

LEGUMINOSA 2026

Stazione Marittima di Napoli

Sabato 11 e domenica 12 aprile 2026 dalle 10:00 alle 19:00 – ingresso libero

Due giorni dedicati ai legumi tra mercato, degustazioni, laboratori, incontri e approfondimenti sul futuro del cibo.

SABATO 11 APRILE

Ore 10:00 – Apertura al pubblico

Sala Galatea- MERCATO DEI LEGUMI

Il cuore della manifestazione, con stand espositivi dedicati ai legumi provenienti da tutta Italia.

Un viaggio tra biodiversità, territori e comunità del cibo, con produttori, Presidi Slow Food e realtà agricole impegnate nella tutela delle varietà locali.

Apertura del Mercato dei produttori - Stand Slow Food, Presidi e comunità del cibo

Chiusura ore 19:00

LABORATORI DEL GUSTO - Sala Agave

Ore 12:30

La schiscetta consapevole: legumi protagonisti

In cucina: Gena Iodice, Consiglia Caliendo e i produttori del Cece di teano

Ore 17:00

Usa & Getta

Confronto tra un piatto preparato con legumi importati e uno con legumi campani

In cucina: Angelo Martino, Potito Izzo e Nives Monda

Convegni – sala Calipso

Ore 10:30 – Presentazione dell'evento

Con la partecipazione di:

Maria Carmela Serluca, Assessora Agricoltura Regione Campania

Luciano D'Aponte, Dirigente Assessorato Agricoltura

Luigi Carbone, Consigliere Comune di Napoli

Barbara Nappini, Presidente Slow Food Italia

Patrizia Spigno, Presidente Slow Food Campania

Giovanni Serritelli, Presidente Slow Food Napoli

Moderata: Antonio Corbo

Ore 16:00 – “Reddito di Contadinanza”

Con:

Famiano Crucianelli, medico e scrittore

Barbara Nappini, Presidente Slow Food Italia

Gianfranco Nappi, Regione Campania

Patrizia Spigno, Presidente Slow Food Campania

Modera: Gianluca Napolitano

LABORATORI DIDATTICI - La sfida dei legumi: 4 prove a colpi di baccelli e semini

Sabato e domenica pomeriggio

Mai dire legume: Descrivi senza usare le parole vietate

Facce da legume: Il gioco di memoria dei legumi per piccoli buongustai

Detective dei legumi: Scopri, gioca, vinci!

Sulle tracce del baccello

DOMENICA 12 APRILE

Ore 10:00 – Apertura al pubblico

Dalle ore 10:00 alle 19:00 – Attività continuative:

Mercato dei produttori

Degustazioni e percorsi tematici

Laboratori didattici per famiglie

EVENTI DELLA GIORNATA

Ore 11:00

Legumi a colazione: legumi e performance

In cucina: Giuseppe Maiorano, Cristina De Vita

Ore 13:00

La domenica dei legumi: il pranzo della domenica buono e sostenibile

In cucina: Antonia Abbatiello, Vincenzo Durante, Angelo Martino, Francesco Frascione

Ore 15:20

Il futuro è in fermento

In cucina: Cristina De Vita

Ore 17:30

Abbracci Mediterranei: legumi e mare

In cucina: Cristina De Vita, Angelo Martino

CONVEGNO

Ore 11:00 – “Le politiche locali del cibo”

Protocollo d'intesa ANCI Campania – Slow Food Campania

Intervengono:

Francesco Morra, Presidente ANCI Campania

Maria Lionelli, Direttivo regionale Slow Food Campania

Luigi Carbone, Consigliere Comune di Napoli e Vicepresidente ANCI Campania

Elvira Caccavale, Assessora Comune di Aversa

Laura Vitiello, Assessora Comune di Torre del Greco

Don Paolo Cristiano, Responsabile Servizio salvaguardia del creato

Fabio Bonanno, Slow Food Lazio, esperto politiche del cibo

Moderata: Antonio Puzzi