

# leguminosa

NAPOLI, 4//6 MARZO 2016

Leguminosa nasce per avvicinare il grande pubblico alla conoscenza e al consumo dei legumi, patrimonio fondamentale per l'alimentazione umana, straordinario esempio di biodiversità, identità mediterranea e produzione sostenibile dal punto di vista ambientale. Un appuntamento che, attraverso il Mercato dei Produttori, le attività di Educazione del Gusto, i Laboratori della Terra e gli altri appuntamenti, aiuta a comprendere ed approfondire il legame che c'è tra consumatore, territorio, agricoltura ed ambiente.

Leguminosa è stata inserita dalla FAO nel calendario degli eventi dell'Anno Internazionale dei Legumi (IYP 2016) e, come unico evento italiano, potrà fregiarsi del logo ufficiale dell'International Year of Pulses.

## I Mercati di Leguminosa

**Venerdì e domenica**  
10.00 > 18.00

### MERCATO DEI PRODUTTORI

#### TESORI NEI BACCELLI

Caccia al tesoro tra il "Mercato dei produttori" e "Leguminando"

**Sabato**  
10.00 > 21.00

### LEGUMINANDO

**Percorso di approfondimento per scuole, famiglie e passanti curiosi**

Secondo il paradigma dell'imparare-facendo, i partecipanti approcceranno al mondo dei legumi in maniera consapevole e giocosa attraverso attività manuali, ludiche e con il confronto con educatori e produttori.

Area Mercato, piazza Dante

**GIOVEDÌ 3**  
21.30

### ANTEPRIMA LEGUMINOSA

#### I fagioli e la guerra

Un percorso nella storia popolare del secondo conflitto mondiale visto dal ventre di Napoli.

Summa Cavea di Napoli Sotterranea, via dei Tribunali

Main sponsor



Partner

campania > artecard  
viaggia con la cultura

CO  
OP | CUL  
TU  
RE



### COME ARRIVARE

Leguminosa si svolge nel centro antico di Napoli, in piena Zona a Traffico Limitato.

Arrivare è semplice:

- la fermata Dante della Linea 1 di Metronapoli conduce proprio nel cuore dell'evento;
- con la Linea 2, la fermata di arrivo è Cavour (a circa 1 km);
- con la Funicolare centrale, la stazione più vicina è Augusteo.
- i parcheggi in prossimità delle stazioni metropolitane di Chiaiano, Frullone, Colli Aminei (Linea 1) e Campi Flegrei (Linea 2) sono i più economici. Nelle vicinanze di Piazza Dante è tuttavia possibile fruire di garage e parcheggi a tariffa oraria.



# leguminosa

NAPOLI, 4//6 MARZO 2016

**Sociale**  
**Solidale**  
**Sostenibile**  
Scegli il tuo  
legume quotidiano

Slow Food®  
Campania

Con il patrocinio di



mipaaf  
Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali



## VENERDÌ 4

- 09.00 **LEGUMI E TEGAMI**  
Concorso di Cucina coi Legumi per Istituti Alberghieri.  
Casa Slow Food, piazza Dante
- CONVEGNO
- 11.00 **Il tuo Legume quotidiano**  
Gaetano Pascale, Presidente Slow Food Italia  
Luigi De Magistris, Sindaco di Napoli  
Enrico Panini, Assessore Attività Produttive Comune di Napoli  
Corrado Martinangelo, Ministero dell'Agroalimentare
- INTRODUCE E COORDINA  
Giuseppe Orefice, Presidente Slow Food Campania  
Convitto Nazionale Vittorio Emanuele, piazza Dante
- 12.00 **DIMMI COME MANGI(AVANO)**  
LABORATORIO DIDATTICO A CURA DI COOPCULTURE  
L'alimentazione in età romana, rapportata alle abitudini contemporanee.  
Un archeologo mostra ai partecipanti una tavola imbandita con suppellettili da mensa e da cucina che riproducono quelle d'età romana e spiega l'utilizzo degli alimenti all'interno delle preparazioni di ricette, il loro valore nutritivo e i risvolti socio/economici.  
Casa Slow Food, piazza Dante
- LABORATORIO DEL GUSTO
- 13.00 **Birra e street food: le eccellenze campane**  
Un viaggio alla scoperta della creatività in cucina con i legumi: panuozzi, fritti e zuppe in abbinamento a due birre artigianali. Un percorso "in movimento" in una location d'eccezione che racconta le eccellenze della Terra Felix.  
Eccellenze Campane, via Brin
- LABORATORIO DEL GUSTO
- 15.00 **Legumi di un Dio minore**  
Non tutti i legumi sono uguali; ce n'è di quelli di uso più frequente come, ad esempio, fagioli o piselli e quelli a cui siamo meno abituati, ma sono un'alternativa di tutto rispetto e con la loro varietà ben si prestano a tante interpretazioni gastronomiche.  
La quota di partecipazione per i soci è di € 15,00, non soci € 20,00.  
La Stanza del Gusto, via Costantinopoli
- 16.00 **DIMMI COME MANGI(AVANO)**  
LABORATORIO DIDATTICO A CURA DI COOPCULTURE  
Casa Slow Food, piazza Dante
- CONVEGNO
- 17.00 **Un mondo di Legumi**  
Gaetano Pascale, Presidente Slow Food Italia  
Antonio Falessi, esperto sviluppo rurale Coldiretti Campania  
Riccardo Del Castello, FAO  
Lucio Cavazzoni, Presidente Alce Nero
- INTRODUCE E COORDINA  
Alessandra Iannello, giornalista Il Messaggero  
Convitto Nazionale Vittorio Emanuele, piazza Dante
- 17.15 **LEGUMIGAME**  
**Gioco a tempo e a livelli**  
Un gioco che metterà alla prova la nostra conoscenza sul mondo dei legumi. Ai più meritevoli il gusto di saperne qualcosa in più ed un premio a sorpresa offerto dal "Pastificio G. Di Martino".  
Piazza Dante
- LABORATORIO DEL GUSTO
- 18.30 **Vie di grano e viaggi in baccello**  
Non tutti i legumi sono uguali; ce n'è di quelli di uso più frequente come, ad esempio, fagioli o piselli e quelli a cui siamo meno abituati, ma sono un'alternativa di tutto rispetto e con la loro varietà ben si prestano a tante interpretazioni gastronomiche.  
La quota di partecipazione per i soci è di € 15,00, non soci € 20,00.  
La Stanza del Gusto, via Costantinopoli
- 20.30 **CUOCHI CONTADINI PER LEGUMINOSA**  
Peppe Zullo e Pietro Parisi interpretano i legumi del Sud. Quota di partecipazione per i soci € 20,00, non soci € 30,00 (comprensivo di tessera Slow Food).  
Evento in collaborazione con Alce Nero S.p.A.  
Convitto Nazionale Vittorio Emanuele, piazza Dante

## SABATO 5

- 11.00 **DIMMI COME MANGI(AVANO)**  
LABORATORIO DIDATTICO A CURA DI COOPCULTURE  
Casa Slow Food, piazza Dante
- LABORATORIO DELLA TERRA
- 12.00 **Locale e Industriale: cosa c'è nel barattolo?**  
Giandomenico Consalvo, Vice Presidente Nazionale di Confagricoltura  
Alex Giordano, Rural Hub  
Michele Buonomo, Presidente Legambiente Campania  
Gianni Cicia, Università degli Studi di Napoli "Federico II"
- INTRODUCE E COORDINA  
Patrizia Spigno, Slow Food Campania  
Casa Slow Food, piazza Dante
- 12.00 **MEDITERRANEAN HAPPY BEANS**  
**Aperitivo con Legumi**  
Happy hour a base di sfizi di legumi della cultura mediorientale.  
Caffè Arabo, piazza Bellini
- 12.15 **LEGUMIGAME**  
**Gioco a tempo e a livelli**  
Piazza Dante
- LABORATORIO DELLA TERRA
- 15.00 **Il gusto dei Legumi**  
Peppe Zullo, chef contadino  
Antonio Tubelli, cuoco e friggitore  
Ilaria Donati, archeologa Coopculture
- INTRODUCE E COORDINA  
Vito Trotta, Slow Food Campania  
Casa Slow Food, piazza Dante
- 16.00 **LEGUMIGAME**  
**Gioco a tempo e a livelli**  
Piazza Dante
- 16.30 **DIMMI COME MANGI(AVANO)**  
LABORATORIO DIDATTICO A CURA DI COOPCULTURE  
Casa Slow Food, piazza Dante
- WORKSHOP
- 17.00 **Sociale, Solidale, Sostenibile**  
Valerio Taglione, Comitato Don Pepe Diana  
Lorenzo Berlendis, Vice Presidente Slow Food Italia  
Francesco Di Iacovo, Università di Pisa  
Salvatore Esposito, Presidente Consorzio Mediterraneo Sociale  
Mario Sicignano, Prodos  
Paola Scarpellini, Università di Pisa - Presidente Aicare
- INTRODUCE E COORDINA  
Antonio Corbo, giornalista La Repubblica  
Convitto Nazionale Vittorio Emanuele, piazza Dante
- LABORATORIO DEL GUSTO
- 18.30 **'Na zuppa e 'nu filo d'uoglio**  
La zuppa di legumi è un pilastro della gastronomia che, in tempi bui, ha costituito una vera e propria ancora di salvezza per il sostentamento di ampie fasce della popolazione. Rappresentano da sole un pasto completo, soprattutto in abbinamento ad un buon olio Extra vergine di oliva a crudo. La quota di partecipazione per i soci è di € 15,00, non soci € 20,00.  
La Chitarra, Rampe San Giovanni Maggiore
- 21.00 **LEGUMINOSA MEDIEVALIA**  
Cena storica sui legumi nella cucina di Corte e nella medicina prerinascimentale. I legumi nella cucina di Corte e nella medicina prerinascimentale. Un interessante excursus sull'uso dei legumi nella cucina medievale in cui Giovanni Serritelli ci guiderà sugli aspetti storici e gastronomici. La quota di partecipazione per i soci è di € 15,00, non soci € 20,00.  
La Chitarra, Rampe San Giovanni Maggiore
- 21.00 **DISCOSOUPE**  
Piazza Dante

## DOMENICA 6

- 11.00 **LEGUMIGAME**  
**Gioco a tempo e a livelli**  
Piazza Dante
- WORKSHOP
- 12.00 **Giusto con gusto**  
Saverio Senni, Università della Tuscia  
Andrea Zanusso, rete Slow Beans  
Domenico Tosco, Università degli Studi di Napoli "Federico II"  
Alessandra Governa, Altromercato  
Ornella Capezuto, Presidente WWF Napoli  
Francesca Rocchi, Vice Presidente Slow Food Italia
- INTRODUCE E COORDINA  
Luciano Pignataro, giornalista Il Mattino  
Convitto Nazionale Vittorio Emanuele, piazza Dante
- 12.00 **HAPPY BEANS**  
**Aperitivo con Legumi**  
Happy hour a base di sfizi di legumi della cultura mediorientale.  
Caffè Arabo, piazza Bellini
- 12.30 **DIMMI COME MANGI(AVANO)**  
LABORATORIO DIDATTICO A CURA DI COOPCULTURE  
Casa Slow Food, piazza Dante
- LABORATORIO DELLA TERRA
- 16.00 **Legumi e stili alimentari**  
Marialuisa Squitieri, Slow Food Campania  
Giuseppe Savino, V'zapp  
Flavia Correale, endocrinologo
- INTRODUCE E COORDINA  
Alfonso Del Forno, Non solo Glutine  
Casa Slow Food, piazza Dante
- 16.15 **LEGUMIGAME**  
**Gioco a tempo e a livelli**  
Piazza Dante
- 20.30 **15 IN UN BACCELLO**  
Cena a cura dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi e dei Pizzaioli.  
L'Alleanza è una rete che riunisce cuochi di tutto il mondo impegnati a difendere la biodiversità, i saperi gastronomici tradizionali, le culture locali e i produttori che li preservano. I cuochi e i pizzaioli dell'Alleanza Slow Food interpretano Leguminosa. La quota di partecipazione per i soci è di € 15,00, non soci € 20,00 (comprensivo di tessera Slow Food).  
Evento in collaborazione con Alce Nero S.p.A.  
Convitto Nazionale Vittorio Emanuele, piazza Dante

