



I primi d'ITALIA



Festival Nazionale
dei Primi Piatti

24/27 | **FOLIGNO**
Settembre 2026 | centro
storico

www.iprimiditalia.it

CON IL PATROCINIO DI



Regione Umbria



Provincia di Perugia



Comune di Foligno



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



Confcommercio
Umbria



VALLE
UMBRA
& SIBILLINI

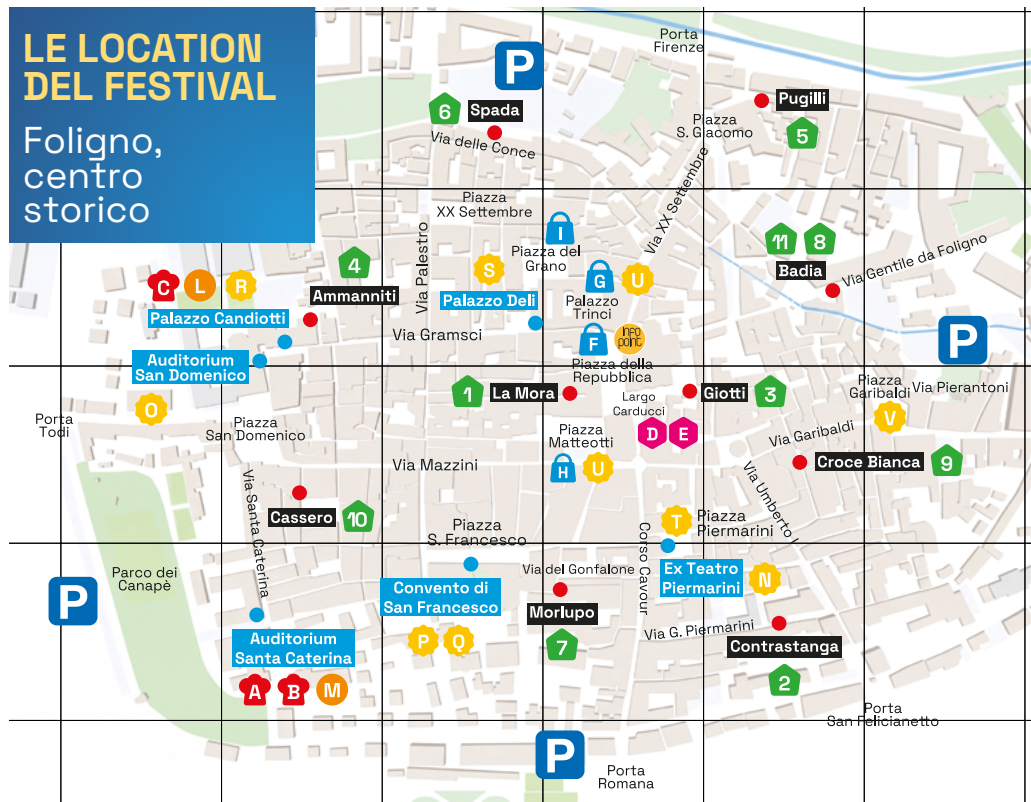
SPONSOR ISTITUZIONALI



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO DI FOLIGNO

LE LOCATION DEL FESTIVAL

Foligno,
centro
storico



VILLAGGI DEL GUSTO
circuiti degustazioni continuative



LE ATTIVITÀ
Attività, spettacoli ed intrattenimento

GLI ORARI DEL FESTIVAL

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE	ore 16:00 - 23:00
VENERDÌ 25 SETTEMBRE	ore 10:00 - 23:00
SABATO 26 SETTEMBRE	ore 10:00 - 23:00
DOMENICA 27 SETTEMBRE	ore 10:00 - 23:00

I VILLAGGI DEL GUSTO

Circuito degustazioni



Un percorso pedonale che si snoda tra suggestive Taverne della Quintana, trasformate per l'occasione in Villaggi dei Primi. Degustazioni continuative a **€ 6,00** e bis/tris a **€ 10,00**.

1

VILLAGGIO DELLE SPECIALITÀ SICILIANE

TAVERNA LA MORA
Via Pertichetti

2

VILLAGGIO DELLA CARBONARA

TAVERNA CONTRASTANGA
Via Giuseppe Piermarini

3

VILLAGGIO DELL'AMATRICIANA

TAVERNA GIOTTI
Piazza Faloci Pulignani

4

VILLAGGIO DEI RISOTTI E DEL TORTELLO MANTOVANO

TAVERNA AMMANNITI
Palazzo Candiotti

5

VILLAGGIO DEI PRIMI TOSCANI

TAVERNA PUGILLI
Via Mentana

6

VILLAGGIO DEI PRIMI DI MARE

TAVERNA SPADA
Portico delle Conce

7

VILLAGGIO DEL TARTUFO

TAVERNA MORLUPO
Via del Campanile

8

VILLAGGIO DEI PRIMI DI MONTAGNA

TAVERNA BADIA
Via Gentile da Foligno

9

VILLAGGIO DELLE SPECIALITÀ UMBRE

TAVERNA CROCE BIANCA
Via Butaroni

10

VILLAGGIO DELLE SPECIALITÀ EMILIANE & ROMAGNOLE

TAVERNA CASSERO
Via Cortella

11

VILLAGGIO GLUTEN FREE

TAVERNA BADIA
Via Gentile da Foligno

Alcuni Villaggi potrebbero sospendere le degustazioni dalle 15 alle 16 o in orari intermedi, per motivi tecnici.

CUCINA CORSI & PERCORSI



FOOD EXPERIENCE

AUDITORIUM SANTA CATERINA

Dimostrazioni di cucina interattiva per assistere sotto la direzione di noti chef e testimonial d'eccezione alla realizzazione di un primo piatto.

Degustazione della ricetta presentata in abbinamento con un vino.

Singola sessione € 5,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA www.iprimiditalia.it

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

ore 16:00 **Dalla risaia alla tavola: il risotto con le lumache**
a cura di Risosteria Mantovana

ore 18:00 **Giovani talenti all'opera: Apium Anima**
a cura degli allievi dell'Istituto Alberghiero di Spoleto



VENERDÌ 25 SETTEMBRE

ore 10:00 **HO.RE.CA. EXPERIENCE**
in collaborazione con Molitoria Umbra, Caffè Bonito,
Tp Forniture, Partesa, Consorzio di tutela Vitellone Bianco
Appennino Centrale, Cantina Berlioli

ore 13:00 **Oro verde: eccellenza umbra in tavola**
Chicche di patate, agnello, funghi cardoncelli e olio evo bio
a cura di Assoprol - chef Fabrizio Rivaroli



ore 16:00 **Una genovese a Foligno**
a cura di Pastificio Zaccagni

ore 18:00 **Con la semola di grano duro, la pasta fresca si vede e si sente:**
il tagliolino al ragout bianco di Chianina
a cura di Molitoria Umbra - chef Fabrizio Rivaroli

CUCINA CORSI & PERCORSI



FOOD EXPERIENCE

AUDITORIUM SANTA CATERINA

SABATO 26 SETTEMBRE

- ore 11:00** Tra bosco e tradizione - L'identità dell'Umbria in due primi piatti
a cura del Ristorante Trippini - chef Paolo Trippini
- ore 13:00** Il gusto dell'inclusione - Il gluten free buono per tutti
Gnocchi di patate con crema di burro fuso d'alpeggio, salvia pastellata
e guanciale croccante
a cura di Pasta di Venezia - chef Marco Scaglione
- ore 14:30** FidArte Experience - Fusilli trafilati al bronzo con
lenticchie di Colfiorito, pancetta e pecorino
a cura di F.I.D.A.
- ore 16:00** Se Senti il Mare... Orecchiette con crema di fagioli cannellini,
cavolo nero e acciughe del Cantabrico Delicius
A cura di Delicius - chef Fabrizio Rivaroli.
- ore 16:00** I Grani Antichi Siciliani per I Primi del Futuro
a cura di Unimpresa Sicilia in collaborazione con Cielo Terra Mare



DOMENICA 27 SETTEMBRE

- ore 10:30** Tortelli alla Boccabuto
a cura dell'osteria Boccabuto - chef Sebastian Herbert
- ore 15:00** Vegano che Passione! Paccheri aglio e olio, su crema
di friggittelli, crumble al mojito e peperone crusco
Un'esperienza firmata VeganOk Academy - chef Boris Scafati.
- ore 16:30** Mille sfumature di Verde: l'olio protagonista "Risotto all'olio
extravergine di oliva DOP Umbria-Colli Assisi Spoleto, limone fermentato
alle foglie di ulivo e bruciato, gambero rosso e polvere di olive"
a cura di ASSOPROL - Chef Matteo Barbarossa
- ore 18:00** Il risotto della terra dei 3 fiumi
a cura di Associazione Strada del riso dei 3 fiumi -
Chef Igles Corelli



CUCINA CORSI & PERCORSI



A TAVOLA CON LE STELLE

AUDITORIUM SANTA CATERINA

Chef stellati propongono in degustazione un menu di primi piatti in abbinamento a vini prestigiosi. Un percorso gastronomico d'eccezione per il piacere degli occhi e del palato.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA www.iprimiditalia.it

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

ore 21:00

chef MAURIZIO SERVA

RISTORANTE LA TROTA DAL 63
1 Stella nella Guida MICHELIN



VENERDÌ 25 SETTEMBRE

ore 21:00

chef GIUSEPPE IANNOTTI

RISTORANTE KRESIOS
2 Stelle nella Guida MICHELIN



SABATO 26 SETTEMBRE

ore 21:00

chef MIRKO MARCELLI

RISTORANTE OSMOSI
1 Stella nella Guida MICHELIN



DOMENICA 27 SETTEMBRE

ore 21:00

chef DOMENICO CANDELA

RISTORANTE GEORGE
2 Stelle nella Guida MICHELIN



LA PASTA DELLA NONNA

PALAZZO CANDIOTTI

Un laboratorio pratico dedicato alla pasta fresca, dove, sotto la guida degli chef, i partecipanti potranno imparare a realizzare diversi formati di pasta, riscoprendo tecniche e tradizioni della cucina italiana.

Singola sessione € 10,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA www.iprimiditalia.it

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

ore 17:00

Come fare i Pici

SABATO 26 SETTEMBRE

ore 17:00

Come fare le Tagliatelle

DOMENICA 27 SETTEMBRE

ore 17:00

Come fare le Orecchiette

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT



COOKING SHOW

LARGO CARDUCCI

Appuntamenti gastronomici gratuiti con chef e protagonisti della cucina, tra ricette, tecniche, curiosità e tanto gusto.

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

INGRESSO LIBERO

ore 16:00 Liscio come l'olio... Bottoni di pasta cotta, bouillabaisse di crostacei e olio evo dop - Colli Assisi Spoleto
a cura di Assoprol - Chef Andrea Impero



ore 17:00 Raviolo tricolore con coulis di pomodorino, olio al basilico e fonduta
A cura dell'Esercito Italiano

ore 18:00 Risotto alla porchetta, mela verde, pecorino e finocchietto
con Luca Pappagallo



SABATO 26 SETTEMBRE

ore 11:00 Sapori in scena...viaggio tra gusti e tradizioni culinarie nei borghi del Gal: Umbricelli al ragu' di cinghiale, cipolla di Cannara e riduzione al Sagrantino
a cura del Gal Valle Umbra e Sibillini - chef Fabrizio Rivaroli.

ore 12:00 Facciamoci un giro...d'olio! Risotto vialone nano allo zafferano con capesante, piselli e olio evo bio Assoprol
a cura di Assoprol - chef Fabrizio Rivaroli



COOKING SHOW & ENTERTAINMENT



COOKING SHOW

LARGO CARDUCCI

- ore 16:00** **Giovani talenti all'opera**
Cinque petali ripieni di bosco
a cura degli allievi dell'Istituto Alberghiero di Spoleto
- ore 17:00** **Tagliatelle della nonna con zucca funghi e salsiccia**
con Nonna Iside
- ore 18:00** **Quando un ricordo diventa un piatto**
con lo chef Emanuele Rengo



DOMENICA 27 SETTEMBRE

- ore 11:00** **Prima del primo, c'è la semola: tagliolini con ragù di fegatini e rosmarino**
a cura di Molitoria Umbra - chef Fabrizio Rivaroli
- ore 12:00** **La lasagna di Foligno**
a cura di F.I.D.A. con Catiuscia Pizzoni
- ore 16:00** **Tortelli di zucca e ricotta con burro, salvia, nocciole e pecorino**
con Monica Pannacci
- ore 18:30** **Tagliatelle di fine estate**
a cura di AIC Umbria con Valentina Leporati



COOKING SHOW & ENTERTAINMENT



ENTERTAINMENT

LARGO CARDUCCI

Intrattenimenti gratuiti tra musica, spettacolo, comicità e divertimento, per vivere ogni giorno l'energia de I Primi d'Italia.

INGRESSO LIBERO

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

ore 21:30 **"Ma che musica" Raffaella Carrà Tributo Live**
con le imitazioni di Gabriele Marconi

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

ore 21:30 **Music Live con Leo Gassmann**

ore 23:00 **Music Live con Dancing Queens**



SABATO 26 SETTEMBRE

ore 22:00 **Cabaret show con Flora Canto**

ore 23:00 **DJ Set**

DOMENICA 27 SETTEMBRE

ore 17:00 **Geronimo Stilton Show**
Canzoni, balli e divertenti gag con il topo
giornalista più famoso di tutti i tempi!

ore 21:00 **Music live con Valeria Mancini**

ore 22:00 **Music live con Stupendo - Tributo Vasco Rossi**



MOSTRE E MERCATI



BOUTIQUE DELLA PASTA

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

La buona pasta italiana protagonista.
Esposizione e vendita delle migliori paste artigianali di qualità.



ATELIER DEL GUSTO

CORTE PALAZZO TRINCI

Esposizione e vendita di eccellenze alimentari e prodotti a marchio protetto.



ECCELLENZE ITALIANE

PIAZZA MATTEOTTI

Esposizione e vendita dei prodotti alimentari nazionali tipici.



STREET FOOD

PIAZZA DEL GRANO

La tradizione e la cultura dei cibi poveri di strada, raccontano le tipicità delle regioni italiane.



MOSTRE E MERCATI



BOUTIQUE DELLA PASTA

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

Espositori

AGLUTEN	(PT)	PASTA BALDONI	(AP)	PASTIFICIO AGRICOLO LENATO	(CT)
AGRICOLA GALASSI BIO	(AN)	PASTA CATERINA	(PZ)	PASTIFICIO ANDREOLA	(FG)
ANTICO PASTIFICIO UMBRO	(PG)	PASTA DALLA COSTA	(TV)	PASTIFICIO D'ANIELLO	(NA)
ARTE E PASTA	(NA)	PASTA DE LUCA	(CH)	PASTIFICIO DEI CAMPI	(NA)
ASSOCIAZIONE STRADA DEL RISO DEI TRE FIUMI	(PV)	PASTA DIBENEDETTO	(BA)	PASTIFICIO GRAZIANO	(AV)
BO.S.CO	(SO)	PASTA DI CANOSSA	(FE)	PASTIFICIO MARULO	(NA)
CIELO TERRA MARE	(CT)	PASTA DI MAURO	(FM)	PASTIFICIO PEPE	(NA)
CONSORZIO TERRE DI BICCARI	(FG)	PASTA DI VENEZIA	(PD)	PASTIFICIO TANDA E SPADA	(SS)
FIBER PASTA	(AN)	PASTA ETNA	(CT)	PASTIFICIO ZACCAGNI	(CH)
FRANTOIO BARTOLINI	(TR)	PASTA FABBRI	(FI)	POGGIOLINI	(AR)
GERARDO DI NOLA	(NA)	PASTA LATINI	(AN)	PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA	(NA)
GIROLOMONI	(PU)	PASTA L'AUTENTICA	(FG)	PROMETEO FARRO	(PU)
IL CAPPELLETTO MATTO	(MO)	PASTA MARTELLI	(PI)	RUSTICHELLA D'ABRUZZO	(PE)
IL PALOMBAIO	(PG)	PASTA NATURA	(CN)	TENUTA SANTINELLI 1820	(PG)
LA TERRA E IL CIELO	(AN)	PASTA PIRRO	(CS)	TERRE UMBRE	(PG)
MOLINO SPOLETINI	(AN)	PASTA PIU	(TR)	VENTIGRANI	(BN)
MULINO LE PIETRE	(LI)	PASTA SETARO	(NA)	ZITO GLUTEN FREE	(RM)
		PASTA TIRRENA	(FI)		

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR



I PRIMI D'ITALIA JUNIOR

PALAZZO CANDIOTTI



Uno spazio “formato baby” dove partecipare ad attività ludiche ed animazione per apprendere, tra gioco e didattica, informazioni utili a sviluppare sane abitudini alimentari. **Attività promossa e finanziata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Foligno.**

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

- ore 16:00 **LE TAGLIATELLE**
a cura di FIDA
- ore 17:00 **LE FARFALLINE**
a cura dell'Ass. Il Filo Rosso
- ore 18:00 **LA PASTA COLORATA**
a cura di FIDA

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

- ore 16:00 **GLI GNOCCHI**
a cura di FIDA
- ore 17:00 **I CORIANDOLI**
a cura dell'Ass. Il Filo Rosso
- ore 18:00 **LE TAGLIATELLE**
a cura di FIDA

SABATO 26 SETTEMBRE

- ore 11:00 **CORIANDOLI**
a cura dell'Ass. Il Filo Rosso
- ore 15:00 **LE FARFALLINE**
a cura dell'Ass. Il Filo Rosso
- ore 16:00 **LE TAGLIATELLE**
a cura di FIDA
- ore 17:00 **CORIANDOLI**
a cura dell'Ass. Il Filo Rosso
- ore 18:00 **LA PASTA COLORATA**
a cura di FIDA

DOMENICA 27 SETTEMBRE

- ore 11:00 **LA PASTA COLORATA**
a cura di FIDA
- ore 15:00 **LE FARFALLINE**
a cura dell'Ass. Il Filo Rosso
- ore 16:00 **LE CAMELLE**
a cura di FIDA
- ore 17:00 **CORIANDOLI**
a cura dell'Ass. Il Filo Rosso
- ore 18:00 **I CAVATELLI**
a cura di FIDA

SPECIAL EVENTS



PALAZZO GAL

EX TEATRO PIERMARINI

Mostra mercato organizzata dal GAL Valle Umbra e Sibillini per celebrare i prodotti del settore artigianale artistico di qualità ed agroalimentare.

MOSTRA FOTOGRAFICA

TIPIC

Immagini di territorio, tradizione e gusto.



CONVEGNO

INCONTRO POP - Partecipa Orientati Progetta

venerdì 25 settembre alle ore 18



Co-finanziato dall'Unione europea



COOKING SHOW

SAPORI IN SCENA

Viaggio tra gusti e tradizioni culinarie nei borghi del GAL.

4 appuntamenti di cooking show e degustazione gratuita con chef di eccezione.

SABATO 26 SETTEMBRE - ore 15,00

**Raviolo di Patata, Pecorino e Radicchio,
Fonduta di Zafferano e Tartufo Nero di
Norcia**

SABATO 26 SETTEMBRE - ore 18,30

**Strangozzi con Ragù Bianco di Cinghiale
Perugino, Lenticchie di Castelluccio IGP e
Pecorino**

DOMENICA 27 SETTEMBRE - ore 12,00

**Minestra di Pasta e Roveja, Crostini di Pane
e Olio Extravergine Umbro**

DOMENICA 27 SETTEMBRE - ore 16,00

**Bottoni di Farro di Monteleone di Spoleto
DOP, Ricotta di Pecora, Erbe di Montagna,
Guanciale e Fave**

SPECIAL EVENTS



L'AFAM INCONTRA I PRIMI D'ITALIA

AUDITORIUM SAN DOMENICO

Quattro Giornate dedicate alla Salute e alla Prevenzione con i Medici Specialisti del Centro Medico Santa Lucia

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

ore 16:30 - 20:00

Apertura dei lavori e saluto delle moderatrici

Saluti istituzionali

CDA AFAM S.p.A. • Dr. Sandro Fratini – Direttore Sanitario del Centro Medico Santa Lucia

Dr. Umberto Balloni

Specialista in Otorinolaringoiatria

La prevenzione delle ipoacusie da rumore

Dr. Francesco Nardi

Specialista in Sessuologia Educazione sessuale:

La prevenzione parte dalla consapevolezza

Dr.ssa Alessandra Caputi

Specialista in Ostetricia e Ginecologia

I disturbi mestruali nelle diverse stagioni della vita: dall'adolescenza alla menopausa

Dr.ssa Beatrice Messini

Specialista in Endocrinologia Pediatrica

Obesità infantile: crescere in salute fin da piccoli

Dr.ssa Antonia Tamantini

Specialista in Psichiatria

Salute mentale e giovani: un nuovo approccio per affrontare il cambiamento

Dr. Pierluigi Brustenghi

Specialista in Neurologia

Il passo del pensiero: come la natura rigenera la mente

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

ore 16:30 - 20:00

Dr.ssa Carla Ascani

Specialista in Psicologia e Psicoterapia

Alla ricerca della sicurezza perduta

Dr.ssa Irma Di Sessa

Biologa Nutrizionista

Impatto dei social media nei disturbi della nutrizione: un'analisi biopsicosociale

Dr. Raimondo Micheli

Specialista in Chirurgia Vascolare

Le vene varicose: patologia o inestetismo?

Dr. Vincenzo Ariete

Specialista in Endocrinologia

Ormoni e salute: sfatiamo i falsi miti

Dr. Danilo Assalve

Specialista in Dermatologia

The Dark Side of the Sun

Dr. Giacomo Picuti

Specialista in Ortopedia e Traumatologia

La terapia infiltrativa intra-articolare ed extra-articolare

Dr.ssa Laura Petruccioli

Coordinatrice infermieristica

L'infermiere: il regista del percorso assistenziale e di cura

SPECIAL EVENTS



L'AFAM INCONTRA I PRIMI D'ITALIA

AUDITORIUM SAN DOMENICO

SABATO 26 SETTEMBRE

ore 10:00 - 13:10

Dr. Marcello Boni
Specialista in Chirurgia Generale
Calcolosi della colecisti e delle vie biliari: cosa sono, come si curano

Dr. Federico Patriarchi - Specialista in Cardiologia
Iperensione arteriosa: il killer silenzioso per la nostra salute

Dr. Raffaele Colucci
Specialista in Gastroenterologia
Focus sulle malattie infiammatorie croniche intestinali: conoscere per affrontarle

Dr.ssa Laura Radi - Presidente AIRC
Saluti istituzionali

Dr. Riccardo Loretoni - Specialista in Senologia
Alimentazione e prevenzione del tumore mammario: oltre i miti, dentro la scienza

Dr. Marco Raponi / Dr. Marco Falchi - Specialisti in Odontoiatria e Chirurgia Maxillo Facciale
La bocca: il crocevia delle funzioni

Dr. Piero Tili
Specialista in Pneumologia e Allergologia
Alimentazione e patologie respiratorie: allergie e molto altro

SABATO 26 SETTEMBRE

ore 16:30 - 20:00

Apertura dei lavori e saluto delle moderatrici

Dr.ssa Lavinia Ceccaccio - Specialista in Chirurgia Plastica, Ricostruttiva ed Estetica
La bellezza inizia dalla salute. La nuova medicina estetica tra prevenzione, rigenerazione e risultati naturali

Prof. Marco Lupidi - Ordinario Malattie dell'Apparato Visivo Università Politecnica delle Marche
Ri-vedere il futuro: genetica e nuove tecnologie per il trattamento delle maculopatie

Dr. Fabio Ermili - Specialista in Chirurgia Generale
Focus sulle malattie infiammatorie croniche intestinali: conoscerle per affrontarle

Prof. Gabriele Antonini - Specialista in Urologia e Andrologia
Impianto di protesi peniena nel trattamento del deficit erettile

Prof. Giuseppe Castellucci - Specialista in Pediatria e Gastroenterologia Consulente Scientifico A.I.C. Sez. Umbria
Nuove linee guida nella diagnosi di celiachia

Prof. Matteo Bassetti - Professore Ordinario Malattie Infettive Università di Genova - Direttore dell'IRCCS AOM Ospedale Policlinico San Martino di Genova
La pandemia silenziosa dell'antimicrobico resistenza

SPECIAL EVENTS



L'AFAM INCONTRA I PRIMI D'ITALIA

AUDITORIUM SAN DOMENICO

DOMENICA 27 SETTEMBRE

ore 16:30 - 20:30

Dr.ssa Elisabetta Verdura
Specialista in Psicologia

Perché soffriamo? Viaggio nella mente attraverso la terapia cognitivo comportamentale

Dr.ssa Sabrina Mencarelli
Specialista in Psicologia

Disturbi alimentari: quando il corpo racconta un dolore invisibile

Dr. Marco Zoffoli
Specialista in Chirurgia Bariatrica

Quando la tavola non basta. Il ruolo della chirurgia bariatrica nel percorso di prevenzione e benessere

Dr.ssa Valentina Spuntarelli
Biologa Nutrizionista

Allergia al nichel: il ruolo dell'alimentazione

Dr. Luca Tramontana
Specialista in Cardiologia

Il buono, il brutto e il cattivo: le diverse facce del colesterolo

Dr. Claudio Verdura
Specialista in Nefrologia

Calcolosi e colica renale: si possono prevenire?

Saluti istituzionali dell'Amministratore Unico del Centro Medico Santa Lucia, Paolo Clementi

Chiusura del Festival dei Primi in Salute!



INQUADRA IL QR CODE PER SCOPRIRE IL PROGRAMMA COMPLETO E TUTTI GLI AGGIORNAMENTI

La partecipazione agli incontri è gratuita, ma è necessaria la prenotazione per assicurarsi il posto in sala. La prenotazione è valida per l'intera sessione – mattina o pomeriggio – e non per il singolo incontro o relatore. Tutti i dettagli e le modalità di partecipazione sono disponibili sul sito.



AZIENDE PARTNER DELL'INIZIATIVA



Organizzazione e programma a cura di:
Dott.ssa Silvia Picuti

Responsabile Marketing e Comunicazioni Esterne

SPECIAL EVENTS



IL CIBO ALL'EPOCA DI FRANCESCO

CONVENTO DI SAN FRANCESCO

In occasione dell'ottavo centenario della morte di San Francesco d'Assisi, I Primi d'Italia presentano un viaggio tra storia e sapori, alla scoperta della cucina del Medioevo, con degustazioni di piatti ispirati alla tradizione gastronomica dell'epoca.

Degustazione € 15



LA TAVOLA AI TEMPI DI FRANCESCO

CONVENTO DI SAN FRANCESCO

Esposizione di tovaglie ispirate agli affreschi di Giotto.



RICETTE DI RICAMO

PALAZZO CANDIOTTI

Esposizione di manufatti originali realizzati con il "Punto Pittura".

Sapienti mani hanno dipinto con ago e filo gustose ricette e preziosi cappelli da chef.

A cura di La Gruppo

PARTECIPANTI:

Maura Ambrogì

Fiorella Borrini

Francesca Brunetti

Tina Coccia

Anna Maria De Amicis

Paola Enrico

Rosa Rita Ercolani

Lucia Aurelia Fedeli

Anna Maria Ferroni

Giuliana Mancini

Vera Prologo

Maria Angela Salari

Luciana Vecchi

Anna Vigo



PRIMI PIATTI DAL CUORE VERDE

PALAZZO DELI

La cucina che racconta i sapori della terra. A cura dello Chef Emanuele Rengo "Vis à Vis"

Degustazioni continuative a **€ 6,00** e bis/tris a **€ 10,00**.

SPECIAL EVENTS



LUNA PAST

PIAZZA PIERMARINI

Giochi, risate e tante sorprese aspettano i più piccoli al Luna Park de I Primi d'Italia, per tanto divertimento a misura di bambino.



AL DENTE

CORTE PALAZZO TRINCI

Tra gli affreschi di Palazzo Trinci, debutta **Al dente**: un'installazione scenografica e interattiva.

Uno spaghetti monumentale, colto nel suo momento perfetto, rigorosamente al dente, avvolto da morbidi cuscini di pomodoro e basilico. Un invito immediato a toccare, accomodarsi e divertirsi, fondendo la memoria più calda della nostra tradizione con il brivido spensierato dello stupore.

a cura di Lighthouse, powered by Riccini



BIG DRUM ORCHESTRA

PIAZZA GARIBALDI

Un'orchestra composta esclusivamente da batterie suoneranno insieme creando un impatto sonoro ed emozionale straordinario.

Direzione Artistica: Gabriele Giovenali

DOMENICA 27 SETTEMBRE

ORE 18:00

INGRESSO LIBERO

SPECIAL EVENTS



VILLAGGIO ITALIA

PIAZZA MATTEOTTI

Degustazione di primi piatti tricolore realizzati nella cucina da campo dell'esercito.

Degustazioni continuative € 15,00



PIATTI DA LEGGERE

IL GUSTO DELLA LETTERATURA

Quando la letteratura incontra la cucina, le parole prendono forma e i primi piatti diventano protagonisti. Gli alunni, vestiti da chef, daranno voce a celebri brani della letteratura italiana moderna e contemporanea dedicati ai primi piatti. A fare da cornice, le citazioni letterarie sui grembiuli e sui cappelli da cuoco e le musiche del coro della scuola, per un originale viaggio tra parole, sapori e fantasia.

Istituto comprensivo Foligno 2

Scuola secondaria "G. Carducci" Foligno

Via dei Molini,1

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

ore 18:00

CONVEGNO

LA CHIUSURA DELLA PROCEDURA IN PENDENZA DI GIUDIZI, TRA LEGGE FALLIMENTARE E CODICE DELLA CRISI: PROFILI PROCEDURALI, FISCALI E RESPONSABILITÀ DEL CURATORE

a cura dell'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili - Provincia di Perugia

Sala Antonielli – Auditorium San Domenico

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

dalle ore 15:30 alle ore 19:00

SPECIAL EVENTS

I PRIMI A PALAZZO

VENERDI 25 SETTEMBRE:

PALAZZO BUFFETTI BERARDI

Via Mentana 40

dalle ore 16,00 alle 19,00
ultimo ingresso ore 18,00

visite guidate a cura dei volontari della
Delegazione Fai Foligno
gruppi di visita di 20 persone ogni 40 minuti
prenotazione consigliata :
su: www.faiprenotazioni.fondoambiente.it

ingresso a contributo libero

DOMENICA 27 SETTEMBRE

CHIESA DI SAN FRANCESCO E CAPPELLA DI SAN MATTEO

dalle ore 15,00 alle 17,30

visite guidate a cura dei volontari della
Delegazione Fai Foligno
gruppi di visita di 25 persone ogni 30 minuti
prenotazione consigliata su:
www.faiprenotazioni.fondoambiente.it

ingresso a contributo libero

SABATO 26 SETTEMBRE

PALAZZO BRUNETTI CANDIOTTI

Largo F. Frezzi 2

dalle ore 16,00 alle ore 19,00
ultimo ingresso ore 18,00

visite guidate a cura dei volontari della
Delegazione Fai Foligno
gruppi di visita di 20 persone ogni 30 minuti
prenotazione consigliata su:
www.faiprenotazioni.fondoambiente.it

ingresso a contributo libero



Chi parteciperà alle visite culturali a cura dei volontari FAI riceverà un coupon sconto per degustare un tris di primi al Villaggio dei Primi di Montagna e al Villaggio Gluten Free al prezzo speciale di 8 € anziché 10 €.

Aperture straordinarie dei musei per I Primi D'Italia

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

PALAZZO TRINCI E MOSTRA THEOPHANIA

orario 10:00 – 19:00

Ingresso Tariffa speciale € 9,00

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

PALAZZO TRINCI E MOSTRA THEOPHANIA

orario 10:00 – 19:00

Ingresso Tariffa speciale € 9,00

SABATO 26 SETTEMBRE

PALAZZO TRINCI E MOSTRA THEOPHANIA

orario 10:00-19:00

Ingresso Tariffa speciale € 9,00

MUSEO DELLA STAMPA

orario 10:00 – 13:00 / 16:00 – 19:00

Ingresso Tariffa speciale € 3,00

ORATORIO DELLA NUNZIATELLA

orario 10:00 – 13:00 / 16:00 – 19:00

Ingresso gratuito

ORATORIO DEL CROCIFISSO

orario 10:00 – 13:00 / 16:00 – 19:00.

Ingresso gratuito

DOMENICA 27 SETTEMBRE

PALAZZO TRINCI E MOSTRA THEOPHANIA

orario 10:00-19:00

Ingresso Tariffa speciale € 9,00

MUSEO DELLA STAMPA

orario 10:00 – 13:00 / 16:00 – 19:00

Ingresso Tariffa speciale € 3,00

ORATORIO DELLA NUNZIATELLA

orario 10:00 – 13:00 / 16:00 – 19:00

Ingresso gratuito

ORATORIO DEL CROCIFISSO

orario 10:00 – 13:00 / 16:00 – 19:00.

Ingresso gratuito

**INGRESSO SOLO MOSTRA DI SAN FRANCESCO
"THEOPHANIA"**

con opere di Giorgio Lupattelli a Palazzo Trinci

*Tariffa speciale 3,00 € presentando il coupon
rilasciato alla cassa dell'area: "Il Cibo all'epoca
di Francesco" - Convento di San Francesco*

VISITA GUIDATA a cura di Gianluca Marziali,
curatore della mostra di San Francesco
"Theophania- La Ricomposizione del reale"
presso Palazzo Trinci:

26 settembre alle ore 17.30

27 settembre alle ore 11.00

Tariffa speciale € 10,00 a persona dai 14 anni
in su comprensiva del costo del biglietto.

Info e prenotazioni al numero 0742.330584



Biglietteria Palazzo Trinci

Tel. 0742 330 584

palazzo.trinci@coopculture.it

www.museifoligno.it

www.comune.foligno.pg.it/turismo/



visit.foligno

Sabato 26 settembre ore 15.30

IL CONVENTO DI SAN FRANCESCO

**Visita guidata gratuita con
apertura straordinaria del
campanile**



COMUNE DI FOLIGNO

Iniziativa promossa dal
Comune di Foligno, a cura di
Associazione Guide Turistiche
dell'Umbria Prenotazione
obbligatoria

Tel. 0742 354459 - 0742 354165



CON IL PATROCINIO DI

IN COLLABORAZIONE CON



SPONSOR ISTITUZIONALI

OFFICIAL RADIO

OFFICIAL CAR

DIGITAL PARTNER

MEDIA PARTNER

OFFICIAL WATER



SPONSOR



PARTNER



STRADA DEL RISO DEI TRE FIUMI

BOCCABVTO
Fondatore di Re Artù

UNIMPRESA
FEDERAZIONE REGIONALE SICILIA

CIELO
TERRA
MARE

PAOLO | TRIPPINI

Agluten

AGRICOLA
GALASSI
life

ANTICO PASTIFICIO
UMBRO

PIÙ IL RISO A CONOSCENZA
Arte & Pasta

BCSCO

CONSORZIO
TERRE DI BICCARI

FiberPasta
Pasta di semola di grano duro
con fibre di grano duro

Bartolini
Tradizione dal 1850

1870
Savuto Di Sisto
PASTIFICIO

GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA



IL PALOMBIO
PASTIFICIO ARTIGIANALE
GRANO DURO CASARESE

LATERRA
E IL CIELO
agricoltura biologica dal 1980

MOLINO SPOLETINI

LE PIETRE
MULINO

Baldoni
Pasta di semola di grano duro
con fibre di grano duro

caetina
Pasta di semola di grano duro
con fibre di grano duro

Dalla Costa
il cuore della pasta italiana

Pasta
DE LUCA
PASTIFICIO

PASTIFICIO
DIBENEDETTO
DAL 1982 - ALTAMURA

di Canossa
DAL SEME ALLA PASTA

Di Mauro
Arto Pascente Marchigiana
Pasta di semola di grano duro

Pasta di Vignola
Gluten free

Etna
PASTIFICIO
100% SICILIANO

FABBRI
PASTA ARTIGIANALE
dal 1893

Latini
Pasta Artigianale

L'AUTENTICA
LA PASTA COME CONVERGENTE ESSERE

modelli
100

Pasta Natura
GLUTEN FREE

pasta
PIRRO

Levante a Mare
Pasta Più
Pasta di semola di grano duro

PASTIFICIO MARCONI

TIRRENA
TRA MARE E TERRA DI TOSCANA

Lenato
PASTIFICIO AGRICOLA

PASTIFICIO
PASTA di semola di grano duro

IDA
D'ANIELLO
PASTIFICIO ARTIGIANALE
1972

Pastificio dei Campi
CAMPANO

pastificio
graziano

MARULO
Pasta di semola di grano duro

PASTIFICIO
PEPE
GIUSEPPE

TANDA & SPADA
PASTIFICIO ARTIGIANALE

Zaccagni
Pastificio d'Abruzzo

Peggioni

DAL 1948
PRIMA PASTIFICIO
AFELTRA
GRAGNANO

PROMETEO
il Farro



SANTINELLI
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

TerreUmbre
Qualità e Tradizione Artigianale

VENTIGRANI
PASTIFICIO ARTIGIANALE



PARTNER TECNICI

G
GORGONZOLA



Farabella
GLUTEN FREE

GFA
GROUP

Garofalo



FIDA
FEDERAZIONE ITALIANA
DEI FARMACISTI DELLA DIETETICA E NUTRIZIONE

filo rosso
DESIGN - PRODOTTO - LAVORO

PEDRINI

FORNITURE
BAR - RISTORANTI - ALBERGHI

AiC Associazione
Italiana
Caffè
Umbria

BIOR
Il lusso. In cucina.

smeg

Spazio
Alberghieri
"Cinquant'Anni di Qualità"

*azienda
agricola*
venanzi massimo

BONITO
IL MIO CAFFÈ PREFERITO

VEGANOL
ACADEMY

bimby
VORWERK

partesa
for Wine



**MOLINO
FILIPPINI**

TENDALUX

Lighthouse
PLACE OF DESIGN

PASTAI SANNITI

ALDO MORETTI
IMPRESA EDILE / RISTRUTTURAZIONI

in
chef
DIPLOMA CONFERITO IN 2018



pomodoro

OFFICIAL BIKE

CICLI CLEMENTI



Conf
com



Confcommercio
Umbria

I primi d'ITALIA



VISITA FOLIGNO, SCARICA LE GUIDE TEMATICHE! (ita/eng)

Un viaggio al centro del mondo
tra natura, arte, tradizioni
ed enogastronomia



COMUNE
DI FOLIGNO



f @ visit.foligno