che cercano nell'enogastronomia una chiave di lettura del territorio, in questo senso Leguminaria è un'idea vincente: i legumi, il vino, l'artigianato artistico nel loro insieme diventano un richiamo per il turista che va alla ricerca di elementi unici ed esclusivi, e riescono a esportare fuori dai confini provinciali l'immagine migliore del piccolo borgo.

Quest'anno, per armonizzare ancor di più gli eventi di Fiera Diffusa ed ampliare gli aspetti promozionali offerti dalla Rassegna Agricola del Centro Italia (RACI), la Provincia lancia, in via sperimentale, il progetto itinerante ...**Assaggi di Raci**. Un contenitore di eventi in cui Leguminaria entra a pieno titolo perché, nel promuovere le produzioni agricole locali, si sposa bene con altre eccellenze del territorio, come l'olio extravergine di oliva monovarietale.

Proprio su questo gustoso sodalizio gastronomico la Provincia, d'intesa con il Comune di Appignano, organizza venerdì 15 ottobre alle 18 nella sala eventi del Municipio un **incontro con i consumatori sul tema: "Legumi ed olio extra vergine di oliva: due eccellenze del nostro territorio da sposare a tavola"**. Aspetti produttivi, caratteristiche nutrizionali, abbinamenti e tecniche di cottura: se ne parla con Valentino Ferrari, direttore CRA-ORA Orticoltura di Monsampolo del Tronto (Ap), Graziano Pallotto e Barbara Alfei, dell'Assam Marche, ed i Cuochi dell'Istituto Alberghiero di Cingoli.



Leguminaria e il percorso di ricerca e sperimentazione applicata

Con Leguminaria i legumi diventano una "opportunità da cogliere", produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale. La rassegna comprende, infatti, uno studio finanziato dal servizio Internazionalizzazione, Cultura, Turismo e Commercio della Regione Marche, sviluppato in quattro anni dal dottor Valentino Ferrari, direttore del CRA-ORA Orticoltura di Monsampolo del Tronto (Ap), per l'individuazione, il recupero ed il mantenimento in purezza degli ecotipi di fagiolo, cece e roveja originari di Appignano.

Mentre per il fagiolo Solfi ed il cece Quercia i quattro anni di studi hanno permesso di ottenere risultati originali e di alto profilo qualitativo, tant'è che alla fine del 2009 sono stati consegnati al Comune di Appignano 50 chili di seme di fagiolo Solfi e 7 chili di cece Quercia destinati agli agricoltori locali, per la roveja, la cui sperimentazione è cominciata con due anni di ritardo, sarà necessario ancora un biennio per poterla riconsegnare geneticamente stabilizzata nel colore della granella e quindi unica e di alta identificabilità del territorio d'origine.

Lo studio fa parte di un più ampio progetto regionale di recupero delle tipicità che si estende alla "fava" di Fratterosa (Pu), alla "cipolla" di Suasa (Pu), al "carciofo" di Montelupone (Mc), al "rafano" di Barchi (Pu) e alle "patate" del Montefeltro.

Fagiolo Solfi

Per aspetti organolettici e nutrizionali, "Solfi" 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. Si tratta di una varietà a taglia bassa, con granella color zolfo.

Roveja Monocromatica

Nel 2010 sono continuati gli studi di ordine genetico sulle progenie segreganti S_2 di roveja contraddistinte da granella grigia e rossa.

È da premettere che l'espressione del colore è regolata dalla concomitante azione di numerosi geni che si esprimono a seconda della loro natura dominante o recessiva.

Lo stadio S_2 sottintende che le progenie in studio a granella rossa e grigia contengono il 50% dei geni stabilizzati nella espressione del colore. Ma il restante 50% può influenzare in maniera imprevedibile lo stesso carattere nella generazione successiva.

Per accelerare il miglioramento genetico, nel 2010 sono state realizzati due cicli. Quello che ha permesso di ottenere materiale S_3 si è concluso nel luglio scorso e dalle progenie con seme grigio si sono ottenute prevalentemente piantine con seme nero.

Dalla accessione rosso mattone, invece, si sono ottenute progenie molto diversificate per il colore in cui prevale il verde in maniera più o meno intensa.

Questi materiali sono al momento in studio sotto serra e le risultanze si potranno avere a fine ciclo nel mese di novembre-dicembre.

In sintesi, dal materiale originale diversamente colorato, si è passati ad una S_2 di colore grigio e rosso mattone ad una S_3 nera o verde. La scelta dovrà essere condivisa su quanto emergerà nella S_4 . Infatti a tale stadio genetico l'87% dei geni regolanti il colore sarà fissato e quindi sarà possibile prevedere le generazioni future da cui ottenere una nuova varietà originale ed unica da reintrodurre nel territorio di Appignano contraddistinte da un colore oggi non definibile ma certo.

Dott. Valentino Ferrari