

Al via Leguminosa 2016

L'evento organizzato da Slowfood partirà il 4 marzo e anche quest'anno sarà ricco di novità



Alcune immagini di Leguminosa 2014. In basso, Giuseppe Orefice con Francesco d'Innella, presidente dell'Unione Imprenditori Italiani

Conto alla rovescia per Leguminosa 2016, l'evento organizzato da Slowfood Campania e volto a promuovere i prodotti del territorio attraverso percorsi culturali-ambientali, laboratori e manifestazioni teatrali. L'appuntamento è al chiostro di San Domenico maggiore il 4, il 5 e il 6 marzo. «Novità del 2016 è la presenza di Leguminosa non solo a marzo, ma tutto l'anno attraverso collaborazioni con negozianti e ristoranti campani – spiega Giuseppe Orefice, presidente campano Slowfood – Il fine è di sostenere la commercializzazione ed educare i cittadini a mangiare sano. Stiamo chiedendo ai ristoranti dell'alleanza di realizzare un piatto con i legumi della rete

I numeri di Leguminosa 2014

- 3 giornate**
- 67 espositori**
- 59 varietà di legumi al mondo**
- 12.000 partecipanti**
- 1.500 Kg di legumi venduti**

Slowfood, ricette che inseriremo nei nostri menù. In tutta la Campania parteciperanno 90 esercizi tra ristoranti e osterie». Leguminosa è una manifestazione internazionale perché gli espositori giungono da tutta Europa per far conoscere le proprie produzioni, i valori nutrizionali dei legumi e i costi al pubblico e ai contadini. In questo modo i cittadini possono approfondire il legame che c'è tra consumatore, territorio, agricoltura e ambiente. «Leguminosa ha il pregio di educare i cittadini alla buona tavola – aggiunge Orefice – poche persone sanno, infatti, che in Campania esistono almeno 60 specie diverse di fagioli, altrettanti per ogni legume. Un patrimonio da tutelare».

Da oggi e fino a marzo, gli eventi che anticiperanno Leguminosa 2016 si susseguiranno in tutta la regione. «In costiera abbiamo un mercato della terra per la vendita dei prodotti dei contadini locali – spiega il presidente – sarà il luogo giusto per promuovere i legumi, organizzeremo poi cene con 10 chef, ognuno preparerà piatti speciali con i vari legumi. Sarà divertente e costruttivo». Coltivare legumi è semplice perché non necessita di aree pianeggianti e poi i numerosi tipi di legumi tutelano la biodiversità: proteggono l'ecosistema dai cambiamenti ambientali e purificano la terra perché sono considerati concimi naturali. «Soprattutto sono buoni – chiosa Orefice – Peccato che le nuove generazioni non amino le tradizioni della tavola e si disaffezionino alla sana alimentazione».

F.D.I.