

Organizzato da



Grand
Hotel



Main partner



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE



CONFCOMMERCIO
PESARO E URBINO/MARCHE NORD

Supporto tecnico



FOODBRANDMARCHE



ROSSOFUOCO®
Forni a legna & Barbecue



CAGLI TUTTO FUNGO
prima edizione
30 novembre – 1 dicembre 2024
Cagli (PU)
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 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, Musicista - tre conigli 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 Stemma - Palazzo Pubblico

Gianluca Littera - Harmonica e Massimiliano Pitocco - Fisarmonica

Musiche di Bach, Mirenyi, 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

Mostra diffusa *MUSH ROOM, le stanze della materia* a cura di Francesco Perozzi

Mostra micologica a cura di Fabrizio Lucerna, Galleria Brunetti - Piazza Matteotti