

XXII EDIZIONE

FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI

epta

CONFEDERAZIONE
CONFERMA
COMMERCE
D'ITALIA
CANTIERA



iprimi
d'ITALIA®

www.iprimiditalia.it

23/
26 settembre

FOLIGNO CENTRO
STORICO

UMBRIA GIARDINO D'ITALIA



Confcommercio.

RIPARTIAMO INSIEME



www.confcommercio.umbria.it
tel. 075.506711

I PRIMI D'ITALIA 2021 IL BENVENUTO DEL PRESIDENTE ALDO AMONI

È con grande gioia che voglio darvi il benvenuto alla XXII edizione de I Primi d'Italia. Dopo un biennio estremamente complesso per il mondo intero e dopo un anno in cui il Festival dei Primi Piatti non si è potuto tenere, torniamo con tutta la passione che ci contraddistingue.

Epta Confcommercio Umbria ha organizzato un'edizione diversa dalle precedenti, e ci scusiamo se alcuni dei nostri tradizionali appuntamenti non potranno essere svolti, ma abbiamo deciso di riproporre l'evento garantendo a tutti, pubblico, espositori e personale la massima sicurezza. Tuttavia ci tengo a rassicurarvi: questa edizione è leggermente ridotta nella quantità ma mantiene gli alti standard di qualità che hanno fatto de I Primi d'Italia uno degli eventi imperdibili dell'autunno italiano. Tutti insieme creeremo un grandissimo evento, che ci farà voltare pagina e dimostrare a questa pandemia che ripartire si può e si deve, con attenzione ma senza paura.

I tanti appuntamenti di questi quattro giorni si svolgeranno nei più bei palazzi del centro storico di Foligno e rispetteranno tutte le norme anticontagio previste dalle normative. In particolare, per I Villaggi del Gusto saranno applicate le normative già adottate dal mondo della ristorazione. Dal 23 al 26 settembre terremo quindi una grande e bellissima festa che porterà a Foligno gusto, allegria e spensieratezza. Non solo, sarà ancora una volta presente la cultura. Abbiamo, infatti, dedicato questa edizione a Dante Alighieri, di cui ricorre il settecentesimo anniversario. È dedicata a lui la spettacolare cena di pre-apertura del 22 settembre. Un grande momento in cui ottima tavola e poesia si fondono in un connubio perfetto.

Ci tengo a ringraziare personalmente i tanti sponsor ed espositori che sono ancora una volta con noi e che rendono possibile mantenere standard così elevati. Voglio poi ringraziare le Istituzioni, in particolare il Comune di Foligno, i suoi Assessori e il Sindaco Zuccarini, e la Regione Umbria, tutta la Giunta e la Presidente Donatella Tesei. Indispensabili e sempre presenti anche gli Istituti Finanziari. Senza tutti voi questa edizione non sarebbe stata possibile.

Non mi resta che darvi il benvenuto. Buon divertimento a tutti!



Aldo Amoni
Presidente Epta Confcommercio Umbria

Pizza
alla pala[®]



LA PIZZA DAL 1974

www.svila.it



Italiana nel cuore e nel gusto

Qui alla Svila, produciamo le nostre pizze come da tradizione dal 1974. Lo facciamo usando farina di grano italiano, acqua di sorgente, olio di oliva, lievito e tanta passione. Per realizzare il nostro speciale impasto utilizziamo solo acqua proveniente dal Parco Naturale dei Monti Sibillini. L'impasto viene curato da esperti "bigaioli" che lo lasciano lievitare per almeno 24 ore a temperatura controllata ed è proprio grazie a questo processo che diventa così digeribile.

Le nostre pizze sono disponibili nella maggior parte degli Ipermercati e Supermercati italiani. Dal 1974 produciamo pizze di qualità e le distribuiamo in Italia e all'estero. Tutti i prodotti che potete trovare nei supermercati e ipermercati, sono realizzati secondo i nostri standard di qualità e realizzati presso il nostro stabilimento, immerso tra le montagne del Parco nazionale dei Monti Sibillini, a Visso.

Foligno torna finalmente ad ospitare, o forse sarebbe meglio dire a riabbracciare, con entusiasmo, il suo Festival.

'I Primi d'Italia' infatti, sono nati proprio su misura di questa Città e per questa Città: un legame indissolubile e simbiotico, che ci vede protagonisti come punto di riferimento non solo a livello nazionale ma internazionale.

La kermesse, nacque nel 1999 anche con l'obiettivo strategico e lungimirante, di rilanciare una Foligno pesantemente colpita dalle pesanti ferite del tragico terremoto che flagellò l'Umbria.

E proprio quest'anno, con rinnovata tenacia e determinazione, abbiamo voluto fare di tutto per riproporre un evento che ci riporti 'al centro del mondo' dopo il periodo più buio della pandemia e della storia stessa dell'Umanità.

Sotto molti aspetti, ripartiamo proprio da 'I Primi d'Italia': con un programma che vede riconfermati tutti gli eventi e gli appuntamenti che lo hanno da sempre caratterizzato; che vede le nostre dieci taverne rionali tornare a proporsi come location uniche e inimitabili; con i nostri Palazzi nobiliari pronti a riaprire portali e cortili, confermando ancora una volta la vocazione commerciale ed ospitale della nostra Città; con le nostre piazze vive e vivaci, che torneranno ad ospitare prodotti agroalimentari provenienti dal resto d'Italia e da vari angoli del mondo.

E' un Festival – passatemi la battuta – veramente tutto da gustare, e noi, come Amministrazione Comunale, abbiamo assicurato il massimo impegno ed il più totale sforzo, non solo per garantirne la buona riuscita, ma soprattutto affinché tutto avvenga nel pieno rispetto delle regole e della sicurezza.

Vorrei guardare avanti e riprendere il cammino verso il futuro, da dove lo avevamo lasciato, iniziando a progettare un Festival ancor di più radicato nel territorio, penso ad esempio alle sponde del nostro fiume Topino, alla ValMenotre, o al coinvolgimento della Montagna.

Il piacere dello stare insieme, si ritrova da sempre con la condivisione del cibo, del 'convivio'.

Ringraziamo gli organizzatori e Vi rivolgiamo un benvenuto o un bentornati, augurandoci traguardi sempre più ambiziosi e soddisfacenti, per I Primi d'Italia e per la Città di Foligno. Grazie e ... buon appetito!

Stefano Zuccarini
Sindaco di Foligno



Questa edizione del Festival de I Primi d'Italia, è da considerarsi a tutti gli effetti una edizione straordinaria, proprio perché nonostante tutte le limitazioni imposte dalle normative di sicurezza legate al contenimento della pandemia, si è riusciti ad organizzare un evento davvero eccezionale, che di fatto non propone nulla di meno rispetto agli passati, ma anzi ha saputo riadattarsi e reinventarsi senza perdere l'anima e lo spirito stesso dell'evento.

Quattro giorni di festa, in cui Foligno tornerà ad attrarre appassionati e visitatori da ogni regione d'Italia e da fuori i confini nazionali: un'occasione come sempre unica per la promozione territoriale, la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche, che vede le strutture ricettive, i pubblici esercizi e le attività economiche direttamente coinvolte in quella che ormai è da considerarsi a tutti gli effetti una festa non solo e soltanto per la Città, ma della Città.

Rivolgo un particolare ringraziamento ed un pubblico plauso a tutta la complessa macchina organizzativa, che dallo scorso anno di fatto non hanno mai spento i motori, e siamo già pronti a rimetterci al lavoro per mettere in campo un'edizione 2022 che segni finalmente una svolta di rinascita.

Michela Giuliani
Assessore al Commercio e Turismo



Inquadra, riconosci e differenzia

con l'app che spazza via dubbi ed errori
(in un blip)



SCARICA L'APP GRATUITA **JUNKER** E, DIRETTAMENTE
SUL TUO CELLULARE POTRAI:



Consultare i calendari di raccolta
della zona inserita.



Interrogare l'app per sapere
come differenziare il rifiuto.



Ricevere un messaggio (la sera precedente)
che indicherà il contenitore da esporre.



Inquadrare con il cellulare il codice a barre
di un imballaggio e sapere come va conferito.

LE LOCATION DEL FESTIVAL

FOLIGNO CENTRO STORICO





the king of Cool!

ALAIN MIKLI
BALENCIAGA
CELINE
CHANEL
CHRISTIAN DIOR
DBE DAVID BECKAM
FENDI
GIVENCHY
GUCCI
JIMMY CHOO
MARC JACOBS
MOSCHINO
MOSCOT
OLIVER PEOPLES
PORSCHE
S+ARCK
SAINT LAURENT
STELLA MCCARTNEY
TOM FORD

okkio

OTTICA FREE SERVICE

FOLIGNO

Via Garibaldi, 31/33
T. 0742 358472

FOLIGNO

Viale Firenze, 148
T. 0742 352111

FOLIGNO Sant'Eraclio

Via delle Industrie
T. 0742 677368

NOCERA UMBRA

Plazza Umberto I
T. 0742 81446

GUALDO TADINO

Via Flaminia Nord
T. 075 9108200

okkiofoligno.it



Okkio Occhialeria



Okkio Occhialeria



345 03 97 426

I VILLAGGI DEI PRIMI

Circuito degustazioni Elenco Villaggi

Un percorso pedonale che si snoda tra suggestivi luoghi del centro storico e Taverne della Quintana, trasformati per l'occasione in Villaggi dei Primi. Degustazioni continuative a € 4,00 e menù di primi a € 10,00.

Negli orari di apertura dei Villaggi esposizione e vendita di prodotti tipici e vini.

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

- 1 VILLAGGIO DEL TARTUFO**
TAVERNA MORLUPO
Via del Campanile € 4.00 / € 10.00
- 2 VILLAGGIO DEGLI GNOCCHI FATTI A MANO**
TAVERNA PUGILLI
Via Mentana € 4.00 / € 10.00
- 3 VILLAGGIO DEL RISO E DEL TORTELLO MANTOVANO**
TAVERNA CROCE BIANCA
Via Butaroni € 4.00 / € 10.00
- 4 VILLAGGIO DEI PRIMI DI MARE**
TAVERNA SPADA
Via Delle Conce €10.00
- 5 VILLAGGIO DELLA CARBONARA**
TAVERNA CONTRASTANGA
Via Piermarini € 4.00 / € 10.00
- 6 VILLAGGIO DELL' AMATRICIANA**
TAVERNA GIOTTI
Piazza Pulignani € 4.00 / € 10.00
- 7 VILLAGGIO DELLA POLENTA**
TAVERNA CASSERO
Via Cortella € 4.00 / € 10.00
- 8 VILLAGGIO GLUTEN FREE**
TAVERNA CASSERO
Via Cortella € 4.00 / € 10.00
- 9 VILLAGGIO DEL COUS COUS**
TAVERNA CASSERO
Via Cortella € 4.00 / € 10.00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR

Tutto il gusto di essere bambini

La sicurezza sanitaria dei piccoli chef ci ha impedito di realizzare *I Primi d'Italia Junior* in presenza, ma vogliamo continuare a divertirvi insieme!

Cosa fare?

Dal 23 al 26 settembre visita la pagina dedicata a *I Primi d'Italia Junior* all'interno del sito web, segui i video dei nostri insegnanti d'eccezione e prepara il tuo primo!



Poi scatta una foto e inviala all'indirizzo info@eptaeventi.it, il tuo piatto potrebbe essere pubblicato sul sito o sui nostri social!





PETRINI

**IL LAVAGGIO INDUSTRIALE
CHE GARANTISCE**



Eleganza



Igiene



Ecologia



www.lavanderiapetrini.it

SPECIAL EVENTS

Attività ed intrattenimento Per il palato & per la mente

Arte, spettacolo e tradizione; educazione alimentare, gastronomia d'eccellenza e mostre-mercato. Foligno una città da scoprire, personaggi da incontrare, primi piatti da assaggiare e grandi chef da ascoltare.

- A BOUTIQUE DELLA PASTA**
La buona pasta italiana protagonista.
Mostra mercato delle migliori paste artigianali di qualità.
PIAZZA DELLA REPUBBLICA
- B BONTÀ MEDITERRANEE**
Esposizione e vendita dei prodotti alimentari nazionali tipici.
PIAZZA MATTEOTTI
- C DRINK SPACE**
Uno spazio tra bevande, birre e cocktail per un'esperienza tutta da scoprire.
PIAZZA MATTEOTTI
- D ATELIER DEL GUSTO**
Esposizione e vendita di eccellenze alimentari e prodotti a marchio protetto.
CORTE PALAZZO TRINCI
- E ODORI E SAPORI**
Esposizione e vendita di piante aromatiche, officinali e spezie.
Dalle tradizionali alle più insolite.
CORTE PALAZZO TRINCI
- F MERCATO TIPICITÀ LOCALI**
Mostra mercato e degustazione di prodotti enogastronomici tipici.
CORTE PALAZZO CANDIOTTI
- G COOKING SHOW & FOOD TALK**
Intrattenimenti giornalieri gratuiti all'insegna del gusto e del divertimento.
CORTE PALAZZO TRINCI
- H A TAVOLA CON LE STELLE**
La cucina d'autore per tutti, a cura degli chef stellati:
GIANFRANCO PASCUCCI,
KATIA MACCARI
€ 40,00 su prenotazione
PALAZZO CANDIOTTI
- I FOOD EXPERIENCE**
Dimostrazioni di cucina alla scoperta di culture, enogastronomia e territori.
Ingresso gratuito
PALAZZO CANDIOTTI
- L CENA DANTESCA**
Mercoledì 22 settembre 2021
€40,00 su prenotazione
PALAZZO CANDIOTTI
- M ISPIRAZIONI GOURMET: METTI UNA SERA A CENA CON...**
PAOLO TRIPPINI
Sabato 25 settembre 2021
€40,00 su prenotazione
PALAZZO CANDIOTTI
- N I PRIMI DELLA DOMENICA**
Domenica 26 settembre 2021
€25,00 su prenotazione
PALAZZO CANDIOTTI

Gli orari del Festival

GIOVEDÌ	23 SETTEMBRE ORE 16 / 23	SABATO	25 SETTEMBRE ORE 10 / 23
VENERDÌ	24 SETTEMBRE ORE 10 / 23	DOMENICA	26 SETTEMBRE ORE 10 / 22

Il Centro Estetico in Farmacia!

**Chiedi alla nostra
ESTETISTA**

per la bellezza e la cura
della pelle e del corpo!

laser
SPECIALE
EPILAZIONE
LASER DIODO

1ª SEDUTA
su qualsiasi zona

€ 39

PROMO 10 SEDUTE
1ª seduta esclusa

**50%
SCONTO**



Beauty Pharma
FARMACIA SAN FELICIANO

My Beauty



**FARMACIA
SAN FELICIANO**
DR. PEPPOLONI

FOLIGNO
Via Cesare Battisti 57
t. 0742 351835

APERTO TUTTI I GIORNI
domeniche e festivi compresi
8.30/20.00 orario continuato



beautypharma_farmaciepeppoloni



Farmacie Peppoloni



+39 334 9441138

salutebenesserecard.it

CUCINA CORSI & PERCORSI

La cucina d'autore per tutti

A TAVOLA CON LE STELLE

PALAZZO CANDIOTTI

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.
Singola sessione € 40,00. Prenotazione obbligatoria, tel. 392.4031466

GIOVEDÌ 23 SETTEMBRE ore 21:00

GIANFRANCO PASCUCCI ✨
Ristorante Pascucci al Porticciolo - Fiumicino (RM)



VENERDÌ 24 SETTEMBRE ore 21:00

KATIA MACCARI ✨
Ristorante I Salotti del Patriarca - Querce al Pino (SI)



ISPIRAZIONI GOURMET: metti una sera a cena con...

PALAZZO CANDIOTTI

€ 40,00. Prenotazione obbligatoria, tel. 392.4031466

SABATO 25 SETTEMBRE ore 21:00

PAOLO TRIPPINI
Ristorante Trippini - Civitella del Lago (TR)



CENA DANTESCA

PALAZZO CANDIOTTI

Come anteprima di "I Primi d'Italia", e in collaborazione con il Comune di Foligno e le Giornate dantesche, si terrà a palazzo Candiotti la "Cena dantesca", carrellata di piatti ispirati alle tre cantiche, a cura dello chef Shady. Collabora l'Istituto Alberghiero di Spoleto. La cena sarà accompagnata dalla musica dell'ensemble Orientis partibus, e dalla lettura di brani del Paradiso di Dante da parte dell'attore Francesco Castiglione.
€ 40,00. Prenotazione obbligatoria, tel. 392.4031466

MERCOLEDÌ 22 SETTEMBRE ore 21:00 **SHADY**



I PRIMI DELLA DOMENICA

PALAZZO CANDIOTTI

Un pranzo alla scoperta dei primi piatti tipici umbri.
€ 25,00. Prenotazione obbligatoria, tel. 392.4031466

DOMENICA 26 SETTEMBRE ore 13:00 **FABRIZIO RIVAROLI**





BONUS CASA

RISTRUTTURAZIONE LA TUA CASA O IL TUO CONDOMINIO
CON UN PROGETTO CHIAVI IN MANO.
NON PAGHI DAL 50% AL 110%

Gabetti
FRANCHISING AGENCY

Foligno

Via Umberto I, 14/16 - 06034 Foligno (PG)
Tel. 0742.35.71.96 - Fax 0742.35.05.50 - Whatsapp 327.5482232

www.gabettifoligno.it - www.gabetti.it - foligno@gabetti.it



CUCINA CORSI & PERCORSI

La cucina d'autore per tutti

FOOD EXPERIENCE

TAVERNA AMMANNITI

Appuntamenti formativi e degustativi per assistere sotto la direzione di noti chef e testimonial d'eccezione alla realizzazione di un primo piatto. Curiosità, consigli e eccellenze alimentari. *Prenotazione consigliata; www.iprimiditalia.it*

GIOVEDÌ 23 SETTEMBRE

ore **16.00** **PROFUMI E COLORI D'AUTUNNO; PIATTO DEL BENESSERE**

Raimondo Mendolia - Università dei Sapori

ore **18.00** **ALLIEVI IN CUCINA...GIOVEDÌ GNOCCHI!**

Istituto Alberghiero Spoleto

VENERDÌ 24 SETTEMBRE

ore **16.00** **LA PASTA DELLA NONNA: COME FARE LA SFOGLIA**

Marco Faiella - Associazione Professionale Cuochi Italiani

ore **18.00** **DE CECCO, LE RAGIONI DI UN "METODO" CHE SI TRAMANDA DAL 1886.**

Fabrizio Rivaroli - De Cecco

SABATO 25 SETTEMBRE

ore **11.00** **COME RIDURRE GLI SPRECHI IN CUCINA**

progetto I-REXFO

ore **13.00** **FidArte Experience**

Davide Massatani – Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione

ore **16.30** **LA PASTA COME DOVREBBE ESSERE**

Fabrizio Rivaroli - Bontasana

ore **18.00** **LA PASTA FUNZIONALE...BONTÀ E BENESSERE IN TAVOLA...**

Pastificio Non Solo Pasta da Laila

DOMENICA 26 SETTEMBRE

ore **11.00** **LA PASTA DELLA NONNA: COME FARE LA SFOGLIA**

Marco Faiella - Associazione Professionale Cuochi Italiani

ore **16.30** **"CRA CRA" E FILIERA DEL RISO**

Risosteria Mantovana

ore **18.30** **UN ABBRACCIO DI FELICITÀ**

Marco Faiella - Associazione Professionale Cuochi Italiani





VIA XX SETTEMBRE, 29, FOLIGNO
VINIAMOENOTECA.COM

 @VINIAMO_ENOLAB_FOLIGNO

 VINIAMO ENOLAB FOLIGNO

VINIAMO

- ENO LAB -

COOKING SHOW

Per il palato & per la mente

RICETTE ED INTRATTENIMENTO

CORTE PALAZZO TRINCI

Un ricco calendario di intrattenimenti giornalieri all'insegna del gusto e del divertimento. *Ingresso libero.*

- GIOVEDÌ 23** ore 16:00 **SANOITSGOOD**
Rosalinda Ciarletti, socia AIFB- Ass. Italiana Food Blogger
- ore 17:00 **DALLA PRATERIA ALLA TAVOLA:
SUA MAESTÀ IL BISONTE**
Carni Pregiate di Massimiliano Gatti
- ore 18:00 **INAUGURAZIONE**
- ore 19:00 **LIBRI DI GUSTO...**
con Nora Venturini e Giulio Scarpati



- VENERDÌ 24** ore 16:00 **UN PRIMO PIATTO DA CHEF**
Marco Faiella - Associazione Professionale Cuochi Italiani
- ore 18:00 **FIDARSI DELLA QUALITÀ**
FIDA – Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione



- SABATO 25** ore 11:00 **VERITA' E FALSI MITI SULLA PASTA**
food talk con Sara Olivieri, Sara Farnetti, Monia Caramma,
modera Nina Gigante
- ore 16:00 **TUTTO IL SAPORE DEL MARE**
Nikita Sergeev- Ristorante Arcade, Porto San Giorgio
- ore 17:30 **ANDY LUOTTO LIVE**
Andy Luotto
- ore 18:30 **PASTAMANICUORE**
Raimondo Mendolia - Università dei Sapori



- DOMENICA 26** ore 12:00 **L'INGANNAPRETI**
Annalisa Benedetti, Eat Umbria Viaggi per I Golosi
- ore 16:00 **GLI STRANGOZZI AL TARTUFO E FUNGHI**
Rosita Merli – Osteria Il Bottaccione, Gubbio
- ore 18:00 **LA PERFETTA "CACIO E PEPE"**
Giuseppe Claudio Fruci
- ore 19:00 **LIBRI DI GUSTO...**
con Luca Manfredi





ALDO MORETTI srl

IMPRESA EDILE / RISTRUTTURAZIONI

dal 1970 al servizio del centro Italia

RECUPERI INDUSTRIALI

EDILIZIA CIVILE

RISTRUTTURAZIONI D'EPOCA

OPERE PUBBLICHE

LINEE VITA

RECUPERI AGRICOLI



FOLIGNO / ALDOMORETTI.IT

BOUTIQUE DELLA PASTA

La buona pasta italiana

BOUTIQUE DELLA PASTA

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

Esposizione e vendita delle migliori paste artigianali di qualità.

Ingresso libero



ESPOSITORI	» ANTICA MACCHERONERIA	AV	» LEONESSA	NA
	» ANTICO PASTIFICIO UMBRO	PG	» MARTELLI	PI
	» BENEDETTO CAVALIERI	LE	» MASCIARELLI	AQ
	» BONTASANA		» NATURA SI	PG
	» CATERINA	PZ	» NON SOLO PASTA DA LAILA	SO
	» DALLA COSTA ALIMENTARE	TV	» PASTA DI BORGIO PACE	PU
	» F.LLI DE LUCA	CH	» PASTA DI CAMERINO	MC
	» F.LLI IOZZINO	NA	» PASTA PANARESE	SI
	» F.LLI SETARO	NA	» PASTIFICIO ANTONIO MASSA	NA
	» FIORDIMONTE	AN	» PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA	NA
	» LA PASTA DI ALDO	MC	» PROMETEO	PU
	» LATINI	AN	» UNO.61	PD

PROTOCOLLO ANTI COVID 19

- » **INDOSSARE CORRETTAMENTE LE MASCHERINE.**
- » **ESIBIRE IL GREEN PASS PRIMA DI ACCEDERE ALLE AREE DEL FESTIVAL.**
- » **MANTENERE LE CORRETTE DISTANZE INTERPERSONALI.**
- » **SE NON IN POSSESSO DEL GREEN PASS EFFETTUARE IL TAMPONE RAPIDO E PRESENTARSI CON IL RISULTATO.**

DAL 1979

Maurizio Beddini

BEDDINI

è



WEDDING

• Torte Nuziali •



CATERING

• Eventi •



BAR & PASTICCERIA

• Colazioni & aperitivi •



RISTORANTE

• Pranzi & Cene •



PANETTERIA

• Pane & Pizza •

BEDDINI BISTROT - Via Rutili 2 - 06034 Foligno PG - tel: +39 074222373

FORNO PASTICCERIA BEDDINI - Via Fornaci Hoffman, 2/B - 06034 Foligno PG - tel: +39 074222373

BEDDINI BAR PASTICCERIA - Largo Bruno Buozzi, 6, - 06036 Montefalco PG - tel: +39 0742 378209





TERRAZZA
LIBERTY
BED & BREAKFAST

Via A. Gramsci, 62 - Foligno (PG)
Tel. 348 69 51 047
terrazzaliberty@hotmail.it



Investi nel tuo futuro

 SANPAOLO INVEST

Dr. Sergio Palini
CONSULENTE FINANZIARIO

Corso Cavour, 36 Foligno
Cell. 335 56 33 348
sergio.palini@spinvest.com

Iscritto Albo C.F. 21.01.92

ènergylight
luce e gas

**L'ENERGIA
IN CUI CREDO.**

www.energy-light.it

FRIA STRUCCANTI MICELLARI



nuove formule
più efficaci

con estratti naturali

per pelli normali
e sensibili

oftalmologicamente
testate

fria.it



NUTRIENTE MICELLARE
ACQUA di ROSE
ed **ESTRATTO di CAMOMILLA**



ADDOLCENTE MICELLARE
ESTRATTO di MELISSA
e **MAGNOLIA**



GUS



Trovi i nostri prodotti genuini, unici e sostenibili nel nostro **store online** e presso il nostro **Villaggio ai Primi d'Italia** con la **Bottega** di prodotti tipici.

SHOP ONLINE

www.gus.restaurant

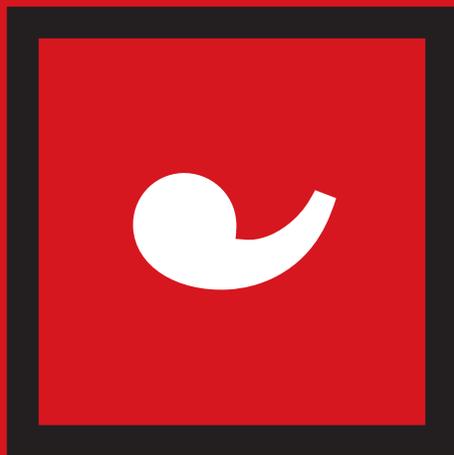
BOTTEGA PRIMI D'ITALIA

Foligno, dal 23 al 26 Settembre
GUS 'VILLAGGIO DELLA CARBONARA'
Taverna del Contrastanga

GUS BOTTEGA ALIMENTARE

Via benaducci 5/7 | Foligno (PG) - T. +39 0742 344518
www.gus.restaurant





UMBRÒ

l'accento sulla qualità

Umbrò – Officina Sociale Umbra
Via Sant'Ercolano 4 Perugia - 0755727809

IN COLLABORAZIONE CON



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



Comune di Foligno



SPONSOR ISTITUZIONALI



MAIN SPONSOR



PARTNER



PARTNER TECNICI



OFFICIAL RADIO



OFFICIAL CAR



OFFICIAL CARRIER



OFFICIAL BIKE



OFFICIAL

i primi
d'ITALIA[®]

www.iprimiditalia.it



ORGANIZZAZIONE: EPTA / CONFCOMMERCIO UMBRIA - Tel. 075.5005577 - WWW.EPTAEVENTI.IT