

i primi  
d'ITALIA®

XIII Festival Nazionale dei Primi Piatti



**FOLIGNO** CENTRO  
STORICO

**29 SETTEMBRE**  
**2 OTTOBRE 2011**

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

# I PRIMI D'ITALIA

## IL FESTIVAL TUTTO DA GUSTARE



“ I Primi d'Italia è il primo ed unico **Festival Nazionale dei Primi Piatti**. Pasta, riso, zuppe, gnocchi, polenta ma anche i prodotti agroalimentari indispensabili per la creazione di un gustoso primo, sono i protagonisti della **maratona culinaria** più appetitosa d'Italia giunta alla XIII Edizione. Una manifestazione che veste a festa **l'intero centro storico di Foligno**, promuovendo a tutto tondo la **cultura del primo piatto** in tavola. Quattro giorni all'insegna di degustazioni continuative, lezioni di cucina, dimostrazioni di grandi Chef, produzioni alimentari di qualità, ma anche momenti di spettacolo e di intrattenimento. Un universo di **degustazioni continuative** e di **cultura alimentare**, dove tutte le **vie portano al gusto**. ”



## SPECIAL EVENTS

## Attività ed intrattenimento Per il palato & per la mente

Eventi unici di intrattenimento (dalla lettera **A** alla **M** in piantina) per il palato e per la mente: l'arte, le tradizioni, l'educazione alimentare, i prodotti gastronomici d'eccellenza. Spettacoli, mostre e mercati. *Ingressi liberi*

**A LA BOUTIQUE DELLA PASTA**  
Mercato pastifici artigianali di qualità. Galleria Formati Regionali e Speciali di pasta  
**CORTE PALAZZO TRINCI**

**B LE ECCELLENZE DEL GUSTO**  
Esposizione e vendita di prodotti tipici, di eccellenza e a marchio protetto  
**PIAZZA MATTEOTTI**

**C ODORI & SAPORI**  
Esposizione e vendita di piante aromatiche e spezie. Dalle più insolite alle più tradizionali  
**CHIOSTRO SAN GIACOMO**

**D GUSTO IN LIBRERIA**  
La libreria dei Primi, pubblicazioni enogastronomiche  
**CHIOSTRO SAN GIACOMO**

**E CUCINA CORSI & PERCORSI**  
Officina dei Primi, Master in Primi Piatti, Pasta d'Autore  
**PIAZZA DELLA REPUBBLICA**

**F I PRIMI D'ITALIA JUNIOR**  
Mini corsi di cucina per conoscere il valore della dieta mediterranea tra gioco e didattica  
**PIAZZA DELLA REPUBBLICA**

**G ENTERTAINMENT**  
Spettacoli e intrattenimenti giornalieri: musica, cabaret e personaggi famosi  
**LARGO CARDUCCI**

**H I PRIMI A PALAZZO**  
Un ricco programma di attività tra arte, cultura ed alimentazione  
**PALAZZO CANDIOTTI**

**I IL GUSTO DELL'AMBIENTE**  
Incontri con personaggi noti per cucinare e gestire le corrette differenziazioni dei rifiuti  
**PIAZZA BEATA ANGELA-DIFFERENZIATUR VUS**

**L MERCATO TIPICITÀ LOCALI**  
Esposizione e vendita di prodotti enogastronomici tipici locali.  
**CORTE PALAZZO CANDIOTTI**

**M FOOD ART**  
Si celebra l'incontro tra arte e alimentazione. Food Fashion, Gioielli e Sculture di Pasta  
**PALAZZO CANDIOTTI**

### Special Events



**GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE ore 16 / 23**  
**VENERDÌ 30 SETTEMBRE ore 16 / 23**  
**SABATO 01 OTTOBRE ore 10 / 23**  
**DOMENICA 02 OTTOBRE ore 10 / 21**

# I VILLAGGI DEL GUSTO

## Circuito degustazioni Elenco Villaggi

Un percorso pedonale tra suggestive location del centro storico (dal numero **10** al **23** in piantina) trasformate per l'occasione in Villaggi del Gusto. Degustazioni continuative a € 2,50 e menù di primi a € 7,50. Negli orari di apertura dei Villaggi esposizione e vendita di prodotti tipici e di vini.

### DEGUSTAZIONI € 2,50

Coupon da ritirare presso **?** INFO-POINT

### MENÙ € 7,50

Coupon da ritirare presso VILLAGGI DEL GUSTO

- 10** **PASTA, RICETTE CREATIVE**  
Le migliori produzioni, insolite ricette  
*Garofalo, Voiello, La Molisana, Nonna Rina*  
TAVERNA CONTRASTANGA  
VIA PIERMARINI - € 2.50
- 11** **PASTA, RICETTE TIPICHE REGIONALI**  
La pasta artigianale di qualità e le ricette tipiche regionali  
*Martelli, Setaro, Cavalieri, Fabbri, Spigadoro, Conforti, Fiordimonte*  
P.ZZA DEL GRANO - € 2.50
- 12** **POLENTA**  
La tradizione di un antico piatto con ricette che vivono nel tempo  
*Molino, Filippini*  
TAVERNA PUGILLI  
VIA MENTANA - € 2.50
- 13** **GLUTEN FREE E RISO**  
Il re dei cereali e prodotti senza glutine, tra gusto e salute  
*AIC, Cascina Brarola*  
TAVERNA PUGILLI  
VIA MENTANA - € 2.50
- 14** **GNOCCHI E PASTA FRESCA**  
Pasta all'uovo, gnocchi e tutte le varietà di pasta fresca  
*Confartigianato*  
P.ZZA GARIBALDI - € 2.50
- 15** **ZUPPA UNITÀ D'ITALIA**  
Venti ingredienti, uno da ogni regione da gustare in un unico ed originale primo  
*Regioni d'Italia*  
PALAZZO DELI - VIA GRAMSCI - € 2.50

- 16** **NURAGHI E TIPICITÀ SARDE**  
Le tipicità sarde rivivono con le migliori ricette della tradizione  
*Artinpasta*  
TAVERNA CASSERO  
VIA CORTELLA - € 7.50
- 17** **TARTUFO**  
Un condimento principe per raffinati primi piatti  
*Casi Umbria*  
TAVERNA MORLUPO  
PIAZZA BEATA ANGELA - € 7.50
- 18** **FARRO**  
Dalle più antiche tradizioni gustosi e sfiziosi primi piatti  
*Prometeo*  
TAVERNA CROCEBIANCA  
VIA BUTARONI - € 7.50
- 19** **RAVIOLI E STRINGOZZI**  
La classica pasta ripiena e la tipica pasta umbra  
*La Romagna, Pasta Fratini*  
TAVERNA BADIA  
VIA GENTILE DA FOLIGNO - € 7.50
- 20** **PRIMI DI MARE**  
Dai limpidi mari italiani tutti i primi a base di pesce  
*Il Quadrifoglio*  
TAVERNA SPADA  
VIA DELLE CONCE - € 7.50
- 21** **ZUPPE E TIPICITÀ LOCALI**  
Zuppe, olio e tipicità locali  
*Comune Foligno, Associazione Valle Umbra, CR Foligno*  
TAVERNA AMMANNITI  
VIA GRAMSCI - € 7.50

- 22** **PLIN E TIPICITÀ PIEMONTESE**  
I piatti classici della cucina popolare piemontese  
*Accademia della Pasta Italiana*  
TAVERNA GIOTTI  
PIAZZA F.PULIGNANI - € 7.50
- 23** **PASTIFICIO BELLI**  
La pasta all'uovo sposa i condimenti tipici umbri  
*Pastificio Belli*  
TAVERNA LA MORÀ  
VIA ANTONIETTI - € 7.50

### Orari Apertura Villaggi



**GIOVEDÌ** 29 SETTEMBRE ore 16 / 23  
**VENERDÌ** 30 SETTEMBRE ore 16 / 23  
**SABATO** 01 OTTOBRE ore 10 / 23  
**DOMENICA** 02 OTTOBRE ore 10 / 21

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

# CUCINA CORSI & PERCORSI

La cucina d'autore per tutti

## MASTER IN PRIMI PIATTI

Piazza della Repubblica

Corsi giornalieri di alta cucina. Due appassionanti lezioni per specializzarsi in Primi Piatti di Terra e di Mare. Giornata formativa € 85,00. Rilascio attestato di partecipazione. *Prenotazione obbligatoria, tel. 075.5005577*

### GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE

Dalle ore 10 alle ore 15  
*Il gusto dell'eccellenza...  
squisitamente primi*

### ITALO BASSI

Enoteca Pinchiorri (FI)  
*tre stelle Michelin*  
*Prenotazione obbligatoria 075.5005577*



### VENERDÌ 30 SETTEMBRE

Dalle ore 10 alle ore 15  
*La mia passione per i primi di mare*

### PHILIPPE LÉVEILLÉ

Miramonti l'Altro (BS)  
*due stelle Michelin*  
*Prenotazione obbligatoria 075.5005577*



## PASTA D'AUTORE

Piazza della Repubblica

Noti chef propongono le paste più famose d'Italia e in degustazione la propria ricetta in abbinamento a selezione di vini. Sessione degustativa € 10,00. *Prenotazione obbligatoria, tel. 075.5005577*

### GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE

ore 20

### MARCO GUBBIOTTI

Pasta La Molisana



### VENERDÌ 30 SETTEMBRE

ore 20

### PETER BRUNEL

Pasta Garofalo



### SABATO 1 OTTOBRE

ore 20

### BEPPE SARDI

Pasta Verrigni



# CUCINA CORSI & PERCORSI

La cucina d'autore per tutti

## OFFICINA DEI PRIMI

Piazza della Repubblica

Appuntamenti degustativi per assistere sotto la direzione di noti Chef e personaggi famosi alla realizzazione di un primo piatto. Singola sessione € 10,00. Prenotazione obbligatoria, tel. 075.5005577

### GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE

ORE 18 **DALLA FATTORIA ALLA TAVOLA: GLI GNOCCHI**  
Augusto Tocci

### VENERDÌ 30 SETTEMBRE

ORE 18 **IL TARTUFO E I SUOI SEGRETI**  
Ristorante La Cantina di Spello - Oasi Umbria

### SABATO 01 OTTOBRE

ORE 11 **PROFUMO DI MARE**  
Anna Moroni

ORE 13 **I SAPORI DI UMBRIA E PIEMONTE SI INCONTRANO: IL RISO**  
Beppe Sardi

ORE 16 **I MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE**  
Ristorante e barbecue Oscar & Amorina

ORE 18 **LE CASARECCE AL SUGO DI ANNINA**  
Anna Moroni - La Molisana

### DOMENICA 02 OTTOBRE

ORE 11 **IL ROSSO DEL POMODORO E LA SUA ESPRESSIONE**  
La Torrente

ORE 13 **C'È RISO E RISO: CARNAROLI E BALDO**  
Beppe Sardi

ORE 16 **CACIO E PEPE: CUCINA TIPICA ROMANA**  
Ristorante Bar Del Fico

ORE 18 **UNA PASSIONE NATURALE PER IL FARRO**  
Andy Luotto - Prometeo



# I PRIMI A PALAZZO

Arte, cultura, alimentazione

## ATTIVITÀ ED APPUNTAMENTI

Palazzo Candiotti

Nella cornice di un nobile palazzo, invitanti occasioni per apprendere il perfetto connubio tra arte, cultura ed alimentazione. *Ingressi liberi*

### LIBRI DA GUSTARE

Incontri giornalieri con gli autori

*A cura di C.Ferraresi - Ass. Culturale Ca di'Amis*

**GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE** ore 16

"DALLA FATTORIA ALLA TAVOLA"

Ricette e racconti dal mondo rurale. Di A. Tocci.

**VENERDÌ 30 SETTEMBRE** ore 16

"UVA NEL BICCHIERE" Guida Gaia ai segreti del vino. Di M.T.Severini

**SABATO 01 OTTOBRE** ore 16

"QUESTA È LA MIA TERRA"

Franco Biondi Santi, Montalcino e il Brunello.

Di M.Boldrini, B.Bruchi, A.Cappelli

**DOMENICA 02 OTTOBRE** ore 16

"IL SAPORE DEL TEMPO, ITALIA".

Cronache gastronomiche culture mediterranee.

Di G. Guerra Di Girolamo.

"LA CUCINA DI BEVAGNA". Cibo e stagionalità nelle ricette di tradizione familiare.

Di M.L.Buseghin.

### FOOD + DESIGN

Esposizione di prototipi ed immagini di nuovi formati di pasta e relativi packaging.

*In collaborazione Aalborg University Danimarca*

### UN MENU PER TUTTI I GIORNI

Il bon ton a tavola nella quotidianità. Mini corsi a cura di *Barbara Ronchi della Rocca*

**GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE** ore 17.00

Come si organizza un menù nelle diverse occasioni.

**VENERDÌ 30 SETTEMBRE** ore 17.00

Menù per pranzi in piedi e buffet delle cerimonie.

### CAPITALI D'ITALIA, CAPITALI DEL GUSTO

Torino, Firenze e Roma raccontate attraverso menù originali dell'epoca.

*Mostra a cura di Domenico Musci*

**SABATO 1 OTTOBRE** ore 17.00

La storia del menù e dell'evoluzione del primo piatto.

*Incontro con Domenico Musci*

### ARTE CONTEMPORANEA NELLA CERAMICA

Esposizione di ceramiche artistiche.

*In collaborazione con Roberto Zambelli.*

### ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA

Impegno e ricerca a tutela delle tradizioni della cucina italiana

### PRIMI AL CINEMA

Proiezione di spezzoni di film cult, con attori alle prese con i primi piatti, da Sordi a Totò

### FOOD ART

FOOD FASHION abiti di pasta realizzata da giovani e creativi stilisti.

*In collaborazione con studio creativo Doshin.*

GIOIELLI DI PASTA originali e preziose creazioni di gioielli unici ispirati ai formati di pasta.

*In collaborazione con Auriga- Patrizia Buscemi*

SCULTURE DI PASTA esposizione

ed elaborazione di opere artistiche realizzate con la pasta.

*In collaborazione con Claudio Di Stefano*

### LABORATORI SENSORIALI

Analisi comparative prodotti di qualità

**VENERDÌ 30 SETTEMBRE** ore 17

I fiori del miele – *Apau*

**SABATO 1 OTTOBRE** ore 17

Il Riso Italiano – *Piera Genta*

**DOMENICA 2 OTTOBRE** ore 17

La pasta di qualità – *Carlo Cambi*

### GALLERIA DEI PACKAGING

Esposizione artistica delle migliori e più originali confezioni di pasta



# ENTERTAINMENT

Per il palato & per la mente

## SPETTACOLI ED INTRATTENIMENTO

Largo Carducci

Spettacoli con programmazione giornaliera: musica, cabaret, cucina show e tanti personaggi famosi. *Ingressi liberi*



### **CABARET SHOW CON GIOVANNI CACIOPPO**

GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE

ore 22.00

Nasce da Zelig la comicità siciliana di uno dei protagonisti nazionali della risata e i suoi divertentissimi monologhi.

*Promosso da Citroen Pascucci*

### **I FAVOLOSI ANNI 80 CON TIZIANA RIVALE**

VENERDÌ 30 SETTEMBRE

ore 22.00

I successi più belli degli anni '80 rivivono cantati dalla voce di una delle protagoniste indiscusse di quel periodo.

*Promosso da Citroen Pascucci*

### **CABARET SHOW CON GENE GNOCCHI**

SABATO 01 OTTOBRE

ore 22.00

Il comico, re del paradosso, protagonista di numerosi spettacoli televisivi ed artefice di esilaranti sketch.

*Promosso da Citroen Pascucci*

### **CUCINA SHOW CON ANNA MORONI E ANDY LUOTTO**

DOMENICA 02 OTTOBRE

ore 16.30

I segreti per cucinare primi piatti facili e veloci direttamente dall'esperienza di Anna Moroni e Andy Luotto.

*Promosso da Sale & Pepe*

### **NAPOLI...LE CLASSICHE MELODIE CON DUO MONTANARI ZEMBI**

DOMENICA 02 OTTOBRE

ore 21.00

Un inno alle più apprezzate melodie napoletane, riconosciute come le canzoni italiane popolari per eccellenza.

*Promosso da Confcommercio*

## LA BOUTIQUE DELLA PASTA

L'arte dei migliori produttori

### IL MERCATO DEI PRIMI

Corte Palazzo Trinci

I pastifici artigianali protagonisti. Esposizione e vendita delle migliori produzioni di qualità e di nicchia. *Ingresso libero*

|                                       |    |                                   |    |
|---------------------------------------|----|-----------------------------------|----|
| ANTICO PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI | LE | PASTA FRATINI                     | PG |
| ANTICO PASTIFICIO CONFORTI            | PI | PASTA LIGORIO / AL MATTARELLO     | BR |
| ANTICO PASTIFICIO MASI                | FR | PASTA VALLEDORO                   | PA |
| ANTICO PASTIFICIO ROSETANO            | TE | PASTIFICIO ANDALINI               | FE |
| BELLO SOLE                            | TR | PASTIFICIO ART. LEONESSA          | NA |
| BRUNDU S.R.L.                         | SS | PASTIFICIO ARTIGIANALE SOLDANO    | VV |
| GRANIA / LE GEMME DEL VESUVIO         | NA | PASTIFICIO ARTIGIANO FABBRI       | FI |
| JOLLY SGAMBARO                        | TV | PASTIFICIO BALDONI                | AP |
| LA FABBRICA DELLA PASTA DI GRAGNANO   | NA | PASTIFICIO DIBENEDETTO DOC        | BA |
| LA MALVA ROSA                         | CN | PASTIFICIO F.LLI MARTELLI         | PI |
| LA PASTA DI ALDO                      | MC | PASTIFICIO F.LLI SETARO           | NA |
| LA PASTA DI CAMPOFILONE               | AP | PASTIFICIO FRANCESCO D'APUZZO     | RM |
| LAB.ART. LA PASTA DI FIORDIMONTE      | MC | PASTIFICIO LANGHE                 | CN |
| LE BONTA' DEL CONVENTO                | TR | PASTIFICIO NICOLA RUSSO           | CE |
| LE STUZZICHELLE                       | NA | PASTIFICIO PIRRO                  | CS |
| MARCO GIACOSA PASTA D'AUTORE          | CN | PASTIFICIO PMC                    | BA |
| MARONI E MARILUNGO                    | AP | PASTIFICIO ROSSI                  | PE |
| MOLINO FILIPPINI                      | SO | SAPORI DI CASA                    | PN |
| MOLINO PASTIFICIO CIRIGLIANO          | PZ | SOCIETA' AGRICOLA CASCINA BRAROLA | VC |
| PASTA FANELLI                         | VT | VERRIGNI                          | TE |

## CONVEGNO

Publicità ingannevole  
la Corretta Informazione

**GIOVEDÌ**  
**29 SETTEMBRE**  
ORE 10

Convegno promosso e finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Foligno, in collaborazione con il Comune di Foligno nell'ambito della manifestazione I Primi d'Italia 2011.



## LA BOUTIQUE DELLA PASTA

L'arte dei migliori produttori

### LA GALLERIA DEI FORMATI SPECIALI

Corte Palazzo Trinci

In esposizione i formati di pasta più insoliti ed originali. *Ingresso libero*

**HAPPY BIRTHDAY** *Dalla Costa*

**SPIGHE** *Pasta Zara*

**CACCAVELLA** *Fabbrica Della Pasta Di Gagnano*

**PASTA ENNE** *Pastificio Garofalo*

**DOLLARI** *Pastificio Stuzzichelle*

**PAPPADELLE DI SAN LORENZO** *Pastificio Fabbri*

**PAPILLON** *Pastificio Carazita*

**IL FERRO DELLA GONDOLA** *Pastificio Rizzo*

**UVA** *Pastificio Langhe*

**TOUR EIFFEL** *Zanier - Sapori Antichi*

**RUOTE PAZZE** *Pastificio Benedetto Cavalieri*

**ARPA** *Pastificio Conforti*

**FIORI** *Maroni E Marilungo*

**SCANNACAVALLO** *Pastificio Rossi*

**TRUCCHETTI** *Pastificio Soldano*

**PANNOCCHE** *Pastificio Ligorio Al Mattarello*

**CANDELE LUNGHE** *Nicola Russo*

**FUSILLI** *Pastificio Francesco D'Apuzzo*

### LA GALLERIA DEI FORMATI REGIONALI

Corte Palazzo Trinci

In esposizione i formati di pasta tradizionali e tipici delle regioni italiane. *Ingresso libero*

**STRASCINATI** *Cirigliano*

**MACCHERONI AL FERRETTO** *Pirro*

**MILLERIGHE** *Leonessa*

**GARGANELLI** *Andalini*

**FETTUCCINE** *Masi*

**TROFIE** *Sapori dell'Arca*

**PIZZOCCHERO** *Molino Filippini*

**RUSTICA** *Fiordimonte*

**TAJARIN** *La Malva Rosa*

**ORECCHIETTE** *Dibenedetto*

**MALLOREDDUS** *Artinpasta*

**CHIFFERI** *Valledoro*

**MACCHERONI DI TOSCANA** *Martelli*

**STRINGOZZI** *La Romagna*

**BIGOLI** *Jolly Sgambaro*

**CASARECCE** *La Molisana*

## IL GUSTO DELL'AMBIENTE

Tutti i giorni, all'interno di  
Differenziatur in piazza Beata Angela

### UN CUOCO ALLA PROVA

Tra i partecipanti: lo Chef Marco Gubbio, il giornalista Maurizio Pescari, il personaggio televisivo Anna Moroni, l'enogastronomo Ivan Pizzoni ...

Incontri con personaggi noti per cucinare e differenziare.

Il pubblico voterà ricetta e cuoco, gli esperti voteranno la corretta separazione dei rifiuti. *Ingresso libero.*

*A cura della Regione dell'Umbria, VUS, Anci, Comune di Foligno in collaborazione con Novamont.*

## MOSTRE & MERCATI

## Le produzioni artigianali

### LA BOUTIQUE DELLA PASTA

Corte Palazzo Trinci

I migliori artigiani del cibo protagonisti, esposizione e vendita delle paste di qualità.  
*Ingresso libero*



### ODORI & SAPORI

Chiosstro San Giacomo

Esposizione e vendita di piante aromatiche e spezie, dalle più insolite alle più tradizionali.  
*Ingresso libero*



### GUSTO IN LIBRERIA

Chiosstro San Giacomo

La libreria dei Primi propone le pubblicazioni enogastronomiche più importanti di settore.  
*Ingresso libero*



### LE ECCELLENZE DEL GUSTO

Piazza Matteotti

Esposizione e vendita dei prodotti alimentari nazionali tipici, di eccellenza e a marchio protetto.  
*Ingresso libero*



### MERCATO DELLE TIPICITÀ LOCALI

Corte Palazzo Candiotti

Esposizione e vendita di prodotti enogastronomici tipici locali.  
*Ingresso libero*



# I PRIMI D'ITALIA JUNIOR

Tutto il gusto di essere bambini

## MINI CORSI DI CUCINA

Piazza della Repubblica

Attività ludiche e di animazione dove riscoprire i principi di una sana e corretta alimentazione, tra gioco e didattica. I Primi d'Italia Junior, tutto il gusto di essere bambini!

Singola sessione € 5,00.

*Prenotazione obbligatoria 075.5005577*

**GIOVEDÌ 29** Sessioni ore 16 - 18 / **VENERDÌ 30** Sessioni ore 16 - 18

**SABATO 01** Sessioni ore 15 - 17 - 19 / **DOMENICA 02** Sessioni ore 10 - 12 - 15 - 17 - 19

*Promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
In collaborazione con Fida.*



## FOOD ART

L'atelier del gusto

## FOOD FASHION

Palazzo Candiotti

Mini sfilate di modelle che indossano abiti di pasta realizzati da giovani e creativi stilisti.

*In collaborazione con Studio Creativo Doshin.*

*Ingresso libero*



## GIOIELLI E SCULTURE DI PASTA

Palazzo Candiotti

Originali e preziose creazioni di gioielli unici ispirati ai formati di pasta.

*In collaborazione con Auriga - Patrizia Buscemi. Ingresso libero*

Esposizione ed elaborazione dal vivo di opere artistiche realizzate con la pasta.

*In collaborazione con Claudio De Stefano. Ingresso libero*



## SPONSOR



## OFFICIAL CAR



## PARTNER MEDIA



## RADIO UFFICIALE



## PARTNER



## PARTNER TECNICI



# I PRIMI D'ITALIA

## IL FESTIVAL SPOSA LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



“ **26 location del centro storico, 14 Villaggi del Gusto** nel circuito degustativo, 90 chef chiamati ad elaborare con le loro 650 ricette circa 16 mila chili di pasta, 2 mila di riso, 2 mila e 600 chili di polenta, 3 mila e 500 chili di zuppe e altrettanti di gnocchi. Oltre 50 pastifici artigianali, 36 pastifici nazionali e 200 aziende del settore alimentare presenti. **12 le location** del centro storico che ospiteranno mostre e mercati di prodotti alimentari di qualità, corsi di cucina, spettacoli e attività di intrattenimento. Grandi numeri e l'intero centro storico di Foligno coinvolto ma con l'obiettivo di **ridurre al minimo l'impatto ambientale** attraverso nuovi scenari sostenibili di consumo e gestione degli scarti. **Momenti informativi, shopper e stoviglie biodegradabili e compostabili in Mater-Bi** usati per la raccolta differenziata dell'organico. I Primi d'Italia, il Festival eco per l'ambiente.



# FOLIGNO CENTRO STORICO

## 29 SETTEMBRE 2 OTTOBRE 2011

### ORARI

GIOV 29 SETT. ore 16 / 23    SAB 01 OTT. ore 10 / 23  
VEN 30 SETT. ore 16 / 23    DOM 02 OTT. ore 10 / 21

### INFO / PRENOTAZIONI CORSI

  
CONCOMMERCIO

Via Settevalli, 320 (PG)  
Tel. 075.5005577 - Fax 075.5009990  
[www.eptaeventi.it](http://www.eptaeventi.it) - [www.iprimiditalia.it](http://www.iprimiditalia.it)

### PACCHETTI TURISTICI

UmbriaHB

I tuoi pacchetti turistici  
[www.umbriahb.com](http://www.umbriahb.com)

### PRENOTAZIONI ALBERGHIERE

UMBRIASÌ

PG - Tel. 075.5058792  
[info@umbriasi.it](mailto:info@umbriasi.it) - [www.umbriasi.it](http://www.umbriasi.it)

