



Il percorso pedonale per i Villaggi del Gusto è evidenziato in giallo

Il treno della pasta collegherà gratuitamente i vari luoghi del festival

I Villaggi del Gusto

- 10 Villaggio della Pasta, Tradizione e Tipicità
- 11 Villaggio della Pasta, Formati Speciali
- 12 Villaggio della Pasta Fresca
- 13 Villaggio degli Strangozzi e Ravioli
- 14 Villaggio del Riso e delle Tipicità Venete
- 15 Villaggio della Polenta
- 16 Villaggio delle Zuppe
- 17 Villaggio del Farro
- 18 Villaggio del Pomodoro
- 19 Villaggio dei Primi di Mare
- 20 Villaggio dei Primi Insoliti
- 21 Villaggio del Gusto e Salute
- 22 Villaggio della Natura e prodotti Bio
- 23 Villaggio Gluten Free - Celiachia

Special events

- 30 I Primi. Incontri con lo Chef
- 31 Mercato delle Eccellenze
- 32 Agorà. Il Mercato dei Primi
- 33 Accademie del Gusto
- 34 A lezione di Primi
- 35 Gli Indispensabili in Cucina
- 36 Food Art
- 37 I Primi d'Italia Junior
- 38 La Galleria dei Formati speciali
- 39 I Primi al Cinema
- 40 Eccellenze in vetrina
- 41 Enoteca - Consorzio Tutela Vini Montefalco

i Infopoint/Segreteria/
Prenotazioni/Sala Stampa
Piazza della Repubblica

 Servizi pubblici

VILLAGGI DEL GUSTO

28 /29 settembre ore 16.00/23.00

30 settembre ore 10.00/23.00

1 ottobre ore 10.00/21.00

• Circuito di degustazioni continuative a **€ 2,00**

o menù selezionati, nei suggestivi villaggi medievali della città.
(dalle ore 15.00 alle ore 16.00 alcuni Villaggi potrebbero attuare una sospensione delle degustazioni per motivi tecnici)

10 Villaggio della PASTA, TRADIZIONE e TIPICITÀ

La pasta artigianale di qualità e le tipicità regionali
SETARO, FABBRI, DI NOLA, MARTELLI, GERARDO DI NOLA, BALDONI,
GIOVANNI PERNA, BENEDETTO CAVALIERI
degustazione € 2* - taverna Cassero

11 Villaggio della PASTA, FORMATI SPECIALI

I formati più originali ed artistici dei pastifici italiani
AGNESI, ANDREOLA, BUITONI, DALLA COSTA, DE CECCO,
DIBENEDETTO, DIVELLA, FELICETTI, GAROFALO, LATINI, MARELLA
RUMMO, RUSSO, RUSTICHELLA D'ABRUZZO, VIETRI
degustazione € 2* - taverna Ammanniti

12 Villaggio della PASTA FRESCA e GNOCCHI

Pasta all'uovo, tortellini, gnocchi e tutte le varietà di pasta fresca
CONFARTIGIANATO - degustazione € 2* - Piazza Garibaldi

13 Villaggio degli STRINGOZZI e RAVIOLI

La pasta tipica umbra e la pasta ripiena
LA ROMAGNA, PASTA FRATINI
degustazione € 2* - menù € 7 - taverna Badia

14 Villaggio del RISO e delle TIPICITÀ VENETE

Il riso italiano ed i prodotti tipici.
REGIONE VENETO - menù € 7 - taverna Croce Bianca

15 Villaggio della POLENTA

Le varietà ed i sapori di un antico primo piatto
MOLINO NICOLI - degustazione € 2* - taverna Pugilli

16 Villaggio delle ZUPPE

Cereali e legumi per ricette piene di sapore
KNORR - degustazione € 2* - taverna Morlupo

17 Villaggio del FARRO

Nuove ricette dal sapore intenso e fresco
ANTICO BORGO UMBRO - degustazione € 2* - Palazzo Deli

VILLAGGI DEL GUSTO

18 Villaggio del POMODORO

Ingrediente principe di tante ricette per tutti i primi piatti
MUTTI - degustazione € 2* - taverna Giotti

19 Villaggio dei PRIMI di MARE

Dal mare delle Marche tutti i primi a base di pesce
REGIONE MARCHE, CONSORZIO SCIROCCO 36
menù € 7 - taverna Contrastanga

20 Villaggio dei PRIMI INSOLITI

Primi piatti con aceto balsamico, pasta aromatizzata, alle ortiche,
con fiori, spezie, frutta, aromi, fagottini alla n'duja e pizzoccheri
LA MALVA, LA MOLISANA, ACETAIA S. GIACOMO,
MOLINO FILIPPINI, SAPORI ANTICHI, VERRIGNI, SINOPOLI
degustazione € 2* - taverna Ammanniti

21 Villaggio GUSTO e SALUTE

Il gusto ed il piacere del benessere a tavola
FIDA, ALIVERIS, CORNELLI, FIBERPAST, LA CONTADINA, CANUTI
degustazione € 2* - Chiostro San Giacomo

22 Villaggio della NATURA e PRODOTTI BIO

Primi piatti e qualità nel rispetto dell'ambiente
AIAB, AMAB, CITTÀ DEL BIO, AZ.AGR. DI FILIPPO
degustazione € 2* - taverna La Mora

23 Villaggio GLUTEN FREE - CELIACHIA

Prodotti senza glutine per le diete e le intolleranze
AFAM, BIO ALIMENTA, RISO GALLO
degustazione € 2* - taverna Pugilli

Acqua: NOCERA UMBRA

Vino: AZ. AGR. DI FILIPPO,
CONSORZIO TUTELA VINI DI MONTEFALCO

Olio: CARAPELLI,
ASS. PROD. OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ FRANTOI DI FOLIGNO
Prodotti Ortofrutticoli: COLDIRETTI

*

COUPON DEGUSTAZIONI AD € 2 da ritirare presso
INFO-POINT in PIAZZA DELLA REPUBBLICA



AGORÀ. MERCATO DEI PRIMI

Chiostro Palazzo Trinci

28 /29 settembre ore 16.00/23.00

30 settembre ore 10.00/23.00

1 ottobre ore 10.00/21.00

- Esposizione e vendita delle produzioni di Pasta, Riso, Zuppe, Polenta, Pasta tipica e biologica, provenienti dai migliori produttori italiani.

Ingresso libero

ALIMENTARIA FESTA	BN	PASTA CAIMANO	PZ
ANTICO PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI	LE	PASTA DEL FRATE	TR
ANTICO PASTIFICIO MASI	FR	PASTA DEL NETO	KR
APROCCER	MC	PASTA FRATINI	PG
ARAJ INDUSTRIALE	CA	PASTIFICIO ANDREOLA	FG
AZ. AGR. TENUTA CASTELLO	VC	PASTIFICIO ANNONI	BG
AZ. AGRICOLA BATTISTELLO	MN	PASTIFICIO ARTIGIANO FABBRI	FI
AZ. AGRICOLA CASAROTTI	MN	PASTIFICIO BALDONI	AP
AZ. AGRICOLA LA VALLE	MN	PASTIFICIO D'APUZZO	NA
BIOPASTA	CR	PASTIFICIO DI NOLA	NA
CONSORZ. TUTELA VARIETA' RISI TIPICI ITALIANI	VC	PASTIFICIO F.LLI MARTELLI	PI
COOPERATIVA AGRICOLA CASTELLUCCIO	PG	PASTIFICIO F.LLI SETARO	NA
COOPERATIVA PASTAI GRAGNANESI	NA	PASTIFICIO FERRARA	NA
CORNACCHIA CLETO E DAVIDE	MN	PASTIFICIO LA PORTA	CZ
CUORE TREVIGIANO	TV	PASTIFICIO LIGUORI	NA
DALLA COSTA ALIMENTARE	TV	PASTIFICIO MARELLA - IL POZZO DEL RE	BA
DIAR	SA	PASTIFICIO PMC	BA
GELLI PASTIFICIO	LI	PASTIFICIO SINOPOLI	CZ
GIORDANI	VE	PASTIFICIO TEMPORIN	VR
GIOVANNI PERNA PASTIFICIO	AN	PASTIFICIO VERRIGNI	TE
LA CAMPOFILONE	AP	RISERIA DI CANEDOLE	MN
LA FAVORITA LIVE	AP	RISERIA F.LLI SCHIAVI	MN
LA MALVA	CN	RISERIA FERRON	VR
LA MOLISANA INDUSTRIE ALIMENTARI	CB	RISERIA OSTIGLIESE	MN
LA PASTA DI CAMPOFILONE DI IVANA MARONI	AP	RISERIA RONCAIA	MN
LA ROMAGNA	PG	RISERIA ZACCHE' MARIO	MN
LA SPIGA ITALIA	PV	RUSTICHELLA D'ABRUZZO	PE
LIGUORI PASTIFICIO DAL 1820	NA	SAPORI ANTICHI	UD
MOLINO FILIPPINI	SO	STRADA DEL RISO E DEI RISOTTI MANTOVANI	MN
MOLINO NICOLI	BG	TOSCANA CEREALI	SI



ACCADEMIE DEL GUSTO

Taverna Spada 28/29/30 settembre - 1 ottobre

- **La cucina d'autore per tutti.** Illustrazione e degustazione guidata di due Primi Piatti, interpretati da grandi chef. Prenotazione obbligatoria € 25,00

Mauro Uliassi

28 sett. ore 20.00



Primi piatti a base di pesce

Incontro degustazione con Mauro Uliassi ed i Primi piatti a base di pesce. Professionista d'avanguardia Mauro è lo chef patron del ristorante Uliassi di Senigallia.

Gabriele Ferron

29 sett. ore 20.00



Riso e risotti

Titolare dell'Antica e rinomata Riseria Ferron, Chef del Ristorante La Pila Vecia di Isola della Scala, Gabriele è considerato uno dei maggiori esperti di riso nel mondo.

Gaetano Trovato

30 sett. ore 13.00



Primi piatti di pasta ripiena

Incontro degustazione con Gaetano Trovato Chef del Ristorante Arnolfo di Colle Val d'Elsa che tanti riconoscimenti ha ottenuto nelle maggiori guide gastronomiche.

Marco Bistarelli

30 sett. ore 20.00



Pasta secca e ripiena

Giovane Chef che ha saputo unire tecnica ed estro creativo. Patron insieme alla moglie del Il Postale di Città di Castello, Presidente della prestigiosa associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe".

Vincenzo Cammerucci

1 ott. ore 13.00



Primi piatti di terra e di mare

Chef di notevole esperienza in rinomati ristoranti in Italia ed all'estero, Vincenzo dal 1996 è titolare insieme alla moglie del Ristorante Lido Lido di Cesenatico.

Fabio Baldassarre

1 ott. ore 20.00



Primi piatti mediterranei

Incontro degustazione con uno Chef emergente dal grande bagaglio di esperienze importanti. Baldassarre è lo Chef del Ristorante L'Altro Mastai di Roma.

A LEZIONE DI PRIMI

Ridotto Auditorium S. Domenico

28/29/30 settembre 1 ottobre

- Sezione formativa dei grandi Chef del Festival articolata in sezioni specifiche.

Enrico Cerea

28 sett. ore 10.00



Alta cucina

Formazione per professionisti ed esperti con il Maestro Enrico Cerea, chef del ristorante "Da Vittorio" di Bergamo. Figlio d'arte, "Chicco" approfondirà le tecniche di realizzazione di primi piatti di pasta secca e ripiena. *Prenotazione obbligatoria € 84,00*

Pietro Leeman

29 sett. ore 10.00



Cucina naturale

Pietro Leeman e l'alta cucina naturale. Patron del ristorante "Joia" di Milano, lo chef guiderà i partecipanti alla scoperta della filosofia vegetariana. Tecnica e creatività daranno vita a preparazioni d'avanguardia. *Prenotazione obbligatoria € 84,00*

Anna Moroni

30 sett. ore 10.00 - ore 15.00



Cucina veloce

Anna e le ricette semplici e di facile applicazione. Allieva di Paracucchi, "Nonna Papera" ha sempre avuto un grande amore per la cucina, che l'ha portata alla trasmissione "La prova del cuoco". *Prenotazione obbligatoria € 48,00*

Beppe Sardi

30 sett. ore 10.00



Cucina specializzata

Profondo conoscitore del riso italiano e titolare del "Grappolo" di Alessandria, Beppe Sardi, svelerà le sue curiosità, le sue ricette ed i segreti di un buon risotto con le diverse varietà di riso tipico. *Prenotazione obbligatoria € 84,00*



I PRIMI. INCONTRI CON LO CHEF

Casa Fantauzzi - Piazza della Repubblica



- Semplici ricette e soluzioni per migliorare l'uso quotidiano dei prodotti sulle nostre tavole. Mini corsi con presentazione e degustazione di una ricetta.

Prenotazione obbligatoria € 5,00

28 settembre

- ore 16 **I PRIMI DI MARE** - Cons. Cuochi di marca
- ore 18 **I PRIMI DELLA NATURA** - Aiab, Città del Bio
- ore 21 **LO ZAFFERANO** - Il Cremolino Valtopina

29 settembre

- ore 16 **I PRIMI DI MARE** - Cons. Cuochi di marca
- ore 18 **LA PASTA SECCA** - Pastificio di Nola
- ore 21 **IL RISO ITALIANO** - Consorzio Risi Italiani.

30 settembre

- ore 10 **LA PASTA SECCA** - Pastificio Fabbri
- ore 12 **IL FARRO DI MONTELEONE** - Coldiretti - Urcu
- ore 14 **I PRIMI DELLA NATURA** - Amab, Città del Bio
- ore 16 **I FAGOTTINI ALLA N'DUJA** - Pastificio Sinopoli
- ore 18 **I PRIMI DI MARE** - Cons. Cuochi di marca
- ore 21 **IL RISO ITALIANO** - Consorzio Risi Italiani.

1 ottobre

- ore 10 **I PRIMI DELLA NATURA** - Aiab, Città del Bio
- ore 12 **GLI GNOCCHI DOLCI** - Hostaria Sparafucile
- ore 14 **I PRIMI DELLA NATURA** - Amab, Città del Bio
- ore 16 **I PRIMI DI MARE** - Cons. Cuochi di marca
- ore 18 **IL RISO ITALIANO** - Consorzio Risi Italiani.
- ore 20 **LE LENTICCHIE E L'OLIO DOP** - Coldiretti - Urcu



MOSTRE - MERCATI

28 /29 settembre ore 16.00/23.00
30 settembre ore 10.00/23.00
1 ottobre ore 10.00/21.00

- Esposizione e vendita delle migliori produzioni artigianali

Ingresso libero

IL MERCATO DELLE ECCELLENZE

Piazza Matteotti

- Esposizione e vendita dei prodotti alimentari nazionali tipici e di eccellenza a marchio protetto. In collaborazione con le associazioni agricole (Coldiretti, Cia) e le Regioni presenti. Sezione Speciale per le Eccellenze Umbre.



AGORÀ. MERCATO DEI PRIMI

Chiostro Palazzo Trinci

- Esposizione e vendita delle migliori produzioni di Pasta, Riso, Zuppe, Polenta, Pasta tipica e biologica.



GLI INDISPENSABILI IN CUCINA

Palazzo Comunale Sala della Corte

- Esposizione degli strumenti di cottura "indispensabili" per la preparazione di un primo piatto: pentole, accessori. Design e funzionalità.



ECCELLENZE IN VETRINA

Piazza Garibaldi Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura Perugia

- Esposizione delle produzioni artigianali artistiche umbre.



FOOD ART

28 /29 settembre ore 16.00/23.00
30 settembre ore 10.00/23.00
1 ottobre ore 10.00/21.00

- Il Festival celebra l'incontro tra arte e cucina

Ingresso libero

LA GALLERIA DEI FORMATI SPECIALI Largo Frezzi

- L'arte dei Primi Piatti in una galleria per i formati più originali ed artistici dei pastifici italiani.



Formato: "Butterfly"
"Calamarata"
"Candele"
"Cassulli"
"Cencioni"
"Dischi volanti"
"Disney"
"Fettucce"
"Fisarmoniche"
"Foglie d'ulivo"
"Fusillo a mano"
"Mafalde"
"Monumenti d'Italia"
"Orecchiette"
"Penne doppia rigatura"
"Penne ritorte"
"Pettole"
"Stracci"
"Taccole"
"Trenette – Sen. Cappelli"

Azienda: Marella
Rummo
Russo
Dibenedetto
Rustichella d'Abruzzo
Garofalo
Dalla Costa
Buitoni
Perna
Andreola
Di Nola
Vietri
Sapori antichi
Divella
Agnesi
Felicetti
De Cecco
Fabbri
Setaro
Latini

SCULTURE DI PASTA

by Claudio De Stefano
Chiostro Palazzo Trinci

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



FOOD FASHION

by Daniele Camaioni
Chiostro Palazzo Trinci

- mini-sfilate di moda con abiti creati con la pasta.



confcommercio

DEGUSTAZIONI GUIDATE

OLIO e VINO

Taverna Spada

- Degustazione guidata delle migliori produzioni vinicole/olearie



Giovedì 28/09

ore 16.00 "Vino: Tradizione ed Innovazione"

Degustazione guidata da Ezio Rivella

Venerdì 29/09

ore 16.00 "I Sagrantini D.O.C.G. del Consorzio Vini di Montefalco"

Degustazione guidata da Lodovico Mattoni

Sabato 30/09

ore 16.00 "Caprai: non solo Sagrantino"

Degustazione guidata da Marco Caprai

ore 18.00 "Capire l'Olio"

Degustazione guidata da Massimo Epifani

Domenica 1/10

ore 16.00 "I Grandi Vini Siciliani"

Degustazione guidata da Vinzia Firriato

Degustazione guidata € 15,00. Prenotazione obbligatoria

I PRIMI. INCONTRI CON LA TRADIZIONE

Taverna Cassero

- Brevi incontri riservati area professional con i testimonial delle aziende che sveleranno segreti e caratteristiche delle loro produzioni. Gli incontri della durata di circa 40 minuti termineranno con una degustazione guidata.

Incontri riservati sett. alimentare:

Giovedì 28 settembre ore 16

Domenica 1 ottobre ore 16

Incontri riservati sett. ristorazione:

Venerdì 29 settembre ore 16

Sabato 30 settembre ore 16



Prenotazione obbligatoria - Ingresso gratuito



PASTIFICIO F.LLI SETARCO



PASTIFICIO DI NOLA



I PRIMI AL CINEMA

by Archivio Immagini Cinema - Roma



Chiostro San Giacomo

- Proiezione di spezzoni di film culto, che raccontano in che modo "il Primo Piatto" è stato nel tempo interpretato sul grande schermo. Degustazione delle originali ricette proposte nei film.



Un Americano a Roma

con Alberto Sordi

Miseria e Nobiltà

con Totò e Sofia Loren

L'Appartamento

con J. Lemmon e S. Maclaine

Il Gattopardo

con C. Cardinale e A. Delon

La Grande Abbuffata

con M. Mastroianni e U. Tognazzi

Il Postino

con M. Troisi e M. G. Cucinotta

I Ponti di Madison County

con Meryl Streep e C. Eastwood

The Big Night

con I. Rossellini e C. Scott

Terapia e Pallottole

con R. De Niro e B. Cristal

The Beach

con L. Di Caprio

Il Gladiatore

con R. Crowe

The Terminal

con T. Hanks

Ingresso libero. Degustazione € 2



I PRIMI D'ITALIA JUNIOR

by Cabina di Regia
In collaborazione con la Cooperativa la Locomotiva di Foligno

Ex Teatro Piermarini

28/29/30 settembre - 1 ottobre
dalle 9.30/12.30 - 15.00/19.00

• Il festival a misura di bambino. Animazioni, intrattenimento ed informazioni per una corretta e sana alimentazione.



Ingresso libero - Prenotazione obbligatoria



PREMIO "I PRIMI D'ITALIA"

• Premiazione dei Personaggi che si sono particolarmente contraddistinti nella propria professione.



Lavinia Biagiotti
sezione Moda



Oliviero Beha
sezione Giornalismo



Andrea Muccioli
sezione Sociale



Gigi Sabani
sezione Spettacolo



Gianfrancesco Siazzu
sezione Speciale



Gino Strada
sezione Solidarietà



Luca Toni
sezione Sport



Mario Tozzi
sezione Scienza

CONVEGNI

Palazzo Trinci

sabato 30 settembre ore 10.00

• **"ALIMENTARE UNA CULTURA"** Bambini a tavola: salute e gusto di un'alimentazione mediterranea in collaborazione con Regione Umbria - Comune di Foligno Fida - Confcommercio - Ministero della Salute - ACP - CNR

domenica 1 ottobre ore 10.00

• **"IL DETTAGLIO ALIMENTARE NELLA TRADIZIONE AGROALIMENTARE ITALIANA"**
Fida - Confcommercio



PASTIFICIO F.LLI SETAR

PASTIFICIO DI NOLA



CONSORZIO SCIROCCO 36

