

Comunicato Stampa

CAGLI TUTTO FUNGO

art food and wine

prima edizione

30 novembre – 1 dicembre 2024

Cagli (PU)

Al via la prima edizione di **CAGLI TUTTO FUNGO**, di cui il protagonista è il fungo e il suo straordinario regno di organismi eucarioti che comprende più di 700.000 specie conosciute, su una base di 3 milioni di specie. Non una fiera del micete, ma una vera e propria **manifestazione culturale** dove attraverso questo affascinante elemento si possano mettere in luce temi caldi nell'oggi, quali il cambiamento climatico e la crisi idrica. La manifestazione si svilupperà in **due giornate** dove dalla raccolta del fungo con guide esperte e riconosciute, si passa al **cibo d'eccellenza** e allo studio del fungo nell'**arte contemporanea** con la mostra diffusa **MUSH-ROOMS, le stanze della materia** e nell'**architettura** in primis con le forme organiche di Francesco di Giorgio Martini, di cui la città di Cagli detiene uno straordinario esempio: il Torrione.

Il progetto è volto alla valorizzazione culturale, turistica e enogastronomica del territorio. Per il terzo anno consecutivo, gli ultimi mesi dell'anno Cagli è protagonista con eventi di questa tipologia dove vengono unite le varie possibilità attrattive andando ad analizzare le macro aree di interesse comune partendo dal cibo di qualità.

Sapore, sorpresa, allegria, magia. - **scrive il critico enogastronomico Antonio Paolini** - Da sempre, dai tempi delle saghe degli gnomi passando per Alice nel Paese delle Meraviglie, il fungo è tutto questo. Ma è anche un guardiano. Una sentinella. O, come si direbbe oggi, un "advisor". Perché il fungo commestibile spontaneo è prato, albero, macchia, bosco. Ovvero natura meno antropizzata, terra poco "chimicizzata" da sostanze e composti invasivi che (come per il "cugino" tartufo) ne impediscano la riproduzione. Cagli e il suo territorio, del fungo sono da sempre casa elettiva. E, come il fungo, Cagli, con la sua tradizione e la sua bellezza è sapore, magia, allegria. E sorpresa, per chi la scoprirà per la prima volta. Per questo Cagli ha deciso di dedicare al "suo" fungo una festa di gusto. Con una cena gourmande a dieci mani, che del fungo esalti anche la versatilità (il fungo è "i funghi", tanti, diversi, tutti straordinari) e lo celebri dall'antipasto al dessert. Appuntamento a Cagli dunque per Tutto Fungo il 30 novembre e il 1 dicembre. Con la certezza che chiunque verrà, andrà via declinando il nuovo verbo che la festa intende lanciare: io FUNGO, tu FUNGHI, noi FUNGHIAMO...

"È con grande piacere che il nostro territorio torna a parlare in maniera forte e decisa di uno dei suoi innumerevoli campioni nel mondo gastronomico: il Fungo - dichiara **Alberto Alessandri, Sindaco di Cagli** - e lo fa con la consapevolezza di chi sa di ricoprire un ruolo importante nella vita della nostra Europa, attraverso Cagli e tutta la regione Marche. *Cagli Tutto Fungo* è un contenitore che racchiude in sé tutti i valori dell'Italia. Il Fungo è un dono della natura che dal suo interno produce economia, benessere, tutela e salvaguardia del territorio. Avere il fungo tutto l'anno significa godere del privilegio di vivere in un ambiente ecologicamente sano, le cui caratteristiche vanno tutelate ed esaltate. A noi la fantasia di goderne a tavola ogni periodo dell'anno."

Chiude **Benilde Marini, Assessora Cultura e Turismo**: "E' il terzo anno consecutivo che il comune di Cagli organizza un evento legato ad una peculiarità tipica del territorio. Nel 2022 ci siamo dedicati al fungo, nel 2023 ai sapori della terra in senso più ampio ed oggi torniamo al fungo. I nostri eventi sono sempre multidisciplinare e non dimenticano mai come il benessere è legato ad un'armonia dei sensi, pertanto enogastronomia, arte, ambiente, spettacoli rientrano tutti nella sfera del benessere, tema molto caro a questa amministrazione. Due giorni in compagnia di cercatori, micologi, chef stellati, artisti che sottolineeranno come il comune di Cagli e tutto il territorio siano "contenitori" che possono creare attrazione turistica di vario genere e tutto l'arco dell'anno, tanto da poter dire che Cagli è "turismo tutto l'anno". Questo evento, così come tutti gli altri, permetterà di visitare anche la cittadina, e in questo caso grazie anche all'organizzazione della "cerca" anche l'ambiente circostante, con i suoi monumenti, le sue chiese e i suoi musei."

La **mostra d'arte contemporanea "MUSH-ROOMS, le stanze della materia** è una metafora perfetta per il ruolo che il fungo svolge in questa narrazione. Il micete è un organismo straordinario che crea innumerevoli viaggi possibili, in perfetta analogia con il meccanismo mentale che può scaturire di fronte all'opera d'arte, la quale permette di sfiorare il mistero senza abbandonare spazio e tempo presenti. Il curatore Francesco Perozzi ha invitato 20 artisti mid-career ed emergenti, capaci di aprire porte verso nuove prospettive. La selezione è stata guidata dagli elementi essenziali che caratterizzano la vita di questo affascinante organismo vivente: l'acqua, l'aria e la terra. Venti opere riprodotte in grandi dimensioni per creare un percorso en plein air nel centro storico di Cagli, trasformando la cittadina in un museo a cielo aperto per 48 ore. Gli **artisti: Angelo Bellobono, Thomas Cesaretti, Edoardo Cialfi, Michele Cotelli, Eleonora Cutini, Filippo Forlani, Andrea La Rocca, Edoardo Loi, Megx, Nevio Mengacci,**

Ernesto Morales, Arianna Pace, Simona Pavoni, Alicya Ricciuto, Elena Ricciuto, Teresa Satta, Michele Alberto Sereni, Paola Tasseti, Alex Urso, Ricardo Aleodor Venturi.

Cagli Tutto Fungo è una iniziativa ideata dal Comune Di Cagli progettata in collaborazione con l'artista **Giovanni Gaggia**, con il critico enogastronomico **Antonio Paolini** e con **l'Associazione Pro Loco di Acquaviva**, organizzata dall'Associazione Culturale Grand Hotel e Casa Sponge APS, main partner Camera di Commercio delle Marche e Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord, con il supporto tecnico di Food Brand Marche e Rossofuoco forni a legna e barbecue.

PROGRAMMA

SABATO 30 NOVEMBRE:

_Apertura mostra micologica - ore 9.00 - Galleria Brunetti Piazza Matteotti

_TALK SHOW – ore 10.30 Salone degli Stemmi – Palazzo Pubblico

modera: Antonio Paolini - giornalista e critico enogastronomico

intervengono:

Amerigo Varotti – Direttore Confcommercio Marche Nord

Marta Falasconi – Dirigente biologo/micologo c/o SIAN (servizio igiene alimenti e nutrizione)

Fabrizio Lucerna - Micologo

Simona Leipnecher - Esperta di cosmesi e di nutrizione

Ilario Santini - Cercatore

Giancarlo Marini - Imprenditore di settore

_Brunch a base di fungo – ore 13.00 Fontes - Gastrosteria Sant'angelo

Via Gucci 3 su prenotazione

_Inaugurazione e tour della mostra diffusa ore 15.30

con il curatore Francesco Perozzi - Piazza Matteotti

_TALK Il food incontra l'arte ore 16.30 – Salone degli stemmi – Palazzo Pubblico

Modera: Giovanni Gaggia - artista

Intervengono:

Francesco Perozzi - Architetto e Curatore della mostra

Stefano Verri - Storico dell'Arte

Marcella Russo - Manager culturale e Curatrice

_Aperitivo dedicato alla Regione Marche ore 18.30 - La Cucinoteca, Via Leopardi su prenotazione

_CENA spettacolo ore 20.30 presso il ristorante Le Fontane, Strada Cagli, Pergola 126/A con chef stellati e premiati dalle guide:

Davide di Fabio - Gioconda di Gabicce - una stella Michelin

Nikita Sergeev - Ristorante l'Arcade - una stella Michelin

Luca di Marcantonio - proprietario e stratega di Oishi - tre bacchette Gambero rosso

Paolo Brunelli - Cioccolatiere, Gelatiere, Musico - tre coni del Gambero rosso

ad ospitarli Valerio Ferri. In collaborazione con Food Brand Marche

Biglietti disponibili su <https://www.liveticket.it/casasponge> o su prenotazione:

spongecomunicazione@gmail.com tel. +39 3394918011

DOMENICA 1 DICEMBRE:

_La cerca ore 8.00 Piazza Matteotti

Appuntamento con i cercatori - (per iscrizioni contattare Pietro Ciancamerla + 39 333 1086011)

Divisione in gruppi, ognuno accompagnato dal proprio micologo. Il percorso sarà suddiviso in base all'habitat fungino: pineta - faggeta o roverella

_Rientro da La cerca ore 11.30 - Piazza Matteotti

Rientro e determinazione dei funghi raccolti. I funghi commestibili e accertati dal micologo, verranno cucinati nella frazione di Acquaviva presso la sede della Pro Loco.

_Pranzo con i funghi raccolti ore 13.30 - Pro Loco di Acquaviva

Prenotazione entro sabato 30 novembre telefonando al + 39 333 1086011 Pietro Ciancamerla

_Concerto - FisHarmonica ore 17.00 – Salone degli Stemmi – Palazzo Pubblico

Gianluca Littera - Harmonica e Massimiliano Pitocco - Fisarmonica

Musiche di Bach, Mirenzi, Iturralde, Nobre, Marquez, Morricone, Proto

Info: posto unico 10 € , acquistabili il giorno del concerto e prenotabili via mail a

info.orchestraolimpia@gmail.com

_Pizza e vino dalle ore 18.30, Piazza Nicolò IV

Marzia Buzzanca - pizzaiola e sommelier - pizza dell'anno gambero rosso 2022

in collaborazione con il Caffè del Teatro

L'evento sarà documentato da Michele Alberto Sereni

UFFICIO STAMPA RP PRESS

Marcella Russo | M. +39 3493999037 | E. press@rp-press.it | www.rp-press.it

FB: @RussoPress - IG: @rp_press

INFO

Titolo: Cagli Tutto Fungo

Date: da sabato 30 Novembre dalle ore 9.00 fino a domenica 1 Dicembre alle ore 20.00

Info: Ufficio Cultura e Turismo del Comune di Cagli T. 0721 780731 www.comune.cagli.ps.it

Organizzato da



Main partner



Supporto tecnico

