



Viaggio nelle
TERRE AUTENTICHE
di PIEMONTE

EMFC
MUSEOFUNGOCEVA



65^a MOSTRA INTERNAZIONALE DEL FUNGO

mostradelfungo.it

IL SALUTO DEL SINDACO DI CEVA

FABIO MOTTINELLI

La Mostra del Fungo è uno degli appuntamenti più identitari e autorevoli della nostra città: un evento che nel tempo ha saputo crescere, consolidarsi e conquistare un riconoscimento che oggi supera i confini locali, fino a diventare internazionale, con il riconoscimento dalla Regione Piemonte.

Per Ceva è un motivo di grande orgoglio e, insieme, una straordinaria responsabilità. Il fungo è infatti molto più di un prodotto della nostra terra: è un vero e proprio emblema del territorio, capace di raccontarne la ricchezza ambientale, la biodiversità, la cultura e il rapporto profondo tra uomo e natura.

La forza della Mostra sta però nella capacità di unire anime diverse: da una parte l'autorevolezza della ricerca scientifica, della conoscenza e dell'esposizione micologica, garantita dall'importante lavoro del Gruppo Micologico Cebano, che da sempre conferisce alla manifestazione quel rigore e quella competenza che ne costituiscono un tratto distintivo. Dall'altra, la dimensione più popolare e coinvolgente: la curiosità, la scoperta, l'enogastronomia, gli incontri e il piacere di vivere Ceva e il suo territorio.

È proprio questo equilibrio tra autorevolezza e leggerezza, conoscenza e divertimento, tradizione e capacità di rinnovarsi ad aver permesso alla Mostra di arrivare a questo importante traguardo.

Come Amministrazione comunale siamo orgogliosi di una manifestazione che contribuisce a dare prestigio a Ceva e che, ogni anno, porta il nostro nome e quello del nostro territorio ben oltre i confini della nostra comunità.

Un grazie va a tutte le Associazioni, agli espositori, ai commercianti, ai volontari, alle istituzioni e a tutti coloro che rendono possibile questo appuntamento.

Un ringraziamento a chi ci ha condotto fino qui dal passato: precedenti amministrazioni comunali, Associazioni, cittadini, tutti coloro che in tutti questi anni hanno lavorato per arrivare a questo riconoscimento, compresa l'attuale Amministrazione e i collaboratori degli Uffici comunali

A tutti, buon 65° anniversario della Mostra del Fungo e buona permanenza a Ceva.

IL SALUTO DELL'ASSESSORE ALLE MANIFESTAZIONI

LUCA PRATO

Quest'anno la Mostra del Fungo cambia passo: due giornate "piene", anticipate da un programma ampio e articolato e soprattutto... tante connessioni.

È proprio questa la parola che abbiamo scelto per raccontare l'edizione 2026.

Perché i funghi, in fondo, ci insegnano qualcosa di straordinariamente attuale: sotto i nostri piedi si estende infatti una delle reti di comunicazione più antiche del pianeta. Una trama immensa di filamenti fungini che attraversa il terreno e mette in relazione le radici, consentendo agli alberi di comunicare e di vivere una straordinaria forma di simbiosi. I funghi sono, in questo sistema, veri e propri architetti di una rete invisibile ma fondamentale.

Abbiamo voluto prendere questa immagine come metafora della Mostra: connettere. Connettere non soltanto le persone ai funghi, la conoscenza alla curiosità, la scienza all'esperienza, ma anche le persone tra loro, le istituzioni, le Associazioni, i commercianti, le attività economiche e le diverse realtà del nostro territorio.

Una Mostra, quindi, che non vuole soltanto celebrare il fungo, ma costruire relazioni e rafforzare una comunità. Perché chi conosce, valorizza e celebra il proprio territorio diventa anche un custode della sua identità e delle sue risorse.

In questa prospettiva assume un valore particolare la collaborazione con i commercianti cebani, che quest'anno abbiamo voluto coinvolgere ancora di più nel percorso della manifestazione. È un esempio concreto di come una grande iniziativa cittadina possa diventare patrimonio condiviso e occasione per mettere in rete competenze, attività e persone.

Due giornate, dunque, ma tante direzioni: la dimensione scientifica e quella divulgativa, l'enogastronomia e la cultura, la scoperta e il divertimento, il centro cittadino e il territorio.

Una rete, proprio come quella invisibile che vive sotto i nostri piedi.

Per questo il mio grazie va a tutti coloro che hanno contribuito a costruire questa edizione: al Gruppo Micologico Cebano, alle Associazioni, ai commercianti, agli espositori, alle istituzioni, ai volontari e a tutte le persone che hanno scelto di mettere a disposizione tempo, idee ed energie.

Grazie al territorio, perché una Mostra così può esistere soltanto quando un territorio sceglie di fare rete.

IL SALUTO DEL PRESIDENTE DEL GRUPPO MICOLOGICO GIORGIO RAVIOLO

In questo 2026 sono particolarmente emozionato e orgoglioso di portare il mio saluto come presidente del Gruppo Micologico Cebano. Per la 65^a edizione la Mostra del fungo di Ceva è stata riconosciuta internazionale come poche altre iniziative in Regione Piemonte.

Un traguardo importante raggiunto con la passione e la dedizione di tutti coloro che dal 1962 ad oggi si sono impegnati e si impegnano per mantenere l'elevato livello scientifico, e non solo, dell'evento. Vorrei accomunare tutti in un forte e riconoscente abbraccio. Chi ci ha già preceduto e chi continua oggi, raccogliendone il testimone. A rappresentare tutti, un ricordo con affetto e riconoscenza del nostro primo presidente, Ernesto Rebaudengo, e del suo successore, Giovanni Scola.

E' un traguardo, ma anche una tappa che ci impegna e ci sfida a dare il meglio di noi. I risultati si devono soprattutto alla collaborazione, all'impegno continuo e instancabile e alla passione di tutti i soci del sodalizio, senza i quali nulla ci sarebbe di quanto andiamo a presentare. Si tratta di una squadra dove ciascuno fa la propria parte, come in un'orchestra, dove da ogni strumento dipende il risultato dell'insieme.

Ciò avviene non solo in occasione della 65^a edizione della Mostra, ma anche nelle attività che portiamo avanti tutto l'anno, in crescendo nel tempo: dalle lezioni nelle scuole agli orti con i bambini, dal bosco didattico alla cura del giardino botanico, dalla presenza negli eventi, ai quali siamo invitati in molte città e paesi, fino al costituendo Museo del Fungo. Un sogno che Ceva, capitale della micologia, ha nel cassetto da decenni e che passo dopo passo sta diventando realtà, grazie alla proficua collaborazione con il Comune.

La Mostra e il Museo sono le due gemme più preziose del Gruppo Micologico Cebano, ma non sono le sole, appunto. Le attività si svolgono, infatti, praticamente in tutti i 12 mesi dell'anno. E con importanti risultati anche dal punto di vista sociale e umano.

Il Gruppo e la Mostra sono legati indissolubilmente alla città e al territorio. Un sincero ringraziamento all'Amministrazione comunale e a tutti coloro che a vario titolo contribuiscono alla manifestazione. E un grazie a chi, scegliendo di visitare Ceva il terzo fine settimana di settembre, dimostrerà di apprezzare i nostri sforzi di volontari esperti, che amano la città, la natura e il re del bosco.

LA MOSTRA DEL FUNGO DI CEVA STORIA DI UN'ECCELLENZA MICOLOGICA

La Mostra del Fungo di Ceva è uno degli appuntamenti micologici più rilevanti e longevi d'Italia. Con 65 anni di storia, è non solo un evento scientifico e divulgativo di primo piano, ma anche un simbolo dell'identità culturale del territorio cebano, che unisce tradizione, ricerca, educazione ambientale e valorizzazione del paesaggio.

LE ORIGINI. Tutto ha inizio nel 1962, quando un piccolo gruppo di appassionati di funghi e natura, legati ai boschi dell'Alta Valle Tanaro e della Langa, decide di trasformare la propria curiosità in un'esperienza collettiva. L'idea della Mostra nasce sotto "l'ala del municipio" fra amici, animati dalla voglia di dare slancio ai festeggiamenti estivi. Ernesto Rebaudengo, con un vecchio manuale di micologia, classifica i primi esemplari scientificamente, creando un'esposizione di circa 40 specie. La rassegna ha subito un riconoscimento internazionale, quando Marcel Botte e Jacques Lodolo, presidente e vicepresidente della Société Mycologique de l'Haute Maurienne di Modane, in Francia, partecipano a una delle prime edizioni, esprimendo ammirazione per il lavoro dei volontari cebani. L'incontro segna l'inizio della collaborazione tra il futuro Gruppo Micologico e gli esperti transalpini (che raggiunge il clou nel "trigemellaggio" anche con i colleghi svizzeri del Canton Ticino). Il Gruppo Micologico Cebano, uno dei primi in Italia, preceduto solo dal celebre "Bresadola" di Trento, viene fondato in modo ufficiale nel 1969. Già nel 1972 Ceva ospita il primo congresso nazionale dell'Unione Micologica Italiana, consacrando il suo ruolo nel panorama micologico.

UN GRANDE EVENTO. La Mostra non fu effimera. Nei decenni diventa una delle rassegne micologiche più prestigiose d'Italia e apprezzata a livello internazionale. Si trasferisce nei locali delle scuole elementari "Galliano", che permettono lo svolgimento indipendentemente dalle condizioni meteo. Accanto ai funghi, ci sono sipari dedicati a montagna, fiori, erbe officinali e sono proiettati i primi film autoprodotti dal gruppo. Dopo una breve parentesi nell'ex caserma "Galliano", nel 1979 c'è il "grande salto", trasferendosi sotto i portici medievali di via Marengo, location che gli conferisce un fascino particolare. La Mostra viene poi concentrata in una sola domenica di settembre (la terza), un cambiamento che si rivela vincente, attirando decine di migliaia di visitatori.

LA CORNICE ICONICA. I portici medievali del centro storico si dimostrano la cornice ideale per una mostra che nelle stagioni più propizie arriva a esporre oltre 400 specie micologiche, fresche e raccolte nei boschi del Cebano e della provincia, habitat ricco di biodiversità. Si aggiungono gli esemplari liofilizzati (raccolti in precedenza e trattati con il liofilizzatore, per conservarli con le medesime caratteristiche). Tutti classificati secondo i più moderni canoni scientifici.

I RICONOSCIMENTI. La crescita prosegue. Nascono le "Giornate Internazionali di Micologia", che coinvolgono esperti e appassionati da Francia, Svizzera, Belgio e Spagna, consolidando la Mostra come punto di ritrovo internazionale. Nel 2004 la Regione Piemonte le conferisce lo status di Mostra Mercato Regionale, seguito da quello di Mostra nazionale. Nel 2005 Ceva ospita il Comitato Scientifico Nazionale dell'A.M.B. (Associazione micologica

Bresadola), rafforzando ulteriormente la sua reputazione scientifica. Nel 2026 il riconoscimento di "internazionale", a valere dall'edizione 2026.

UN EVENTO PER TUTTA LA CITTÀ. La Mostra è il culmine di una settimana rdi manifestazioni: mercati, spettacoli, talk show, convegni, visite guidate, stand espositivi e animazioni nelle piazze. L'evento coniuga cultura scientifica e convivialità: degustazioni, cucina locale, laboratori per famiglie. Un ricco programma, che vede l'amministrazione comunale impegnata a organizzare iniziative e coordinare quelle delle varie associazioni e realtà locali.

POLO SCIENTIFICO E CULTURALE SENZA TEMPO. Oggi la Mostra del Fungo di Ceva non è solo una rassegna annuale, ma un istituto storico-vitale di divulgazione scientifica, conservazione ambientale e cultura locale. È il frutto dell'impegno condiviso di volontari, studiosi, amministratori e cittadini, che hanno trasformato un'intuizione tra amici in una delle realtà micologiche più significative d'Europa. Con il passare degli anni, la Mostra è diventata una istituzione culturale, capace di attrarre micologi, studenti, curiosi e appassionati da tutta Italia. Ed è anche un esempio virtuoso di come una piccola iniziativa locale possa diventare, con il tempo e la passione, un grande evento nazionale. È un punto d'incontro tra scienza, tradizione, educazione ambientale e cultura del territorio.

IL MUSEO DEL FUNGO E IL GIARDINO BOTANICO. Una tappa storica si aggiunge nel 2024, in occasione della 63ª edizione della Mostra, con l'inaugurazione del primo lotto del Museo del Fungo, all'interno del restaurato ex convento dei Cappuccini. Il museo, voluto fortemente dal Gruppo Micologico e dal Comune, ospiterà a regime una collezione permanente di esemplari, materiali e ricostruzioni multimediali, strumenti di ricerca e pannelli didattici. Accanto ad esso, è stato realizzato il Giardino Botanico "Frate Francesco Maria Bono", che raccoglie specie arboree autoctone e piante officinali (nel chiostro "Riccardo Luciano"), in un percorso accessibile e pensato per grandi e piccoli. La Mostra si è evoluta in un polo scientifico e culturale permanente, fruibile da scuole, studiosi e turisti.

IL GRUPPO MICOLOGICO, "MISSIONE NATURA"

Le attività del Gruppo Micologico Cebano "Rebaudengo-Peyronel" onlus si ispirano alla salvaguardia della natura, alla valorizzazione dell'ambiente e alla diffusione della cultura micologica. Quello di Ceva è stato il secondo Gruppo Micologico in Italia (dopo il Bresadola di Trento) a vedere la luce ed è una delle realtà più longeve e significative nel panorama micologico italiano. Un gruppo che non è solo un'associazione di appassionati: è un punto di riferimento scientifico, culturale e sociale per la città di Ceva.

LE ORIGINI. La storia comincia nel 1962 (con la costituzione formale nel 1969), grazie all'iniziativa di un gruppo di amici cebani uniti dalla passione per la natura e i funghi, animati da spirito di osservazione e condivisione. Ne nacque una realtà che, ancora oggi, porta avanti un'idea tanto semplice quanto potente: conoscere per rispettare la natura. Il primo anno venne organizzata la Mostra del Fungo, per ridare smalto ai festeggiamenti di fine estate della città. Quella che, iniziata come un'esposizione locale di esemplari raccolti nei boschi, allestita sotto l'ala del municipio, negli anni è diventata una manifestazione scientifica riconosciuta a livello regionale e nazionale.

Nei primi Anni Settanta, il Gruppo concorse all'istituzione dell'Unione Micologica Italiana, in qualità di seconda associazione ufficialmente fondata in Italia, e nel 1972 la città ospitò il primo congresso nazionale della stessa Unione, entrando a pieno titolo nel gotha della micologia. Poi l'avvio delle "Giornate Internazionali di Micologia", con la presenza di micologi e studiosi da Francia, Svizzera, Belgio, Spagna e da tutta Italia.

La storia ormai conta 65 anni. Dalle esposizioni nei locali delle scuole elementari Galliano a quelle nell'ex caserma, fino alla scelta della suggestiva cornice dei portici medievali di via Marenco. Poi i rapporti di amicizia e collaborazione con altre associazioni micologiche di Francia e del Canton Ticino (è del 1991 il tri-gemellaggio con il Ticino e la Maurienne) e con studiosi di tutta Europa.

LA CRESCITA. Il primo presidente del Gruppo Micologico Cebano (che a metà degli Anni '70 fu intitolato al botanico Beniamino Peyronel, grande amico della rassegna cebana) è stato Ernesto Rebaudengo, appassionato e studioso di entomologia, che con un manuale ha iniziato lo studio di questa scienza e la classificazione degli esemplari. Intorno a lui si è formato il nucleo portante del sodalizio. Alla sua morte, nel 2000, gli è subentrato Giovanni Scola, in carica fino a quando gravi problemi di salute l'hanno costretto a rinunciare. Nell'autunno 2016 è stato eletto Giorgio Raviolo, in carica a tutt'oggi. All'intitolazione del Gruppo a Peyronel si è aggiunta quella a Rebaudengo.

L'APPROCCIO RIGOROSO E DIVULGATIVO. Contraddistingue il Gruppo Micologico Cebano l'equilibrio tra rigore scientifico e passione divulgativa.

Ogni fungo esposto è identificato con precisione, accompagnato da schede informative e, negli ultimi anni, da materiali digitali e multimediali. La Mostra include erbe spontanee commestibili e velenose, essenze arboree, pannelli didattici e spazi interattivi soprattutto per bambini e ragazzi. Fra le particolarità, nel 2010 il Gruppo si è dotato di un liofilizzatore professionale, che permette la conservazione a lungo termine di molti esemplari da osservare come se raccolti il giorno stesso.

La Mostra del Fungo è solo la punta dell'iceberg di un lavoro che continua tutto l'anno, fatto di ricerca, raccolta, documentazione, tutela ambientale e divulgazione. Il Gruppo Micologico Cebano è oggi una comunità attiva e dinamica, che promuove:

- Corsi di formazione micologica
- Escursioni guidate nei boschi
- Serate a tema e incontri con esperti
- Attività con le scuole del territorio
- Partecipazioni a iniziative ed eventi sul territorio e in altre città
- Collaborazioni con università e altri gruppi scientifici
- Allestimento e gestione del Museo del Fungo
- Gestione e cura del Giardino botanico con gli orti didattici
- Attività nel bosco didattico
- Organizzazione della rassegna letteraria estiva "Un libro in giardino" (con l'associazione storico-culturale "Ceva nella storia").

IL MUSEO DEL FUNGO

Come naturale evoluzione del percorso pluridecennale del Gruppo Micologico Cebano e del territorio, con gli sforzi e l'impegno di tante persone, alcuni anni fa viene ripresa l'idea (già accarezzata nei decenni scorsi da Ernesto Rebaudengo e Giovanni Scola) di istituire a Ceva il Museo del Fungo. Si individua come sede l'ex convento dei Padri Cappuccini. Il progetto vede protagonisti il Comune di Ceva e il Gruppo stesso.

Il Museo (realizzato e allestito a lotti, come impongono le disponibilità economiche) vuole rappresentare un punto di riferimento per le attività del sodalizio, un centro studi, un luogo dove i visitatori (studiosi, appassionati, studenti, insegnanti e turisti) possono osservare e conoscere l'affascinante mondo dei funghi, del bosco e dell'ambiente. Nell'ottica turistica, l'obiettivo è quello di renderlo capace di attrarre turismo privato, di famiglie, scientifico, di operatori del settore, ma anche di inserirlo nei programmi e nei calendari del turismo scolastico di breve e medio raggio.

Il Museo è da considerarsi altresì come un "contenitore" di materiale, documenti d'archivio, raccolte (a disposizione per lo studio e la visita). Il Gruppo Micologico Cebano (che allestisce e gestisce il Museo su incarico del Comune) dispone di materiale fotografico, archivistico, documentale e bibliografico, collezioni scientifiche di funghi ed essenze arboree, erbario con oltre 5.000 "exsiccata" di funghi raccolti in un cinquantennio (che da poco i volontari hanno terminato di catalogare digitalmente), lasciti, raccolte scientifiche e documenti. Nelle sale saranno esposti cimeli e curiosità, con ricostruzioni ambientali multimediali di ultima generazione (come bosco, aree peculiari del territorio, tartufaie) e legati alla tradizione. Sono previsti spazi dedicati all'enogastronomia legata al fungo, alla storia del Gruppo e della Mostra internazionale del Fungo di Ceva, all'esposizione scientifica di esemplari, del mondo del bosco e dell'ambiente. Già sono allestiti (ma in costante divenire stagionale) il chiostro delle erbe intitolato al prof. Riccardo "Dado" Luciano e il giardino botanico dedicato a frate Francesco Maria Bono. E sono previsti spazi rivolti ai bambini.

Il tutto con sguardo museale tradizionale, ma soprattutto aperto alle nuove tecnologie e alla multimedialità. Raccoglie il patrimonio di più di 60 anni di attività, passione e studio. Rappresenta l'evoluzione e la sfida del Gruppo Micologico nel terzo millennio. Sono già visitabili al piano terreno il bookshop, i monitor sulla storia della città, la sala multimediale (con i video su mondo del fungo, Gruppo Micologico e Mostra del Fungo), il corridoio delle locandine, lo spazio delle "stagioni dei funghi" e la "linea del tempo". E ogni anno, compatibilmente con le disponibilità economiche, si provvederà a integrare e ampliare le esposizioni. Passo dopo passo.

IL PRIMO LOTTO. Ottenuto il nullaosta della Soprintendenza, al progetto strutturale (firmato dall'architetto Lorenzo Ferro Forte) è seguito quello degli allestimenti interni, affidato alle professionalità della prestigiosa "Officine delle Idee" di Torino, diretta dall'architetto Diego Giachello. Così, dopo il recupero e l'apertura del Giardino botanico e del chiostro delle erbe, in occasione della Mostra nazionale del Fungo 2024 è stato inaugurato il primo lotto espositivo. Occupa il piano terreno dell'ex convento (esclusa la porzione sede del Gruppo civico di Protezione civile), con ingresso dal passo carraio. Passo che è stato altresì recuperato con interventi di ripristino su muratura e cancellata e l'installazione dell'insegna illuminata con il logo del Museo. Nella hall hanno spazio l'accoglienza, i servizi (anche per disabili), la biglietteria, il bookshop e alcune curiosità naturalistiche. Di lì inizia il percorso con la parte d'inquadramento storico e monitor che rimandano immagini e riproduzioni relativi

alla storia di Ceva, del suo territorio e dell'ex convento. S'imbocca quindi il corridoio, dove si trova la suggestiva "linea del tempo", che riporta una curiosità a livello mondiale, nazionale e locale per ciascun anno dal 1962 (nascita della Mostra e del Gruppo) al 2024. Nell'altra "manica" sono esposte una decina di locandine originali fra le più significative delle vicende della Mostra micologica, mentre uno schermo propone tutte le locandine dell'evento dal 1962 al 2024. C'è, poi, la sala video, con un grande monitor che documenta visivamente la crescita di varie specie di funghi; sulle pareti altri sette schermi raccontano il Gruppo Micologico Cebano, la Mostra (con immagini anche d'epoca), il mondo dei funghi e il Museo che verrà.

IL SECONDO LOTTO. In occasione della Mostra nazionale del Fungo 2025 è stato inaugurato il secondo lotto di allestimenti interni, che va a completare il piano terra del complesso. Si tratta dell'installazione artistica (sempre a cura dell'"Officine delle Idee") di una settantina di esemplari di funghi in resina della collezione che appartiene al Gruppo Micologico, realizzata negli Anni Sessanta e Settanta del secolo scorso e donata da Mario Strani***

**** Chi era Mario Strani. Trasferitosi da Verona a Pinerolo nel 1944, vi trascorse la vita come medico dentista, fino al 2000, quando morì. I suoi interessi, abilità e creatività lo portarono a realizzare migliaia di modelli di funghi partendo da esemplari naturali ed impiegando tecniche particolari da lui stesso inventate e perfezionate. Frequentò a lungo la Mostra di Ceva.*

Una parte di questa installazione è dedicata alle stagioni di funghi, l'altra ha carattere più generale (tutto accompagnato da foto e didascalie). L'intervento del secondo lotto si completerà con la messa in sicurezza dell'accesso al chiostro delle erbe anche per i visitatori diversamente abili.

LE RISORSE. La realizzazione del Museo del Fungo si deve agli interventi finanziari del Comune di Ceva, della Regione, della Fondazione Cassa di risparmio di Cuneo, della Fondazione Cassa di risparmio di Torino, del Gal Mongioie, del Banco Azzoaglio di Ceva e del Gruppo Micologico Cebano. Alcuni cittadini benefattori, infine, hanno scelto di sostenere il Museo e il giardino botanico con risorse, essenze da piantumare e "pezzi" da esporre.

LA SEDE. Il convento dei Cappuccini di Ceva, donato dalla Regolare Provincia del Piemonte dei Frati Minori al Comune, per farne la sede museale. L'ex complesso religioso vanta un percorso attraverso quattro secoli di storia, dalla fondazione rinascimentale fino alla trasformazione contemporanea in museo.

1577 — 1582: Fondazione del convento. Eleonora della Rovere dona delle terre nella parte orientale della città ai Padri Cappuccini di Genova. Con il sostegno dei fedeli e della pubblica amministrazione locale, nel 1582 vengono completati i lavori di costruzione del convento e della sua chiesa.

1612 — 1866: Il duca Carlo Emanuele I di Savoia stabilisce nuove regole per l'accoglienza dei monaci. La struttura subisce danni e restauri significativi. Nel 1802 il monastero viene temporaneamente trasformato in orfanotrofio femminile. Nel 1866 la legge Siccardi porta alla chiusura definitiva e alla vendita.

1903 — 1912: Nel 1903 don Eugenio Michelotti riscattò i fabbricati del convento, grazie alle elargizioni dei cebani. Si adoperò per il rifacimento della chiesa con una nuova facciata. Michelotti faceva parte della congregazione degli Oratoriani di San Filippo Neri: la chiesa e il

convento per un po' di tempo vennero chiamati "dei Filippini". Poi i Padri rimisero gli edifici religiosi ai Cappuccini che vi trasferirono una loro piccola comunità da Lione. Nel 1912 rientrarono i frati piemontesi, che vi rimasero fino al 2012. Data della chiusura obbligata, per la carenza di vocazioni e il numero ridotto di religiosi.

2012: La fine di un'epoca e un nuovo inizio. Dopo oltre 400 anni di presenza spirituale, nel 2012 il convento chiude come casa religiosa per mancanza di vocazioni. La sua preziosa eredità a favore del territorio continua a vivere nel Museo del Fungo, che celebra la biodiversità locale e la ricca cultura della micologia del territorio.

IL GIARDINO BOTANICO “FRATE FRANCESCO MARIA BONO” DI CEVA

STORIA, RINASCITA E VOCAZIONE CULTURALE DI UN LUOGO SPECIALE. Nel cuore di Ceva, nell'antico convento dei Cappuccini, sorge un luogo carico di storia, memoria e vita: il Giardino Botanico “Frate Francesco Maria Bono”, che unisce natura, spiritualità, scienza e cultura, per conservare e raccontare il legame profondo tra uomo, ambiente e biodiversità.

LE RADICI: DAL CONVENTO ALLA COMUNITÀ. Le origini del giardino affondano nel 1582, quando venne fondato il convento. Per oltre 4 secoli i frati coltivarono orti e frutteti nei terreni adiacenti, ricavandone non solo il sostentamento quotidiano, ma anche erbe medicinali e piante officinali utilizzate nella cura e nell'assistenza ai più deboli. Fino alla chiusura nel 2012, il convento fu punto di riferimento spirituale e sociale per l'intera comunità.

LA RINASCITA. Dopo la chiusura del convento, il Comune di Ceva ottenne in comodato l'immobile e avviò un importante progetto di recupero e valorizzazione, collocandovi in un'ala il Gruppo comunale di Protezione civile. Obiettivo ambizioso: trasformare l'ex convento in un polo culturale e scientifico permanente, integrando al suo interno un Museo del Fungo, fortemente voluto dal Gruppo Micologico Cebano, e un giardino botanico didattico aperto a tutti. Nel giugno 2021, grazie al lavoro dei volontari e al sostegno delle istituzioni, s'inaugurò il nuovo Giardino Botanico, intitolato a frate Francesco Maria Bono, in memoria del suo amore per la terra e per il convento (una delle figure dei religiosi più amate, a partire dal 1986 si prese quotidianamente cura dell'orto conventuale con dedizione e umiltà, lasciando un ricordo indelebile nei cuori dei cebani).

UN GIARDINO VIVO, PER TUTTI. Il giardino non è una semplice esposizione di piante, ma uno spazio dinamico, educativo e inclusivo, pensato per scuole, turisti, cittadini e studiosi. Conta:

- un orto didattico con erbe officinali, aromatiche e piante commestibili;
- un frutteto con varietà locali tradizionali;
- un prato per impollinatori, dedicato ad api e farfalle;
- un roseto con una ventina di varietà certificate;
- un pergolato con vite e un “angolo di San Francesco” a richiamare la spiritualità del luogo;
- aiuole stagionali, piante micorizziche e sentieri botanici;
- un “incubatoio delle piantine” per la coltivazione delle nuove specie.

LE CURIOSITA'. Oltre alle specie locali, il giardino “accoglie” alcuni “ospiti”: dalle rose di un vivaio di Sanremo alla lavanda delle colline di Sale San Giovanni. Ma anche qualche curiosità, proveniente da luoghi suggestivi, per vari motivi: un'agave dal Trapanese, esemplari di oleandri e canna indica dalla Reggia di Caserta, una quercia dal lager di Mauthausen, una specie di sedum (pianta grassa) da Sant'Anna di Stazzema.

UN LUOGO DI CULTURA E MEMORIA. Negli ultimi anni, il Giardino è divenuto anche sede di eventi culturali di rilievo: la rassegna estiva “Un libro in giardino” ha trasformato l'area in un salotto letterario sotto le stelle, dove scrittori e pubblico si incontrano tra profumi di fiori e

suoni della natura. Nel 2022, il giardino ha ricevuto la visita del presidente della Regione Piemonte, Alberto Cirio, che ne ha elogiato il valore educativo e simbolico, sottolineando il ruolo centrale del progetto nella valorizzazione culturale del territorio.

UN GIARDINO CHE UNISCE PASSATO E FUTURO. Il Giardino botanico è oggi un esempio virtuoso di rigenerazione urbana, valorizzazione culturale e sostenibilità ambientale. Un luogo in cui la storia dialoga con la scienza, la spiritualità incontra la natura e la memoria si fa futuro. Chi entra in questo spazio silenzioso e rigoglioso, tra le antiche mura del convento e le piante che crescono con cura e rispetto, non trova solo un giardino, ma una testimonianza vivente di amore per la terra, per la conoscenza e per la bellezza.

UNA PARTE DEL MUSEO DEL FUNGO. Con l'apertura del Museo del Fungo di Ceva nel 2024, il giardino è divenuto a tutti gli effetti un'estensione naturale e didattica del percorso museale. Insieme, a progetto completato, museo e giardino offriranno un'esperienza completa: dalla classificazione scientifica dei funghi alle piante con cui questi interagiscono nel bosco, dai cicli stagionali agli usi alimentari e terapeutici delle piante. Una parte dell'area verde, il "Chiostro delle Erbe", è dedicata alla memoria del prof. Riccardo "Dado" Luciano, figura di riferimento nella ricerca micologica locale.

IL BOSCO DIDATTICO

Da qualche anno il Gruppo Micologico Cebano si avvale anche di un bosco didattico, sulle colline tra Ceva e Lesegno, messo a disposizione dal proprietario. La presenza del bosco permette di studiare “in campo” la biodiversità locale, in tutte le sue specificità: flora (micologica in particolare) e fauna, nel loro andamento stagionale, a seconda – per esempio – delle precipitazioni, della siccità, delle temperature e di ogni altra variante ambientale. Una serie di elementi fondamentali per approfondire lo studio della micologia e delle essenze arboree legate al suo mondo.

Il bosco è anche meta di visite da parte di scolaresche del territorio, soprattutto a completamento dei percorsi connessi agli orti didattici del Giardino botanico del Museo del Fungo. I volontari esperti del Gruppo Micologico rimangono a disposizione per accompagnare nelle visite, fornendo informazioni e approfondimenti. Ed è in corso l’allestimento del bosco stesso dal punto di vista scientifico, con la collocazione di tabelloni illustrativi e cartellini per la classificazione di alberi e piante.

Da aggiungere, a completare il quadro delle attività nel settore, il crescente ampliamento della collaborazione con le scuole locali (per lezioni in classe nei vari istituti) e con il Centro di Addestramento dei Carabinieri Forestali (per incontri di formazione micologica destinati ai militari che frequentano i corsi nella caserma “Galliano”).

IL PIATTO DA RICORDARE

Dal 1977 il Gruppo Micologico Cebano realizza un piatto commemorativo (in numero limitato di pezzi) per ogni edizione della Mostra del Fungo. Il disegno del fungo sopra riprodotto reca la firma di Ernesto Rebaudengo (considerato uno dei migliori disegnatori scientifici al mondo di funghi dal vivo) nella prima parte della serie, fino alla sua prematura scomparsa. Un'“eredità” poi raccolta da Maurizio Galliano, grafico e socio del Gruppo. A questo passaggio di testimone si deve il cambio di stile nello sviluppo della collezione. Perché tali sono i piatti commemorativi: pezzi da collezione.

La serie completa delle specie rappresentate:

1977 *Lyophyllum fumosum*
1978 *Russula virescens*
1979 *Boletus regius*
1980 *Cystoderma cinnabarinum*
1981 *Rhodopaxillus nudus*
1982 *Mitrophora hybrida*
1983 *Clavaria aurea*
1984 *Cortinarius praestans*
1985 *Rozites caperata*
1986 *Boletus luteus*
1987 *Russula aurata*
1988 *Krombholziella aurantiaca*
1989 *Cantharellus lutescens*
1990 *Gomphus clavatus*
1991 *Lyophyllum decastes*
1992 *Armillaria mellea*
1993 *Lactarius deliciosus*
1994 *Laccaria amethystaea*
1995 *Clitocybe geotropa*
1996 *Chroogomphus helveticus*
1997 *Amanita caesarea*
1998 *Coprinus comatus*
1999 *Clitocybe odora*
2000 *Amanita fulva*
2001 *Boletus pinicola*
2002 *Hygrophorus russula*
2003 *Boletus erithropus*
2004 *Macrolepiota procera*
2005 *Cantharellus cibarius*
2006 *Boletus edulis*
2007 *Suillus grevillei*
2008 *Tricholoma portentosum*
2009 *Hygrocybe punicea*
2010 *Boletus aereus*
2011 *Amanita muscaria*
2012 *Amanita phalloides*
2013 *Stropharia aeruginosa*
2014 *Russula lundellii*
2015 *Boletus calopus*
2016 *Leccinum lepidum*

2017 *Armillaria Tabescens*
2018 *Morchella vulgaris*
2019 *Grifola frondosa*
2020 *Albatrellus pes-caprae*
2021 *Rubroboletus dupainii*
2022 *Lactarius salmonicolor*
2023 *Russula cyanoxantha*
2024 *Clathrus ruber*
2025 *Calocybe gambosa*
2026 *Rhodotus palmatus*

DI CHI SI TRATTA

Il *Rhodotus palmatus* è conosciuto anche con il nome italiano di “pesca rugosa”

Etimologia

Rhodotus deriva dal greco antico *rhodon* (ῥόδον), che significa rosa. Questo termine descrive la tipica colorazione rosa-albicocca del carpoforo e delle spore. *Palmatus* deriva dal latino *palmatus*, che significa palmato (simile al palmo di una mano), riferimento all'aspetto disteso, lobato o espanso del cappello negli esemplari adulti.

Caratteristiche principali

Fungo raro della famiglia delle *Physalacriaceae*, ha un cappello che ricorda una piccola pesca o un'albicocca, con una colorazione che va dal rosa vivo all'arancione. La superficie è gelatinosa, gommosa e percorsa da venature e pieghe a reticolo. Cresce su legno marcescente di alberi a foglie caduche (specialmente olmi). Non è considerato un fungo commestibile, ma non è neanche velenoso o mortale; ha un sapore sgradevole e una consistenza dura. Essendo una specie rara in declino, è inserita nelle liste rosse di vari Paesi europei.

“RADICI IN TAVOLA”: QUATTRO APPUNTAMENTI DEDICATI ALL’ENOGASTRONOMIA ASPETTANDO LA MOSTRA INTERNAZIONALE DEL FUNGO

Il fungo protagonista delle tavole autunnali. Non si può parlare di fungo se non abbinandolo al suo indiscusso valore enogastronomico, e la Mostra Internazionale del Fungo di Ceva è il luogo ideale in cui parlare di cucina e sapori della tradizione.

Proprio per questo, l’edizione 2026 propone nel suo cartellone un ciclo di appuntamenti intitolati “Radici in tavola”. Il nome, particolarmente evocativo, rimanda alla mente i colori, i profumi e le consistenze del bosco, dove proprio le radici degli alberi cullano e ospitano i funghi, ma ovviamente rappresentano anche il legame con un territorio che ha saputo fare del buon cibo un tratto distintivo.

Martedì 8, martedì 15 e mercoledì 16 settembre i portici sotto il Comune, in piazza Vittorio Emanuele II, ospiteranno tre cene dedicate proprio alla cucina del territorio e al “re del bosco”. Protagoniste tre chef d’eccezione, che hanno saputo promuovere il cebano con i loro ristoranti. I menù saranno infatti preparati rispettivamente da Vilma Forneris della Vecchia Osteria di Castellino Tanaro, Clelia Salvetti della Trattoria Salvetti di Paroldo e, infine, Anna Maria Manuello dell’agriturismo Cascina Raflazz, sempre di Paroldo.

Giovedì 10 settembre alle ore 21, invece, presso il Teatro Carlo Marengo (via Cardinale Francesco Adriano, 1), una tavola rotonda tra ristoratori porrà il focus sul radicamento territoriale e la gestione di attività di ristorazione, mantenendo saldo ciò che si è appreso dalle generazioni precedenti ma, al contempo, affrontando un mercato e una clientela che cambiano velocemente. Ospiti dell’evento “Radici in tavola” saranno infatti le e gli chef di Cascina Raflazz, Da Mollo (Torresina), Trattoria Salvetti, Vecchia Osteria, Trattoria Da Lele (Murazzano) e ristorante Del Peso (San Michele Mondovì), insieme a Nadia Carena a nome del CFP Cebano-Monregalese. Moderati dal cuoco e professore Paolo Pavarino, gli ospiti si confronteranno sulle sfide della ristorazione di oggi e di domani, e di come questa possa essere mantenuta solida e florida solo attraverso la qualità dei prodotti e l’unicità delle lavorazioni.

Si ricorda che le cene inizieranno tutte alle ore 20, il costo del menù è di euro 50,00, sono previsti 50 posti per cena di cui 40 prenotabili al link di Eventbrite e 10 chiamando direttamente il Comune al numero 0174/721623.

Di seguito i link a cui accedere per le prenotazioni:

Cena dell’8 settembre: [https://www.eventbrite.it/e/0809-radici-in-tavola-vilma-forneris-tickets-1999195184614?](https://www.eventbrite.it/e/0809-radici-in-tavola-vilma-forneris-tickets-1999195184614?aff=oddtcreator&utm_source=ig&utm_medium=social&utm_content=link_in_bio&fbclid=PA)

[b21jcAUDVjBwZG9mAmV4dG4DYWVtAjExAHNyGMGYXBwX2lkDzU2NzA2NzM0MzM1MjQyNwABp2KNj9kDnHr9BiD74hEKDk0AP8kNbqmiyFKP8rsi_RQ9dN66N_16QsQ2WG-F_aem_U_GRGndh12N8I9o_XS1T9Q](https://www.eventbrite.it/e/0809-radici-in-tavola-vilma-forneris-tickets-1999195184614?aff=oddtcreator&utm_source=ig&utm_medium=social&utm_content=link_in_bio&fbclid=PA)

Cena del 15 settembre: [https://www.eventbrite.it/e/1509-radici-in-tavola-clelia-salvetti-tickets-1999267892084?](https://www.eventbrite.it/e/1509-radici-in-tavola-clelia-salvetti-tickets-1999267892084?aff=oddtcreator&utm_source=ig&utm_medium=social&utm_content=link_in_bio&fbclid=PA)

[b21jcAUDVjBwZG9mAmV4dG4DYWVtAjExAHNyGMGYXBwX2lkDzU2NzA2NzM0MzM1MjQyNwABp2KNj9kDnHr9BiD74hEKDk0AP8kNbqmiyFKP8rsi_RQ9dN66N_16QsQ2WG-F_aem_U_GRGndh12N8I9o_XS1T9Q](https://www.eventbrite.it/e/1509-radici-in-tavola-clelia-salvetti-tickets-1999267892084?aff=oddtcreator&utm_source=ig&utm_medium=social&utm_content=link_in_bio&fbclid=PA)

[jQyNwABp2KNj9kDnHr9BiD74hEKDk0AP8kNbqmiyFKP8rsi_RQ9dN66N_16QsQ2WG-F_aem_U_GRGndh12N8I9o_XS1T9Q](https://www.facebook.com/anna.maria.manuello/?fbclid=PAaem_U_GRGndh12N8I9o_XS1T9Q)

Cena del 16 settembre: [https://www.eventbrite.it/e/1609-radici-in-tavola-anna-maria-manuello-tickets-1999268795787?](https://www.eventbrite.it/e/1609-radici-in-tavola-anna-maria-manuello-tickets-1999268795787?aff=oddtcreator&utm_source=ig&utm_medium=social&utm_content=link_in_bio&fbclid=PAaem_U_GRGndh12N8I9o_XS1T9Q)

[aff=oddtcreator&utm_source=ig&utm_medium=social&utm_content=link_in_bio&fbclid=PAaem_U_GRGndh12N8I9o_XS1T9Q](https://www.facebook.com/anna.maria.manuello/?fbclid=PAaem_U_GRGndh12N8I9o_XS1T9Q)
[b21jcAUDVnFwZG9mAmV4dG4DYWVtAjExAHNyGMGYXBwX2lkDzU2NzA2NzM0MzM1MjQyNwABp2KNj9kDnHr9BiD74hEKDk0AP8kNbqmiyFKP8rsi_RQ9dN66N_16QsQ2WG-F_aem_U_GRGndh12N8I9o_XS1T9Q](https://www.facebook.com/anna.maria.manuello/?fbclid=PAaem_U_GRGndh12N8I9o_XS1T9Q)

IL FUNGO D'ORO

Ogni anno alla Mostra del Fungo il Comune di Ceva consegna il suo massimo riconoscimento, il "Fungo d'oro", a chi, per varie e differenti ragioni, si dimostra di notevole aiuto e importanza per la Città di Ceva. La premiazione avviene durante la cerimonia di inaugurazione della Mostra, dunque sabato 20 settembre, in piazza del Municipio. Chi il protagonista? Sarà una sorpresa che il sindaco Fabio Mottinelli svelerà solo al momento della consegna. Ricordando che, da due edizioni, l'amministrazione comunale ha deciso che saranno premiati sempre un uomo e una donna, nel rispetto della parità di genere.

L'ALBO D'ORO

- 1999 – Giuseppe Grosso (giornalista La Stampa)
- 2000 – non assegnato (lutto per la morte di Ernesto Rebaudengo)
- 2001 – Giacomo Oddero (presidente della Fondazione Crc, già presidente della Camera di commercio)
- 2002 – Giovanni Quaglia (presidente della Provincia di Cuneo)
- 2003 – Giuseppe Di Croce (direttore generale del Corpo Forestale dello Stato)
- 2004 – Enzo Ghigo (presidente della Regione Piemonte)
- 2005 – Emilio Lombardi (vicepresidente della Provincia di Cuneo)
- 2006 – Giuseppe Ballauri (vicepresidente della Fondazione Crc, presidente del Gal Mongioie)
- 2007 – Raffaele Costa (presidente della Provincia di Cuneo, già ministro)
- 2008 – Michelino Davico (sottosegretario all'Interno)
- 2009 – Natale Carlotto (già senatore)
- 2010 – Alberto Cairo (fisioterapista Cri internazionale in Afghanistan) – e Premio alla memoria a Silvio Gamba (già vicesindaco)
- 2011 – Francesco Azzoaglio (amministratore dell'omonimo Banco di credito)
- 2012 – Armando Gallo (ex assessore e volontario benemerito)
- 2013 – Cesare Patrone (capo nazionale del Corpo Forestale)
- 2014 – Silvio Faroppa (operaio comunale in pensione)
- 2015 – Giuseppe Raviola (storico componente della Filodrammatica cebana)
- 2016 – Giovanni Scola (presidente Gruppo Micologico Cebano)
- 2017 – Domingo Brizio (fondatore del basket a Ceva)
- 2018 - Maurizio Taramasso (giovane cardiocirurgo premiato in ambito internazionale)
- 2019 – Alberto Cirio (presidente della Regione Piemonte)
- 2020 – non consegnato (forma ridotta per emergenza Covid)
- 2021 – Tanchi Michelotti (professore in pensione, ex assessore comunale e pittore di fama)
- 2022 – Mario Barello (direttore del Cfp per quarant'anni)
- 2023 – Ordine dei Padri Cappuccini (nell'anno della loro partenza da Ceva dopo secoli di presenza e impegno per la comunità)
- 2024 – Anna Ardissono (servizi sociali, impegno per le donne) – Premio alla memoria a Pietro Contegiacomo (ideatore di numerose iniziative per il territorio e l'inclusione)
- 2025 – Simona Giacosa (direttore sede del Cfp di Ceva) – Alex Barbero (sportivo, campione di bmx)
- 2026 ???**

LA MOSTRA IN PILLOLE

SPETTACOLO E RISATE CON GLI AUTOGOL

Gli Autogol (Michele Negroni, Alessandro Iraci e Alessandro "Rollo" Trolli) portano a Ceva il loro inconfondibile mix di comicità, satira e passione per il calcio con "Autogol Quiz Show", uno show di animazione e quiz sul calcio giocato insieme al pubblico, tra domande, gag, e le imitazioni che li hanno resi famosi sul web. Uno spettacolo pensato per gli appassionati, ma capace di divertire anche chi semplicemente ama ridere. Perché, con gli Autogol, il calcio diventa davvero spettacolo!

Lo spettacolo è previsto per giovedì 17 settembre alle ore 21 in piazza Vittorio Emanuele II. Ingresso libero.

IL TRENINO ALLA SCOPERTA DEL FORTE

Torna anche quest'anno il suggestivo viaggio in trenino verso il Forte di Ceva, un modo piacevole e originale per raggiungere uno dei luoghi più affascinanti e meno conosciuti della città. Il servizio accompagnerà i visitatori alla scoperta del complesso fortificato, già protagonista delle passate edizioni della Mostra. Il Forte di Ceva racconta una storia lunga e stratificata: nato come presidio strategico per il controllo della valle e dei valichi, ha conosciuto nel tempo una duplice vocazione, militare e religiosa, prima della definitiva demolizione nel 1801 per ordine dell'esercito napoleonico. Oggi le sue vestigia offrono un percorso immerso nel verde, tra storia, natura e straordinari punti panoramici sulla città e sul territorio circostante. Un'occasione per conoscere Ceva da una prospettiva diversa e raggiungere, a bordo del trenino, un autentico pezzo della sua memoria.

Il trenino al Forte sarà attivo nelle giornate di sabato e domenica con partenze a mezz'ora l'una dall'altra da piazza San Francesco (servizio a pagamento). Il trenino sarà a disposizione delle Scuole primarie nella giornata di lunedì

LA PRIMA DEL DOCUMENTARIO "FRANCO"

Verrà proiettato in prima assoluta il documentario intitolato "Franco", che è stato realizzato dal Gruppo Micologico Cebano in occasione della Mostra internazionale del Fungo 2026. Un lavoro che è durato due anni e ha impegnato i volontari del Gruppo nella raccolta di interviste e testimonianze sul territorio, legate al mondo del bosco e alle sue meraviglie. Non mancheranno le sorprese riguardo ai protagonisti.

Lunedì 14 settembre, alle 20,30, al cinema Borsi nell'oratorio parrocchiale di Ceva. Ingresso libero, non è necessaria la prenotazione.

L'ANNULLO FILATELICO

Come avviene ogni cinque anni, il Gruppo Micologico Cebano ha stipulato un accordo con Poste Italiane, che prevede la loro realizzazione di una cartolina postale celebrativa (che raffigura la locandina della Mostra 2026 del Gruppo), con il relativo annullo postale recante le date dei due giorni dell'evento. La cartolina si può acquistare allo stand di Poste Italiane.

Sabato 19 e domenica 20 settembre, al pomeriggio, sarà presente lo stand con il personale delle Poste vicino a quello del Gruppo Micologico (in via Marengo, in prossimità della farmacia Boeri).

I NUOVI PANNELLI DIDATTICI

Alla Mostra del Fungo verranno esposti i nuovi pannelli didattici e informativi aggiornati, a cura del Gruppo Micologico Cebano, che saranno collocati come vuole la tradizione nella centrale via Marengo (dove è allestita la rassegna micologica scientifica). Gli argomenti dei pannelli spaziano dalla normativa sulla raccolta funghi agli habitat delle diverse specie, dalla sicurezza nella ricerca e nel consumo in cucina alla tutela dell'ambiente.

Lungo la centrale via Marengo, in parallelo alla Mostra micologica sotto i portici.

I NOMI DELLE ERBE E DEGLI ALBERI

Come da tradizione, in via Marengo il Gruppo Micologico Cebano allestirà le esposizioni di oltre 100 essenze arboree (con i relativi pannelli descrittivi) e di un centinaio di erbe commestibili e velenose dal vero (a cura del professor Giordano Sciarra, fra i soci fondatori del Gruppo Micologico).

Nella centrale via Marengo, di fronte ai portici.

IL MUSEO DEL FUNGO

Dopo la pausa estiva, il Museo del Fungo sarà visitabile nei due giorni della Mostra, con orario continuato. Sarà possibile scoprire gli allestimenti interni al piano terra dell'ex convento dei Cappuccini, il chiostro delle erbe officinali "prof. Riccardo Dado Luciano" e il Giardino botanico "frate Francesco Maria Bono" (con orti didattici, frutteto, roseto, area della biodiversità).

Il Museo del Fungo si trova nell'ex convento dei Cappuccini e si potrà visitare sabato e domenica, dalle 10 alle 19. Biglietto a 2 euro.

L'ORTO DIDATTICO E IL PROGETTO DELLE SCUOLE

Novità di quest'anno è la presenza, vicino a quello del Gruppo Micologico Cebano, dello stand curato dalle scuole elementari di Ceva, che presentano il progetto ormai pluriennale (gestito con i soci volontari del Gruppo stesso) dell'orto didattico attivato nel Giardino botanico del Museo del Fungo. Sarà presentata l'iniziativa già collaudata con successo, insieme con la novità che partirà il prossimo anno scolastico, sempre in collaborazione tra Gruppo Micologico e scuole. Vale a dire il progetto sperimentale di coltivazione dei funghi nel Giardino botanico e nel Museo, in collaborazione con la Pauli Funghi.

Lo stand delle scuole elementari è in via Marengo, accanto a quello del Gruppo Micologico Cebano.

IL GRUPPO UNDER 18

Lo studio dei funghi e le attività del Gruppo Micologico Cebano non sono soltanto riservate agli adulti. Infatti è attiva nel Gruppo anche la sezione "Under 18", riservata alle nuove leve di appassionati. Soprattutto per loro (ma non solo), in Mostra verrà allestita la postazione con il microscopio e le nuove strumentazioni.

La postazione con il microscopio è allestita allo stand del Gruppo Micologico, in via Marengo.

FUN-GO

Lo spunto è arrivato al concorso di idee rivolto ai ragazzi delle Scuole di secondo grado di Ceva: uno slogan accattivante, giovanile, che sappia trasportare la Mostra del Fungo nel futuro e che sappia coinvolgere sempre di più i ragazzi. FunGo è un wordplay bilingue - particolarmente significativo quest'anno che la Mostra diventa internazionale -, un gioco di

parole che parte da “fungo” e che mette dentro... un po' di inglese: fun, divertimento, e go, andare. Il risultato è uno slogan breve, ironico e contemporaneo: il fungo diventa un'esperienza da vivere, con divertimento e voglia di partire. Con questa etichetta si raccontano gli spettacoli musicali in programma sabato sera, 19 settembre.

Programma in via di definizione,

CEVA ALL'ALBA

Il Campanone, anticamente detto Porta Soraglia, anticamente era una torre che difendeva la via d'accesso attraverso le mura per chi giungeva a Ceva. Sin dai tempi più remoti ha sempre scandito il tempo della vita di Ceva e dei cebani: un luogo suggestivo che oggi – dalla spianata circostante – apre la vista sull'intero centro storico cittadino. Ed è proprio questo luogo carico di storia a fare da cornice, nel 2026, a una delle novità più suggestive della Mostra del Fungo: domenica 20 settembre, alle ore 5.30, quando la notte comincerà lentamente a lasciare spazio alle prime luci del giorno, il Campanone ospiterà un concerto all'alba. Un appuntamento assolutamente inedito per il territorio, pensato per unire musica, storia, paesaggio e atmosfera in un'esperienza diversa e profondamente emozionale. Protagonista sarà la musica del gruppo Caronte, con violino, violoncello, arpa, pianoforte e voce, per un viaggio attraverso i grandi protagonisti del rock degli anni Sessanta e Settanta: Frank Zappa, Joan Baez, Santana, CCR, The Doors, Jimi Hendrix, Janis Joplin e altri grandi interpreti di un'epoca indimenticabile. Un concerto mentre nasce il giorno, nella cornice antica del Campanone: la musica che incontra la storia, e la notte che lentamente si trasforma in alba.

Il concerto è previsto per domenica 20 settembre alle ore 5.30 presso la spianata del Campanone. Ingresso libero, senza prenotazione.

IL PROGRAMMA

Dal Settembre Cebano alla Mostra del Fungo

Martedì 1 settembre

Presso Parco Perlasca, Torneo sociale di tennis

Mercoledì 2 settembre

“Un libro in giardino”: presso il Museo del Fungo, alle 18 Marco Zatterin presenta “Gli amici geniali. La straordinaria avventura di Balzoni e Champollion”.

Venerdì 4 – Sabato 5 settembre

Presso la Bocciofila, torneo di Bocce “Aspettando la Mostra del Fungo”

Martedì 8 settembre

“Radici in tavola”: cene in Piazza Vittorio Emanuele II sotto l’Ala del Comune. Ospite Vilma Forneris della Vecchia Osteria di Castellino Tanaro

Mercoledì 9 settembre

“Un libro in giardino”: presso il Museo del Fungo, alle 18 Riccardo Aicardi e Patrizia Petrini presentano “Un cadavere eccellente”

Giovedì 10 settembre

“Radici in tavola”: presso il Teatro Marengo, ore 21.00, convegno sull’enogastronomia locale con protagonisti chef del territorio. Moderatori: Valentina Sandrone e Paolo Pavarino.

Sabato 12 settembre

Presso lo sferisterio e il piazzale Le Val, Meeting di pallapugno giovanile. I giovani atleti sfileranno in via Marengo

Lunedì 14 settembre

“Franco”: presso la Sala Borsi, ore 21.00, presentazione del nuovo documentario a cura del Gruppo Micologico Cebano

Martedì 15 settembre

“Radici in tavola”: cene in Piazza Vittorio Emanuele II sotto l’Ala del Comune. Ospite Clelia Salvetti della Trattoria Salvetti di Paroldo

Mercoledì 16 settembre

“Radici in tavola”: cene in Piazza Vittorio Emanuele II sotto l’Ala del Comune. Ospite Roberta Adami del Agriturismo Cascina Raflazz di Paroldo

Giovedì 17 settembre

“Funghi meraviglie della natura”: presso il Teatro Marengo, ore 18.00, incontro con il direttore scientifico della Mostra del Fungo Nicolò Oppicelli. Moderatore Aldo Viora

“Autogol quiz show”: presso Piazza Vittorio Emanuele II, ore 21.00, spettacolo degli Autogol

Sabato 19 settembre

Inaugurazione Mostra del Fungo: presso via Marengo, fronte Duomo, ore 10.30

Fun&Go: spettacoli e musica (programma da definire)

Domenica 20 settembre

65a Mostra del Fungo

Portici di via Marengo: esposizione scientifica

Piazza Vittorio Emanuele II: area food

Piazza Gandolfi: mercato del fungo

Via Umberto I: area eccellenze

area famiglie

Corso Garibaldi: area associazioni

Via Andrea Doria: area hobbistica