Leguminaria 2024, successo per la tre giorni di festa dedicata ai legumi e alla ceramica

Terenzio Sonda vince il Concorso Internazionale CeramicAppignano, premiata anche Elena Buran di Recanati e Claudia Zamboni di Colmurano. Inaugurato il Club Unesco di Appignano. Due opere per ricordare l'artista Riccardo Messi

Grande successo per la XXII edizione di Leguminaria, nella tre giorni dedicata ai suoi principali patrimoni storici e culturali: i legumi e la ceramica. Il tempo, a tratti piovoso, non ha fermato la festa che ha visto la partecipazione di migliaia di persone nelle cantine del centro storico del suggestivo borgo medioevale, per la degustazione dei prelibati legumi proposti in ricette antiche e tradizionali, serviti dai figuranti sui pregevoli manufatti di ceramica artigianale, realizzati appositamente dai vasai appignanesi e come da tradizione, lasciati in omaggio agli ospiti.

"Leguminaria è una tradizione che si rinnova da ben da 22 edizioni e che anche quest'anno e ha proposto tante novità tra cui un gustoso matrimonio tra i nostri legumi e il pesce di Civitanova Marche— Ha dichiarato il sindaco di Appignano Mariano Calamita — Un evento che oltre a celebrare la ricca cultura gastronomica del territorio è un collante per la tutta la comunità. Leguminaria è un modo per stare insieme, per condividere e per rafforzare legami. Desidero ringraziare la Pro Loco e in particolare tutti i volontari del borgo che hanno dedicato il loro tempo e le loro energie alla migliore

organizzazione di questa edizione. Leguminaria ci ricorda l'importanza di celebrare le nostre radici e di creare esperienze che uniscano tutti."

Suggerita dal portale turistico del Ministero della Cultura, promossa dalla stampa nazionale tra cui anche da Antonella Clerici su Rai 1 durante la trasmissione "E' sempre Mezzogiorno" Leguminaria è divenuto negli anni un appuntamento immancabile tra i principali eventi gastronomici — culturali nazionali. Una grande festa che ha ricordato la figura del noto artista di Appignano Riccardo Messi, scomparso prematuramente nel giugno scorso, con due grandi opere di ceramica, una donata dalla Fondazione Messi e la seconda, cotta in un forno all'esterno, con un'apertura spettacolare, creata dalla MAV (associazione scuola di ceramica maestri vasai appignanesi).

"Anche quest'anno Leguminaria ha trasportato visitatori turisti e appassionati gourmet, tra cui anche i membri dell'Accademia Italiana della Cucina, in un viaggio immersivo e multisensoriale nella storia, nella tradizione e nell'innovazione culinaria e ceramica del nostro territorio. -Ha detto il vicesindaco e assessore al Turismo Stefano Montecchiarini - Tra le degustazioni, i laboratori di e gli incontri con gli artigiani e gli agricoltori, Leguminaria ha fatto conoscere il legame profondo tra la comunità e la propria terra, trasformando il semplice atto di mangiare in un momento di condivisione e scoperta. In un'epoca in cui il turismo esperienziale è in ascesa, Appignano si afferma come un modello da seguire nel panorama delle destinazioni turistiche delle Marche, un punto di riferimento per coloro che desiderano immergersi nei sapori e nella storia di un territorio ricco di valori e tradizioni".

Tra i principali eventi di Leguminaria, la fase conclusiva del concorso ceramico internazionale "CeramicAppignano Convivium" che per l'edizione 2024 ha visto la selezione di 44 opere provenienti da tutto il mondo sul tema "Exploratio — Appunti di viaggio" in onore ai 770 anni dalla nascita e i 700 anni dalla morte di Marco Polo. L'artista ceramista Terenzio Sonda di Bassano del Grappa con l'opera "Dragone di San Marco" che rappresenta la fusione di culture diverse attraverso una chimera, si è aggiudicato il Primo Premio decretato dalla prestigiosa giuria presieduta da Elena Agosti curatrice del Concorso e composta da Nurye Donatoni, Benedetta Falteri, Anna Rita Fasano e Giuseppe Olmeti.

Il Premio Under-35 è andato all'opera "Il viandante della luna" dell'artista di Recanati **Elena Buran**.

Claudia Zamboni di Colmurano con l'opera "Frequentazioni Quotidiane" ha vinto il Premio decretato dal pubblico di Leguminaria.







"Il viaggio è un concetto che affascina e ispira l'umanità da sempre, può essere un'avventura in terre sconosciute con culture diverse oppure un viaggio mentale, un percorso attraverso i ricordi, le emozioni e le opere selezionate e premiate nel concorso riflettono questa duplice natura del viaggio — Ha spiegato l'assessore alla Cultura Federica Arcangeli—. Ogni pezzo è un racconto unico, un frammento di esperienze vissute o immaginate, un dialogo tra l'artista e il mondo, l'espressione dell'evoluzione artistica della tradizione ceramica all'insegna dell'innovazione e di nuovi mondi espressivi contemporanei"

"Ci piace inoltre ricordare che anche gli alunni della scuola primaria dell'Istituto comprensivo Luca Della Robbia sono stati coinvolti ed hanno creato sullo stesso tema le loro opere grazie alla preziosa collaborazione della dirigente scolastica Prof essa Filomena Maria Greco e di tutte le insegnanti coinvolte nei laboratori, diretti dalle ceramiste di App Creativa, Forme Attuali e Atelier della terra di Appignano " ha aggiunto la consigliera comunale Lucia Santanafoglia.

Leguminaria ha visto inoltre, presso il MArC (Museo Arte Ceramica Appignano), l'inaugurazione della Sede Operativa, del nuovo Club per l'UNESCO di Tolentino e delle Terre Maceratesi ODV, presieduto dal Prof Giuseppe Faustini, per la promozione dei valori dell'UNESCO e per la valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale di Appignano"