



# I primi d'ITALIA



Festival Nazionale  
dei Primi Piatti

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

[www.iprimiditalia.it](http://www.iprimiditalia.it)

CON IL PATROCINIO DI



Regione Umbria



Provincia di Perugia



Comune di Foligno



CAMERA DE COMMERCIO  
DELL'UMBRIA

Confcom



Confcommercio  
Umbria



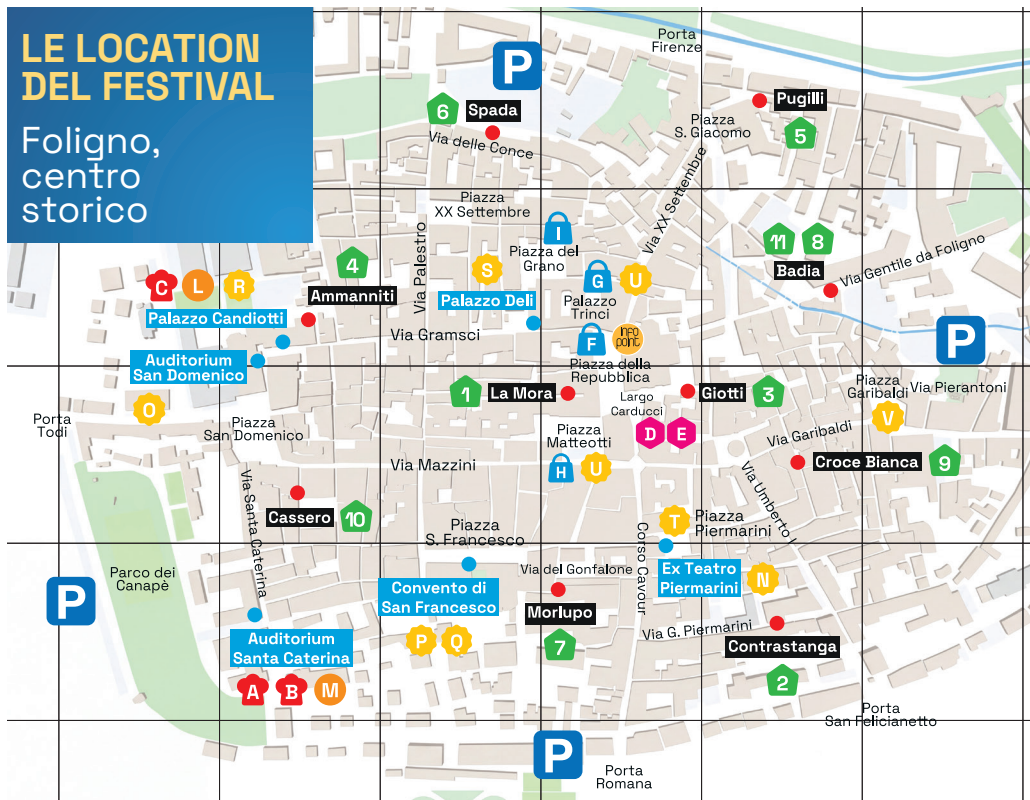
VALLE  
UMBRA  
& SIBILLINI

SPONSOR ISTITUZIONALI

FONDAZIONE

CASSA DI RISPARMIO DI FOLIGNO

Foligno,  
centro  
storico



VILLAGGI DEL GUSTO  
circuito degustazioni continuative



## LE ATTIVITÀ

Attività, spettacoli ed intrattenimento

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| 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](http://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 Spoletto, 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](http://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](http://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 Spoletino  
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<br>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



CASSA DI RISPARMIO DI FOLIGNO

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

# I PRIMI D'ITALIA JUNIOR



## A PRANZO CON GERONIMO STILTON

AUDITORIUM SANTA CATERINA

DOMENICA 27 SETTEMBRE

ore 12:00

Tra giochi, colori e fantasia, i piccoli ospiti potranno vivere un momento di convivialità all'insegna del divertimento, trasformando il pranzo in una vera esperienza da ricordare.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

adulti € 20 | bambini € 10

## GERONIMO STILTON SHOW

DOMENICA 27 SETTEMBRE

ore 17:00

LARGO CARDUCCI

*ingresso libero*

**Canzoni, balli e divertenti gag  
con il topo giornalista  
più famoso di tutti i tempi!**



© 2026 Da un'idea di Elisabetta Dami

# 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**

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

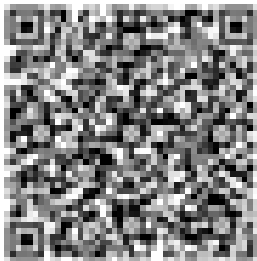
**Chiusura del Festival dei Primi in Salute!**

# SPECIAL EVENTS



## L'AFAM INCONTRA I PRIMI D'ITALIA

AUDITORIUM SAN DOMENICO



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 Ambroggi

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](http://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](http://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](http://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  
l'osteria di RE ARTU

UNIMPRESA  
FEDERAZIONE REGIONALE SICILIA

CIELO  
TERRA  
MARE

PAOLO | TRIPPINI

Agluten

AGRICOLA  
GALASSI  
bio

ARTICO PASTIFICIO  
UMBRO

PIÙ IL RISO A CONOSCENZA  
Arte & Pasta

BCSCO

CONSORZIO  
TERRE DI BICCHRI

FiberPasta

Bartolini  
Tradizione dal 1850

1870  
Savuto Di Sulo  
CANTIERI

GIROLOMONI  
DIGNITÀ ALLA TERRA



IL PALOMBIO  
PASTIFICIO ARTIGIANALE DI ROMA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA

LATERRA  
E IL CIELO  
agricoltura biologica dal 1980

MOLINO SPOLETINI

LE PIETRE  
MULINO

Baldoni  
1861  
PASTIFICIO ARTIGIANALE DI ROMA

pastificazione della  
caterina  
Pasta di semola di grano duro  
Pasta di semola di grano duro

Dalla Costa  
il cuore della pasta italiana

Pasta  
DE LUCA  
1870

PASTIFICIO  
DIBENEDETTO  
DAL 1912 - ALTAMURA

di Canossa  
DAL SEME ALLA PASTA

Di Mauro  
Ajo Pasquale Marchigiana  
Pasta di semola di grano duro

Pasta di Vespri  
Gluten free

Etna  
PASTIFICIO  
100% SICILIANO

FABBRI  
PASTA ARTIGIANALE  
dal 1893

Latini  
pasti che italiani  
PASTA ARTIGIANALE

L'AUTENTICA  
LA PASTA COME CONVERGENCE ESSERE

100% SEMOLA  
MARLETTI  
100% GRANO DURO

Pasta Natura  
GLUTEN FREE

pasta  
PIRRO

Levante a Mare  
Pasta Più  
Per prima Pasta Più per secondo meglio fa

PASTIFICIO MARCONI

TIRRENA  
TRA MARE E TERRA DI TOSCANA

Lenato  
PASTIFICIO AGRICOLA

PASTIFICIO  
PIRRO

IDA  
75°  
D'ANIELLO  
1972

Pastificio dei Campi  
CAMPANO

pastificio  
graziano

MARULO  
preparata pasta di Torre Annunziata

PASTIFICIO  
PEPE  
GIUSEPPE

TANDA & SPADA  
PASTIFICIO ARTIGIANO

Zaccagni  
Pastificio d'Abruzzo

Poggiolini

DAL 1948  
PREMIATO PASTIFICIO  
AFELTRA  
GRAGNANO  
PARMA

PROMETEO  
il Ferro



SANTINELLI  
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO



## PARTNER TECNICI



PASTAI SANNITI



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