



Manifestazioni Artistiche Contemporanee
Via Volta 25/2, 60027 Osimo AN
Tel 071.7309152
info@maconline.it
www.maconline.it



COMUNICATO STAMPA

del 20 marzo 2017

POP UP! GLUPPA art, food and travel

Alla scoperta dell'arte urbana e dei sapori delle Marche

MAC Manifestazioni Artistiche Contemporanee lancia il nuovo progetto di marketing territoriale con un blogtour e due residenze d'artista per raccontare le Marche attraverso l'arte, il gusto e il viaggio

Si chiama **POP UP GLUPPA! Art, food and travel** e unisce l'arte urbana ai sapori delle Marche: questo è il nuovo progetto ideato da MAC Manifestazioni Artistiche Contemporanee, per valorizzare le Marche attraverso l'enogastronomia e il patrimonio delle 24 opere d'arte pubblica realizzate da artisti internazionali durante le edizioni del festival di avanguardia **POP UP! Arte Contemporanea nello Spazio Urbano**.

Per promuovere ufficialmente questa proposta di valore - finanziata grazie al **bando Funder 35** di Fondazione ACRI - **dal 30 marzo al 2 aprile 2017** MAC organizza un **blogtour**, sostenuto dall'**Assessorato alla Cultura e Turismo della Regione Marche**, patrocinato da **CNA Provinciale di Ancona e Presidio SlowFood Ancona-Conero**.

A questo tour, concepito come un'esperienza unica, partecipano cinque blogger internazionali provenienti dal Nord Europa e Italia, ospitati alla **Tenuta San Settimio di Arcevia** e al **See Port Hotel di Ancona**, due strutture d'eccellenza partner del progetto. Veicolato in tempo reale sui social network con l'hashtag **#popupgluppa**, il blogtour prevede quattro giorni intensi suddivisi in due itinerari di arte urbana nella città di Ancona e nell'entroterra dei Colli Esini Frasassi, esperienze culinarie e visite ad alcuni borghi storici delle Marche. Tutti questi elementi si ritrovano nel progetto di marketing territoriale **POP UP! GLUPPA art, food and travel** (realizzato da un team di esperti) che attraverso l'attività di incoming turistico e outgoing di prodotti consente di raggiungere un pubblico internazionale, metropolitano e sensibile alla connessione tra gusto, arte e viaggio, creando una rete tra operatori del settore turistico, imprenditori del settore ricettivo, agricolo, artigiano, enogastronomico e gli artisti internazionali.

L'elemento fisico scelto per veicolare questo progetto è **"la gluppa"** ovvero un fazzoletto di stoffa annodato, utilizzato nelle campagne marchigiane per trasportare effetti personali o cibo, contenente: un cestino di prodotti altamente selezionati fra i più pregiati prodotti da aziende del territorio, un tessuto d'artista e gli itinerari di viaggio delle Marche.

L'involucro della gluppa è realizzato da Moneyless, artista internazionale in collaborazione con l'Antica Stamperia di Emanuele Francioni a Carpegna, punta d'eccellenza dell'artigianato locale made in Marche. La Gluppa, seppur destinata a una funzione specifica, nasce come oggetto artistico dalla fusione tra arte e artigianato. Per la prima volta Moneyless si cimenta con il blockprint, antica tecnica di stampa a mano su tessuto con matrici lignee intagliate, sperimentando la stampa su cotone e canapa con colori e ruggine per la produzione della Gluppa d'artista, perfetta combinazione tra la maestria artigiana e la visione di un artista contemporaneo.

Il progetto nasce a partire da un viaggio a tappe alla scoperta del territorio marchigiano dell'artista italiano di fama internazionale Moneyless. Durante il periodo di residenza artistica pensato sul modello del road trip e grazie all'esperienza diretta e di confronto quotidiano dell'artista con i luoghi, il paesaggio, le persone, le attività e le specificità delle Marche, Moneyless realizza nuove opere d'arte murali caratterizzate dalla sua poetica, stile ed estetica, ma custodi e interpreti al tempo stesso della cultura e della storia del territorio marchigiano. Questa esperienza a stretto contatto con le realtà del territorio viene raccontata e rielaborata emozionalmente dalle immagini del regista **Mattia Fiumani**, marchigiano che vive tra Ancona e Los Angeles che coglie sapientemente gli elementi principali del legame tra la terra, l'arte e l'innovazione.

Gli interventi murali di Moneyless vanno ad arricchire la galleria d'arte a cielo aperto Pop Up! e offrono al visitatore visioni inaspettate e rinnovate del patrimonio culturale e paesaggistico delle Marche, permettendo anche di scoprire risorse nascoste appartenenti al patrimonio immateriale.

Per ulteriori informazioni Ufficio Stampa

Federica Mariani

Tel.: 333.3554607

E-mail: kika@maconline.it

www.popupfestival.it

www.maconline.it



RISERVA PRIVATA
SAN SETTIMIO



Associazione
Provinciale
di Ancona



IL PROGETTO

POP UP! GLUPPA art, food and travel

Un progetto di marketing territoriale che racconta e promuove le Marche

Manifestazioni Artistiche Contemporanee www.maconline.it è un'impresa creativa e culturale da sempre impegnata nella valorizzazione e nella promozione del territorio marchigiano come spazio di sperimentazione artistica e luogo di destinazione turistica. Dal 2008 produce il festival d'avanguardia **POP UP! Arte Contemporanea nello Spazio Urbano** www.popupfestival.it che ha creato nel tempo una galleria a cielo aperto con 24 opere permanenti di urban artist internazionali. La galleria è in continua espansione.

Per valorizzare questo patrimonio artistico contemporaneo e al fine di creare una forte sinergia tra il territorio e le nuove forme dell'arte, MAC lancia **POP UP! GLUPPA Art, Food and Travel** un **progetto di marketing territoriale** che racconta e promuove le Marche attraverso l'arte contemporanea, il gusto e il viaggio, creando un connubio esplosivo tra tradizione e contemporaneità!

Il progetto è vincitore del bando **Funder35** di **Fondazione ACRI**, è cofinanziato dalla **Regione Marche** con il patrocinio di **CNA Provinciale di Ancona** e **Slow Food Conero-Ancona**, ed è realizzato grazie alla partnership con **imprese agricole, strutture ricettive e laboratori artigiani** accuratamente selezionati e scelti per rappresentare l'eccellenza del territorio marchigiano.

POP UP! GLUPPA Art, Food and Travel è composto da tre elementi: un **paniere di prodotti marchigiani** altamente selezionati, un **packaging originale** realizzato da urban artist internazionali, **itinerari di viaggio** alla scoperta dell'arte urbana. Il progetto è ideato per raggiungere un pubblico internazionale, metropolitano e sensibile alla connessione tra gusto, arte e viaggio, e per promuovere le Marche nelle principali "piazze" europee e nel mercato internazionale.

Il progetto valorizza i prodotti enogastronomici, il paesaggio dalle colline ai borghi fino al mare Adriatico, le esperienze imprenditoriali, le tradizioni tramandate di generazione in generazione; l'innovazione esplode grazie all'arte.

Per promuovere **POP UP! GLUPPA Art, Food and Travel** questo progetto, MAC organizza un blogtour con blogger internazionali e due residenze d'artista on the road nelle Marche.

RESIDENZE D'ARTISTA

MONEYLESS



Teo Pirisi Classe 1980, in arte Moneyless, vive tra Milano, città in cui è nato, e Lucca. Il suo credo si intuisce dalla scelta del suo pseudonimo: Moneyless, che rivela la volontà di creare e fare arte avvalendosi di materiali semplici con l'intento di non sprecare le risorse, come troppo spesso fa la società consumista e onnivora in cui viviamo ma utilizzarle al meglio. Noto per i suoi interventi in spazi pubblici, l'artista indaga linee e volumi, i suoi lavori infatti traggono ispirazione dalla natura: le sue opere sono forme geometriche minimaliste ed essenziali ma allo stesso tempo imponenti, per così dire mistiche, che si stagliano nello spazio, come sospese e ci inducono al silenzio, alla riflessione e a relazionarci con lo scorrere del tempo. Espone in collettive e personali in Italia e in tutto il mondo.



Moneyless durante la realizzazione del tessuto d'artista, Antica Stamperia Carpegna

OPERE



Moneyless, Hotel Aurelia Antica, Roma, 2016



Moneyless, Muralizia Cascais Mural Art Festival, Portogallo, 2016

MATTIA FIUMANI



Regista italiano basato tra Los Angeles e Ancona. La sua formazione da regista ha inizio a Berlino con video musicali per etichette come Ninja Tune, Big Dada, Matador ed Enchufada. Completa nel 2011 "The Sakakini Palace", un documentario svolto per conto della Commissione Europea al Cairo. Nel 2012 inizia a scrivere e seguire la regia di alcuni cortometraggi; tra il 2013 e il 2015 scrive la sceneggiatura per il lungometraggio "La Futbolitica di Quinto" ed ottiene un posto nelle pre-selezioni per lo Screenwriters' Lab 2015 presso il Sundance Institute. Attualmente Mattia lavora alla scrittura e sviluppo di vari progetti tra cui un cortometraggio per l'etichetta discografica Brainfeeder di Los Angeles.



Mattia Fiumani al lavoro, Antica Stamperia Carpegna

BLOGTOUR #POPUPGLUPPA
30 MARZO – 2 APRILE 2017

CIAO TUTTI



Saskia Balmaekers è la fondatrice del blog ed ha una vera e propria “cotta” per l’Italia. Il blog [Ciao Tutti](#), uno dei più seguiti in Olanda, è interamente dedicato alla passione verso il Bel paese. Il blog conta oltre 23 fan su Facebook, circa 10.000 follower su Instagram e Twitter. Per questo blogtour è stato scelto il collaboratore della redazione Paul Janssen amante delle Marche.

Sito: www.ciaotutti.nl

MI PRENDO E MI PORTO VIA



Elisa e Luca sono due instancabili viaggiatori ed hanno fondato questo blog qualche anno fa. Il sogno nel cassetto di questa famiglia è fare della loro vita un viaggio senza fine. La redazione di questo blog si avvale di molti collaboratori, per questo blogtour sono state scelte Paola e Valeria, creative e manti della fotografia. Il blog conta oltre 15.000 follower su Twitter, 10.000 su Instagram e oltre 20.000 fan su Facebook.

Sito: www.miprendoemiportovia.it

EVERYSTEPH



Amante del lifestyle e dei viaggi, è italiana ed ha vissuto in svariati paesi. Il suo blog in inglese, EverySteph, è seguitissimo ed arriva a tutti i viaggiatori internazionali. La sua attività online conta ben 13.000 follower su Twitter e oltre 12.000 su Instagram, altrettanti su Facebook.

Sito: www.everysteph.com

DREAM EUROTrip



DJ Yabis ama definirsi un “Euro Tripper Seriale” scrive per il suo blog [Dream EuroTrip](#). Ha intrapreso la vita di viaggiatore di professione da molti anni, redigendo articoli di lifestyle che sono diventati un punto di riferimento per progettare un indimenticabile viaggio in Europa. Il suo blog conta oltre 10.000 fan su Facebook, 7.000 follower su Twitter oltre 27.000 follower su Instagram.

Sito: www.dreameurotrip.com

PRODOTTI E AZIENDE

Maccheroncini di Campofilone IGP - La Campofilone srl

La Campofilone srl, la prima azienda di Campofilone, un piccolo borgo medioevale nel cuore delle Marche, è anche la prima impresa italiana di pasta secca all'uovo ad avere ottenuto le prestigiose certificazioni. Specialità di punta è l'originario maccheroncino di Campofilone, finissimo spaghetti all'uovo in grado di cuocersi nel condimento. Enzo Rossi, proprietario dell'azienda, è riuscito così a riprodurre nel proprio laboratorio un prodotto dotato della stessa genuinità e delle stesse caratteristiche della tradizione originale: una pasta unica al mondo, realizzata con uova di galline allevate a terra, che conserva e consegna ai giorni nostri la complessa preparazione custodita nei secoli dalle signore di Campofilone.

Olio – Fattoria Lucesole

Cuore e anima dell'azienda è Graziella che funge da guardiano delle tradizioni familiari. Verso la fine del 1800 già la famiglia Lucesole cresceva i vitigni con varietà di olive tipicamente marchigiane. I discendenti di questi pionieri credono tuttora che il futuro sta nel preservare il territorio.

Sugo ai Moscioli - Gusto&Marche srl

Il sugo di Moscioli Selvatici di Portonovo, presidio Slow Food, è stato realizzato dallo chef Simone Baleani del ristorante il 'Molo' di Portonovo. Prodotto in quantità limitata da Gusto&Marche, lo shop enogastronomico situato presso l'Aeroporto di Falconara che rappresenta il territorio marchigiano con le sue eccellenze di mare e di terra.

Spaccasassi – Rinci srl

Dall'incontro tra le competenze di Francesco e Luca, due giovani professionisti delle tecnologie alimentari, e la creatività di una chef e pasticciere con una lunga esperienza nella ristorazione a livello sia locale che internazionale nasce Rinci: un'azienda artigianale marchigiana d'eccellenza che propone creazioni gastronomiche di altissima qualità. Francesco, Luca e Rita hanno un obiettivo ambizioso: regalare nuovi gusti ed esperienze sensoriali uniche reinterpretando i sapori della tradizione con sapienza e originalità, a partire da ingredienti semplici e sani.

Visciole al sole & Marmellata di visciole – Le Cantine del Cardinale, Società Agricola

La famiglia Cardinale, composta da mamma Amalia, babbo Giovanni, i figli Luca, Giselle e Cristiano con le rispettive mogli, mariti e 6 nipoti, è erede di un'antica ricetta di metà Ottocento, tramandata dai propri antenati. Parlando con Babbo Giovanni e i suoi figli, si percepisce una sorta di riconoscenza al mare e al tempo che, modellando le terre, hanno modellato una regione così bella e creato un terreno molto particolare, vocato alla nascita spontanea delle ciliegie selvatiche (*Prunus Cerasus*, varietà austera).

Il Cacciatore di Sogni – Azienda Agricola La Calcinara di Berluti Paolo ed Eleonora

L'azienda nasce nel 1997 in Contrada Calcinara di Candia (Ancona), dall'iniziativa di Mario Berluti, esperto del settore vitivinicolo. Il progetto è quello di portare il vitigno Montepulciano alla sua massima espressione, valorizzando i suoi pregi ed evidenziando l'interazione che questo vitigno riesce ad esprimere con i terreni di Candia. Negli anni i vigneti sono stati ampliati raggiungendo i nove ettari complessivi, mentre dagli altri quattro ettari sono stati prodotti i primi olii monovarietali. Tutta la famiglia prende parte all'intero ciclo produttivo, dalla potatura delle viti alla raccolta delle uve in piccole cassette, dall'affinamento in botti di rovere alla commercializzazione del vino.

Rosso Conero Riserva – Azienda Agricola Alessandro Moroder

La nascita del complesso agricolo risale alla metà del Settecento, quando i Moroder, originari della Val Gardena, si spostano ad Ancona e acquistano i terreni sui quali oggi sorge l'azienda. L'anno di fondazione della cantina risale al 1837: l'azienda continua a passare di generazione in generazione fino a quando, nei primi anni Ottanta, Alessandro Moroder e sua moglie Serenella decidono di dedicarsi con passione e impegno all'attività vitivinicola, dandole una nuova attenzione e rilevanza. L'azienda si presenta perfettamente inserita nel territorio, rispettosa della tradizione ma allo stesso tempo attenta alle nuove esigenze dei consumatori.

Il Bucarello – Azienda Agraria Trionfi Honorati

L'azienda produce latte per tradizione, formaggio per passione. Il caseificio è stato fondato nel 2004 e si occupa di produrre più di trenta tipi di formaggi, tra secchi, semistagionati, per intenditori come il Castelmagno e il Gorgonzola di puro latte di bufala. L'azienda produce anche latte fresco d'alta qualità in bottiglie di vetro e yogurt di bufala. Tutti i prodotti sono realizzati con metodi tradizionali, aiutati dalla tecnologia moderna, dal produttore arrivano direttamente al consumatore.

Moccolotti de lo vatte - Pastificio Artigianale Regina dei Sibillini

Questa azienda agricola di Montefortino, in provincia di Fermo, produce pasta utilizzando solamente il grano duro proveniente dai suoi terreni sui Monti Sibillini. Una scelta rara, quella del grano duro in ambiente montano, che assieme alla coltivazione diretta e ai metodi di lavorazione artigianale, consente di realizzare prodotti unici e di grande qualità. La filosofia di Regina dei Sibillini è coltivare e trasformare, per portare nella pasta tutto il buono che c'è in montagna: l'acqua, l'aria, la tradizione di fare le cose con cura.

Sapa – Lonzino di Fico – Crema carciofi all'agresto - La Cooperativa La Bona Usanza

La Cooperativa è situata nel cuore delle colline del Verdicchio. Dal 1996 a Serra de' Conti, un piccolo centro sulle colline marchigiane, opera un gruppo di appassionati desiderosi di salvare dal rischio di estinzione legumi, cereali, dolci, salse che sono stati alla base della storia alimentare di questo territorio. Cibo, salute, biodiversità insieme al piacere della convivialità, alla memoria, alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico: sono questi i cardini intorno ai quali si muove questa cooperativa.

Olio Sei Colli – Fattoria Petrini srl

La Fattoria Petrini è un'azienda a conduzione familiare che produce pregiati oli di oliva extra vergini biologici a Monte San Vito, a circa 20 km da Ancona. L'azienda è situata sul colle "SAN VITO", noto fin dai tempi degli antichi Romani per il suo clima e la sua posizione particolarmente favorevoli alla coltivazione dell'ulivo. L'esistenza di ulivi secolari testimonia quanto questo colle sia stato importante per lo sviluppo socio-economico delle genti che lo hanno popolato, dediti, sin dai tempi remoti, alla produzione di un olio di rara bontà.

Sugo al pomodoro - Cooperativa Agricola San Michele Arcangelo

L'opera della San Michele Arcangelo ha radici che affondano nel sociale, nasce offrendo occasioni di reinserimento a persone svantaggiate, provenienti da percorsi educativi e terapeutici. I prodotti sono frutto di un lavoro vissuto in un ambiente stabile e positivo. L'amore per la vita e l'amore per la natura si fondono in una realtà virtuosa. La terra accoglie l'uomo, il lavoro lo nobilita, la comunità lo rende migliore.

Vino Verdicchio Misco Riserva – Società Agricola e Aymerich di Laconi, Tenuta Tavignano

Nei primi anni Novanta, Beatrice Lucangeli e Stefano Aymerich di Laconi, entrambi discendenti da nobili famiglie con importanti riferimenti storici, tradizionalmente legati all'agricoltura marchigiana, hanno avviato la conversione dell'azienda verso una vitivinicoltura di qualità. Nella Tenuta di Tavignano dei coniugi Lucangeli e Aymerich di Laconi il verdicchio ha assunto valenza di simbolo e orgoglio. Sebbene la suddivisione amministrativa assegni Tavignano al comune di Cingoli e alla provincia di Macerata, esso è da considerarsi a pieno titolo come parte integrante della zona più classica dei Castelli di Jesi.

Lucchetti Classico – Azienda Agricola Mario Lucchetti

Babbo Armando mezzadro e soprattutto esperto innestatore, aveva imparato questo mestiere da un vecchio del paese, proseguendo la tradizione che si tramandava da generazioni e generazioni. Nel suo terreno Armando innesta il 90% delle viti di Lacrima, consacrando la sua vita alla vigna, alla cantina e alla terra. Una dedizione trasmessa per generazioni, portando i figli nella vigna per fargli comprendere il prima possibile le mille sfumature che regolano questo meraviglioso habitat.

Soppressato Classico di Fabriano – Sa.di.fa Salumi, Società Cooperativa Agricola

La cooperativa nasce dall'iniziativa di dieci imprenditori agricoli allevatori di suini locali e piccoli trasformatori con lo scopo principale di poter produrre il Salame di Fabriano e gli altri salumi correlati destinandoli al mercato nazionale ed internazionale. Il salame di Fabriano, Presidio SlowFood, sta riscuotendo un grande successo in Europa e nel mondo. Il salame è prodotto da questa cooperativa in un laboratorio di trasformazione completamente attrezzato e dotato di bollo C.E.E., indispensabile per la commercializzazione dei salumi sulla rete commerciale ordinaria.

Cioccolato con Caffè & Cioccolato con Anisetta – MIV CIOCCOLATERIE

Nasce dalla passione per il cioccolato di Ivan Spadoni, propone un sapore intenso e testimonianza di una gastronomia illustre come quella del cioccolato, in abbinamento ai prodotti tipici della nostra zona, in particolare quelli che appartengono alla tradizione dei nonni. Questa collezione di bontà, che profuma di storia e di tradizione, nasce da un processo produttivo esclusivamente e rigorosamente artigianale, dopo un'attenta selezione delle materie prime. Questi cioccolatini nascono per esaltare le specialità della nostra regione: sono dei cioccolatini che conquistano i palati più fini. Possono essere accompagnati con vini, caffè, liquori ed hanno un incartato artigianale curato nei dettagli.

Credits

A cura di

MAC Manifestazioni Artistiche Contemporanee

Monica Caputo project manager

Elisa Sellari curatela artistica

Tommaso Lucchetti storico della cultura gastronomica

Irene Caputo responsabile commerciale

Luca Frapiccini assistente commerciale

Federica Sdrubolini segreteria amministrativa

Federica Mariani ufficio stampa e social media

Raffaele Primitivo graphic design

Camilla Bano logistica e contatti con i tour operator

Iride Santello consulenza legale

Francesco Marini documentazione fotografica

Con il sostegno di

Funder 35

Regione Marche

In collaborazione con

Riserva Privata Tenuta San Settimio

See Port Hotel

Antica Stamperia Carpegna

www.popupfestival.it

www.maconline.it



Manifestazioni Artistiche Contemporanee
Via Volta 25/2, 60027 Osimo AN
Tel 071.7309152
info@maconline.it
www.maconline.it

