

i primi
d'ITALIA®

XII Festival Nazionale dei Primi Piatti



FOLIGNO CENTRO STORICO
23-26 SETTEMBRE 2010

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 XII Edizione. Una manifestazione unica nel suo genere, che veste a festa **la città di Foligno**, monumenti, piazze, illustri palazzi e storiche location del **centro storico** promuovendo a tutto tondo la **cultura del primo piatto** in tavola. Un'opportunità unica di trascorrere 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 per grandi e bambini. Un universo di **degustazioni continuative** e di **cultura alimentare**, dove tutte le **vie portano al gusto**.



LE LOCATION DEL FESTIVAL FOLIGNO CENTRO STORICO



SPECIAL EVENTS

Attività ed intrattenimento Per il palato & per la mente

Eventi unici di intrattenimento (dalla lettera **A** alla **L** 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 per soddisfare gola e mente. *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
- C GUSTO IN LIBRERIA**
La libreria dei Primi, pubblicazioni enogastronomiche
CHIOSTRO SAN GIACOMO
- D CUCINA CORSI & PERCORSI**
Incontri formativi, corsi di cucina, appuntamenti degustativi
PIAZZA DELLA REPUBBLICA
- E I PRIMI D'ITALIA JUNIOR**
Mini corsi di cucina per conoscere il valore della dieta mediterranea tra gioco e didattica
PIAZZA DELLA REPUBBLICA
- F FOOD ART**
Si celebra l'incontro tra arte e alimentazione. Food Fashion, Gioielli e Sculture di Pasta
CORTE PALAZZO TRINCI
- 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 GARIBALDI E L'UNITÀ D'ITALIA**
Esposizione di cimeli e reperti originali, proiezione filmato storico, canti del risorgimento, Garibaldi a tavola.
RIDOTTO AUDITORIUM S. DOMENICO
- L MERCATO TIPICITÀ LOCALI**
Esposizione e vendita di prodotti enogastronomici tipici locali.
CORTE PALAZZO CANDIOTTI

I VILLAGGI DEL GUSTO

Circuito degustazioni Informazioni generali

Un percorso pedonale tra suggestive location del centro storico (dal numero **10** al **28** in piantina) trasformate per l'occasione in Villaggi del Gusto. Degustazioni continuative a € 2,50 e menù a € 7,50. Negli orari di apertura dei Villaggi esposizione e vendita di prodotti tipici e di vini.



ORARI APERTURA VILLAGGI

GIOVEDÌ 23 SETT.	ore 16 / 23
VENERDÌ 24 SETT.	ore 16 / 23
SABATO 25 SETT.	ore 10 / 23
DOMENICA 26 SETT.	ore 10 / 21

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

Degustazioni € 2,50

Coupon da ritirare presso
i INFO-POINT

Menù € 7,50

Coupon da ritirare presso
VILLAGGI DEL GUSTO

i **INFO-POINT** Piazza della Repubblica Foligno, per mappa percorso, informazioni, prenotazioni corsi

I VILLAGGI DEL GUSTO

Circuito degustazioni Elenco Villaggi

DEGUSTAZIONI € 2,50

10 PASTA RICETTE CREATIVE

Le migliori produzioni, insolite ricette
*Spigadoro, Garofalo, Agnesi, Delverde,
Voioello, De Cecco*

P.ZZA DEL GRANO - € 2,50

11 PASTA TRADIZIONE E TIPICITÀ

La pasta artigianale di qualità e le ricette
tipiche regionali - *Fabbrì, Martelli,
Setaro, Conforti, Cavalieri, La Rocca
del Pastaio*

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

Prodotti senza glutine per diete ed
intolleranze, tra gusto e salute - *Afam*

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 UNITÀ D'ITALIA A TAVOLA

Piatto Unità d'Italia - *Regioni d'Italia*

Bianco Rosso e Delverde - *Delverde*

P.ZZA SAN DOMENICO - € 2,50

16 APERITIVI E PRIMI FREDDI

Aperitivi per stuzzicare l'appetito e
pasta fredda per stimolare la fantasia
Saclà - Ispritz

PALAZZO DELI, VIA GRAMSCI - € 2,50

MENÙ € 7,50

17 DISTRETTO DEL RISO DEL PIEMONTE

Il re dei cereali delle province
piemontesi. Il primo riso italiano DOP
Distretto del Riso del Piemonte - Asfim

TAVERNA AMMANNITI
VIA GRAMSCI - € 7,50

18 NURAGHI E TIPICITÀ SARDE

I prodotti tipici sardi rivivono con le
migliori ricette della tradizione - *Artinpasta*

TAVERNA CASSERO
VIA CORTELLA - € 7,50

19 ZUPPE E TIPICITÀ LOCALI

Zuppe, olio e tipicità locali - *Comune di
Foligno, Ass. Valle Umbra, CR Foligno*

LARGO FREZZI
PALAZZO CANDIOTTI - € 7,50

20 MARE DELLE MARCHE

Dal limpido mare delle Marche tutti i
primi a base di pesce - *Regione Marche*

TAVERNA SPADA
VIA DELLE CONCE - € 7,50

21 SAPORI DI TOSCANA

La qualità dei prodotti alimentari toscani
lungo le vie della transumanza

Province di Arezzo, Siena, Grosseto
TAVERNA CONTRASTANGA
VIA PIERMARINI - € 7,50

22 TARTUFO

Un condimento principe per raffinati
primi piatti - *Oasi Umbra*

TAVERNA MORLUPO
P.ZZA BEATA ANGELA - € 7,50

23 BOSCO & ORTO

La natura nel piatto: funghi, asparagi
e fresche verdure di campo
Terrecomp, Coop. Saf

TAVERNA GIOTTI
P.ZZA F. PULIGNANI - € 7,50

24 ORECCHIETTE E TIPICITÀ PUGLIESI

Orecchiette e prodotti tipici della Puglia
proposti in originali ricette - *Regione Puglia*

TAVERNA LA MORA
VIA ANTONIETTI - € 7,50

25 RISO E TIPICITÀ VENETE

Il riso italiano e le eccellenze alimentari
della Regione Veneto - *Regione Veneto*

TAVERNA CROCEBIANCA
VIA BUTARONI - € 7,50

26 RAVIOLI E STRINGOZZI

La classica pasta ripiena e la tipica
pasta umbra - *La Romagna, Pasta Fratini*

TAVERNA BADIA
VIA GENTILE DA FOLIGNO - € 7,50

27 PRIMI DOLCI

Dalle antiche tradizioni: frittelle di
riso, maccheroni e ravioli dolci
Terrecomp, Coop. Saf

P.ZZA F. PULIGNANI - € 7,50

MENÙ DEGUSTATIVI € 25,00



28 A TAVOLA CON LE STELLE

Degustazioni di menù a base di primi piatti

SABATO 25 SETTEMBRE

sessioni ore 12-14-19-21

GAETANO TROVATO - *Arnolfo*

LARGO FREZZI - PALAZZO CANDIOTTI

Prenotazione obbligatoria € 25,00

DOMENICA 26 SETTEMBRE

sessioni ore 12-14-19-21

MARCO GUBBIOTTI - *La Bastiglia*

LARGO FREZZI - PALAZZO CANDIOTTI

Prenotazione obbligatoria € 25,00

CUCINA CORSI & PERCORSI

La cucina d'autore per tutti

MASTER IN PRIMI PIATTI

Piazza della Repubblica

Corsi giornalieri di perfezionamento e di alta cucina. Due appassionanti lezioni per specializzarsi con i grandi Maestri in Primi Piatti di Terra e di Mare. Giornata formativa € 85,00. Rilascio attestato di partecipazione.

GIOVEDÌ 23 SETTEMBRE

dalle ore 10 alle ore 15
Primi piatti di terra

CHICCO E BOBO CERIA

Da Vittorio - Brusaporto (BG)
tre stelle Michelin
Prenotazione obbligatoria 075.5005577



VENERDÌ 24 SETTEMBRE

dalle ore 10 alle ore 15
Primi piatti di mare

ALFONSO CAPUTO

Taverna del Capitano - Massa Lubrense (NA)
due stelle Michelin
Prenotazione obbligatoria 075.5005577



A TAVOLA CON LE STELLE

Palazzo Candiotti

Diverse sessioni giornaliere per degustare un menù di Primi Piatti realizzati dai migliori Chef del panorama nazionale in abbinamento a selezioni di vini. Sessione degustativa € 25,00.

SABATO 25 SETTEMBRE

sessioni ore 12-14-19-21
Le eccellenze del territorio senese

GAETANO TROVATO

Arnolfo - Colle Val D'Elsa (SI)
due stelle Michelin
Prenotazione obbligatoria 075.5005577



DOMENICA 26 SETTEMBRE

sessioni ore 12-14-19-21
Menù di primi piatti con le tipicità umbre

MARCO GUBBIOTTI

La Bastiglia - Spello (PG)
una stella Michelin
Prenotazione obbligatoria 075.5005577



CUCINA CORSI & PERCORSI

La cucina d'autore per tutti

ITINERARI DEL GUSTO

Piazza della Repubblica

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

GIOVEDÌ 23 SETTEMBRE

ORE 18 **I PRIMI CON LE ERBE
DI CAMPO**
Augusto Tocci

ORE 21 **LA PASTA
DI QUALITÀ**
Carlo Cambi - *Regione Marche*



VENERDÌ 24 SETTEMBRE

ORE 18 **IL RISO**
Giancarlo Cometto
Distretto del Riso del Piemonte

ORE 21 **LA PASTA
CON IL CIAUSCOLO**
Carlo Cambi - *Regione Marche*



SABATO 25 SETTEMBRE

ORE 11 **LA ZUPPA DI CIPOLLE**
Andy Luotto
Cons. Cipolla Ramata di Montoro

ORE 17 **L'AMATRICIANA E
CACIO E PEPE**
Andy Luotto

ORE 13 **IL RISO**
G. Cometto - *Distr. Riso del Piemonte*

ORE 19 **IL PESCE AZZURRO**
Anna Moroni - *Regione Marche*

ORE 15 **LA PASTA ALL'ORTOLANA**
Laboratorio Qualità - *CGS sementi*

ORE 21 **I PIZZOCCHERI**
Wilma De Angelis - *Molino Filippini*



DOMENICA 26 SETTEMBRE

ORE 11 **ZUPPE, FARRO E CICERCHIA**
Anna Moroni - *Regione Marche*

ORE 17 **LA POLENTA
BERGAMASCA**
Wilma De Angelis

ORE 13 **RISO E RISOTTI**
Beppe Sardi - *Cons. Risi Tipici Italiani*

ORE 19 **RISO E RISOTTI**
Beppe Sardi - *Cons. Risi Tipici Italiani*

ORE 15 **LA PASTA ALL'UOVO**
Pasta di Aldo



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
In collaborazione con Ca dj'Amis

GIOVEDÌ 23 ore 16

"Dall'orto alla tavola. Racconti Gastronomici"
di A. Tocci.

VENERDÌ 24 ore 16

"Fiabe in cucina" di F. Ascari e L. Scapinelli.

SABATO 25 ore 16

"Cucina con noi. Le nuove ricette della Prova del
cuoco" di A. Moroni e E. Isoardi

DOMENICA 26 ore 16

"Mangiarozzo" di C. Cambi

LABORATORI SENSORIALI

Analisi comparative prodotti di qualità

GIOVEDÌ 23 ore 17

La pasta di qualità - *CGS Sementi*

VENERDÌ 24 ore 17

I fiori del miele - *APAU*

DOMENICA 26 ore 17

Riso Italiano - *Consorzio Tutela Risi Tipici Italiani*

PILLOLE DI ECONOMIA DOMESTICA

Mini lezioni per comperare con competenza

GIOVEDÌ 23 ore 18

Sostenibilità ambientale - *Novamont*

SABATO 25 ore 15

Eco-shopping a tavola - *Novamont*

SABATO 25 ore 17

I consigli della nonna

L'ARTE DEL RICEVERE

L'eleganza e il rinascimento dei modi. Mini corsi di
bon ton tenuti da Barbara Ronchi Della Rocca

VENERDÌ 24 ore 18 - *Organizzare un invito*

SABATO 25 ore 11 - *Piccole occasioni*

GALLERIA DEI PACKAGING

Esposizione artistica delle migliori e più originali
confezioni di pasta

In collaborazione con Istituto Nazionale Design

ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA

Impegno e ricerca a tutela delle tradizioni della
cucina italiana.

I PRIMI AL CINEMA

Proiezione di spezzoni di film cult, con attori alle

prese con i primi piatti, da Sordi a Totò

In collaborazione con Artigian Rulli

EMEROTECA

Sala per consultazione e lettura delle principali
pubblicazioni legate all'enogastronomia

In collaborazione con Cantina Romanelli

FOOD DESIGN

Sculture, gioielli, abiti di pasta e prototipi per
nuovi formati di pasta

In collaborazione con Istituto Nazionale Design



SPETTACOLI ED INTRATTENIMENTO

Largo Carducci

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

1000 VOLTI LIVE DARIO BALLANTINI E I METROPOLIS

GIOVEDÌ 23 SETTEMBRE

ore 21.30

Direttamente da Striscia la Notizia, il travolgente talento di uno dei più grandi imitatori italiani

Promosso da Citroen Pascucci



ANNI '60 IN TOUR con EQUIPE 84

VENERDÌ 24 SETTEMBRE

ore 21.30

Le canzoni anni '60 dello storico gruppo che ha siglato pezzi unici della musica leggera italiana

Promosso da Citroen Pascucci



CABARET SHOW con I FICHI D'INDIA

SABATO 25 SETTEMBRE

ore 21.30

Il duo comico protagonista di numerosi spettacoli tv e artefice di esilaranti sketch

Promosso da Citroen Pascucci



I MENESTRELLI DELL'IMMONDIZIA

DOMENICA 26 SETTEMBRE

ore 15.00

Due buffi menestrelli narrano divertenti vicende per bambini. *Promosso da Comune di Foligno*

Assessorato Promozione Ambientale



CUCINA SHOW con ANNA MORONI

DOMENICA 26 SETTEMBRE

ore 16.30

I segreti della cucina nostrana direttamente dall'esperienza di "Annina" della Prova del Cuoco

Promosso da Sale & Pepe



IL MIO MONDO AL CONTRARIO

DOMENICA 26 SETTEMBRE

ore 21.00

Componimenti classici reinventati e suonati all'inverso dal Maestro Maurizio Mastrini

Promosso da Cucina Moderna

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*

ANTICA DISPENSA	CN	MOLINO PASTIFICIO CIRIGLIANO	PZ	PASTIFICIO LANGHE	CN
ANTICO PASTIFICIO CONFORTI	PI	MONTEROSSO	AN	PASTIFICIO LEONESSA	NA
ANTICO PASTIFICIO LUCANO	PZ	ORO GIALLO LA BOLOGNESE	SA	PASTIFICIO MAIELLA	CH
ANTICO PASTIFICIO MASI	FR	PASTANGOTTI	CS	PASTIFICIO MARTELLI	PI
BRUNDU	SS	PASTA CAIVANO	PZ	PASTIFICIO PIRRO	CS
DI AMELIA	VR	PASTA FRATINI	PG	PASTIFICIO PMC	BA
FABBRICA PASTA GRAGNANO	NA	PASTA LIGORIO AL MATTARELLO	BR	PASTIFICIO POLESE	OR
LA CAMPOFILONE	AP	PASTA PIÙ	TR	PASTIFICIO RICCI	FE
LA COSTIERA	NA	PASTIFICIO ANDALINI	FE	PASTIFICIO ROSSI	PE
LA CUCINA DELLE LANGHE	CN	PASTIFICIO ARTIGIANO FABBRI	FI	PASTIFICIO S. CHIARA	NA
LA PASTA DI ALDO	MC	PASTIFICIO BALDONI	AP	PASTIFICIO SETARO	NA
LA PASTA DI CAMERINO	MC	PASTIFICIO BELLÌ	PG	PASTIFICIO SOLDANO	VV
LA ROCCA DEL PASTAIO	NA	PASTIFICIO CAVALIERI	LE	RISERIA MERLANO	VC
LA ROMAGNA	PG	PASTIFICIO COLLETTI	PA	SAGI-TERREUMBRE	PG
LE BONTA' DEL CONVENTO	TR	PASTIFICIO DIBENEDETTO	BA	SAPORI ANTICHI	UD
LE GEMME DEL VESUVIO	NA	PASTIFICIO F. D'APUZZO	RM	SAPORI DI CASA	PN
MARONI E MARILUNGO	AP	PASTIFICIO GERARDO DI NOLA	NA	TERRE DI CORLEONE	PA
MOLINO FILIPPINI	SO	PASTIFICIO LA GENUINA	BA	VERRIGNI - PAST. ROSETANO	TE

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*

PASTA GOAL *Dalla Costa*

ANIMALETTI *Pasta Zara*

O' SOLE 'E CAPRI *Fabb. Pasta Gragnano*

ANISTELLE *Pastificio Garofalo*

DOLLARI *Pastificio Le Stuzzichelle*

GIGLI FIORENTINI *Pastificio Fabbri*

SCIALATIELLI *Pastificio Paisanella*

FERRAZZUOLI *Francesco D'Apuzzo*

FERRO DELLA GONDOLA *Pastificio Rizzo*

FARFALLE FANTASIA *Pastificio Langhe*

SOMBRENERINI *Pastificio Zanier*

RUOTE PAZZE *Pastificio Cavalieri*

LINGUE DELLA SUOCERA *Carazita*

MONUMENTI D'ITALIA *Pastificio Conforti*

ORECCHIONI *Sebastiano D'Apuzzo*

FIORI *Maroni e Marilungo*

SCANNACAVALLO *Pastificio Rossi*

LORIGHITTAS *Pastificio Polese*

LA GALLERIA DEI FORMATI REGIONALI

Corte Palazzo Trinci

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

CHITARRA *Pastificio Maiella - Abruzzo*

PALMARIELLI *Caivano - Basilicata*

MACCHERONI *Pirro - Calabria*

PACCHERI *Leonessa - Campania*

GARGANELLI *Andalini Emilia Romagna*

FETTUCINE *Antico Pastificio Masi - Lazio*

CROXETTI *Sapori Dell'arca - Liguria*

PIZZOCCHERI *Filippini - Lombardia*

MACCHERONCINI *Latini - Marche*

TAJARIN *Pastificio Alfieri - Piemonte*

ORECCHIETTE *Dibenedetto - Puglia*

MALLOREDDUS *Artinapasta - Sardegna*

MARGHERITE *Colletti - Sicilia*

MACCHERONI *Martelli - Toscana*

STRINGOZZI *Pasta Fratini - Umbria*

BIGOLI *Jolly Sgambaro - Veneto*

UNITÀ D'ITALIA

Garibaldi e il Risorgimento

Esposizione di cimeli e reperti garibaldini originali, proiezione filmato storico, canti del risorgimento, Garibaldi a Tavola.

Ingresso libero

Ridotto Auditorio San Domenico - Piazza San Domenico



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 - GUSTO IN LIBRERIA

Chiostro San Giacomo

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

Ingresso libero

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 23 Sessioni ore 16 e 18 / **VENERDÌ 24** Sessioni ore 16 e 18

SABATO 25 Sessioni ore 16 e 18 / **DOMENICA 26** Sessioni ore 10 - 12 - 16 - 18

In collaborazione con Fida.



FOOD ART

L'atelier del gusto

FOOD FASHION

Corte Palazzo Trinci

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

Corte Palazzo Trinci

Creazioni originali di gioielli a forma di pasta personalizzabili e realizzati interamente a mano.

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



PARTNER MEDIA



PARTNER ISTITUZIONALI



PARTNER



PARTNER TECNICI



I PRIMI D'ITALIA SPOSA LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



“ 26 location del centro storico, 18 Villaggi del Gusto nel circuito degustativo, 87 chef chiamati ad elaborare con le loro 650 ricette circa 16 mila chili di pasta, 4 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 220 aziende del settore alimentare presenti. 8 le ulteriori 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 diventa eco per l'ambiente.



FOLIGNO CENTRO STORICO

23-26 IL FESTIVAL TUTTO
DA GUSTARE

SETTEMBRE

LA CUCINA D'AUTORE
PER TUTTI 2010

ORARI

GIOV 23 SETT. ore 16 / 23 SAB 25 SETT. ore 10 / 23
VEN 24 SETT. ore 16 / 23 DOM 26 SETT. ore 10 / 21

INFO / PRENOTAZIONI CORSI



Via Settevalli, 320 (PG)
Tel. 075.5005577 - Fax 075.5009990
www.eptaeventi.it - www.iprimiditalia.it

PACCHETTI TURISTICI

UmbriaHB

I tuoi pacchetti turistici
www.umbriahb.com

PRENOTAZIONI ALBERGHIERE

UMBRIASì

PG - Tel. 075.5058792
info@umbriasi.it - www.umbriasi.it

