

XXIV EDIZIONE

I primi[®]
d'ITALIA



FESTIVAL NAZIONALE
DEI PRIMI PIATTI

FOLIGNO, 28 SETTEMBRE - 1 OTTOBRE 2023

I VILLAGGI DEL GUSTO

Circuito degustazioni - Elenco Villaggi

Un percorso pedonale che si snoda tra suggestivi luoghi del centro storico e Taverno della Quintana, trasformati per l'occasione in Villaggi dei Primi.
Degustazioni continuative a € 5,00 e bis/tris 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 | PRIMI PIATTI PUGLIESI
TAVERNA LA MORA
Via Pertichetti | €5,00/€10,00 |
| 2 | PRIMI PIATTI ROMANI
TAVERNA CONTRASTANGA
Via Giuseppe Piermarini | €5,00/€10,00 |
| 3 | PRIMI PIATTI DI AMATRICE
TAVERNA GIOTTI
Piazza Faloci Pulignani | €10,00 |
| 4 | PRIMI PIATTI MANTOVANI
TAVERNA AMMANNITI
Via Federico Frezzi | €5,00/€10,00 |
| 5 | PRIMI PIATTI SICILIANI
TAVERNA PUGILLI
Via Mentana | €5,00/€10,00 |
| 6 | PRIMI PIATTI DELLA COSTA MARCHIGIANA
TAVERNA SPADA
Portico delle Conce | €5,00/€10,00 |
| 7 | PRIMI PIATTI TOSCANI
TAVERNA MORLUPO
Via del Campanile | €5,00/€10,00 |
| 8 | PRIMI PIATTI VENETI
TAVERNA BADIA
Via S. Salvatore Piccolo | €5,00/€10,00 |
| 9 | PRIMI PIATTI DELL'EMILIA ROMAGNA
TAVERNA CROCE BIANCA
Via Butaroni | €5,00/€10,00 |
| 10 | PRIMI PIATTI MOLISANI
TAVERNA CASSERO
Via Cortella | €5,00/€10,00 |
| 11 | PRIMI PIATTI CAMPANI
PALAZZO PIERANTONI
Via Pierantoni | €5,00/€10,00 |
| 12 | PRIMI PIATTI ABRUZZESI
CNOS FAP "CASA DEL RAGAZZO"
Via Isola Bella | €5,00/€10,00 |
| 13 | PRIMI PIATTI DELLE ALPI
PIAZZETTA DEL SUFFRAGIO
Via Garibaldi | €5,00/€10,00 |
| 14 | PRIMI PIATTI GLUTEN FREE
PIAZZETTA DEL SUFFRAGIO
Via Garibaldi | €5,00/€10,00 |
| 15 | PRIMI PIATTI UMBRI
ORTI ORFINI
Vicolo M. delle Grazie | €5,00/€10,00 |
| 16 | VILLAGGIO SOLIDALE
PERCORSO DELLE CONCE
Via S. Giovanni dell'Acqua | €5,00/€10,00 |

MOSTRE & MERCATI

Ingresso libero

D **BOUTIQUE DELLA PASTA**
CORTE DI PALAZZO TRINCI
La buona pasta italiana protagonista.
Esposizione e vendita delle migliori paste artigianali di qualità.

E **ATELIER DEL GUSTO**
CORTE DI PALAZZO TRINCI
Esposizione e vendita di eccellenze alimentari e prodotti a marchio protetto.

F **ECCELLENZE ITALIANE**
PIAZZA MATTEOTTI
Esposizione e vendita dei prodotti alimentari nazionali tipici.

G **STREET FOOD**
PIAZZA DEL GRANO
La tradizione e la cultura dei cibi poveri di strada, raccontano le tipicità delle regioni italiane.

H **TIPICITÀ LOCALI**
PALAZZO CANDIOTTI
Mostra mercato e degustazione di prodotti enogastronomici tipici locali.

I **MERCATO CONFAGRICOLTURA UMBRIA**
PIAZZA GIACOMINI
Esposizione e vendita di prodotti tipici umbri.

V **VALNERINA FOOD**
CORSO CAVOUR
Esposizione, promozione e vendita di prodotti tipici della Valnerina.

GLI ORARI DEL FESTIVAL

GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE	ORE 16:00 – 23:00
VENERDÌ 29 SETTEMBRE	ORE 10:00 – 23:00
SABATO 30 SETTEMBRE	ORE 10:00 – 23:00
DOMENICA 1 OTTOBRE	ORE 10:00 – 22:00

CUCINA CORSI E PERCORSI

La cucina d'autore per tutti

FOOD EXPERIENCE

Auditorium Santa Caterina

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 Infopoint tel. 3331000980

A GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE

ORE 16:00 **Raviolo ripieno per l'Emilia Romagna: un primo solidale**
A cura di Università dei Sapori, con Marino Marini

ORE 18:00 **Il gusto del rustico: zuppa di lenticchie e patate**
A cura di Valnerina Food, con la Chef Claudia Di Meo

A VENERDÌ 29 SETTEMBRE

ORE 11:00 **Il tartufo a tavola con la cucina di S.Pietro a Pettine**
A cura di Caporicci

ORE 13:00 **Olio Umbro e filiera corta: Un primo verde**
A cura di Terre dell'Olio, con lo Chef Andrea Impero

ORE 16:00 **PastAllegra, 18 anni all'opera!**
A cura di IPSEOASC Alberghiero "Giancarlo de Carolis"

ORE 18:00 **Le ragioni di un metodo che si tramanda dal 1831**
A cura di De Cecco, con lo Chef Fabrizio Rivaroli

A SABATO 30 SETTEMBRE

ORE 10:00 **Le prelibatezze umbre tra farro e tartufo nero pregiato**
A cura di Valnerina Food, con lo Chef Fabrizio Rivaroli



- ORE 11:00 **Ravioli in giallo e verde con ripieno di burrata**
A cura di Antica Ricetta Livi, con lo Chef Fabrizio Rivaroli
- ORE 13:00 **FidArte experience: mezze maniche alla crema di caciotta, zafferano e prosciutto croccante**
A cura di Fida, con lo Chef Davide Massatani
- ORE 16:00 **Campania cost to Cost: risotto aglio olio, limone, alici di Cetara e ricotta di bufala campana DOP**
A cura di Consorzio Tutela Ricotta di Bufala Campana DOP. Con lo Chef Marco Merola
- ORE 18:00 **Dal chicco alla tavola: tradizione innovazione molisana nel primo piatto**
A cura di Pasta Frentana, con la Chef Claudia Di Meo



DOMENICA 1 OTTOBRE

- ORE 11:00 **Incontro Assaggiatori di Pasta – Come riconoscere una pasta di qualità**
A cura dell'Associazione Flavor
- ORE 13:00 **A pranzo con i 44 gatti**
In collaborazione con Premiata
- ORE 16:00 **Olio Umbro e filiera corta: Un primo verde**
A cura di Terre dell'olio, con lo Chef Giorgione
- ORE 18:00 **Pasta che nutre: circolo virtuoso di una ricetta zero sprechi che fa bene all'uomo ed al territorio**
A cura dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, con lo Chef Paolo Trippini

LA PASTA DELLA NONNA

Palazzo Candiotti

L'appuntamento perfetto per i principianti dell'impasto che sotto la sapiente guida degli chef APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) realizzeranno la sfoglia e i diversi formati di pasta all'uovo. Singola sessione € 10,00. Prenotazione obbligatoria, Infopoint tel. 3331000980



VENERDÌ 29 SETTEMBRE

ORE 17.00
COME FARE LE PAPPARDELLE



SABATO 30 SETTEMBRE

ORE 17.00
COME FARE LE TAGLIATELLE



DOMENICA 1 OTTOBRE

ORE 17.00
COME FARE I MALTAGLIATI

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.

Singola sessione € 50,00. Prenotazione obbligatoria, Infopoint tel. 3331000980



ORE 21.00

GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE

CHEF MAURIZIO & SANDRO SERVA

🍷 Ristorante La Trota – Rivodutri (RI)



ORE 21.00

VENERDÌ 29 SETTEMBRE

CHEF ENRICO MAZZARONI

🍷 Ristorante Il Tiglio – Montemonaco (AP)



ORE 21.00

SABATO 30 SETTEMBRE

CHEF SILVIA BARACCHI

🍷 Ristorante Il Falconiere – Cortona (AR)



ORE 21.00

DOMENICA 1 OTTOBRE

CHEF NIKITA SERGEEV

🍷 Ristorante L'Arcade – Porto San Giorgio (FM)



COOKING SHOW & ENTERTAINMENT

Largo Carducci

Un ricco calendario di intrattenimenti giornalieri gratuiti all'insegna del gusto e del divertimento.

S GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE

- ORE 17:00 **Primi nel cuore**
A cura degli allievi dell'Istituto alberghiero di Spoleto
- ORE 18:00 **Taglio del nastro**
Con Antonio Cabrini
- ORE 22:00 **Music live con Agostino Penna**



S VENERDÌ 29 SETTEMBRE

- ORE 17:00 **Una storia di Terra e di Pasta**
A cura di APCI con lo chef Paolo Trippini
- ORE 18:00 **Pasta al forno a freddo**
A cura del Consorzio di Ricotta di Bufala Campana con lo Chef Marco Merola
- ORE 19:00 **Terra Umbra: risotto di radici, lumache brasate e tartufo**
A cura del Ristorante Silene con la Chef Nicoletta Franceschini
- ORE 22:00 **Spettacolo di Cabaret con Andrea Perroni: "La fine del mondo"**



S SABATO 30 SETTEMBRE

- ORE 12:00 **Riso, pomodoro e coda di manzo**
Con lo Chef Enrico Pistoletti



- ORE 15:30 **Provate lo perché' è buonissimo, come fare un primo gustoso con pochi ingredienti**
Con Monica Pannacci
- ORE 16:30 **"Fisica della pasta"**
Con Andrey Varlamov, SPIN-CNR, Italia
- ORE 18:00 **Parliamo di Olio e cuciniamo insieme a... Peppone**
A cura di Terre dell'olio
- ORE 19:30 **Quattro salti in passarella**
A cura dell'indirizzo 'Moda' dell'Istituto Professionale Emiliano Orfini di Foligno
- ORE 22:00 **Music Live con Salsanelli Band: "Fantasia Napoletana"**



S DOMENICA 1 OTTOBRE

- ORE 11:00 **Pisarei e fasò allo zafferano con ciauscolo, gamberi e rosmarino**
A cura di Gigi Passera di "Sorelle Passera"
- ORE 12:00 **Il cappelletto tra tradizione e innovazione**
A cura di Università dei sapori con la Chef Catia Ciofo
- ORE 13:00 **Fabrizio de Andrè... un viaggio senza fine**
Filarmonici di Belfiore
- ORE 15:00 **Tortello alle lenticchie**
A cura di AIC (Ass. Italiana Celiachia) con lo Chef Luca Fabbri
- ORE 16:00 **PLUS: innovazione della pasta**
A cura di Fida
- ORE 17:00 **Baby dance con i 44 gatti**
- ORE 18:00 **Legami e Legumi riempiamo i tegami**
Le zuppe con i Presidi Slow Food dell'Umbria
- ORE 19:00 **Un Primo "zero waste": pappardelle glassate ai funghi porcini e mandorla**
Con la Chef Carlotta Delicato
- ORE 21:00 **Music Live con il Gruppo Italiano "Mix Italia"**



SPECIAL EVENTS

L NOTE D'INSIEME

SABATO 30 SETTEMBRE

ORE 21.30 - AUDITORIUM SAN DOMENICO

A favore della Caritas Diocesana di Foligno
Per informazioni - Infopoint Piazza della Repubblica

M FUTURI POSSIBILI

DOMENICA 1 OTTOBRE 2023

ORE 18.00 - AUDITORIUM SAN DOMENICO

Barbara Cola *voce*

Eleonora Beddini *pianoforte*

Paolo La Ganga *chitarra e lap steel*

Canseli Basak Cifci *violoncello*

Canzoni di **Dalla, Mannoia, Garland, Battiato, Ferré, Sting, Fossati, McCartney, King Cole, Bowie, Morandi-Cola**

Una collaborazione
Amici della Musica di Foligno & I Primi d'Italia

Ingresso libero

N CONVEGNO "MENTI IN PASTA"

VENERDÌ 29 SETTEMBRE 2023

ORE 11.00 - 13.00 - SALA ROSSA, PALAZZO TRINCI

Incontro con esperti dell'Università di Perugia per conoscere più a fondo uno degli alimenti principali delle diete mediterranee

A cura del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali e del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università degli studi di Perugia, con la collaborazione del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Intercorso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari e Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti, Corso di Laurea in Economia e Cultura dell'Alimentazione



O CONVEGNO "SICUREZZA ALIMENTARE E QUALITÀ"

VENERDÌ 29 SETTEMBRE 2023

ORE 15:30 - 18:30 - SALA ROSSA, PALAZZO TRINCI

A Cura dell'Ordine degli Avvocati di Perugia e
della Fondazione Forense di Perugia

P CONVEGNO AUFO

VENERDÌ 29 SETTEMBRE 2023

ORE 10.30 - AUDITORIUM SAN DOMENICO

Q LUNA PAST

PIAZZA GARIBALDI

R AFAM INFORMA

SALA RAFFAELLO, VIA GRAMSCI

Z I GIOCHI DI UNA VOLTA

PIAZZA SAN DOMENICO



I PRIMI D'ITALIA JUNIOR

Palazzo Candiotti



T GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE

ORE 16:00

Le tagliatelle

A cura della Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione

ORE 17:00

Gli strangozzi

A cura dell'associazione Eat Umbria

ORE 18:00

La pasta colorata

A cura della Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione

T VENERDÌ 29 SETTEMBRE

ORE 16:00

Gli gnocchi

A cura della Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione

ORE 17:00

Le tagliatelle

A cura dell'associazione Eat Umbria

ORE 18:00

Le tagliatelle

A cura della Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione



T SABATO 30 SETTEMBRE

- ORE 11:00 **Finti cappelletti**
A cura dell'associazione Eat Umbria
- ORE 15:00 **Gli umbricelli**
A cura dell'associazione Eat Umbria
- ORE 16:00 **Le tagliatelle**
A cura della Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione
- ORE 17:00 **Le farfalline**
A cura dell'associazione Eat Umbria
- ORE 18:00 **La pasta colorata**
A cura della Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione

T DOMENICA 1 OTTOBRE

- ORE 11:00 **I rombi**
A cura della Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione
- ORE 15:00 **I finti cappelletti**
A cura dell'associazione Eat Umbria
- ORE 16:00 **Le caramelle**
A cura della Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione
- ORE 17:00 **Gli umbricelli**
A cura dell'associazione Eat Umbria
- ORE 18:00 **I cavatelli**
A cura della Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione

U **A PRANZO CON I 44 GATTI**
Auditorium di Santa Caterina
DOMENICA 1 OTTOBRE - ORE 13:00

Prenotazione obbligatoria
€20,00 adulti | €5,00 bambini fino ai 14 anni



BOUTIQUE DELLA PASTA

Corte Palazzo Trinci – Ingresso libero

La buon pasta italiana protagonista.

Esposizione e vendita delle migliori paste artigianali di qualità.

ESPOSITORI

ANTICA MACCHERONERIA (AV)

ANTICA RICETTA LIVI (RM)

ANTICO PASTIFICIO UMBRO (PG)

BENEDETTO CAVALIERI (LE)

CAPOCCIA BIO (PG)

CAPPELLETTO MATTO (MO)

CATERINA (PZ)

DALLA COSTA (TV)

F.LLI SETARO (NA)

FRENTANA (CB)

GINO GIROLOMONI (PU)

LA FABBRICA DELLA PASTA (NA)

LA MONTANARA (AV)

LA PASTA DI CAMERINO (MC)

LA PASTA DI CAMPOFILONE (FM)

LA PASTA DI FRANCESCA (PD)

LA VALLE DI SAN BIAGIO (PG)

LATINI (AN)

MARTELLI (PI)

MARULO (NA)

MASCIARELLI (AQ)

MOLINO DI FERRO (TV)

MOLINO SPOLETINI (AN)

PASTA DI MAURO (FM)

PASTIFICIO ANTONIO MASSA (NA)

PASTIFICIO ARTIGIANO FABBRI (FI)

PASTIFICIO ARTIGIANALE LEONESSA (NA)

PASTIFICIO DEI CAMPI (NA)

PASTIFICIO FRATELLI DE LUCA (CH)

PREMIATA (AN)

PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA (NA)

PROMETEO (PU)

RUSTICHELLA D'ABRUZZO (PE)

VERRIGNI (TE)



FOLIGNO UNA CITTÀ DA GUSTARE

Visite guidate per scoprire gli splendidi palazzi e scorci della città, intervallati dalle degustazioni presso i villaggi del gusto!

Partenza da Piazza della Repubblica. Ogni tour comprende una visita guidata della città e di un palazzo storico e una degustazione presso un Villaggio del Gusto.

Le visite guidate sono gratuite, la degustazione è a carico dei partecipanti. Solo per la visita che include Palazzo Trinci, ingresso ridotto al palazzo €6,00

Programma dettagliato su www.iprimiditalia.it
Prenotazione obbligatoria tel. 0742 354459 - 354165

GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE

ORE 17:00 **Sosta al Villaggio dei Primi Piatti Campani**

ORE 18:30 **Sosta al Villaggio dei Primi Piatti Toscani**

VENERDÌ 29 SETTEMBRE

ORE 17:00 **Sosta al Villaggio dei Primi Piatti Mantovani**

ORE 18:30 **Sosta al Villaggio dei Primi Piatti Veneti**

SABATO 30 SETTEMBRE

ORE 17:00 **Sosta al Villaggio dei Primi Piatti di Amatrice**

ORE 18:30 **Sosta al Villaggio dei Primi Piatti Romani**

DOMENICA 1 OTTOBRE

ORE 10:00 **Sosta al Villaggio dei Primi Piatti Molisani**

ORE 11:00 **Sosta al Villaggio dei Primi Piatti Siciliani**

Iniziativa promossa dal Comune di Foligno
Visite guidate a cura di Centro Guide Umbria





Entra a far parte del **Club dei Primi!**

Acquista la card a 5,00€ presso
l'infopoint del Festival
I Primi d'Italia.

Ricevi immediatamente numerosi
omaggi, entra con ingresso ridotto
nei musei della città e usufruisci
degli sconti riservati nelle molteplici
attività commerciali aderenti.



IN COLLABORAZIONE CON



Regione Umbria



Provincia di Perugia



Comune di Foligno



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



CONFCOMMERCIO
UMBRIA



UNIONE EUROPEA
PROSPETTIVA AGROALIMENTARE
PER LO SVILUPPO RURALE
E LA SICUREZZA ALIMENTARE



Regione Umbria



P.S.R. per l'Umbria 2014 - 2022, Misura 19.3, Intervento "UMBRIA LASCIATI SORPRENDERE"



SPONSOR ISTITUZIONALI



OFFICIAL RADIO



OFFICIAL CARRIER



CONTENT PARTNER JUNIOR



OFFICIAL BIKE

CICLI CLEMENTI



DIGITAL PARTNER



SPONSOR



Madama Oliva



FRIA



 PARTNER



attenzione e cura al dettaglio



 PARTNER TECNICI





epta |  CONFCOMMERCIO
UNIONE DELLE CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE

I primi ITALIA



#iprimiditalia2023

www.iprimiditalia.it