

NAPOLI > PRENDE IL VIA LA KERMESSE INTERNAZIONALE "LEGUMINOSA", GIUNTA ORMAI ALLA TERZA EDIZIONE, DAL 9 ALL'11 MARZO IN PIAZZA DANTE

Alla scoperta del mondo dei legumi tra storie ed eccellenze della terra

Cresce l'attesa per la terza edizione di "Leguminosa. Semi per il futuro", l'appuntamento internazionale di Slow Food che si terrà a Napoli, in piazza Dante, dal venerdì 9 a domenica 11 marzo. La kermesse è patrocinata e sostenuta dalla Regione Campania nell'ambito del progetto "Verso Leguminosa 2018" promosso dall'Assessorato all'Agricoltura e gode del Patrocinio Morale del Comune di Napoli - Assessorato al Bilancio, Lavoro e Attività Economiche. La manifestazione è, inoltre, resa possibile grazie alla partecipazione di Pastificio G. Di Martino, Alma Seges, Terra Orti, Grano Chirico e Andriani Spa. Essa s'inserisce nell'ambito degli appuntamenti della rete nazionale di Slow Beans - Comunità Leguminosa.

UN PROGRAMMA RICCO

Leguminosa è un progetto di Slow Food Campania nato nel 2012 e divenuto, nel tempo, il racconto della straordinaria biodiversità dei legumi da proporre al grande pubblico grazie alle esperienze, alle storie e ai prodotti della regione, dell'Italia e del mondo. La kermesse mira, dunque a riscoprire il valore delle sementi, della cultura delle aree interne e dei sapori spesso dimenticati o colpevolmente disimparati. Di questi e altri temi si discuterà con gli oltre 50 relatori che interverranno nei dieci Laboratori della Terra previsti nei tre giorni: innovazione, reti territoriali, sovranità alimentare e sostenibilità ambientale saranno alcuni degli argomenti al centro del dibattito. Nella seconda edizione, svoltasi nel 2016 anch'essa in piazza Dante a Napoli e riconosciuta

come evento ufficiale dell'Anno Internazionale dei Legumi proclamato dalla FAO, si sono registrate circa 30mila presenze e venduti oltre otto quintali di legumi. Per il 2018 si attendono invece oltre 50 produttori provenienti dall'Italia e dal mondo. Attraverso un format accattivo

vante i partecipanti avranno la preziosa occasione di riscoprire la versatilità dell'utilizzo dei legumi in cucina. Gli 11 Social Cooking guidati da chef e produttori saranno una versio-

ne rivisitata dei Laboratori del Gusto tradizionali di Slow Food, nei quali non solo si assisterà alla preparazione di ricette ma si "imparerà facendo", secondo il principio del "learning by doing". Il programma ricco di affascinanti eventi e appuntamenti da non perdere sarà rivolto anche alle famiglie e agli istituti scolastici coinvolti nella coltura degli orti realizzati per l'occasione in piazza Dante in collaborazione con TerraOrti e poi negli Scìò Scìò Cooking (social cooking per i più piccoli) e nel

Legumigame, un social game per tutta la famiglia. Due istituti napoletani (l'Alberghiero "Elena di Savoia" e l'ITE "Enrico Caruso") saranno inoltre coinvolti attivamente nell'evento grazie alle attività di Alternanza Scuola Lavoro.

LE NOVITÀ DEL 2018

Tra le novità del 2018, la sezione "Le voci di Leguminosa" in cui gli artisti dedicheranno la propria voce all'evento. In più, la kermesse si arricchisce di nuovi spazi. Oltre al tradizionale Mercato dei legumi, la mostra della biodiversità leguminosa, sarà infatti possibile trovare: la Legu-

merà, l'agorà dove svolgere incontri e momenti di approfondimento; Casa Slow Food, un luogo condividere storie, informazioni ed esperienze legate ai legumi e alle utilizzazioni gastronomiche; la Triade Mediterranea, uno spazio riservato agli oli extravergini di oliva, ai vini, alle birre e al grano. Non mancheranno gli spazi di degustazione con l'Osteria della Pasta affidata al Pastificio Di Martino e l'Osteria della Zuppa a cura di Alma Seges.

L'appuntamento è parte degli eventi della rete di Slow Beans - Comunità Leguminosa

Si attendono oltre 50 produttori provenienti dalla Campania, dall'Italia e da tutto il mondo