

CULTURAL
FESTIVAL DELLA CULTURA
ALIMENTARE ITALIANA
XVIII EDIZIONE
24 – 25 luglio 2026
Tenuta Danesi – Matera

COMUNICATO STAMPA

Parigi, 13 luglio 2026

C'è un filo invisibile che attraversa il Mediterraneo da secoli. Unisce terre, popoli, lingue e tradizioni, passando attraverso il cibo. È il filo delle contaminazioni, delle rotte percorse da uomini, spezie, cereali, vini e oli che hanno costruito una delle culture gastronomiche più ricche del mondo.

Da questa visione nasce la **XVIII edizione di CULTURAL** - Festival della Cultura Alimentare Italiana, in programma il **24 e 25 luglio** presso **Tenuta Danesi**, alle porte di Matera.

Dopo aver raccontato per oltre un decennio il patrimonio gastronomico italiano attraverso chef, produttori, artigiani e protagonisti della ristorazione contemporanea, **CULTURAL** apre una nuova stagione scegliendo di abitare un luogo in cui la terra non fa da sfondo, ma diventa parte integrante del racconto.

Tra i campi di grano della campagna materana, la cultura alimentare ritrova il suo contesto naturale. Qui il lavoro degli agricoltori incontra quello dei cuochi, la ricerca dialoga con la tradizione e il gusto diventa uno strumento per leggere il territorio, comprenderne l'identità e immaginarne il futuro.

Tema: Mediterraneo – Culture in Connessione

Il tema della XVIII edizione è un invito a guardare il Mediterraneo non come un confine, ma come un luogo di incontro. Per millenni questo mare ha favorito la circolazione di ingredienti, conoscenze e tradizioni, dando forma a un patrimonio gastronomico condiviso che ancora oggi continua a evolversi. Le cucine mediterranee raccontano storie diverse, ma parlano una lingua comune fatta di stagionalità, biodiversità, rispetto della materia prima e convivialità.

È da questa eredità che prende forma il programma del Festival. Ogni masterclass, ogni degustazione, ogni incontro con produttori, chef e artigiani diventa un tassello di un racconto collettivo che mette in dialogo territori, esperienze e culture.

Più che celebrare il gusto, **CULTURAL** propone una riflessione sul valore del cibo come patrimonio culturale, strumento di relazione e motore di sviluppo sostenibile.

Location: Tenuta Danesi - Matera

La scelta di **Tenuta Danesi** segna una svolta nel percorso del Festival.

Non uno spazio espositivo tradizionale, ma una tenuta agricola dove la natura entra a far parte dell'esperienza. Gli ospiti attraverseranno corti, giardini e spazi all'aperto trasformati in luoghi di incontro, degustazione e formazione, in un percorso che invita a rallentare e ad abitare il paesaggio.

Qui prenderanno vita masterclass, show cooking, tasting guidati, percorsi dedicati al vino, alla pizza contemporanea, alla mixology e alle grandi produzioni artigianali italiane, insieme a un'ampia area dedicata allo street food.

Per due sere Matera tornerà così a essere un **crocevia di idee**, sapori e persone. Un luogo dove il cibo non è soltanto esperienza gastronomica, ma occasione di confronto, racconto e condivisione. Perché la cultura alimentare, prima ancora di essere una disciplina, è un patrimonio vivo che continua a costruire relazioni, identità e futuro.

PROGRAMMA Venerdì 24

IL GUSTO PRENDE FORMA TRA GELATO E PIZZA D'AUTORE

La XVIII edizione di CULTURAL apre le sue porte a Matera **dalle ore 17.00 presso Tenuta Danesi**, dando il via a due giornate dedicate alla cultura alimentare italiana tra masterclass, degustazioni, incontri con i produttori e percorsi gastronomici.

Dopo l'apertura ufficiale del Festival e l'inaugurazione dell'area espositiva dedicata alle aziende e agli artigiani del gusto, il programma entra nel vivo con le Masterclass, protagoniste della prima giornata.

Alle **ore 18.00 Luigi Buonansegna di Officine del Gusto** - Pignola (PZ), premiato con **3 Coni Gambero Rosso**, guiderà il pubblico alla scoperta del Gelato d'Autore, tra tecnica, ricerca e valorizzazione delle materie prime.

La serata sarà dedicata soprattutto alla **Pizza d'Autore**, con quattro grandi protagonisti dell'arte bianca contemporanea: **Francesco Pellegrino della Pizzeria Levante di Altamura (BA)**, **Massimiliano Prete, lievittista di Sestogusto Torino e Siviglia**, **Valentino Tafuri di 3Voglie Battipaglia (SA)** e **Giovanni Spera della Pizzeria Casarsa di Potenza**, interpreti di una pizza che unisce tradizione, innovazione e ricerca sugli impasti.

Accanto alle masterclass, CULTURAL propone esperienze dedicate alla degustazione e alla convivialità: nella **Sala Tasting il Cheese Tasting curato da Antonio Fracchiolla - Dr Cheese** accompagnerà gli ospiti alla scoperta del mondo caseario, mentre la **Cigar Experience curata da Enzo Scivetti del Club Amici del Toscano** offrirà un momento dedicato alla cultura della degustazione lenta e per finire una masterclass a cura di **Angelo Galasso** chef del ristorante Pane&Olio di Mons in Belgio.

Dalle ore **20.30 spazio allo Street Food Gourmet**, con le proposte di **chef Celso Laforgia, chef Francesco Leone, chef Antonio Fiore, Nicola Stella e Domenico Paolicelli, Rocco Rosa e Dr cheese Antonio Fracchiolla**, in un percorso che racconta la creatività della cucina italiana attraverso materie prime di qualità e interpretazioni contemporanee.

PROGRAMMA SABATO 25

LA GRANDE CUCINA D'AUTORE INCONTRA LA MIXOLOGY

La seconda giornata di **CULTURAL** prosegue nel segno dell'incontro tra alta cucina, ricerca e cultura del bere contemporaneo. Dalle ore **17.00**, gli spazi di **Tenuta Danesi** accoglieranno nuovamente il pubblico tra gli stand dei produttori e un programma ricco di appuntamenti dedicati ai protagonisti dell'enogastronomia italiana.

Sul palco delle **Masterclass** sarà protagonista la **Cucina d'Autore**, con alcuni tra gli interpreti più rappresentativi della ristorazione contemporanea.

Ad aprire il percorso sarà **Vitantonio Lombardo**, chef stellato del ristorante *Vitantonio Lombardo di Matera*, che porterà la propria visione di una cucina capace di unire territorio, memoria e ricerca.

Seguirà **Domingo Schingaro**, chef stellato del ristorante *Due Camini* di Borgo Egnazia a Savelletri (BR), con un racconto gastronomico che affonda le radici nella tradizione pugliese reinterpretata attraverso tecnica e contemporaneità.

Il programma proseguirà con **Eduardo Estatico** del ristorante **Artema di Matera**, **Niccolò Palumbo** del ristorante stellato *Paca di Prato* e **Luigi Salomone** già stellato, protagonisti di un percorso dedicato alla creatività della cucina italiana.

Accanto alla cucina, **CULTURAL** celebra anche il mondo della **Mixology**, con una serie di cocktail pairing affidati a bartender di talento: **Giuseppe Barone** di Matera, **Gianluca Tassielli** dell' **Arcimboldo Spirits&Fruit** di Bari, **Nacho Pappagallo** di Molfetta e **Marco Lorusso** accompagneranno il pubblico alla scoperta del dialogo tra miscelazione e cucina.

Non mancheranno gli appuntamenti dedicati alla degustazione: nella **Sala Tasting** tornerà il **Cheese Tasting** curato da **Antonio Fracchiolla - Dr Cheese**, mentre gli appassionati potranno partecipare al **Wine Tasting** guidato da **Giovanni Aiello - Enologo per Amore**, in un viaggio tra territori e identità produttive.

Dalle ore 20.30 spazio allo **Street Food Gourmet**, con le proposte di **chef Celso Laforgia**, **chef Antonio Fiore**, **Dr cheese Antonio Fracchiolla**, **chef Angelo Galasso** da Mons (Belgio) e la pizzaiola **Marilena Dioguardi**, protagonisti di un percorso dedicato alla cucina italiana informale di qualità.

Il programma potrebbe essere soggetto a variazioni non imputabili all'organizzazione

Gli espositori

Giovanni Aiello, Alta Murgia tartufi, Altevie, Anima Natura, Arrotino - Officina del coltello, Cantine Madonne delle Grazie, Pasta Caterina, Salumi Cervellera, Colli della Murgia, Dr Cheese A. Fracchiolla, Gt Carta, Molino Dallagiovanna, Orsini acqua e soda, Piana del Vento, Manifatture Sigaro toscano, Tricarico salumi, Birra Viola.

Partner

Tenuta Danesi, Vetera Matera, Arcimboldo Spirits&Fruit

Fornitori Ufficiali

Izzo Forni, Ladycucine, Royale Porcellane & Su Misura, Besound

Ufficio Stampa

press@culturalfestival.eu

CULTURAL FESTIVAL

24 - 25 luglio 2026

Orario 17:h00 - 24h00

TENUTA DANESI

Contrada Le Matine

Matera

Ingresso gratuito con registrazione obbligatoria on line su www.culturalfestival.eu