

EPTA - CONFCOMMERCIO

1° Comunicato Stampa

“I PRIMI D’ITALIA 2011” AMBASCIATORI DI GUSTO E SPETTACOLO A FOLIGNO DAL 29 SETTEMBRE AL 2 OTTOBRE 2011

L’attesa è finita, ieri giovedì 29 settembre, si è finalmente aperto il sipario sulla **XIII edizione de I Primi d’Italia 2011**, l’unica manifestazione del panorama nazionale interamente dedicata ai nostri amati primi piatti. Allettati da invitanti sapori e stuzzicati da fragranti profumi già in tanti si sono riversati nel centro storico di Foligno, per non perdere le lezioni degli chef stellati, il circuito continuo di degustazioni, godersi stravaganti esposizioni di pasta e per assistere a sensazionali spettacoli gratuiti.

Stella dei **Master in Primi Piatti**, oggi sarà Phillippe Léveillé, Chef del Ristorante Miramonti l’Altro, Concesio in provincia di Brescia che, dalle 10 alle 15, in Piazza della Repubblica terrà banco con *“La mia passione per i Primi di mare”*, un corso giornaliero di alta cucina per specializzarsi in primi piatti di pesce. Il menu dell’**Officina dei Primi** oggi, alle ore 18:00, propone *“Il tartufo e i suoi segreti”*- Ristorante La Cantina di Spello - Oasi Umbria, mentre per **Pasta d’autore**, sarà la volta dello Chef **Peter Brunel**, alle prese con le prelibate ricette di Pasta Garofalo.

All’opera anche i mini-chef, doppio appuntamento per la sezione formato-bambino del Festival, **“I Primi d’Italia Junior”**, in Piazza della Repubblica alle ore **16:00** e alle ore **18:00**.

Ultimo giorno per assistere alle preziose lezioni dell’esperta **Barbara Ronchi della Rocca**, che oggi alle 18.00, presso Palazzo Candiotti, impartirà mini corsi di bon ton in materia di *Menu per pranzi in piedi e buffet delle cerimonie*.

L’appuntamento di **Libri da gustare** oggi, alle ore 16:00, parla di **“Uva nel bicchiere”**. **Guida Gaia ai segreti del vino** con Maria Teresa Severeni, Roberto Segatori e Ambra Cenci.

Sempre per la sezione **Primi a Palazzo, Laboratori sensoriali**: sale di approfondimento per l’analisi sensoriale di prodotti di qualità, dove i partecipanti saranno guidati da esperti alla scoperta della profonda relazione tra cibo e sensi. Alle ore 17 **I fiori del miele**- in collaborazione con Apau.

Prestigioso anche l’incontro con l’**Accademia della Cucina Italiana**, impegno e ricerca a tutela delle tradizioni della cucina italiana per la salvaguardia del gusto, della civiltà della tavola e dell’identità stessa di un popolo. Palazzo Candiotti, ore 16.00 *“Che cosa è l’Accademia Italiana della Cucina”*- Prof. Dott. Renato Palumbo.

Finale scoppiettante per la seconda giornata de I Primi d’Italia, sul palco di Piazza della Repubblica, dalle 22:00 in poi, revival della musica degli anni ’80 con **Tiziana Rivale**, promosso da *Citroën Pascucci* e, per gli **Award 2011**, **Francesco Baccini**, per la sezione Musica e **Roberto Giacobbo**, sezione TV.

Apertura di tutti i **14 Villaggi del gusto**, dalle ore **16:00 alle ore 23:00**.

Stessi orari per i quattro mercati dedicati a mente e palato: **Boutique della Pasta**, mercato dei migliori pastifici artigianali di qualità (Corte Palazzo Trinci), **Le Eccellenze del Gusto**, i migliori artigiani dei piatti italiani diventano protagonisti di un gustoso itinerario enogastronomico nel Bel Paese, alla scoperta delle più ricercate specialità alimentari (Piazza Matteotti), **Odori & Sapori**,

tutto il mondo delle spezie e delle erbe aromatiche in un'inebriante mostra mercato che ci condurrà tra gli odori ed i sapori che da millenni trasformano semplici piatti in capolavori del gusto (Chiostro San Giacomo) e **Mercato tipicità locali**, esposizione e vendita di prodotti enogastronomici tipici locali (Corte Palazzo Candiotti).

I Primi d'Italia propongono però anche appuntamenti con **Il Gusto dell'Ambiente, I Primi al cinema, Food Art, Food+Design, Pillole di Economia Domestica** ecc.

Per saperne di più visita il nostro sito web: www.iprimiditalia.it

Epta – Confcommercio della Provincia di Perugia
I Primi d'Italia- Festival Nazionale dei Primi Piatti

- Via Settevalli, 320 – Perugia 075 5005577 info@iprimiditalia.it
- Ufficio stampa nazionale scaparone@presspassion.it
- Ufficio stampa regionale press@eptaeventi.it