


Slow Food
Italia



leguminosa

SEMI PER IL FUTURO

9-11 MARZO 2018
Piazza Dante - Napoli

Con il Patrocinio Morale:



COMUNE DI NAPOLI

Assessorato al Bilancio,
Lavoro e Attività economiche

VIENI A SCOPRIRE
IL NOSTRO MERCATO!

100 VARIETA' DIVERSE DI LEGUMI

9 REGIONI ITALIANE RAPPRESENTATE

3 NAZIONI ESTERE:

SERBIA, ETIOPIA, TUNISIA

FAVA DI MILISCOLA O
VUTTULANA
CAMPANIA



Con il patrocinio di:



Assessorato Agricoltura

Leguminosa è
realizzata con il
sostegno
dell'Assessorato
all'Agricoltura
della Regione
Campania nell'ambito
del progetto "Verso
Leguminosa"

COMUNITÀ DEI COLTIVATORI DEI CAMPI FLEGREI

In collaborazione con:



LEGUMINOSA 2018

'Verso leguminosa' è una manifestazione giunta alla sua terza edizione. L'importanza di questo evento è centrale per la diffusione di una sana alimentazione e filosofia di vita.

Siamo quello che mangiamo, si sa, ed i legumi sono l'alimento fondamentale per un corretto, equilibrato, nonché completo, funzionamento del corpo umano e delle sue funzioni, comprese quelle cerebrali.

Per questo la Regione Campania, per il tramite dell'Assessorato all'Agricoltura guidato dal **Dirigente Generale delle Politiche Agricole, Filippo Diasco**, ha inteso inserire questo progetto nell'ambito della Programmazione annuale.

'Verso leguminosa' si è tenuta dal **venerdì 9 alla domenica 11 marzo**, presso Piazza Danta in Napoli.

Si tratta di un mercatino inserito nella rete nazionale di Slow Beans – Comunità Leguminosa, organizzati da Slow Food Italia, dove si mostrano le specialità, le evoluzioni delle biodiversità straordinarie dei legumi e sementi, carichi di esperienza e cultura delle aree interne del nostro paese, e ricchi di sapori dimenticati e disimparati.

In questa terza edizione si sono registrate 40.000 presenze di pubblico interessato, 1000 partecipanti agli appuntamenti di approfondimento, e 18.000 confezioni di legumi vendute.

Per conoscere tutto sul mondo dei legumi, è stata infine lanciata con l'evento la LeguminApp (per iOS e Android) che è servita a orientarsi tra i negozi e i locali che offrono i legumi della Comunità Leguminosa tutto l'anno e approfondire la conoscenza delle tipologie di legumi presenti alla manifestazione, oltre che i consigli per degustarli al meglio.



Per rafforzare le attività di comunicazione, quest'anno Leguminosa si è avvalsa inoltre di 9 media partner:

- Radio Rai 1
- Il Mattino
- Rural Hack
- Manzoni & C. per la Repubblica - Napoli

- Where Naples Coast & Islands
- Agrocampania
- Radio Siani con la rubrica Acino Ebbro
- Radio Svago Web con la rubrica Un senso... di te
- Napoli Village

L'educazione del gusto è stata sviluppata con tematiche rivolte soprattutto alle famiglie e agli Istituti scolastici (l'Alberghiero "Elena di Savoia" e l'ITE "Enrico Caruso"): sono stati aperti dei focus specifici con gli orti realizzati per l'occasione in Piazza Dante in collaborazione con TerraOrti e poi sono stati realizzati **point mirati** con gli Sciò Sciò Cooking (social cooking per i più piccoli) ed infine il *Legumigame*, un social game per tutta la famiglia.

Leguminosa ha ospitato:

- 65 espositori provenienti da 10 regioni d'Italia,
- 70 tipologie diverse di legumi in esposizione e vendita
- 14 prodotti derivati o trasformati
- **8 Laboratori della Terra, appuntamenti di approfondimento e informazione, con la partecipazione di 48 ospiti:**
 - L'Africa di Slow Food e Terra Madre con rappresentanti dell'Etiopia e dell'Eritrea;
 - Comuni e Comunità leguminose con i Sindaci dei Comuni campani ospitanti Presidi Slow Food di legumi;
 - La biodiversità, i saperi, le comunità e le culture che vogliamo difendere e sostenere con i rappresentanti del terzo settore;
 - I cambiamenti climatici, le nostre scelte alimentari, l'agricoltura che vogliamo con il Cavaliere del Lavoro Yvan Sagnet e Claudia Paltrinieri di foodinsider.it;
 - La trasmissione dei saperi, l'accesso alla conoscenza, l'Università diffusa con il CNR e Città della Scienza
 - I saperi indigeni, alleati chiave per affrontare le sfide globali con Ndemba Dieng, rappresentante del Senegal e delle culture presenti a Napoli e in Campania
- 4 momenti di spettacolo con:
 - il regista **Ciro Fabbricino**,
 - l'attore **Mario Porfido**,
 - l'umanista **Piero Calandrelli**,
 - il percussionista **Marzouk Mejiri**
- 9 Social Cooking / Laboratori del Gusto per scoprire la biodiversità e l'utilizzo gastronomico dei legumi

65 ESPOSITORI PROVENIENTI DA 10 REGIONI D'ITALIA

1. Belisario Domenico	Basilicata
2. Bianconi Giovanni	Basilicata
3. I Formaggi di Mosè	Basilicata
4. Masseria del maresciallo	Basilicata
5. Agrimell	Campania
6. Antica Trochlea	Campania
7. Associazione "Compagnia del fagiolo"	Campania

8. Casale Denazzano	Campania
9. Condotta Slow Food Campi Flegrei	Campania
10. Corbella	Campania
11. D'Angiolillo Raffaele	Campania
12. Del Sesto Francesco	Campania
13. Egizio Vincenzo	Campania
14. Ermma	Campania
15. Ferrante Angelo	Campania
16. Graziosi Marcello	Campania
17. Il Torchio	Campania
18. KM 0 Flegreo	Campania
19. La Perzana	Campania
20. La Sbecciatrice	Campania
21. Masseria della Contessa	Campania
22. Masserie Masella	Campania
23. Morrone Agricola	Campania
24. Officina Vesuviana	Campania
25. Orti di Schito di Salvatore Di Ruocco	Campania
26. Petrilli	Campania
27. Produttori del Falconero	Campania
28. Riccio Carmela	Campania
29. San Cassiano	Campania
30. San Felice	Campania
31. Sodano Bruno	Campania
32. Sole di Cajani	Campania
33. Sorelle Izzo	Campania
34. Valle Chiarelle	Campania
35. Terra Balletta	Campania
36. Terra Felix Società Cooperativa	Campania
37. Di Cerbo	Campania
38. Azienda agricola Raffaele Grasso	Campania
39. Fiorenza Beatrice	Campania
40. Gaudiciello	Campania
41. Ianniciello Maria	Campania
42. Migliaccio Nicola Giovanni	Campania
43. Verticelli	Campania
44. Pro Loco Volturara	Campania
45. Arnese e Rossimel	Friuli Venezia Giulia
46. Di Palma Basilio	Lazio
47. La Bona Usanza Scarl	Marche
48. Piattella Canavesana di	Cortereggio Piemonte
49. La Valle nel Parco	Puglia
50. Massaro Maria	Puglia
51. Cannarozzi Francesco	Puglia
52. Iannone Anna	Puglia
53. Calafato Filippo	Sicilia
54. Produttori fagiolo cosaruciaru di Scicli	Sicilia
55. Podere Pereto	Toscana
56. L'Unitaria Cooperativa	Toscana
57. Terre di Cocomo	Toscana
58. Ceccarelli Paolo	Umbria
59. De Carolis Adelino	Umbria

60. ADR (biscotti)	Campania / trasformatore
61. Campania Experience 7 (associazione)	Campania / trasformatore
62. Di Iorio Pasquale (olio)	Campania / trasformatore
63. Mastrofornaio (pane e biscotti)	Campania / trasformatore
64. Natura Naturans (cura della persona)	Umbria / trasformatore
65. Comunità del Cibo di	Belgrado Serbia

70 tipologie diverse di legumi in esposizione e vendita

1. Ceci
2. Cece bianco
3. Cece delle colline caiatine
4. Cece del Matese
5. Cece di Cicerale
6. Cece di Teano
7. Cece di Villalba
8. Cece nero della Murgia carsica
9. Cece nero di Cassano
10. Cece nero liscio
11. Cece nero rugoso
12. Cece nero San Felice
13. Cece piccino
14. Ceci del Cilento
15. Cece rosso
16. Cicerchie
17. Cicerchia dei Campi Flegrei
18. Cicerchia di Serra de' Conti
19. Ciccimmaretati
20. Fagioli
21. Fagiolo antico
22. Fagiolo antico di San Quirino
23. Fagiolo bianco della Regina di Montano Antilia
24. Fagiolo bonapietra
25. Fagiolo canario di Schito
26. Fagiolo cannellino
27. Fagiolo cannellino dall'occhio rosso di Atina
28. Fagiolo cannellino dente di morto di Acerra
29. Fagiolo cannellino di Atina Dop
30. Fagiolo cera di Alife
31. Fagiolo cerato
32. Fagiolo cosaruciaru di Scicli
33. Fagiolo della regina di Gorga
34. Fagiolo di Controne
35. Fagiolo di Mandia "tabbacuogno"
36. Fagiolo di Sorana
37. Fagiolo giacobino
38. Fagiolo lenzariello
39. Fagiolo nero
40. Fagiolo occhio di tigre
41. Fagiolo rosso del Matese
42. Fagiolo rosso di Lucca e altri legumi lucchesi
43. Fagiolo rosso di Massanello

44. Fagiolo rosso di Suessuola
45. Fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola
46. Fagiolo tondino bianco di Atina
47. Fagiolo verdolino
48. Fagiolo yin yang
49. Fagioli del Friuli Venezia Giulia
50. Fagioli di Sarconi Igp
51. Fagiolina del Trasimeno
52. Fave
53. Fava baiana dei Campi Flegrei
54. Fave di Carpino
55. Fave di Miliscola
56. Fava larga di Leonforte
57. Fava napoletana
58. Lenticchie
59. Lenticchia di Villalba
60. Lenticchia grande
61. Lenticchia mignon
62. Lenticchia nera
63. Lenticchia piccola San Felice
64. Lenticchia rossa
65. Lupino gigante di Vairano
66. Piattella canavesana di Cortereggio
67. Piselli
68. Pisello centogiorni
69. Pisello di Santa Croce
70. Roveja di Civita di Cascia

• **14 prodotti derivati o trasformati presenti in fiera**

1. Biscotti con farina di ceci
2. Biscotti con farine di lupini
3. Ceci cotti
4. Ceci neri trasformati
5. Ceci del Matese trasformati
6. Fagioli cotti
7. Farina di ceci
8. Mostaccioli con farina di ceci
9. Pasta con 20% di farina di legumi
10. Pasta del fagiolo antico di San Quirino
11. Prodotti a base di fava di Carpino
12. "Sementino" snack di legumi
13. Zuppa Slow Beans
14. Zuppe miste legumi e grano

Galleria fotografica









Con il patrocinio di



Con il patrocinio di
Ministero Agricoltura
Dipartimento Agricoltura
e Pesca
Comitato Nazionale
dei prodotti Slow
Food Italia

Con il patrocinio di



leguminosa

SEMI PER IL FUTURO

CONVEGNO DI INAUGURAZIONE

"Legumi, semi per il futuro"

venerdì 9 marzo - ore 11:00

Legumerà

Piazza Dante, Napoli

Intervengono **Gaetano Pascale**, Presidente Slow Food Italia;
Filippo Diasco, Direttore Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali Regione Campania;
Enrico Panini, Assessore al Bilancio, Lavoro e Politiche Sociali,
Introduce **Giuseppe Orefice**, Presidente Slow Food Campania,
Coordina **Antonio Puzzi**, Ufficio Stampa Slow Food Campania,

In chiusura: degustazione di finger food di pizza "leguminosa" a cura di **Ciro Oliva**, Concettina ai Tre Santi

In collaborazione con

