Slow Beans 2023: biodiversità leguminosa per affrontare sfide futuro

Autore : Redazione

Data : 28 Ottobre 2023

Oltre 30 produttori da tutta Europa si incontrano in Lucchesia per discutere le sfide del futuro

Riceviamo e pubblichiamo.

Cece nero della Murgia Carsica, lenticchia di Rascino, fagiolo dente di morto di Acerra, lupino di Anterivo, piattella canavesana di Cortereggio.

Sono oltre 15 i Presidi Slow Food leguminosi italiani che oggi e domani, 29 ottobre, si danno appuntamento presso il Centro Culturale Compitese di Capannori (LU) con altrettanti legumi buoni, puliti e giusti dal resto d'Europa come i piselli grigi lettoni, i fagioli di diverse varietà dalla Germania e quelli di Smilyan, Presidio Slow Food della Bulgaria.

Dopo l'appuntamento di Polizzi Generosa (PA) nel 2022 e quello in Bulgaria lo scorso giugno, la manifestazione itinerante della rete leguminosa di Slow Food torna in Toscana per dimostrare che i legumi sono l'opportunità da cogliere per affrontare le sfide del futuro.

Sottolinea Roberta Billitteri, Vicepresidente di Slow Food Italia:

> Il messaggio di Slow Beans è chiaro: tutte e tutti possiamo fare del bene al nostro Pianeta, rivedendo le nostre abitudini alimentari e privilegiando il consumo di fonti proteiche vegetali.

> I legumi sono alimenti ricchissimi sul piano nutrizionale e versatili in cucina, alleati del suolo fondamentali per fronteggiare la crisi climatica nella transizione verso sistemi alimentari più efficienti, inclusivi, resilienti e sostenibili.

Afferma Gigliola Biagini, Presidente del Consiglio comunale di Capannori:

> Siamo felici e orgogliosi di ospitare nuovamente a Capannori la rete di Slow Beans, quest'anno, nell'ambito delle iniziative per il Bicentenario del Comune di Capannori, in collaborazione con il Centro Culturale Compitese che ci ospita.
>
> La nostra amministrazione, sin dalle prime 'Fagioliadi' del 2010, sostiene con forza e convinzione l'importanza dei legumi per una sana alimentazione a favore della salute e del benessere dei cittadini e per un futuro sostenibile.

Capannori, insieme a Polizzi Generosa (PA) e San Giorgio Canavese (TO) i cui sindaci sono intervenuti all'inaugurazione, è tra le prime sei Municipalità italiane coinvolte in *Let It Bean!*, l'iniziativa di Slow Beans e della rete internazionale di Slow Food in collaborazione con Meatless Monday e il Centre for Livable Future della Johns Hopkins University, che ha l'obiettivo di valorizzare il consumo di legumi come alimento rispettoso del clima attraverso la collaborazione con le amministrazioni locali, a dimostrazione dell'importanza che le politiche locali del cibo rivestono nella promozione di diete e stili di vita rispettosi della salute dell'uomo e dell'ambiente.

Il sistema alimentare globale è in crisi, ma abbiamo gli strumenti per fronteggiarla. In apertura della due giorni, è stato presentato *'Plant the future. Rispetta gli animali, proteggi il pianeta'*, il risultato del confronto della rete internazionale di Slow Food sulle questioni legate all’allevamento e alla pesca intensivi.

Un processo dal basso che ha coinvolto produttori, pescatori, artigiani del cibo, popoli indigeni, cuochi, giovani, educatori e attivisti. A partire dalle urgenze locali di oltre 200 persone da circa 50 Paesi, in rappresentanza di ogni continente, Slow Food traccia la transizione verso una dieta equilibrata che favorisca l'agroecologia.

A completare il programma di Slow Beans è la mostra mercato che ospita produttori di legumi Presidi Slow Food e iscritti all'Arca del Gusto, oltre che di altri Presidi Slow Food toscani. L'occasione ideale per conoscere, acquistare e degustare la biodiversità e le specialità locali, anche attraverso le aree tematiche dedicate a oli, birre e vini biologici e biodinamici.

Conclude l'evento la dodicesima edizione delle *'Fagioliadi'*, la competizione in cui i produttori si sfidano cucinando un piatto a base di legumi premiato dalla giuria popolare.

Programma completo