



**c o n v e g n o**  
**venerdì 20 ottobre 2006**  
**sala eventi Comune di Appignano**

## **LEGUMINANDO, IN VIAGGIO TRA I SAPORI E LE TRADIZIONI**

### **ore 16.30 apertura lavori**

saluti **Maurizio Raffaelli**  
Sindaco di Appignano

**Giulio Silenzi**  
Presidente Provincia di Macerata

coordina **Fabio Pierantoni**  
Fiduciario Condotta Slow Food di Corridonia

introduce **Luigi Carlocchia**  
Assessore all'Agricoltura Provincia di Macerata

### **ore 17.00 interventi**

**Valentino Ferrari**  
Direttore Istituto Sperimentale per l'Ortocoltura  
*Proposte per la tipicizzazione del territorio di Appignano:  
individuazione di leguminose di pregio*

**Mariano Landi**  
Dirigente Regione Marche  
*Tradizione, tipicità, biodiversità quali valori di un territorio*

**Antonio Attorre**  
Giornalista, Presidente regionale Slow Food  
*Strategie di valorizzazione delle produzioni locali*

### **ore 18.30 conclusioni**

**Luciano Agostini**  
Vice Presidente, Assessore al Turismo Regione Marche

### **ore 19.00 protagonista la *Roveja* (*Pisum Arvense*)**

Degustazione di piatti elaborati dal Ristorante *Il Villino* di Treia  
accompagnati dal Rosso Piceno dell'Azienda agricola Villa Forano



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<sup>®</sup>  
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