



# faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione



www.faronotizie.it

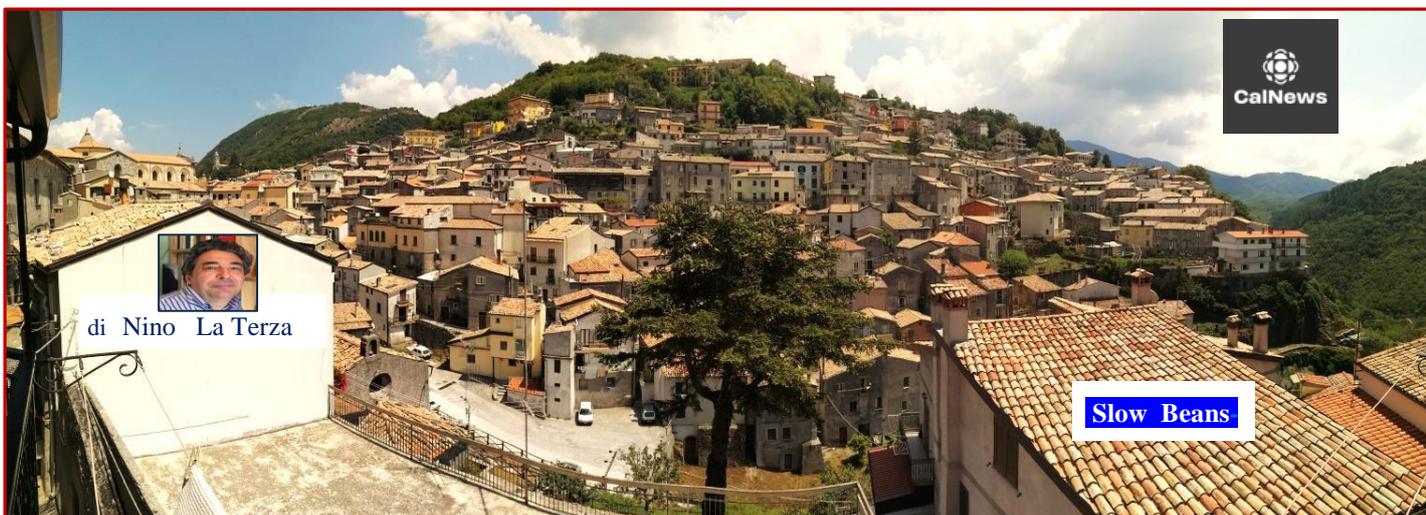
Webmagazine internazionale di informazione

## Slow Beans 2024 :

ANNO XX N° 225 Gennaio 2025

# celebrazione dei legumi e della sostenibilità a Mormanno. Coltura e Cultura

Riceviamo e pubblichiamo anche il comunicato stampa, in collaborazione con l'agenzia stampa CalNews



Sab. 7 e dom. 8 dicembre 2024, il suggestivo borgo di Mormanno, nel cuore del versante calabrese del **Parco Nazionale del Pollino**, ha accolto con entusiasmo **Slow Beans 2024** l'evento itinerante che celebra la rete italiana dei **produttori di legumi**, con Presidi Slow Food e iscrizioni all'Arca del Gusto, oltre a ospiti internazionali da Spagna, Scozia, Turchia, Moldavia, Polonia, Germania, Lettonia, Francia e Repubblica Ceca.

Con il testimone passato da Capannori (Lucca) durante Terra Madre 2024 a Torino, Mormanno, patria del **fagiolo poverello bianco - (beans)**, è diventata protagonista di questa importante manifestazione. Al centro dell'evento, la promozione di un sistema alimentare sostenibile in cui i legumi si confermano alleati preziosi x la salute umana e ambientale.

Inserito nella cornice del tradizionale **Perciavutti**, festa del **vino nuovo** che anima le comunità del **Pollino**, **Slow Beans 2024** ha offerto l'occasione di riflettere sul valore del cibo come veicolo di piacere, cultura e giustizia sociale.

Durante l'evento, la vicepresidente di Slow Food Italia, Roberta Billitteri, ha sottolineato l'importanza di riportare il cibo al centro delle agende politiche e istituzionali :

« Solo un'azione sistemica può sostenere questo modello produttivo, essenziale per la salute delle persone e del pianeta ».





La **mostra mercato** è stata il fulcro della due giorni, accogliendo oltre 30 produttori di legumi italiani e internazionali .

Un **momento** clou è stato rappresentato dalle **\*\*Fagioliadi\*\***, la sfida culinaria che ha visto i produttori cimentarsi nella **preparazione** di piatti a base di legumi, **premiati** da una giuria popolare.

La tavola rotonda di apertura, dedicata alle microfiliere come motore di cambiamento, ha coinvolto rappresentanti di **Slow Food**, accademici e divulgatori, mentre le degustazioni guidate dai cuochi dell'Alleanza Slow Food hanno permesso di apprezzare i sapori unici del **Pollino** .

Teresa Maradei, referente dei **produttori** del Fagiolo Poverello Bianco, ha **evidenziato** il ruolo chiave dell'evento : « **Slow Beans** è un'opportunità straordinaria per valorizzare la **biodiversità** agricola e **promuovere** il ruolo socioeconomico dei legumi nelle comunità locali ».

Anche il sindaco di Mormanno, Paolo Pappaterra, ha espresso soddisfazione per la sinergia tra **Slow Beans** e **Perciaavutti** : « Legumi e **vino** sono due filiere simbolo del nostro territorio. Questo evento ribadisce il nostro impegno a favore di un'agricoltura sostenibile che protegge **biodiversità** e **qualità** ».





# faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione

Michelangelo D'Ambrosio, presidente di Slow Food Calabria, ha concluso: « **Slow Beans** non è solo un evento, ma un messaggio: le scelte alimentari consapevoli possono generare benefici concreti per il nostro pianeta e per le comunità ».

La manifestazione ha rappresentato non solo un momento di celebrazione, ma anche un laboratorio di idee e progetti per un futuro più equo e sostenibile, con i legumi come protagonisti.

Mormanno, con la sua bellezza e la sua cultura, ha offerto il palcoscenico perfetto per un evento che unisce tradizione, innovazione e impegno sociale.

**Slow Beans 2024** è arrivato in Calabria:

nel **Parco del Pollino** l'appuntamento

dedicato alla rete dei legumi.



Dalle degustazioni alle conferenze passando per la **mostra mercato** e le "Fagioliadi": a Mormanno l'evento 2024 con esperti e cuochi da tutta Europa.

Il borgo arroccato sulle montagne nel versante calabrese del **Parco Nazionale del Pollino** ha accolto la **rete italiana di produttori di legumi riconosciuti Presidio Slow Food e iscritti all'Arca del Gusto ma anche educatori e cuochi dell'Alleanza Slow Food**, agricoltori, esperti e attivisti da Spagna, Scozia, Turchia, Moldavia, Polonia, Germania, Lettonia, Francia e Repubblica Ceca.

Nuove geografie, stesso filo conduttore: creare sinergie tra produttori, enti locali e cittadinanza per promuovere un modello alimentare sano e sostenibile, in cui i legumi costituiscono l'elemento chiave per il benessere delle persone e dell'ambiente.



Nella cornice del **Perciaavutti**, la storica celebrazione del rito della spillatura del **vino** nuovo che unisce le comunità del **Pollino** attorno a sapori autentici e rituali contadini, **Slow Beans 2024** è stata occasione non solo per **conoscere** e **promuovere** l'importanza delle leguminose, ma anche per una riflessione **condivisa** sul giusto valore **da dare** al cibo: fonte di piacere e condivisione, simbolo di cultura e comunità, ma anche strumento promotore di **aggregazione**, **inclusione** e **giustizia sociale** oltre che **economica** e **ambientale**.

«I **produttori** di legumi della rete Slow Beans **preservano** e **rigenerano** suolo e biodiversità, custodiscono **ecosistemi** e paesaggi agrari, **promuovono** cultura.

Affrontano oggi sfide, **come** quella climatica, che li rendono protagonisti di scelte tanto difficili quanto virtuose. Soltanto un'**azione** sistemica può portare **efficacemente** a sostenere questo modello produttivo, l'unico possibile per la salute delle persone e del pianeta – afferma Roberta Billitteri, vicepresidente di **Slow Food Italia** –



In questa **edizione** della manifestazione **ribadiamo** con forza la **necessità** di riportare il cibo al **centro** delle agende politiche, **istituzionali** e della **società civile**, attraverso l'incontro e il dialogo tra soggetti e attori diversi, per **competenze**, **capacità** e **risorse**, e **interconnessi** per un obiettivo **comune**: uno sviluppo realmente **sostenibile**, **ambientale** ma anche, al **contempo**, **economico** e **sociale**.



---- **Coltura e Cultura**



Al centro della due giorni è stata la mostra mercato che ha ospitato produttori di legumi da tutta Italia e dall'estero e che domenica si sono sfidati nella 13<sup>a</sup> edizione delle Fagioliadi, cucinando un piatto a base di legumi che è stato premiato dalla giuria popolare .

Sabato, in apertura della manifestazione, una tavola rotonda ha affrontato il tema delle microfiliere come protagoniste del cambiamento per coltivare un futuro possibile, coinvolgendo rappresentanti della rete della Chiocciola, enti locali, divulgatori ed esperti dalle Università di Perugia, Pisa e Reggio Calabria .

Nel primo pomeriggio i cuochi dell'Alleanza Slow Food Flavia De Marco e Valerio Elefante hanno condotto alla scoperta dei sapori del Pollino in una

degustazione a cura della Condotta Slow Food Area Sud Basilicata.

Slow Beans è organizzato da Slow Food Italia, Slow Food Calabria, Slow Food Valle del Mercure Pollino e la Comunità dei produttori del fagiolo poverello bianco Presidio Slow Food con il contributo di Regione Calabria, Calabria straordinaria, ARSAC, Parco Nazionale del Pollino , G.a.I. Pollino Sviluppo, Comune di Mormanno, Comune di Laino Borgo, Comune di Laino Castello .





Oltre trenta i **produttori** arrivati a Mormanno appartenenti a **comunità** di legnose italiane e internazionali e **produttori** calabresi, inclusi nei Presidi Slow Food .

Un evento che - afferma Teresa Maradei , referente dei produttori del Fagiolo Poverello Bianco « rappresenta **un'opportunità straordinaria per mettere in luce la ricchezza della nostra biodiversità agricola** e il ruolo centrale dei legumi non solo nella tutela della salute e della terra, ma anche nel promuovere un impatto socio**economico** positivo per le **comunità** locali .

Il tema che ha guidato **Slow Beans** , dedicato a esplorare il potenziale socio**economico** che la **coltivazione** e la **promozione** dei legumi possono avere sull'**economia** locale, **contribuendo** in modo significativo al sostentamento dei piccoli **produttori**.

Un tema che ci invita a riflettere su **come** le scelte alimentari e **produttive** possano generare benefici **concreti** per i territori ».

Soddisfatto della portata dell'evento anche il sindaco di Mormanno, Paolo Pappaterra, che ha **accolto** favorevolmente la possibilità di inserire **Slow Beans** all'interno della **cornice** più ampia della festa di **Percia**vutti . « I legumi e il **vino** rappresentano due filiere di valore umano e capitale agricolo importante x il nostro territorio e x il **Pollino** in generale .

Poter **discutere** e **dialogare** insieme a tanti uomini e donne che hanno scelto, anche grazie al **contributo** di Slow Food, di **restare** sui territori a **coltivare** la terra ci rende fieri di poter **continuare** nella traccia di sostegno ad una **agricoltura** di qualità che sposa i valori della tutela della **biodiversità** e della **qualità** per offrire un cibo buono, **pulito** e **giusto** per tutti ».

Nella due giorni di **Slow Beans** tanti gli appuntamenti e le attività **collaterali** che hanno permesso di **incontrare** , **conoscere** , **acquistare** , **degustare** fagioli italiani e di tutto il mondo, ma anche di aprire un serio **confronto** sul tema dell'alimentazione e del futuro possibile partendo dai legumi .

«Un lavoro lungo diversi anni - ha spiegato Michelangelo D'Ambrosio, presidente di Slow Food Calabria - che ci ha permesso di **pensare** e poi **realizzare** un evento che speriamo possa



essere significativo per la **promozione** dei legumi, ma anche di una **visione di vita** che vogliamo **promuovere** partendo da un approccio **consapevole** alle scelte quotidiane .



La **biodiversità** dei territori si lega alla **sostenibilità** delle **produzioni**, ma anche alla cultura e l'**economia** dei luoghi che diventano **protagonisti** di un modo nuovo di stare nei luoghi che **abitiamo** o **scegliamo** di vivere » .



## Grande successo per la magia del “**Perciavutti**”, Mormanno ha celebrato la tradizione del **vino nuovo** .



CalNews il 9 Dic 2024

MORMANNO : Successo di visitatori per il ventennale di “**Perciavutti**” a Mormanno (Cs).

La magia dell’evento che è molto + di una semplice festa :

un modo x riscoprire le radici di una comunità e celebrare il legame profondo con il territorio. Il **vino** , protagonista simbolo di questo legame dove ogni calice racconta non solo il lavoro e la passione dei **vignaioli**, ma anche la storia di un paesaggio che da secoli sostiene la **viticoltura**, ha regalato anche in questa occasione un’atmosfera autentica e ricca di **tradizione** .

- Bagno di folla per **questa ventesima edizione**, tanti turisti stranieri venuti da ogni luogo, da ogni paese quindi, vuol dire che, con **questa ventesima edizione** , siamo riusciti ad andare oltre - . Un motivo di grande orgoglio non solo x il sindaco, ma anche per la comunità; questo lo si deve soprattutto ai tanti **volontari** , un esercito di **volontari** che **lavora** e ha **lavorato** in **questi** mesi per **questa ventesima edizione** .
- **Siamo** partiti che, **Perciavutti**, era poco più di una sagra oggi è diventato un **grandissimo** evento di eccellenza della nostra regione **Calabria** , un punto di forza dove tutti i **calabresi** devono essere orgogliosi.



- Abbiamo messo in mostra i prodotti agroalimentari di qualità con il “principe” della serata, ovvero il **vino** e la **Calabria** sta crescendo tanto nel settore **vitivinicolo**.
- Mormanno in maniera destagionalizzata ha saputo rappresentare la migliore **Calabria** in un **momento** propizio, prima di Natale alla vigilia dell’Immacolata x dimostrare ai **calabresi** e non solo che, quando c’è la grande forza umana, fatta **di** donne, **di** uomini, **di** giovani e anche **di** anziani, la **Calabria** riesce a fare cose grandiose e **di** questo dobbiamo essere tutti orgogliosi”.

I quartieri Costa, Capo Lo Serro, Casalicchio e Torretta, con i loro “**vuttari**” non sono stati solo luoghi di ristoro, ma anche simboli di accoglienza e comunità, dove si è celebrato il piacere dello stare insieme, in un xcorso enogastronomico :



dal fagiolo poverello bianco, alla lenticchia, dai pregiati salumi tradizionali al **dolce** per eccellenza ovvero, il **boconotto**, il tutto

annaffiato dal Principe delle serate ovvero il **vino** delle tenute “Ferrocinto” con i piatti della grande tradizione gastronomica mormannese.

Le stradine acciottolate del borgo, sono state il palcoscenico per una serie di attività che hanno coinvolto tutti i sensi. Lo Spettacolo dei “Tamburi di Montecerviero”, l’accensione dell’Albero di Natale e delle luminarie natalizie e lo spettacolo di Mimmo Cavallaro, uno dei pochi interpreti e

sperimentatori della tradizione **musicale** calabrese e la **musica** dei “**Gioia** Popolare”, di Marina di **Gioiosa** Jonica, hanno riempito in ogni dove la centrale p.za Umberto I.

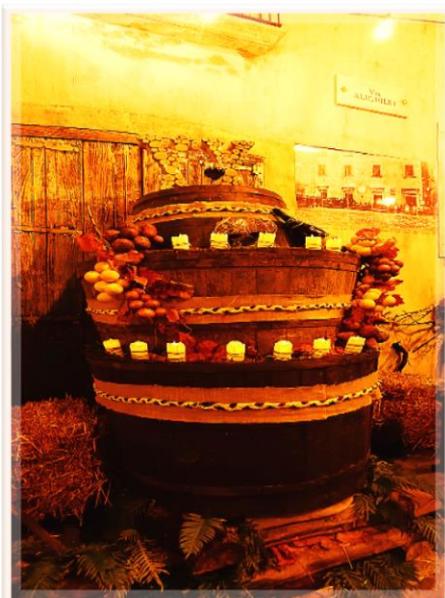
Si è partiti alla grande con i ragazzi del Gruppo “I Tamburi di Montecerviero” davvero straordinari che grazie al ritmo **dirompenti** dei loro tamburi, con la scenografia, i fuochi hanno **dato** un **degno** per l’inizio della ventesima edizione di “**Percia**vutti”.

Si palpa l’orgoglio di tutto quello che quest’anno si è riusciti a mettere insieme, grazie soprattutto alla sinergia non solo istituzionale, quella aggregativa delle associazioni e dei tanti volontari che ancora una volta per la 20ª volta, hanno fatto gruppo, il tutto per far trovare un borgo accogliente a tutti i visitatori e a tutti i turisti Grande successo anche per “**Slow Beans**” la comunità delle leguminose che ha fatto tappa a

Mormanno con agricoltori, esperti e attivisti da

Spagna, Scozia, Turchia, Moldavia, Polonia, Germania, Lettonia, Francia,

Repubblica Ceca e alla Comunità dei produttori del fagiolo poverello bianco Presidio Slow Food che ben si è





amalgamato con l'evento "Perciavutti" che non si può descrivere in una sola parola, bisogna viverlo . Così Flavio De Barti, consigliere con delega al Turismo .

Ed ancora incontri tra tradizione ed esempio turistico di eccellenza calabrese di Perciavutti e l'Agroalimentare di qualità attraverso i GAL Calabresi, Masterclass di degustazione, Show Cooking, solo per citarne alcuni.

"Desidero esprimere un sincero ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito all'organizzazione e all'accoglienza durante questo straordinario evento.

Un ringraziamento speciale va a chi ha curato ogni dettaglio organizzativo, dimostrando professionalità e passione, a tutti i volontari, uomini e donne che hanno accolto le migliaia di visitatori con il calore che caratterizza il nostro spirito di comunità.

Un grazie ai "quartieranti" che da anni creano spazi conviviali dove i partecipanti hanno potuto gustare i sapori tipici della tradizione mormannese in un percorso enogastronomico : dal fagiolo poverello bianco, alla lenticchia, dai pregiati salumi tradizionali, al dolce per eccellenza ovvero, il bocconotto, il tutto annaffiato dal "Principe" delle serate ovvero il vino delle tenute Ferrocinto .

Così M. Perrone Presidente dell'Associazione Comunalìa

E anche se nell'ultima serata, a causa delle avverse condizioni atmosferiche,

gli eventi in programma sono stati rimandati in primavera, la festa è risultata imperdibile per gli appassionati di enogastronomia, cultura, colture, folklore calabrese e tanto altro.

Appuntamento al prossimo anno .

