

CORRIERE DELL' UMBRIA - 20 FEBBRAIO 2025

A dirlo Confcommercio con il report di Cities Mobility Analytics sui dati della rete mobile. Amoni: "Vera leva di crescita"

Boom di presenze grazie a I Primi d'Italia

FOLIGNO

Una vera e propria ondata di visitatori ha portato in città l'edizione 2024 de "I Primi d'Italia" confermando il festival come un motore di sviluppo economico e turistico per la città. A ribadirlo è Confcommercio tramite la piattaforma Cities Mobility Analytics, un progetto innovativo che prevede l'implementazione di un sistema di monitoraggio delle presenze di cittadini, pendolari, residenti e turisti basato sui dati generati dalla rete mobile 4G e 5G. I report parlano chiaro: l'evento ha stimolato un incremento significativo della mobilità urbana. Dal 22 al 30 settembre, periodo che include la kermesse organizzata da Epta Confcommercio Umbria, l'affluenza nazionale ha registrato un'impennata, con un forte aumento di presenze da Toscana, Lazio e Marche. Anche il turismo internazionale ha fatto segnare un balzo in avanti, con un picco di presenze da Francia, Germania, Re-



Boom di visitatori
Il report di Cities Mobility Analytics ha attestato un incremento nei giorni de "I Primi d'Italia"

gno Unito e Paesi Bassi. Il Presidente di Epta Confcommercio Umbria, Aldo Amoni, ha commentato con entusiasmo questi dati: "L'incessante lavoro di questi anni ha permesso a 'I Primi d'Italia' di diventare un punto di riferimento

nel panorama degli eventi enogastronomici italiani, con una crescente visibilità a livello europeo e non solo. L'afflusso record di visitatori ha generato un impatto economico estremamente positivo per il commercio locale, con

ristoranti, alberghi e negozi che hanno lavorato a pieno ritmo. Questa manifestazione - continua Amoni - è una leva di crescita concreta per tutta la città. Il nostro obiettivo è continuare sempre su questa strada, potenziando l'attrattiva dell'evento e facendo di Foligno una meta sempre più ambita a livello turistico". Non è da sottovalutare la coda lunga dell'effetto "Primi d'Italia": l'analisi della mobilità delle prime settimane di ottobre mostra infatti che, anche dopo la conclusione dell'evento, Foligno ha continuato a beneficiare di una presenza stabile di visitatori nazionali, segno che il festival ha contribuito a far scoprire la città a nuovi turisti che potrebbero tornare in futuro. Con un impatto così positivo sul commercio e sulla visibilità del territorio, I Primi d'Italia conferma il suo ruolo per la città, capace di valorizzare le eccellenze locali e di proiettarle su una scena sempre più ampia.

R.F.

Foligno Spoleto

Pag. 1276-127602
in edicola il 23 febbraio 202534 | Domenica 23 Febbraio 2025
www.ilmessaggero.itPer il festival Primi d'Italia
gourmet da mezza Europa► Lo studio dei Epta-Confcommercio ha analizzato i flussi del turismo per l'evento
Arrivi da Francia, Germania e Olanda. Le regioni con più presenze: Marche e Lazio

IL FOCUS

FOLIGNO Una vera e propria ondata di visitatori. I fu porta a a Foligno l'edizione del 2024 de I Primi d'Italia, confermando il festival come un motore di sviluppo economico e turistico per la città. A riflettere è Confcommercio Umbria, la piattaforma Cities Mobility Analytics, un progetto innovativo che prevede l'implementazione di un sistema di monitoraggio delle presenze di cittadini, pendolari, residenti e turisti basati sui dati generati dalla rete mobile 4G e 5G. I report raccontano che l'evento ha stimolato un incremento significativo della mobilità urbana. Dal 22 al 30 settembre, periodo che include la kermesse organizzata da Epta-Confcommercio Umbria, l'affluenza media ha registrato un'impennata, con un forte aumento di presenze da Toscana, Lazio e Marche. Anche il turismo internazionale ha fatto segnare un balzo in avanti, con un picco di presenze da Francia, Germania, Regno Unito e Paesi Bassi.

«L'incessante lavoro» ha detto Aldo Amosi, presidente di Epta-Confcommercio Umbria, di questi anni ha permesso a "I Primi d'Italia" di diventare un punto di riferimento nel panorama degli eventi gastronomici italiani, che una crescente visibilità a livello internazionale. L'affluenza record, la visitazione, ha generato un impatto economico estremamente positivo per il commercio locale, con ristoranti, alberghi e

tergini che hanno lavorato a pieno ritmo. Questa manifestazione - continua Amosi - è una leva di crescita concreta per tutta la città. Il nostro obiettivo è continuare sempre su questa strada, potenziando l'attrattiva dell'evento e facendo di Foligno una meta sempre più ambita a livello turistico. Ivo, e da sottolineare la coda lunga dell'effetto "Primi d'Italia". I turisti della mobilità delle prime settimane di ottobre rivela infatti che, anche dopo la conclusione dell'evento, Foligno ha continuato a beneficiare di una presenza stabile di visitatori nazionali, segno che il festival ha contribuito a scoprire la città a nuovi turisti che potrebbero tornare in futuro. «Con un impulso così positivo» spiegano da Epta - sul commercio e sulla vitalità del territorio, "I Primi d'Italia" si conferma un evento imprescindibile per Foligno, capace di valorizzare le eccellenze locali e di presentarle su una scena sempre più ampia».

Intanto si continua a lavorare per la nuova edizione del festival che andrà in scena dal 25 al 28 settembre.



tembre prossimi. I dettagli sono al momento inediti. In questo il stato dell'evento presiede e propone. L'unico cosa certa è che non trascurano i grandi nomi, i villaggi tradizionali e gli appuntamenti che continuano a rendere unico I Primi d'Italia in una missione che va oltre il palcoscenico che guarda anche alla corretta alimentazione, alla scelta e alla combinazione dei prodotti più

NUOVO
RENAULT MASTER
subito disponibile

van of the year

giusti e alla qualità delle preparazioni. Uno degli approfondimenti portati avanti in questi anni in vista I Primi d'Italia riguarda il valore nutrizionale della pasta che risulta «dall'elevato valore energetico, dal discreto contenuto in proteine (12-14%) e dalla sua digeribilità che deriva le sue proprietà nutrizionali (il suo contenuto in acidi è del 70-75%). Il valore calorico si aggira attorno alle 350 Kcal per 100 grammi. Il contenuto di grassi è invece piuttosto modesto (meno del 1%), cosa che permette a chi la cucina di abbinarla nella scelta del condimento. Un format, quindi, che continua ad attirare un turismo composto da di turisti che da esperti del settore che arrivano a Foligno dall'Italia che, come dimostrano i dati, anche e sempre di più dall'estero».

Giovanni Casarri
CONFCOMMERCE UMBRIALe "ricette"
delle scuole

"PRIMI D'ITALIA"



Concorso nazionale

Per istituti alberghieri

FOLIGNO Prende il via il primo "Gran Premio delle Regioni", concorso culinario ideato e organizzato da "I Primi d'Italia" per celebrare la cucina regionale e i giovani talenti degli istituti alberghieri di tutta Italia. L'evento rappresenta un'anteprima del Festival Nazionale dei Primi Piatti, che tornerà ad animare il centro storico di Foligno dal 25 al 28 settembre, sotto la regia di Epta-Confcommercio Umbria. Il concorso si rivolge agli studenti degli Istituti Alberghieri italiani, invitandoli a creare e raccontare, attraverso un video originale di massimo 5 minuti, una ricetta tipica della propria regione, rivisitata in chiave innovativa ma sempre rispettosa della tradizione locale. I partecipanti avranno tempo fino al 30 giugno per inviare i loro video, che saranno valutati da una giuria composta da esperti del settore gastronomico e della ristorazione. I criteri di valutazione includeranno originalità e creatività, qualità visiva del video, tecniche di preparazione e capacità di coinvolgere il pubblico nel racconto. I primi tre classificati avranno la straordinaria opportunità di presentare la loro ricetta dal vivo sul palco del festival "I Primi d'Italia", conquistando così visibilità e prestigio. Per gli studenti vincitori sono previsti inoltre riconoscimenti speciali e ospitalità a Foligno durante i giorni del festival.

Al via un concorso gastronomico per rendere omaggio alla cucina regionale e ai giovani talenti degli istituti alberghieri d'Italia

Anteprima di Primi d'Italia

FOLIGNO

■ Il 6a prima il via il primo Gran Premio delle Regioni, un concorso gastronomico ideato e organizzato da I Primi d'Italia per rendere omaggio alla cucina regionale e ai giovani talenti degli istituti alberghieri d'Italia. Questo evento costituirà un'importante anteprima del Festival Nazionale dei Primi Piatti, che annovera ancora una volta il centro storico di Foligno, dal 25 al 28 settembre 2025, sotto l'egida di Epia Confcommercio Umbria. Rivolto agli studenti degli istituti alberghieri di tutta Italia, il concorso invita i partecipanti a ideare e realizzare, tramite un video originale della durata massima di cinque minuti, una ricetta tradizionale della propria regione, reinterpretata in chiave innovativa senza però tradire la tradizione locale. I concorrenti avranno tempo fino al 30 giugno per

A piazza San Domenico

Stasera tocca alle Quintanelle di Scafali e San Giovanni Profiamma

FOLIGNO

■ Termina il confronto tra Giostra della Quintana e le Quintanelle di Scafali e San Giovanni Profiamma. Protagonisti, dunque, a più piccolo, che prima sfideranno per le vie del centro storico cittadino, per poi raggiungere piazza San Domenico dove i giovani cavalieri di Giostra daranno prova delle loro capacità. L'appuntamento è per questa sera alle 21 quando dal palco del Canope prenderà il via il colossale corteo dei piccoli signori, che attraverserà via Chiavelli, corso Canope e via Mazzini per poi arrivare in piazza



San Domenico dove è stato allestito il campo di gara. Dopo l'ora, in sella alle loro biciclette, si esibiranno in un'unica tornata i cavalieri degli otto paesi di Scafali e quelli dei sette comuni di San Giovanni Profiamma. La manifestazione si concluderà con l'assegnazione di una medaglia speciale al cavaliere che avrà realizzato la migliore prestazione. Insomma una festa per i piccoli reami e aspiranti cavalieri della Giostra della Quintana: chissà che non vada tra loro un futuro campione del Canope di Foligno. P.A.

presentare i loro contributi, i quali saranno sottoposti alla valutazione di una giuria composta da esperti del settore culinario e della ristorazione. I criteri di giudizio comprenderanno originalità e creatività, qualità, visiva del video, tecniche di pre-

sentazione e capacità di coinvolgere il pubblico nella narrazione. I primi tre classificati potranno della prestigiosa possibilità di esporre la loro creazione dal vivo sul palco del festival I Primi d'Italia, acquisendo così visibilità e prestigio. Per i

vincitori sono previsti, inoltre, riconoscimenti speciali e ospitalità a Foligno durante i giorni dell'evento. "Il Gran Premio delle Regioni è un'opportunità straordinaria per i giovani chef di mettersi alla prova e dimostrare tutto il loro talento", spiega

Aldo Anzani, presidente di Epia Confcommercio Umbria. "Stanno lavorando con entusiasmo per realizzare un'edizione speciale dei I Primi d'Italia, ricca di novità e momenti unici, e questo concorso rappresenta un'occasione anticipa-

zione delle sorprese che abbiamo in serbo per il nostro pubblico". La competizione tra le eccellenze culinarie regionali è iniziata: appassionate a Foligno per scoprire chi salirà sul podio del gusto.

Fol.Ant.

30

CORRIERE DELL'UMBRIA

Settimanale
6 settembre
2025

Foligno

Redazione: 0742 58.000 - 0742 58.000 - 0742 58.000



A Roma presentata la 26esima edizione al via il 25 settembre. Amoni: "Punto di riferimento internazionale"

I Primi d'Italia ambasciatori della qualità

Il Festival premiato dal ministro Lollobrigida: "Vetrina di grande valore per le eccellenze della nostra cucina"

ROMA

■ Non solo una presentazione in una cornice d'eccezione, ma anche un importante riconoscimento a premiare una kermesse che è stata capace di imporsi come una vetrina d'eccellenza della cultura gastronomica italiana. Siamo parlando dei I Primi d'Italia, il Festival nazionale dei primi piatti che, con il suo patron Aldo Anzani, è stato inaugurato con la regia di ambasciatore della qualità e sostegno della tradizione della cucina italiana a Palazzo Marziale Duseo. Un riconoscimento prestigioso arrivato direttamente dal ministro dell'Agricoltura, della Silvicoltura e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in occasione della presentazione della 26esima edizione della kermesse: la programma dal 25 al 28 settembre, con la conferenza nella Sala Canope del Massimo che ha visto intervenire il ministro Lollobrigida, il presidente di Epia Confcommercio (che organizza l'evento) con il Patroto e il sindaco del Comune, Aldo Anzani, l'assessore al Turismo, Michele Giallari, il direttore del Gal Valle Umbra e Sabina Tassi Fucini e il presidente di Assiprati Umbria, Marco Viola.

"Siamo al fianco di questa importante iniziativa, proprio nell'anno in cui scopriremo che la cucina italiana diventa patrimonio dell'umanità dell'UNESCO", ha dichiarato Lollobrigida. "Giocare il ruolo di eccellenza della tradizione attraverso i cuochi, le imprese di ristorazione e le industrie alimentari che producono il meglio del nostro paese nel mondo e che trovano in Foligno, tutta l'editoria di una regione gastronomica come l'Umbria, una vetrina di grande valore". Il focus al di sotto della crisi l'evento più atteso dagli amanti della buona tavola e del turismo gastronomico, capace di attrarre ogni anno decine di migliaia di visitatori dall'Italia e dall'estero, viene confermato anche dal patron Anzani: "I Primi d'Italia non sono soltanto una festa della pasta e dei primi piatti italiani, ma rappresentano l'esaltazione della dieta mediterranea, modello nutrizionale riconosciuto in tutto il mondo". Ha detto. Quanto rende il nostro festival un punto di riferimento non solo a livello nazionale, ma anche internazionale: da Foligno accogliamo visitatori che arrivano da New York, dal-



Presentata la 26esima edizione. Nella foto: con i ministri, da sinistra: Fucini, Anzani, Lollobrigida, Giallari e Viola

l'Australia e da tutta l'Europa. Allo stesso tempo il festival rappresenta una vetrina straordinaria per l'economia locale. Conosciamo i ristoranti, le imprese ricettive e l'intero tessuto economico del comprensorio folignate beneficiario in modo concreto dell'evento che Foligno è in grado di gestire. E questo duplice valore - culturale e socio-economico - a rendere I Primi d'Italia una manifestazione unica e irrinunciabile".

Atteso il inizio della kermesse, al via il 25 settembre, con la città che sarà invasa da sapori e atmosfere uniche, a partire dalle sere del Venerdì della Quindicina che si svolgono nella Villa del Canope, dedicati ai primi piatti della tradizione italiana. Ma non mancheranno i momenti

di alta cucina con gli chef invitati di "A tavola con le stelle", mostre e mercati che ospiteranno i migliori prodotti italiani, cooking show, laboratori per adulti e bambini e tanti ospiti del mondo dello spettacolo che annoverano le quattro serate del Festival. Ma I Primi d'Italia è anche attenzione al territorio e alla solidarietà: per l'edizione 2025 il festival sostiene Telethon e la ricerca sulle malattie genetiche rare, con l'intento di dare un contributo concreto. Con le sue eccellenze gastronomiche e le iniziative culturali il Festival si conferma una vetrina d'eccellenza e a conferma una anche ufficialmente il riconoscimento di ambasciatore della qualità di cui la kermesse può fregiarsi.

G.S.

In breve

Oggi

In piazza Matteotti c'è Anticamente Foligno

■ FOLIGNO - Torna oggi in città l'appuntamento con la rassegna "Anticamente Foligno", la manifestazione triennale dell'antiquariato e del collezionismo organizzata dall'associazione Antiquari, presente anche a Todi, Perugia e Orvieto. La manifestazione si terrà su Piazza Matteotti e Largo Garibaldi (Piazza della Repubblica sarà occupata dall'allestimento per la Notte Barocca). Ad attendere gli avventori ci saranno una quarantina di operatori con articoli di antiquariato, collezionismo, vintage e modernariato.

Visita guidata

Tour alla scoperta del Barocco in città

■ FOLIGNO - Appuntamento oggi alle 14 nella corte di Palazzo Tetini con la visita guidata gratuita. Il tour in città promossa dal Comune con l'Associazione Guide turistiche dell'Umbria in occasione della Notte Barocca. Ad attendere i visitatori un viaggio alla scoperta del "sacro barocco" a Foligno, tra le ricche dimore della nobiltà locale tra il settecento e l'ottocento secolo, come quella della famiglia Viterbeschi. Il tour terminerà con la visita alla chiesa di Sant'Agostino in via Garibaldi. La promozione è obbligatoria (0742/354459 - 354459).

Umbria Green Festival

Rassegna di musica dell'area

La rassegna al via a Foligno dal 25 settembre è stata premiata dal ministro Lollobrigida

«Primi d'Italia un'eccellenza da Unesco»

L'EVENTO

Il Festival de I Primi d'Italia ha ottenuto il riconoscimento di ambasciatore della qualità a sostegno della candidatura della cucina italiana a Patrimonio Mondiale dell'Unesco. La targa di riconoscimento, consegnata al Festival e ad Aldo Amoni presidente di Epta Confindustria Umbria, l'ha consegnata il ministro Francesco Lollobrigida. L'occasione è stata la presentazione, ieri a Roma nella Sala Cavour del Ministero dell'Agricoltura della 26esima edizione de I Primi d'Italia, il Festival Nazionale dei Primi Piatti, in programma a Foligno dal 25 al 28 settembre. «Siamo al fianco di questa organizzazione» ha detto il ministro Lollobrigida, «proprio nell'anno in cui auspichiamo che la cucina italiana diventi patrimonio dell'umanità dell'Unesco. Cucinare è il racconto dell'eccellenza, della trasformazione attraverso i cuochi, le imprese di ristorazione e le industrie italiane che portano il meglio del nostro Paese nel mondo e che trovano in Foligno, città splendida di una regione meravigliosa come l'Umbria, una vetrina di grande valore».

Alla presentazione insieme al ministro Lollobrigida e al presidente Amoni, sono intervenuti l'assessore

re al turismo del Comune di Foligno Michela Giuliani, il direttore del Gal Valle Umbra e Sibillini David Fongoli e il presidente di Assoprol Umbria Marco Viola. Anche quest'anno il cuore pulsante della città di Foligno sarà invaso da profumi, sapori e atmosfere uniche: le storiche taverne dei rioni della Quintana si trasformeranno nei dieci "Villaggi del Gusto", veri e propri templi dedicati ai primi piatti

di della tradizione italiana. Non mancheranno poi momenti di alta cucina con gli chef stellati di "A tavola con le stelle", mostre e mercati che ospiteranno i migliori pastifici italiani, cooking show, laboratori artigianali per adulti e bambini e tanti ospiti provenienti dal mondo

dello spettacolo che animeranno le quattro serate del Festival. «I Primi d'Italia» ha sottolineato Amoni «non sono soltanto una festa della pasta e dei primi piatti italiani, ma rappresentano l'esaltazione della dieta mediterranea, modello nutrizionale riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Questo rende il nostro festival un punto di riferimento non solo a livello nazionale, ma anche internazionale: da Foligno accogliamo visitatori che arrivano da New York, dall'Australia e da tutta Europa. Allo stesso tempo aggiunge il presidente di Epta - il Festival rappresenta un volano straordinario per l'economia locale. Commercianti, ristoratori, strutture ricettive e l'intero tessuto economico del comprensorio folignate beneficiano in modo concreto dell'indotto che l'evento è in grado di generare è questo duplice valore, culturale e socio-economico, a rendere I Primi d'Italia una manifestazione unica e irrinunciabile». I Primi d'Italia è anche attenzione al benessere e alla solidarietà: per l'edizione 2025 il festival sostiene Telethon e la ricerca sulle malattie genetiche rare, con l'obiettivo di dare un contributo concreto a chi ne ha più bisogno.

Giovanni Camirri



Aldo Amoni con il ministro Lollobrigida

Foligno, l'eccellenza



Aldo Amoni (Epta) col ministro Francesco Lollobrigida

Il ministro Lollobrigida lancia "I Primi d'Italia"

FOLIGNO Il Festival "I Primi d'Italia" ottiene il riconoscimento di ambasciatore della qualità a sostegno della candidatura della cucina italiana a patrimonio Unesco.

Camirri A pag. 46

Svelato il programma della 26esima edizione. Per l'anteprima c'è la Fanfara della Polizia di Stato

Ai Primi d'Italia chef stellati e solidarietà

di Filippo Cascioli

FOLIGNO

Foligno si prepara ad accogliere la 26esima edizione de I Primi d'Italia, il festival nazionale dei primi piatti, dal 25 al 28 settembre. L'annuncio è arrivato nel Salone d'Onore di Palazzo Donini a Perugia, alla presenza del presidente di Epta Confcommercio Aldo Amoni, della presidente della Regione Umbria Stefania Proietti, dell'assessore al Turismo di Foligno Michela Giuliani e del direttore del GAL Valle Umbra e Sibillini David Fongoli. «I Primi d'Italia sono un'eccellenza gastronomica nazionale e internazionale - ha ricordato Amoni - un festival che porta turisti da ogni parte del mondo, genera economia e sostiene la ricerca grazie alla partnership con Telethon. È un patrimonio da proteggere con orgoglio». Parole che restituiscono bene la portata del riconoscimento ottenuto pochi giorni prima: una targa ufficiale che conferisce ai Primi d'Italia il titolo di "ambasciatori della qualità", a sostegno della candidatura della cucina italiana a patrimonio mondiale Unesco. I grandi appuntamenti non mancheranno: «A tavola con le stelle» porterà chef stellati come Alfonso Caputo, Nicola Soranna, Domenico Sile e Andrea Impero, protagonisti di cene d'autore. Spazio all'arte e all'artigianato con la



A Palazzo Donini. Al tavolo Amoni con Giuliani e Fongoli. Sotto con la presidente Proietti



mostra "Ricette di Ricamo", a Palazzo Candiotti. Il festival sarà preceduto, il 24 settembre, dall'anteprima con la Fanfara della Polizia di Stato in Largo Carducci, e inaugurato ufficialmente il giorno successivo con musi-

ca e danza. «Foligno non offre solo sapori, ma scenari che restano impressi - ha detto l'assessore Giuliani. Un ringraziamento speciale ai Primi d'Italia, una macchina organizzativa che ha portato risultati straordinari nel corso degli anni. Per la città di Foligno è un orgoglio credere nella forza di questa manifestazione, e un'integrità promuovere i nostri prodotti». «Questa edizione segna un passo in più - ha sottolineato Fongoli - Avremo a disposizione l'ex teatro Piermarini: qui organizzeremo attività in collaborazione con le scuole, incontri aperti alla cittadinanza e cooking show dedicati alla valorizzazione dei piatti più autentici del nostro territorio». I Primi d'Italia si presentano quindi come molto più di un appuntamento gastronomico: è un'occasione per Foligno di riaffermarsi come capitale del gusto, ma anche per mostrare come la tradizione, sostenuta da innovazione e partecipazione, possa essere una risorsa economica e identitaria, capace di dare visibilità internazionale a tutta l'Umbria.

ca e danza. «Foligno non offre solo sapori, ma scenari che restano impressi - ha detto l'assessore Giuliani. Un ringraziamento speciale ai Primi d'Italia, una macchina organizzativa che ha portato risultati straordinari nel corso degli anni. Per la città di Foligno è un orgoglio credere nella forza di questa manifestazione, e un'integrità promuovere i nostri prodotti». «Questa edizione segna un passo in più - ha sottolineato Fongoli - Avremo a disposizione l'ex teatro Piermarini: qui organizzeremo attività in collaborazione con le scuole, incontri aperti alla cittadinanza e cooking show dedicati alla valorizzazione dei piatti più autentici del nostro territorio». I Primi d'Italia si presentano quindi come molto più di un appuntamento gastronomico: è un'occasione per Foligno di riaffermarsi come capitale del gusto, ma anche per mostrare come la tradizione, sostenuta da innovazione e partecipazione, possa essere una risorsa economica e identitaria, capace di dare visibilità internazionale a tutta l'Umbria.

Primi d'Italia: quando vince il gusto «Eccellenza che genera indotto»

Città in festa dal 25 al 28 settembre. Arrivano gli chef stellati. Tra le novità la collaborazione con Telethon

FOLIGNO

Sono arrivati alla XXVI edizione I Primi d'Italia. «Un'eccellenza nazionale, come ha riconosciuto anche il Ministro Francesco Lollobrigida consegnandomi l'onorificenza di "Ambasciatore della Qualità", ricorda soddisfatto Aldo Amoni, presidente di Epta Confcommercio, l'associazione che organizza l'evento, in scena a Foligno dal 25 al 28 settembre. «Un festival che genera economia e indotto - aggiunge Amoni - che porta turismo e prenotazioni da Stati Uniti, Australia e da ogni parte del mondo, e che dà lustro a Foligno e all'Umbria intera». Tempi e modi della kermesse sono stati illustrati ieri in Regione da Amoni, presenti la governatrice Stefania Proietti, l'assessore al turismo del Comune di Foligno Michela Giuliani e il direttore del GAL Valle Umbra e Sibillini David Fongoli. Tra le novità, anche la collaborazione con Fondazione Telethon, «Accanto



Folla in città per i Primi d'Italia

all'alta cucina cammina la grande ricerca scientifica grazie alla partnership che abbiamo stipulato con Telethon. I Primi d'Italia contribuiscono a far crescere economia e territorio, ma danno anche un supporto concreto a chi combatte contro le malattie genetiche rare. Ecco perché non si tratta solo di un evento, ma di un patrimonio da tutelare e sostenere con orgoglio».

Evidenza rafforzata dalla Presidente Proietti: «Ventisei anni fa Amoni ha creduto in quella che sembrava un'utopia e che invece oggi riesce a spostare flussi di persone da tutto il mondo per celebrare la buona cucina, in una città importante come Foligno che è ormai diventata la capitale italiana dei primi piatti». Rimanendo in ambito culinario, torna poi «A tavola con le stel-

le», l'esclusiva rassegna di cene d'autore all'Auditorium Santa Caterina, che quest'anno vedrà protagonisti quattro chef: Alfonso Caputo (Faverna del Capitano, Marina del Cantone, 1 stella Michelin), Nicola Soranna (LAQUA Countryside, Vico Equense 1 stella Michelin, progetto firmato da Antonino Cannavacciuolo), Domenico Sile (Enoteca La Torre, Roma, 2 stelle Michelin) e Andrea Impero (Elementi Fine Dining, Brufa, 1 stella Michelin). I villaggi del gusto sono 10, tra specialità di pesce, tartufo, zafferano. Basta seguire il palato...

E poi, gli eventi collaterali. Uno su tutti: «Ricette di Ricamo», la mostra che animerà le sale di Palazzo Candiotti durante il festival. Una piccola, grande meraviglia che intreccia artigianato e gastronomia: le specialità del ricamo de «La Grappa», laboratorio dell'Università della Terza Età di Foligno, esporranno preziosi manufatti tessili ispirati proprio ai primi piatti italiani.

S.A.

Primi d'Italia, non solo taverne. Cene d'autore con gli chef stellati

L'EVENTO

FOLIGNO. È stata presentata ieri nel Salone d'onore di palazzo Domini, la 21esima edizione dei Primi d'Italia, il Festival Nazionale dei Primi Piatti. In programma a Foligno da giovedì 25 a domenica 28. Sono intervenuti il presidente di Epia Confcommercio Aldo Amosi, la presidente della Regione Stefania Proietti, l'assessore al turismo del Comune di Foligno Michela Giuffrè e il direttore del GAL Valle Umbra e uno il patrocinio e il contributo del Comune di Foligno. L'evento che solo pochi giorni fa ha ricevuto un'attenzione di rilievo nazionale con la presentazione ufficiale presso il ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste a Roma.



Aldo Amosi e Stefania Proietti

QUATTRO GIORNI DEDICATI AL BUON CIBO E ALLA SOLIDARIETÀ ANTEPRIMA CON LA DELLA FANFARA DELLA POLIZIA

Ambasciatore della Qualità. Un festival che genera economia e solidarietà, che porta turismo e prenotazioni da Stati Uniti, Australia e da ogni parte del mondo, e che dà lustro a Foligno e all'Umbria intera. Ma la sua forza va oltre: quest'anno « prosegue » accanto all'alta cucina cammina la grande ricerca scientifica grazie alla partnership con l'Università polistica con Fondazione Telethon. Primi d'Italia non solo cucina, ma anche a far crescere economia e territorio, ma danno anche un supporto concreto a chi combatte contro le malattie genetiche rare. Ecco perché non si tratta solo di un evento, ma di un patrimonio da tutelare e sostenere con orgoglio. Evidenza, rafforzata dalla presidente della Regione Proietti: « Ventisei anni fa il presidente Amosi ha creduto in que-

sta che sembrava un'utopia e che invece oggi riesce a spostare flussi di persone da tutto il mondo per celebrare la buona cucina, in una città importante come Foligno che è ormai diventata la capitale italiana dei primi piatti. »

Mercoledì è prevista un'anteprima con il concerto della Fanfara della Polizia di Stato alle 21 nel parco di Largo Carducci. Il via ufficiale è previsto per il giorno seguente: sempre in Largo Carducci alle 18 con l'installazione delle allieve delle scuole triestine "aperiedenti". Non solo taverne. Torna infatti "A tavola con le stelle", festival che raccoglie di cene d'autore all'Auditorium Santa Caterina, che quest'anno vedrà protagonisti quattro chef d'eccezione.

Giovanni Calabrese

Il Festival pronto al via giovedì 25 tra sapori, cultura, spettacolo e laboratori. Amon: "Visitatori da New York fino all'Australia"

I Primi d'Italia, è pioggia di novità

Dal sostegno alla ricerca con Telethon alla mostra Ricette di ricamo: svelato il cartellone

di Filippo Castaldi

FOLIGNO

■ I primi d'Italia sono arrivati finalmente a Foligno: lo ha annunciato Palazzo Carducci ha fatto da cornice alla conferenza stampa di presentazione del programma della 21esima edizione del festival nazionale della pasta, che si svolgerà da giovedì 25 a domenica 28 settembre. Un appuntamento che, per gli organizzatori, segnerà un nuovo record di presenza, con ospiti non solo dall'Europa ma anche oltreoceano.

"I Primi d'Italia sono diventati un punto di riferimento internazionale. Un evento che porta a Foligno visitatori da New York fino all'Australia. Questo significa turismo, economia e visibilità per l'Umbria", ha dichiarato Aldo Amosi, presidente di Epia Confcommercio, stesso dal titolo di Ambasciatore della qualità firmava dal ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida. Il sindaco Stefano Zuccherini, ha sottolineato il ruolo centrale della città: "L'evento per Foligno è ciò che ci spinge a credere: la iniziativa è questa. Siamo felici di accogliere ancora una volta i Primi d'Italia e di far scoprire la città a italiani e stranieri".

"Dalle le novità di quest'anno, a partire dalla mostra Ricette di ricamo, con i lavori artistici delle ricamatrici La Grappa, e dallo spazio gastronomico del Festival in via Plebiscito, fino alla



Presentato il programma. Ris conferenza stampa a Palazzo Carducci da sinistra: Michela Giuffrè, Amosi, Zuccherini, Proietti e Sassi.

L'iniziativa

Corso di Go per adulti e giovani alla Biblioteca Ragazzi

FOLIGNO

■ In occasione del Campionato italiano di Go che si svolgerà nella città della Quintana l'11 e il 12 ottobre prossimi, il Go Club Foligno insieme a Comptel ha organizzato un corso di Go, il tutto gioco (da lunedì al venerdì, rivolto a ragazzi, a partire dai 12 anni di età, e agli adulti per scoprire il gioco da tavolo più antico del mondo, ancora praticato con le stesse regole. Corso che ha preso il via lunedì con il primo degli appuntamenti che per quattro settimane, ogni lunedì, antichità cinese e appassionati giocatori presso la Biblioteca Ragazzi a Palazzo Dell. I partecipanti al corso - iniziativa gratuita - potranno contare sui servizi nelle categorie riservate ai principianti (per informazioni 0742.300498).

come Andrea Paris, accompagnato dal Coro delle Voci Bianche della Scuola Comunale di Foligno, Caterina Busari e Francesco Aquila, allertati dalle esibizioni delle band Clara Bestiani e Gianni Tanti Nacari, dal comico filico, dalla scuola di ballo Spazzolaccia e dalle voci del Coro della Scuola Primaria L.C. Foligno. Infine, accoglierà la grande apertura del festival con il concerto della Fanfara della Polizia di Stato in programma mercoledì 24 settembre. La centralità storica e culturale di Palazzo Tiberi è stata premiata come custode del territorio. "A tutti che l'ampiano perossidato e la cultura alla corte di Federico II", la Sala Rossa si a-

riarsi attraverso la lettura dei testi degli alunni della Scuola Secondaria di primo grado "G. Carducci" nell'aula del grande insegnante. Non mancherà la dimensione solidale: "Verso un start per la ricerca Telethon" ha scritto Amosi, ricordando la presenza dei volontari nel Villaggio del Giusto. "Quest'anno vogliamo offrire l'eccezionale gastronomia all'eccezionale della ricerca scientifica, a favore dei bambini colpiti da malattie rare". David Pargelli, direttore del GAL Valle Umbra e Sibillini, ha rimarcato l'importanza della vetrina: "Siamo orgogliosi per l'attenzione e valorizzazione attraverso i branding show, i registri guidati e incontri informativi sui prodotti e la loro lavorazione". Sta invece educatore Roberta Calani, presidente dell'Ateneo Albergatori, ha annunciato la presenza di nuovi eventi: "Essere chiamati a collaborare è un riconoscimento importante. Il nostro compito è preparare i ragazzi a professioni che danno onore al Paese, e questi festival non mancano strumenti per metterli alla prova". Tra gli interventi, anche il presidente dell'Ente Giusto della Quintana Domenico Minelli e l'assessore al Turismo Michela Giuffrè che ha sottolineato, sottolineando "l'orgoglio di vedere Foligno protagonista nella candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco".

I Primi d'Italia spingono il turismo Prenotazioni anche dall'Australia

L'EVENTO

FOLIGNO Sale la febbre per i primi d'Italia, manifestazione che andrà in scena nel centro di Foligno dal 25 al 28. E c'è già un primo dato: boom di prenotazioni e arrivo da tutta Europa, dagli Stati Uniti fino all'Australia, la dimostrazione di come la manifestazione abbia ormai superato i confini italiani. Alla presentazione del Festival hanno preso parte il presidente di Epta Confcommercio Aldo Antoni, il sindaco Stefano Zaccarini, l'assessore Michele Giuliani, la presidente della Fondazione Città di Foligno Monica Sc-

ali, il direttore del Gal Valle Umbra e Sibillini David Fongoli, la presidente dell'Istituto Alberghiero di Spoleto Roberta Galassi e Domenico Metelli.

«I Primi d'Italia» ha detto Antoni «sono diventati un punto di riferimento internazionale, un evento

**IL FESTIVAL
APRE GIOVEDÌ 25
I VILLAGGI
DEL GUSTO
SONO IL FULCRO
DEL BUON MANGIARE**

che porta a Foligno visitatori da New York fino all'Australia. Questo significa turismo, economia e visibilità per l'Umbria, ma anche orgoglio per un intero territorio. Il Festival è un patrimonio da tutelare e valorizzare, perché esalta la nostra identità e contribuisce a far conoscere l'Italia nel mondo».

«I Primi d'Italia sono una manifestazione che ha raggiunto livelli altissimi» ha commentato Zaccarini «è il recente riconoscimento ottenuto da Aldo Antoni ne è una dimostrazione». Restano tremila i Villaggi del Gusto veri e propri percorsi tematici, ognuno dedicato a diverse tipologie di primi: pasta, stufati, specialità di carni e verdure.

Aldo Antoni (Epta) con il sindaco Stefano Zaccarini



lenze di mare, dalle ricette più creative alle proposte gloriose. I Villaggi rappresentano il cuore pulsante del Festival, richiamando ogni anno migliaia di visitatori desiderosi di assaggiare e scoprire le infinite declinazioni della pasta italiana. Il programma è ricchissimo e capace di unire gusto, cultura, spettacolo e solidarietà. Termina la serata stasera di "A Tavola con

le Stelle", all'Auditorium Santa Caterina, con protagonisti quattro grandi chef: sabato giovedì 25 con Adriano Caputo (Taverna del Caputo), 1 stella Michelin, e prosegue venerdì 26 con Nicola Sorrenti (L'acqua Controspina), Lucy Le Micheli, premiato firmato da Antonino Cantavacci, sabato 27 sarà la volta di Domenico S-

L'anteprima dei Primi d'Italia Nata per accompagnare cerimonie ufficiali e sfilate, vanta un repertorio che spazia dalla musica classica, al cinema e al pop

La Fanfara della Polizia di Stato questa sera in largo Carducci

FOLIGNO

La 25esima edizione dei Primi d'Italia è ormai alle porte e il centro storico di Foligno si prepara a vivere un'anteprima di grande prestigio. Questa sera, alle 21, il palco di largo Carducci ospiterà infatti il concerto della Fanfara della Polizia di Stato, diretta dal Maestro Massimiliano Profili, che si esibirà in un programma ricco di emozioni e suggestioni musicali. La Fanfara, composta da cinquanta musicisti, è tra le formazioni più apprezzate a livello nazionale per la sua capacità di coniugare tradizione e modernità. Nata per accompagnare cerimonie ufficiali e sfilate, oggi vanta un repertorio ampio che spazia



Tutto pronto. Un grande spettacolo sarà in programma stasera ai Primi d'Italia

dalla musica classica a quella contemporanea, fino al cinema e al pop. Non mancheranno infatti brani immortali come la Carmen Suite di Bizet, esonerata essere firmata John Williams ed Ennio Morricone, celebri pagine della tradizione italiana da Caruso a Pavarotti, senza dimenticare l'Alba di Giuseppe Verdi. L'evento, ad ingresso li-

bero, rappresenta un'occasione unica per avvicinarsi alla musica e ai valori della legalità che la Polizia di Stato difende anche attraverso il dialogo universale dell'arte. Con questo concerto si apre simbolicamente il lungo filo virtuoso che, da giovedì a dom-

enica, trasformerà Foligno nella capitale mondiale della pasta con i Primi d'Italia: il Festival Nazionale dei Primi Piatti, atteso da migliaia di visitatori provenienti dall'Italia e dall'estero, che tra Villaggi del Gusto, vene

La capitale della pasta

Da domani a domenica Villaggi del Gusto, vene stufate, laboratori e spettacoli

stufate, laboratori e spettacoli celebrerà ancora una volta l'eccezione tutta italiana della dieta mediterranea. L'insolito in piazza della Repubblica è già attivo, con orario continuato 10 - 23.

R.F.

Fanfare della Polizia

"PRIMI D'ITALIA"



Concerto

Alle 21 a Largo Carducci

FOLIGNO Oggi alle 21 Foligno accoglierà sul palco di Largo Carducci il concerto gestito dalla Fanfara della Polizia di Stato diretta dal Maestro Massimiliano Profili. Un evento speciale che anticipa l'avvio della 26/a edizione del Festival nazionale dei primi piatti. La Fanfara, composta da 50 musicisti, è tra le formazioni più apprezzate a livello nazionale per la sua capacità di coniugare tradizione e modernità. Nata per accompagnare cerimonie ufficiali e sfilate, oggi vanta un repertorio ampio che spazia dalla musica classica a quella contemporanea, fino al cinema e al pop. Non mancheranno, infatti, brani immortali come la Carmen Suite di Bizet, colonne sonore firmate John Williams ed Ennio Morricone, celebri pagine della tradizione italiana da Carosone a Renato Zero, senza dimenticare l'Aida di Giuseppe Verdi. Con questo concerto, ad ingresso libero, si apre simbolicamente il lungo fine settimana che, dal 25 al 28 settembre, trasformerà Foligno nella capitale mondiale della pasta con i Primi d'Italia, atteso da migliaia di visitatori provenienti dall'Italia e dall'estero, che tra Villaggi del gusto, case stilate, laboratori e spettacoli celebrerà ancora una volta l'eccellenza tutta italiana della dieta mediterranea. L'infopoint in piazza della Repubblica è già attivo, con orario continuato 10,00-23,00.

I Primi d'Italia Al via oggi la kermesse: Villaggi del Gusto aperti dalle 16, alle 18 l'inaugurazione in Largo Carducci. Il programma

Inizia il viaggio tra i sapori

FOLIGNO

■ Che il viaggio abbia inizio. Quello tra i sapori della tradizione gastronomica italiana puntato nel suo regno per eccellenza, simbolo nel mondo: il primo. Foligno da oggi torna a rivendicare lo scritto di capitale del gusto salutando l'arrivo della 26esima edizione dei Primi d'Italia, il Festival Nazionale dei Primi Piatto organizzato da Epta. Confimmercio Umbria con il patrocinio e il contributo del Comune di Foligno.

Le danze di questa giornata inaugurale si aprono alle 10,30 a Palazzo Carducci con il taglio del nastro della mostra "Ricette di Ricordi" - esposizione di mandati tessili ispirati ai primi piatti italiani, a cura delle ricercatrici de "La Grappa", laboratorio tessile dell'Università della Terra Eta di Foligno - e con il debutto dei Primi d'Italia Junior, i laboratori per bambini realizzati con il sostegno della Fondazione Casa di Risparmio di Foligno e la collaborazione della Federazione Italiana Delegazioni dell'Alimentazione e dell'Associazione di Foligno.

Il viaggio tra i sapori prende il via alle 16 quando si apre la Fiera del Gusto, mercato del cibo e dei prodotti, che porterà nel centro storico sapori e tradizioni da tutta Italia. Stesso via per le prime Food Experience all'Auditorium Santa Caterina, alle 18 "Leggimi il posto", a cura dell'Università dei Sapori con la chef Carla Corbi e alle 19 "Giovani talenti all'opera", con i ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Spoleto, che proporranno una degustazione con più ingredienti di base che ricette alla stampa-



Largo Carducci. Qui alle 18 l'inaugurazione con Spazio Gusto e il corteo dei Primi d'Italia Junior.

gnie e battaglia. Il pomeriggio prosegue a Palazzo Carducci con i laboratori Junior "La tagliatelle", "Pasta e baci" e "La pasta robotata", per poi lasciare spazio alle 18 in Largo Carducci alla ce-

rimonanza di inaugurazione ufficiale, con la rappresentazione della scuola di ballo Spazio Donna e il coro della Scuola primaria I.C. Foligno 2. La serata porta in scena l'alta cucina e la musica. Alle

23 l'Auditorium Santa Caterina ospita il primo appuntamento della rassegna "A tavola con le stelle", con protagonista lo chef Adriano Caputo della Taverna del Capitano di Marina del Cavaliere (la stella Michelin). A seguire, alle 21,30, Largo Carducci si riempirà con il concerto del gruppo rock Gatto Dilettante.

"L'arrivo dei Primi d'Italia è sempre un momento carico di emozione", dichiara il presidente di Epta, Aldo Ammonio. "C'è la consapevolezza del lavoro fatto e la voglia di offrire al pubblico un festival che sappia sorprendere e creare a ogni edizione. Siamo pronti ad accogliere migliaia di visitatori, dall'Italia e dall'estero con la passione e l'energia che da sempre animano questa manifestazione".

ELS

L'iniziativa

Il Rotary apre le porte di Palazzo Guiducci

di Silvia Vagagnoli

FOLIGNO

■ Un bacchetta in stile barocco che ha riunito in città tutti i rappresentanti del club umbro. È quanto accaduto in occasione del Convegno storico della Quinta quando il Rotary club di Foligno ha aperto le porte della sede. Il cortile di palazzo Guiducci è stato



Rotary ha aperto le porte di Palazzo Guiducci.

trasformato in luogo di festa che ha mostrato le sue bellezze non solo al comitato ma anche ai soci passanti che incuriositi dalla mostra hanno visto dalle luci delle varie stanze potersi ammirare uno dei palazzi storici di Foligno. Un modo per stimolare la partecipazione attiva delle assoc-

iazioni alla vita della città con questo caso ad una manifestazione che ne rappresenta il cuore. "Abbiamo voluto invitare tutti i presidenti dei club umbri per trasmettere anche a loro lo spirito della Quinta e tutta la tradizione e le bellezze storiche che ci sono a Foligno", commenta la presidente Marina Biondi che racconta orgogliosa di quanto gli invitati siano rimasti stupiti e meravigliati dal Convegno e dall'atmosfera della città, "anche noi siamo molto coinvolti in questa manifestazione e riteniamo un nostro dovere promuoverla e farla conoscere sempre di più anche al di fuori del nostro territorio".

leri al Centro Regionale di Protezione Civile.

Sisma nel Centro Italia Maxi esercitazione dei vigili del fuoco

FOLIGNO

■ Un evento storico che interessa l'Umbria e le vicine Marche, Toscana e Lazio. E' questa la scenario simulato che nella giornata di ieri ha visto impegnati i Vigili del fuoco in una grande esercitazione nazionale e regionale di Calore Mobile. Il percorso e i punti di intervento dei Comandi dell'Umbria, insieme a rinforzi interregionali, hanno simulato le fasi di sopralluogo, dispendimento e gestione logistica, verificando tempi di attivazione e funzionalità degli applicativi gestionali in uso al Corpo nazionale dei Vigili del fuoco. L'attività, organizzata presso il Centro Regionale di Protezione Civile di Foligno, è coordinata dal Centro operativo nazionale (Cono), attraverso la struttura E-

scano (Controllo e gestione emergenza) ha visto l'attivazione delle principali componenti operative: Cono (Comando generale di area operativa), Dico (Diserzione operativa di area operativa), PcoV (Punto di Comando a valle dei Vigili del fuoco) e CofV (Comando lineare dei Vigili del fuoco). Particolare attenzione è stata rivolta ai moduli Modica (Moduli per attività di ricognizione aperta per la caratterizzazione strategica), Impiegati per attività di assessment rapido con procedure di Quick Time e alla definizione delle aree di intervento. Il Convegno (VVF) portale geografico del Corpo nazionale dei Vigili del fuoco. Nel corso dell'esercitazione sono stati inoltre simulati i danni in dotazione ai Vigili del fuoco, con operatori specializzati Sape (Soccorso emergenza) a pilotaggio remoto, e personale Tas (Tecnologia applicata al soccorso), entrambi coinvolti per attività di ricognizione e supporto al coordinamento delle squadre sul terreno. L'esercitazione rientra nel programma annuale di addestramento volto a consolidare la capacità di risposta coordinata del sistema di intervento in scenari di emergenza complessi.



ELS

19..

Foligno

Bambini e ragazzi sabato c'è l'open day del progetto "Edera Baskin"

Una scuola dove inclusione, gioco e relazioni si intrecciano: è il progetto "Edera Baskin". L'iniziativa prenderà forma sabato con un open day nella palestra della scuola secondaria di primo grado "Gualtiero Ferrarini", dalle 10 alle 19.

«I Primi d'Italia», si alza il sipario

Quattro giorni di eventi e gusto. Apre oggi l'attesissimo festival

Al via la 26esima edizione organizzata da Epta Confcommercio Umbria, con il contributo del Comune. Ricco il programma: alle 21 l'auditorium Santa Caterina primo appuntamento con «A tavola con le stelle».

Spoleto

Sostenibilità e moda: torna «Swap Party»

FOLIGNO

Prende il via oggi la 26ª edizione dei Primi d'Italia, il Festival nazionale dei Primi Piatti organizzato da Epta Confcommercio Umbria con il patrocinio e il contributo del Comune di Foligno. La giornata inaugura la settimana dedicata al cibo e al gusto, con il taglio del nastro del mercato «Ricette di Ricamo» - ispirazione di prodotti locali, a cura delle ricamatrici de La Grappa - laboratorio tessile dell'Università della Terza Età di Foligno - e il debutto dei Primi d'Italia Junior, i laboratori per bambini realizzati con il sostegno della Fondazione Cassa di Ricamo di Foligno. La serata di apertura è la sfilata della moda sostenibile e dell'eco-design, a cura della ricamatrice de La Grappa. Alle 19,30, l'apertura ufficiale dei Villaggi del Gusto tematici e dei mercati, che porteranno nel centro storico sapori e tradizioni da tutta Italia. Tra i tanti appuntamenti, alle 21 l'Auditorium Santa Caterina ospita il primo appuntamento della rassegna «A tavola con le stelle», con protagonista lo chef Alfonso Caputo della Taverna del Capitano di Marina del Capitano (1 stella Michelin). A seguire, alle 21,30, Largo Carducci accoglie il concerto del gruppo rock "Carro Bestiame". L'evento dei Primi d'Italia si chiude nel momento di cuore di sempre: la dichiarazione di presidente di Epta, Nino Amari. «C'è la consapevolezza del nostro territorio e la voglia di offrire al pubblico un festival del gusto che coinvolge e coinvolgerà ogni edizione. Forte prima ed accoglienza, meglio di visitatori, dall'Italia e dall'estero», con la passione e l'orgoglio che da ventisei edizioni anima questa manifestazione. Con un programma che unisce gusto, cultura, intrattenimento e solidarietà: grazie alla partnership con Fondazione Telethon per sostenere la ricerca scientifica sulle malattie genetiche rare. Foligno si prepara a vivere quattro giorni di festa.

Spoleto

Sostenibilità e moda: torna «Swap Party»

FOLIGNO

Prende il via oggi la 26ª edizione dei Primi d'Italia, il Festival nazionale dei Primi Piatti organizzato da Epta Confcommercio Umbria con il patrocinio e il contributo del Comune di Foligno. La giornata inaugura la settimana dedicata al cibo e al gusto, con il taglio del nastro del mercato «Ricette di Ricamo» - ispirazione di prodotti locali, a cura delle ricamatrici de La Grappa - laboratorio tessile dell'Università della Terza Età di Foligno - e il debutto dei Primi d'Italia Junior, i laboratori per bambini realizzati con il sostegno della Fondazione Cassa di Ricamo di Foligno. La serata di apertura è la sfilata della moda sostenibile e dell'eco-design, a cura della ricamatrice de La Grappa. Alle 19,30, l'apertura ufficiale dei Villaggi del Gusto tematici e dei mercati, che porteranno nel centro storico sapori e tradizioni da tutta Italia. Tra i tanti appuntamenti, alle 21 l'Auditorium Santa Caterina ospita il primo appuntamento della rassegna «A tavola con le stelle», con protagonista lo chef Alfonso Caputo della Taverna del Capitano di Marina del Capitano (1 stella Michelin). A seguire, alle 21,30, Largo Carducci accoglie il concerto del gruppo rock "Carro Bestiame". L'evento dei Primi d'Italia si chiude nel momento di cuore di sempre: la dichiarazione di presidente di Epta, Nino Amari. «C'è la consapevolezza del nostro territorio e la voglia di offrire al pubblico un festival del gusto che coinvolge e coinvolgerà ogni edizione. Forte prima ed accoglienza, meglio di visitatori, dall'Italia e dall'estero», con la passione e l'orgoglio che da ventisei edizioni anima questa manifestazione. Con un programma che unisce gusto, cultura, intrattenimento e solidarietà: grazie alla partnership con Fondazione Telethon per sostenere la ricerca scientifica sulle malattie genetiche rare. Foligno si prepara a vivere quattro giorni di festa.

Foligno

Villaggi del gusto, mostre e chef: oggi l'inaugurazione dei Primi d'Italia

FOLIGNO Prende il via oggi la 26/a edizione del Festival nazionale dei primi piatti "I Primi d'Italia", organizzato da Epta Confcommercio Umbria con il patrocinio e il contributo del Comune. Inaugurazione alle 15.30 a Palazzo Candiotti, con il taglio del nastro della mostra Ricette di Ricamo, esposizione di manufatti tessili ispirati ai primi piatti italiani, a cura delle ricamatrici de La Grappa, laboratorio tessile dell'Università della Terza Età di Foligno - e con il debutto de I Primi d'Italia Junior, i laboratori per bambini realizzati con il sostegno della Fondazione Cassa di

Risparmio di Foligno e la collaborazione della Federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione e dell'associazione Il Filo Rosso. Alle 16 apertura ufficiale dei Villaggi del Gusto tematici e dei mercati, che porteranno nel centro storico sapori e tradizioni da tutta Italia. Tra i tanti appuntamenti, alle 21 l'Auditorium Santa Caterina ospita il primo evento di "A tavola con le stelle", con lo chef Alfonso Caputo. Alle 21.30, Largo Carducci accoglie il concerto del gruppo rock Carro Bestiame.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PRESENTAZIONE DA OGGI A DOMENICA IN PROGRAMMA LA 26ª EDIZIONE

Foligno capitale della pasta arrivano "I Primi d'Italia"

Un festival che attira visitatori da ogni parte del mondo e che quest'anno unisce l'eccellenza gastronomica al sostegno della ricerca scientifica di Fondazione Telethon.



Foligno si prepara a trasformarsi, ancora una volta, nella capitale mondiale della pasta. Da oggi al 28 settembre andrà in scena la 26ª edizione de "I Primi d'Italia", il Festival Nazionale dei Primi Piatti, una manifestazione che ha saputo crescere anno dopo anno fino a diventare un appuntamento di respiro internazionale, capace di attirare visitatori dall'Europa, dagli Stati Uniti e persino dall'Australia.



Il presidente di Epia Aldo Amori con la targa di "Ambasciatore della Qualità" ricevuta dal Ministero dell'Agricoltura

I Villaggi del Gusto restano il simbolo più riconoscibile del festival: le dieci tavole storiche della Quindici che, per quattro giorni, si trasformano in percorsi tematici dedicati alla pasta. Dal mare alla montagna, dalle ricette vegetariane e gluten free alle specialità territoriali che raccontano l'Italia intera, ogni villaggio diventa un viaggio tra sapori e tradizioni, offrendo al pubblico un'esperienza immersiva che unisce convivialità e cultura gastronomica.

Se Foligno è diventata un palcoscenico mondiale del gusto, molto lo si deve anche alla determinazione del Presidente di Epia Confindustria Umbria, Aldo Amori, che da anni guida con passione il festival. Un impegno riconosciuto ufficialmente dal Ministero dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, che lo scorso 5 settembre ha conferito ad Amori e a "I Primi d'Italia" il titolo di Ambasciatore della Qualità. Un riconoscimento che consacra il festival come eccellenza nazionale e testimonia la sua centralità non solo per l'Umbria, ma per l'Italia intera.

Ma "I Primi d'Italia" non sono solo cucina e spettacolo: il festival è anche solidarietà. Quest'anno si arricchisce con una partnership importante che lega l'evento a Fondazione Telethon, punto di riferimento internazionale nella ricerca scientifica sulle malattie genetiche rare. Accanto alle degustazioni e ai momenti di networking, il pubblico sarà così parte di un impegno concreto verso chi affronta sfide difficili, a dimostrazione di come la cultura del cibo possa fare cultura della responsabilità. Unire tradizione, internazionalità e impegno sociale: questo è il segreto di un evento che, edizione dopo edizione, ha saputo rinnovarsi senza perdere la propria identità. Con le stelle Michelin di

A tavola con le stelle, le esperienze interattive delle Food Experience, i laboratori per bambini de "I Primi Junior" e i grandi ospiti sul palco di Largo Carducci, "I Primi d'Italia" continuano a crescere, confermandosi come uno dei festival più attesi del panorama enogastronomico nazionale. I numeri parlano da soli: un indotto economico stimato in quasi 3 milioni di euro nel 2024, oltre centomila visitatori e una visibilità che porta Foligno sui media di tutto il mondo. Ma è soprattutto l'atmosfera a raccontare la forza di questa manifestazione: le strade della città che si animano, i profumi che si intrecciano, i sorrisi di chi cucina e di chi assaggia. Perché, come ricorda Amori, ai Primi d'Italia non sono soltanto un evento, ma un patrimonio da tutelare e sostenere con orgoglio.



REPORTAGE ... GLI EVENTI CLIV DELLA MANIFESTAZIONE

Alta cucina e arte tessile: pasta celebrata in ogni forma

Se c'è un evento che più di ogni altro racconta l'eccellenza culturale de "I Primi d'Italia", questo è senza dubbio "A tavola con le stelle". Ogni sera, all'interno della cornice elegante dell'Auditorium Santa Caterina, andrà in scena un'esperienza unica: quattro grandi cene firmate da altrettanti protagonisti dell'alta cucina italiana, che trasformeranno i primi piatti in arte.

All'Auditorium Santa Caterina le cene d'autore con quattro chef stellati e a Palazzo Candiotti tutta la poesia della mostra "Ricette di Ricamo"



Auditorium di Santa Caterina, location di "A tavola con le stelle"



Una delle tavole in mostra a Palazzo Candiotti

climax di Roma, che con una stella Michelin porta in tavola un'ingenua moderna e radicata nel territorio umbro. Ogni cena è un viaggio diverso, un incontro di stili e personalità, una testimonianza di come la pasta sappia reinventarsi senza perdere le proprie radici. Ed è anche un'occasione speciale per il pubblico,

che può vivere da vicino l'atmosfera di una serata stellata e condividere un'esperienza riservata, esclusiva e raffinata. Accanto all'eccellenza gastronomica, la 26ª edizione porta con sé anche una novità che sa di poesia: la mostra "Ricette di Ricamo", allestita nelle sale storiche di Palazzo Candiotti. Un progetto che intreccia arte

tessile e cultura gastronomica, trasformando i primi piatti in motivi delicati e sorprendenti. Le protagoniste sono le ricamatrici de La Gruppo, laboratorio di cucina dell'Università della Terza Età di Foligno, che hanno dato vita a una collezione di fazzoletti unici, interamente decorati con ricami a tema pasta.

Un'esperienza che unisce due arti antiche - il cucinare e il tessere - e che dimostra come la cucina non sia solo nutrimento, ma anche immaginario, simbolo, bellezza. Un prezioso gioiello creativo che arricchisce ulteriormente il programma del festival e che rende questa edizione ancora più speciale.

8 GUSTI SORPRENDENTI

"Il Salotto dei Primi" è la novità

Se la novità più attesa, "Il Salotto dei Primi" porta al festival un'esperienza raffinata e originale, sarà curata dalla chef Nicoletta Franceschini. In uno spazio intimo ed esclusivo, sito in Via Piennarici, la pasta diventa protagonista assoluta in versioni mai viste prima: formati sorprendenti, condimenti creativi e abbinamenti originali. Un viaggio di gusto e stile arricchito in una eleganza che racconta l'essenza di questa junctura unica: Primi, pasta, Dini, spaziali, romantiche Primi.



La chef Nicoletta Franceschini

LE MANI IN PASTA: IL MOMENTO DI FORMAZIONE

A Foligno... piccoli chef crescono

A Palazzo Candiotti tornano i laboratori per bambini, grazie al sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Foligno.

Tra le tante anime de I Primi d'Italia, quella più fresca e spensierata è senza dubbio "I Primi d'Italia Junior", il progetto dedicato ai bambini che da anni conquista famiglie e tanti piccoli perfezionisti. Capofila è Palazzo Candiotti, che per quattro giorni diventa un laboratorio di manualità e divertimento, dove i bambini imparano a scoprire la magia della pasta fatta a mano. Mattarelli, forni e grembioli diventano gli strumenti di un gioco che è anche formazione: guidati da esperti e volontari, gli chef in erba mettono letteralmente "le mani in pasta", scoprendo le tecniche della tradizione, e imparando l'importanza del cibo come cultura, condivisione e identità.

L'iniziativa è resa possibile dal sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Foligno, che da sempre crede nell'educazione delle nuove generazioni, e dal contributo tecnico della Federazione Italiana Dietetisti Alimenti (FIDA) insieme all'Associazione 5 Più Roma. Una sinergia che realizza laboratori corali nei

LE CONFERENZE

AFAM porta la cultura del benessere con una collaborazione speciale

Durante I Primi d'Italia la cucina non sarà solo gusto, ma anche benessere. Grazie alla collaborazione tra AFAM e i Medici Specialisti del Centro Medico Santa Lucia, è stata organizzata un ciclo di conferenze dedicate al rapporto tra nutrizione, salute e scelte alimentari consapevoli che si terranno presso la sala video dell'Auditorium.

San Domenico. Esperti di nutrizione e professionisti sanitari affronteranno temi come il corretto uso dei carboidrati, l'equilibrio nutrizionale, la prevenzione e l'importanza della dieta mediterranea per la prevenzione. Un'occasione per il pubblico per imparare, chiedere, capire perché mangiare bene è anche prendersi cura di sé.



Bambini all'opera a Palazzo Candiotti durante i laboratori de "I Primi d'Italia Junior".

che la pasta non è solo un alimento, ma una storia da raccontare, imparare e tramandare. L'entusiasmo e la curiosità sono questi appuntamenti sono diventati un simbolo del festival, che non si limita a celebrare il presente ma investe anche nel futuro, coltivando nei giovani partecipanti l'amore per la buona tavola e per le tradizioni culinarie.

UN PUNTO DI RIFERIMENTO... UN SOSTEGNO PER AMMINISTRAZIONI, IMPRESE, ASSOCIAZIONI E CITTADINI

GAL Valle Umbra e Sibillini il vero racconto della tradizione

Da anni il Gruppo di Azione Locale punta sul festival con progetti, degustazioni e iniziative che valorizzano le eccellenze rurali umbre.

Il GAL Valle Umbra e Sibillini è il Gruppo di Azione Locale che, da oltre ventisei anni, opera nel comune della Valle Umbra e dell'area del Sibillini con l'obiettivo di promuovere uno sviluppo rurale integrato, sostenibile e partecipato. Nato nell'ambito dell'iniziativa europea LEADER, il GAL è oggi un punto di riferimento per amministrazioni, imprese, operatori turistici, associazioni e cittadini che vogliono valorizzare le risorse locali e costruire nuove opportunità di crescita economica e sociale.

Grazie ai fondi europei e regionali, il GAL sostiene progetti che spaziano dal recupero del patrimonio ambientale e culturale al potenziamento dei servizi per le comunità rurali, dalla promozione dei prodotti tipici alla creazione di reti tra operatori, dal turismo lento e sostenibile alle nuove forme di ospitalità diffusa. Un lavoro capillare che ha permesso di finanziare centinaia di iniziative



Il mercato della qualità organizzato dal GAL. A destra: un'attività della scuola della I Primi d'Italia.

e di accompagnare lo sviluppo di numerose imprese locali, contribuendo a rafforzare l'identità dei territori e a renderli più attrattivi. Tra le attività di promozione, un punto di rilievo è occupato dalla collaborazione storica con I Primi d'Italia di Foligno, il festival nazionale dei primi piatti. Da molti anni il GAL affianca l'evento con progetti di comunicazione, spazi espositivi e attività di animazione che mettono in vetrina le eccellenze agroalimentari e le tradizioni culturali delle aree rurali umbre. Laboratori del gusto, cooking show, degustazioni guidate e incontri informativi diventano così occasioni concrete per raccontare la qualità dei prodotti locali e il lavoro degli agricoltori, dei trasformatori e dei ristoratori.

Questa presenza costante al fianco de I Primi d'Italia rappresenta per il GAL un esempio di come la promozione del territorio possa essere integrata con momenti di festa, cultura e partecipazione. L'obiettivo è creare un ponte tra produttori e consumatori, stimolare il turismo enogastronomico e rafforzare l'immagine dell'Umbria come cuore verde e autentico dell'Italia.



Il GAL Valle Umbra e Sibillini continua a guardare al futuro con nuovi progetti per il periodo di programmazione 2023-2027, confermando la sua missione: trasformare i fondi europei in opportunità concrete per i territori rurali, ponendo sull'innovazione, la sostenibilità e la coesione sociale.

Il GAL Valle Umbra e Sibillini continua a guardare al futuro con nuovi progetti per il periodo di programmazione 2023-2027, confermando la sua missione: trasformare i fondi europei in opportunità concrete per i territori rurali, ponendo sull'innovazione, la sostenibilità e la coesione sociale.

in occasione di
I primi d'ITALIA
vi aspetta al
SALOTTO DEI PRIMI
in Via piemmarini, 38
Nicoletta Franceschini
Chef di **Silene Piccola Ristorante**

con i presidenti di
I primi d'ITALIA
la Bolognese
Silene

DAL 25 AL 28 SETTEMBRE 2025
PIAZZA DELLA REPUBBLICA, FOLIGNO (PG)

GIOVEDÌ 25
10:00 INAUGURAZIONE STAND
10:30 TALK - IL GUSTO CERTIFICATO DOP
UMBRIA E BIO
VENERDÌ 26
10:00 DEGUSTAZIONI DOP UMBRIA E BIO
12:00 FOOD EXPERIENCE - FABRIZIO RIVAROLI
AUDITORIUM SANTA CATERINA
EVENTO SU PRENOTAZIONE
16:00 DEGUSTAZIONI DOP UMBRIA E BIO
17:00 SHOW COOKING - FEDERICA ALBERGHERO
FALCO CENTRALE
18:00 SET FODRAR
19:00 TALK - IL GUSTO CERTIFICATO DOP
UMBRIA E BIO

SABATO 27
11:00 DEGUSTAZIONI DOP UMBRIA E BIO
14:00 DEGUSTAZIONI DOP UMBRIA E BIO
17:00 SHOW COOKING - ANDREA IMPRO
FALCO CENTRALE
18:00 SET FODRAR
DOMENICA 28
11:00 DEGUSTAZIONI DOP UMBRIA E BIO
14:00 FOOD EXPERIENCE - FABRIZIO
RIVAROLI - AUDITORIUM SANTA CATERINA
EVENTO SU PRENOTAZIONE
16:00 DEGUSTAZIONI DOP UMBRIA E BIO
18:00 FODRAR

ASSOPROL
Villaggio del Gusto
DEGUSTAZIONI GUSTO DOP UMBRIA E BIO
DA "GUSTI E CORTILI"
PIRELLA TAVIENNA GOTTI

GIOVEDÌ 25 - ORE 09:00
VENERDÌ 26 - ORE 09:00
SABATO 27 - ORE 09:00 E 16:00
DOMENICA 28 - ORE 09:00 E 16:00

Primi d'Italia, si entra nel vivo Il ministro Lollobrigida a Foligno «Un riconoscimento per il festival»

L'evento istituzionale si tiene oggi alle 15: sul palco di Largo Carducci anche il sottosegretario Prisco. Programma ricco e articolato, con mostre, spettacoli e Villaggi del Gusto. Premi a Serse Cosmi e alla Sir

Foligno

Nicholas Finauro baby campione di tiro con l'arco



TREVI - Un baby Arciere di Trevi sul gradino più alto del podio. Nicholas Finauro, di appena dieci anni si è aggiudicato il titolo di Campione italiano, tiro con l'arco in occasione dell'11ª edizione del campionato Nazionale che si è svolta lo scorso fine settimana a Bevagna. Titolo che per Finauro è arrivato dopo appena tre anni da quando ha cominciato ad esercitare questa disciplina sportiva, seguendo le orme del papà Luca, il neo-campione italiano che indossa la camicia della compagnia Ada Arcieri tessera per la società del Bosco di Spoleto ha conquistato il titolo di Campione italiano.

FOLIGNO

Entra subito nel vivo la nuova edizione dei "Primi d'Italia", il Festival nazionale dei primi piatti che si è aperta ufficialmente ieri con i Villaggi del Gusto, le prime Food Experience e i tanti spettacoli che fino a domenica animeranno il centro storico. Per oggi infatti è in programma un appuntamento di straordinario rilievo istituzionale: alle 15 sul palco di Largo Carducci interverranno il ministro dell'Agricoltura, delle foreste e delle foreste Francesco Lollobrigida e il sottosegretario agli Interni Emanuele Prisco. La presenza dei rappresentanti del Governo segna un riconoscimento del ruolo nazionale del festival, a poche settimane dal conferimento ad Aldo Amonì del titolo di "Ambasciatore della Qualità" nella sede del Ministero dell'Agricoltura. «La partecipazione del ministro Lollobrigida e del sottosegretario Prisco è motivo di orgoglio e di forte emozione - dice Amonì, presidente di Epia Confcommercio Umbria -. È la conferma che i Primi d'Italia non è soltanto un evento gastronomico, ma un patrimonio culturale e sociale che merita attenzione e sostegno. Siamo pronti a vivere una giornata di festa».



Insieme all'evento istituzionale, il programma di oggi si annuncia ricco e articolato. Si comincia alle 10 con l'apertura delle mostre e dei Villaggi del Gusto e con i convegni sul mondo agroalimentare, tra cui l'assemblea annuale dell'Associazione Umbra dei Frantoi Oleari. All'Auditorium Santa Caterina, le Food Experience guideranno il pubblico in un percorso tra saperi e sapori. Si conferma l'attenzione ai più piccoli con i Primi d'Italia Junior a Palazzo Candiotti. Alle 19.15 sul palco di Largo Carducci riceveranno il premio "I Primi d'Italia" due campioni dello sport umbro, Serse Cosmi e la Sir Safety Perugia. La sera spazio all'alta cucina e all'intrattenimento. Alle 21 all'Auditorium Santa Caterina "A Tavola con le Stelle" porta a Foligno lo chef Nicolò Somma, sul palco di Largo Carducci alle 22 spettacolo di magia e comicità di Andrea Paris, preceduto alle 20 dal coro delle voci bianche della Scuola di Foligno e dalla cantante Melike Torishta.



I Primi d'Italia A Palazzo Candiotti la mostra Ricami di ricette de La grappa. Nell'area junior i piccoli tornano con le mani in pasta “Evento di cultura per ogni età”

di Filippo Casciella
FOLIGNO

■ I Primi d'Italia non è solo un festival dove si mangia la pasta, ma è un evento di cultura per ogni fascia d'età con tante iniziative. Il presidente di Epia Confcommercio e patron del festival Aldo Amonì ha inaugurato ieri la conferenza stampa di presentazione di due delle iniziative più originali dell'edizione 2025. Ricami di ricette e Mani in pasta. Entrambi i progetti sono stati illustrati nella sala al piano terra di Palazzo Candiotti, centro attivo del festival che ospita il primo piatto in tutte le sue forme. Ricami di ricette è molto più di una mostra: è un bel libro illustrato tra arte e gastronomia italiana. Le sale del Palazzo ospiteranno, per tutta la durata della manifestazione, i raffinati lavori del laboratorio "La grappa", appartenente all'Università della Terra Eia di Foligno. Una tipologia di ricami che ha l'obiettivo di ottenere le copie più realistiche della pasta. Ha spiegato Anna Viga, maestra di ricamo e professionista del settore. «Un intreccio tra arte e tradizione, che valorizza il sapere artigianale legato ai ritmi della nostra cucina».



Tra arte e cucina
Presentata
a Palazzo Candiotti
la mostra
Ricami di Ricette
de La Grappa,
del laboratorio
della Terra Eia
di Foligno.
Mani in Pasta
promossa
e sostenuta
dalla Fondazione
Carli

Oggi alle 15

Arrivano il ministro Lollobrigida e il sottosegretario Prisco

FOLIGNO

■ La seconda giornata dei Primi d'Italia entra nel vivo oggi alle ore 15 quando sul palco di Largo Carducci interverranno il ministro dell'Agricoltura, delle foreste e delle foreste Francesco Lollobrigida e il sottosegretario di Stato all'Interno, Emanuele Prisco. Un appuntamento istituzionale importante per la ker-nosse che arriva a poche settimane dal conferimento al suo patron, Aldo Amonì del titolo di "Ambasciatore della Qualità" proprio da parte del ministro Lollobrigida a Roma. «La partecipazione del ministro Lollobrigida e del Sottosegretario Prisco è motivo di orgoglio e di forte emozione - ha dichiarato il Presidente di Epia Confcommercio Umbria -. È la conferma che i Primi d'Italia non è soltanto un evento gastronomico, ma un patrimonio culturale e sociale che merita attenzione e sostegno. Siamo pronti a vivere una giornata di grande festa, con la stessa passione di sempre e con la voglia di lasciare alla città di Foligno un ricordo memorabile».

R.F.



zione e giocattoli Mani in pasta, i più piccoli diventano protagonisti. L'area junior, promossa e finanziata dalla Fondazione Casa di Foligno di Foligno, propone attività ludico-didattiche non limitate ai bambini, ma coinvolge la manipolazione e il divertimento, i principi di una sana alimentazione. «Si parte dalla pasta per arrivare a parlare di cibo vero, sano, di qualità» ha detto Casciella. Prisco, responsabile della Fe-

derazione italiana dettaglianti dell'alimentazione. Inseguito si ha fatto così significa mangiare bene, riscoprendo le origini e i prodotti tipici. La partecipazione è sempre attiva ed entusiasta. Lo conferma Corrado Masottini, tra i promotori dell'iniziativa. «In questo contesto più ufficiale, i bambini imparano molto, si appassionano. E anche i genitori si lasciano coinvolgere con piacere. Ripetiamo l'esperienza con la stessa entusiasmo della prima edizione». Con queste premesse i Primi d'Italia si confermano un evento che continua a sorprendere, crescere e rinnovare sapori. Un festival che non solo è un polo, ma anche la mente attraverso il gusto.

In centro, quattro giorni dedicati a ricette, degustazioni e incontri

Primi d'Italia e Foligno va di gusto

A Foligno sono tornati i Primi d'Italia

IL FESTIVAL

Primi d'Italia, un crescendo di gusto. Dopo l'anteprima con il concerto della Fanfara della polizia da ieri il Festival de I Primi a Foligno è entrato nel vivo proponendo pasta, riso, zuppe, gnocchi, polenta ma anche i prodotti agroalimentari indispensabili per la creazione di un gustoso primo. 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 continue e di cultura alimentare, dove tutte le vie portano al gusto.

Dopo la giornata inaugurale di ieri, oggi il programma entrerà nel vivo con un appuntamento di straordinario rilievo: alle 15 sul palco di Largo Carducci interverranno il ministro dell'Agricoltura, della Sottosviluppo alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida e il sottosegretario di Stato all'Interno Emanuele Prisco. «La presenza dei rappresentanti del Governo», spiegano gli organizzatori, «segna un riconoscimento sostanziale del ruolo nazionale del

festival, a poche settimane dal conferimento ad Aldo Amondi del titolo di "Ambasciatore della Qualità" proprio da parte del ministro Lollobrigida a Roma, presso la sede del Ministero dell'Agricoltura». «La partecipazione del ministro Lollobrigida e del sottosegretario Prisco è motivo di orgoglio e di forte emozione», ha detto il presidente di Epta Confcommercio Umbria Aldo Amondi. «E lo conferma che i Primi d'Italia non è soltanto un evento gastronomico, ma un patrimonio culturale e sociale che merita attenzione e sostegno. Siamo pronti a vivere una giornata di grande festa, con la stessa passione di sempre e

con la voglia di lasciare alla città di Foligno un ricordo memorabile».

Oggi si parte alle 10 con l'apertura dei Villaggi del Gusto e delle mostre mercato. Alle 10, al ridotto dell'Auditorium San Domenico ci sarà l'assemblea annuale di Associazione Umbra Frantoi Oleari-Confagricoltura. A seguire, dalle 11 Food Experience all'Auditorium San Caterina con Horeca Experience. Viaggio gastronomico per i professionisti del gusto e alle 13, stessa location Oro Verde: eccellenza umbra in tavola. Alle 16, ancora al Santa Caterina sarà la volta di "Dalla risata alla tavola a cura di Risosteria Mantovana".

"La cucina tricolore biglietto da visita in tutto il mondo"

Il ministro Lollobrigida: "Piatti che rappresentano le tradizioni e il forte legame tra cibo e territorio"

Lollobrigida ai Primi d'Italia



La visita. Il ministro Francesco Lollobrigida con il sottosegretario Emanuele Prisco a Foligno, Aldo Amori, Francesco Zaffini, la presidente della Regione Stefania Proietti e l'europarlamentare Marco Squarta a I Primi d'Italia (foto Marco Cardinalli) [alle pagine 38 e 39](#) **Silvia Vagaggini**

L'EVENTO
Foligno. La seconda giornata dei Primi d'Italia ha visto con il ministro Francesco Lollobrigida, che nel primo pomeriggio si è incontrato con i presidenti delle associazioni di agricoltori e allevatori della Valle Umbra, e con i presidenti delle associazioni di artigiani e commercianti della Valle Umbra. Il ministro ha visitato alcuni villaggi del gusto, ha incontrato i gestori e i artigiani, ha ascoltato le loro storie e ha parlato con loro. Il ministro ha anche visitato alcuni villaggi del gusto, ha incontrato i gestori e i artigiani, ha ascoltato le loro storie e ha parlato con loro.

Foligno Spoleto

Primi d'Italia, Lollobrigida: cibo valore per il territorio

Il ministro ha visitato i "villaggi del gusto" e ha incontrato gli imprenditori presenti. Il presidente di Epta Aldo Amori: «La visita ci sprona a fare ancora meglio».

Foligno
Avevano scippato un'anziana in centro riconosciuti dalle telecamere e arrestati.

Foligno, aggredisce ferrovieri alla stazione: arrestato trentaduenne

LA VICENDA
Foligno. Un'anziana donna è stata aggredita e derubata in un negozio di alimentari. Il poliziotto che ha arrestato il trentaduenne è stato ferito.

OGGI IN PROGRAMMA INIZIATIVE DEDICATE AL CIBO VEGANO E ANCHE AL MARE

NOCERA UMBRA. PRESO CON LA COCAINA IN AUTO E CON PIÙ DI 500 EURO IN CONTANTI

Il ministro
dell'Agricoltura,
Francesco
Lollobrigida,
con il sindaco
Stefano
Zuccarini
ai "Primi
d'Italia"



leri in città con il sottosegretario Emanuele Prisco

Il ministro Lollobrigida visita "I Primi d'Italia"

FOLIGNO - «L'Italia è una straordinaria nazione che ha nella sua cucina un biglietto da visita prezioso. Iniziative come questa creano il luogo nel quale piccole e grandi produzioni si incontrano, si valorizzano e diventano valore economico, permettendo di mantenere inalterata la qualità, elemento cardine del nostro modello produttivo». Sono le parole che il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida ha dedicato a "I Primi d'Italia", in occasione della visita che ha effettuato ieri pomeriggio al festival folignate, accompagnato dal sottosegretario agli Interni Emanuele Prisco. Ad accoglierlo, il presidente di Epta Confcommercio Umbria Aldo Amoni («un segnale che ci onora e che ci spinge a fare ancora meglio») e le autorità locali guidate dal sindaco Stefano Zuccherini, che lo ha accolto in Comune dove gli sono stati

donati due prodotti tipici del territorio: la rocciata e una bottiglia di Sagrantino. Il Ministro ha poi visitato alcuni Villaggi del Gusto, incontrando gestori e artigiani, mostrando particolare interesse per gli spazi dedicati alle eccellenze agroalimentari umbre. Successivamente, alla presenza della presidente della Regione Stefania Proietti, ha raggiunto il Palazzo del Gal Valle Umbra e Sibillini all'ex Teatro Piermarini, soffermandosi sulle attività di promozione territoriale e sul valore che il festival porta in termini di identità culturale e visibilità internazionale. E oggi si prosegue con tanti appuntamenti che promettono di richiamare migliaia di visitatori. Alle 21 all'Auditorium Santa Caterina c'è "A tavola con le stelle" con lo chef Domenico Stile, alle 22 sul palco di Largo Carducci uno degli spettacoli più attesi con Carmen Russo, tra musica, danza e intrattenimento.

Parata di stelle per il gran finale

1984

■ Dopo tre giornate che hanno visto arrivare migliaia di visitatori da ogni parte d'Italia e dall'estero per assistere al saggio tra i supporti della cinema italiana, un Village del Gatto. Per l'esperienza è stato gestito, infatti, questo vero e proprio villaggio della Zecina e dell'arte di F. Piras d'Italia, il più gran finale nel frattempo di massa politico di gold e natura un programma ricco di appuntamenti che intrecciano gastronomia, culture naturalmente. Una gamma che vede Foligno celebrare non solo spettacolo e alta cucina, ingredienti inconfondibili della cucina arborea della cucina, organizzata da Elio Cazzanovini, ma anche lo sport. Il momento più atteso della giornata è indetto da noi per le 18.15 quando al palco di Largo Condotti verranno portati nei grandi protettori della sport anche le comparsate di ginecologia medica Agnès Durrant, il Barista, Alessio Fucini, che saranno a prima del 1. Priori d'Italia dal presidente dei Coni Giorgio Napolitano e il caposcuola Foligno vicepreside della Medica della Montagna della giunta della Provincia della giunta.



Se non si desidera pagare il prezzo pieno, si può acquistare il libro a 10 euro. Per questo, si può acquistare il libro a 10 euro.

luminosa, che verrà premiata dal primo dei re: Cesare. Fabio Scutellio intese ad Aldo Amici (presidente di Epica Comunisti) e a Giorgio Bernchini, politici amici del fuso della nave Meclina. Tra i presenti anche l'ex prefetto di Perugia, Armando Grubino. La premiazione è tra gli eventi cinesi di questa quinta e ultima giornata, che attarda il vasto pubblico già dal mattino. La festa inizia alle 10 con l'inaugurazione del villaggio del Gioco e del cinema, poi, per proseguire, si va a spogliarsi e si nuota più o meno. Tra le bandiere cinesi, l'Alleanza Santa Carolina, anticipa alle 11.00 "Il nuovo membro della Na-

con del Pontificio Abbatino "I Primi di Crignacco" firmato dalla chef Marco Ciaccio alla 14.00. Nella struttura di stile, "Folletariano proporzionato" con Ampio alla 16.00 e "In i sapori dell'Umbria: nonni di spoglio tagliato di cu" con la chef Marco Jurella per APC alla 18.00. Un viaggio nel gusto che abbraccia tradizione, innovazione e servizi diversi.

Nel pomeriggio l'appuntamento è anche a Palazzo Cossulich con i laboratori da I Primi d'arte naive dedicati ai più piccoli, e la Prima della Panna, che premia gli abili alla scoperta della manualità della pasta fatta in casa. Per chi vuole prima la prima per chi vuole prima.

Innovative creatori della moda lanciano la Biciccola, che ospita le opere d'arte scelte dal gruppo di artisti La Gruppo.

In serata viene rievocata l'insegna A famiglia con le Sella, con la casa firmata dalla (inf) Antenna Intesa (Biancane Clemente Fine Design, Giorgio), i sella Michela, a trasformare il negozio internazionale della trasformazione. Sul palco di Enzo Cuccini spedisce invece all'interno con un Colours Show di Bello alle 20.00, è rappresentazione del Babbo e cura della scena di tutto l'ultimo Spazio Bianco alle 21. Se si corre fino al Giorno della Panchera alle 22.

Spello Alle 17.30 nella Sala dell'Editto del Comune

**Hispellvm celebra i successi
con la Festa della Vittoria**

WILD

[illegible]

18

"I Primi d'Italia" Chiusura col "botto"

FOLIGNO

Oggi il gran finale de "I Primi d'Italia", alla 26esima edizione. Migliaia di visitatori hanno già sfollato i villaggi del Gusto, la Food Experience e gli spettacoli che hanno trasformato Foligno in una capitale internazionale della cucina e della convivialità. Tanti gli appuntamenti odierni: il più atteso alle 19,15 sul palco di Largo Carducci, quando verranno premiati tre grandi protagonisti dello sport umbro: la campionessa di ginnastica ritmica Agnese Duranti, il fiorettaista Alessio Foconi, che riceverà il premio de "I Primi d'Italia" dal presidente del Coni Umbria, Aurelio Forticoni, e Luca Invernizzi, cavaliere folignate vincente dell'ultima edizione della Giostra della Quintana che verrà premiato dal priore del Rione Cassero Fabio Serafini assieme ad Aldo Amoni e Giorgio Recchioni, storiche figure del rione della Torre Merlata. Tra i premiati anche Armando Gradone, ex prefetto della provincia di Perugia. Alle 10.10 l'inaugurazione del Villaggio del Gusto e dei mercati, per poi proseguire con la Food Experience all'Auditorium Santa Caterina, spiccano alle 11 "Il sapore autentico della Sicilia: le busiate Altamora" a cura del Pastificio Altamora. "I Primi di Gragnano" firmati dallo chef Marco Quccaro alle 13; "Mille sfumature di verde... l'ello umbro protagonista" con Assopio alle 16 e "Tra i sapori

de l'Umbria: tortelli di agnello e tagliatelle d'oca" con lo chef Marco Faiella per Apci alle 16. Nel pomeriggio si alterneranno a Palazzo Candiotti anche i laboratori de "I Primi d'Italia Junior", dedicati ai più piccoli, e La Pasta della Nonna, che guiderà gli adulti alla riscoperta della ma-



Tanti gli appuntamenti odierni nell'ultimo giorno della kermesse 2025. Alle 19.15 a Largo Carducci la premiazione dello sport umbro.

nualità della pasta fatta in casa. Sarà anche l'ultimo giorno per vedere le meravigliose creazioni della mostra Ricette di Ricordo, che ospita le opere d'arte tessile del gruppo di cucito "La Gruppo". In serata tornerà l'esclusiva rassegna A Tavoli con le Stelle.

La 26esima edizione de "I Primi d'Italia" si è chiusa con un bilancio più che positivo: strade gremite, villaggi del gusto pieni d'anima, sale piene per le creazioni e Largo Carducci strapieno da spettacoli che hanno ridonato un pubblico numeroso allo stadio e la partecipazione confermano la forza di un evento ormai imprescindibile per il territorio e per i folignesi. Il festival, dedicato ai primi gusti in tutte le loro declinazioni, ha visto crescere ancora una volta l'attenzione di visitatori stranieri. Tra gli ospiti più sorprendenti della kermesse, una delegazione di oltre quaranta ragazzi provenienti da Buenos Aires, appartenenti all'Accademia de Fútbol Tifoso, che hanno voluto intrattenersi nell'atmosfera festosa della manifestazione, saggiando le specialità e visitando la città vestita a festa. "Sono stati magnifici turisti da Stati Uniti, Australia e Giappone, attirati non solo dalla mostra dedicata al gusto e alle ricette tradizionali, "Vedersi arrivare delegazioni dall'Argentina, dagli Stati Uniti e dal Giappone significa che il nostro è un evento globale", ha dichiarato Aldo Amoni, presidente di Repta - Confcommercio Umbria. «La pasta è il cuore della città e ospitarla, in modo che si possa parlare a tutto mondo, è un dovere. E sono orgogliosi che questa sia la

24

CORRIERE DELL'UMBRIA

Lunedì
29 settembre
2025

Foligno

Edizione FOLIGNO - Via Oberdan, 192 - 06034 Foligno - Tel. 0742 52.001 - comunicazione@corriereumbria.it

RADIO
CORRIERE DELL'UMBRIA

L'evento seguito a livello nazionale e internazionale con turisti arrivati da Stati Uniti, Australia e Giappone

Foligno capitale del gusto

Strade gremite, sale piene e bilancio positivo per la 26esima edizione de "I Primi d'Italia"

di Filippo Casciola

La 26esima edizione de "I Primi d'Italia" si è chiusa con un bilancio più che positivo: strade gremite, villaggi del gusto pieni d'anima, sale piene per le creazioni e Largo Carducci strapieno da spettacoli che hanno ridonato un pubblico numeroso allo stadio e la partecipazione confermano la forza di un evento ormai imprescindibile per il territorio e per i folignesi. Il festival, dedicato ai primi gusti in tutte le loro declinazioni, ha visto crescere ancora una volta l'attenzione di visitatori stranieri. Tra gli ospiti più sorprendenti della kermesse, una delegazione di oltre quaranta ragazzi provenienti da Buenos Aires, appartenenti all'Accademia de Fútbol Tifoso, che hanno voluto intrattenersi nell'atmosfera festosa della manifestazione, saggiando le specialità e visitando la città vestita a festa. "Sono stati magnifici turisti da Stati Uniti, Australia e Giappone, attirati non solo dalla mostra dedicata al gusto e alle ricette tradizionali, "Vedersi arrivare delegazioni dall'Argentina, dagli Stati Uniti e dal Giappone significa che il nostro è un evento globale", ha dichiarato Aldo Amoni, presidente di Repta - Confcommercio Umbria. «La pasta è il cuore della città e ospitarla, in modo che si possa parlare a tutto mondo, è un dovere. E sono orgogliosi che questa sia la



Partecipanti alla mostra "Ricette di Ricordo" che ha ospitato il gruppo di cucito "La Gruppo".



una serata di promozione per Foligno e per l'Umbria tutta". Il direttore generale è arrivato anche dal presidente Francesco Lodi, che ha visitato alcuni villaggi del gusto, sottolineando la qualità dei prodotti e la cura con cui sono stati selezionati. "Capiremo sempre meglio il territorio dal territorio", ha concluso Amoni, che ha visto la prima persona l'orgoglio del festival a sostegno della candidatura della cucina italiana a patrimonio Unesco. Gli spettacoli hanno contribuito a rendere indimenticabile l'edizione: Carmen Russo ha cantato una ballata ispirata, mentre Anna Rita ha fatto brillare gli occhi con numeri di magia. Nonostante le condizioni climatiche avverse, l'edizione ha battuto ogni record registrando un affluenza di oltre 100 mila visitatori che ha percorso le vie del centro storico fino a tarda notte. "I Primi d'Italia" è confermato come un must per la città - ha concluso Amoni - cresciuto in qualità e partecipazione. Gli diversi espositori hanno confermato la loro presenza per il prossimo anno, segno che Foligno ha saputo conquistare davvero il mondo. Con la chiusura della 26esima edizione, "I Primi d'Italia" si confermano non solo ambasciatori della cultura gastronomica italiana, ma anche motori di sviluppo turistico e culturale. Foligno, ancora una volta, ha dimostrato di essere la capitale del gusto.

Furto

Colpo notturno in un'azienda, bottino da 30 mila euro

FOLIGNO

Si sono introdotti in un'azienda nella zona industriale della Pace, tre persone con il volto coperto, riprese dalle telecamere di videosorveglianza poi bloccate, si sono introdotti all'interno del capannone dell'azienda portando via quattro grandi bobine di rame. La refurtiva, infine, è stata caricata su un furgone durante la fuga. Il valore delle bobine di rame portate via dai malviventi si aggira tra i 30 mila e i 40 mila euro.

La refurtiva è stata caricata su un furgone durante la fuga. Il valore delle bobine di rame portate via dai malviventi si aggira tra i 30 mila e i 40 mila euro. Le telecamere di videosorveglianza dell'azienda hanno registrato l'ingresso dei tre individui, che hanno portato via quattro grandi bobine di rame. La refurtiva, infine, è stata caricata su un furgone durante la fuga. Il valore delle bobine di rame portate via dai malviventi si aggira tra i 30 mila e i 40 mila euro.

Le telecamere di videosorveglianza dell'azienda hanno registrato l'ingresso dei tre individui, che hanno portato via quattro grandi bobine di rame. La refurtiva, infine, è stata caricata su un furgone durante la fuga. Il valore delle bobine di rame portate via dai malviventi si aggira tra i 30 mila e i 40 mila euro.

R.A.

Foligno, successo della 26esima edizione della kermesse

"I Primi d'Italia" colpiscono ancora In visita argentini e americani

FOLIGNO La 26esima edizione de "I Primi d'Italia si chiude" con un bilancio più che positivo per gli organizzatori: le strade affollate, i Villaggi del Gusto presi d'assalto, le sale piene per le cene stellate e Largo Carducci gremito per gli spettacoli serali hanno testimoniato ancora una volta la forza dell'evento. Sempre più significativa è la presenza di visitatori stranieri, a conferma del profilo ormai internazionale del festival. Tra le presenze più sorprendenti di ieri quella di una delegazione di oltre quaranta persone provenienti da Buenos Aires: i ragazzi dell'Accademia de Fútbol Tocalli, che hanno voluto assaggiare in prima persona le specialità dei Villag-



Anche Carmen Russo in città

gi del Gusto e vivere l'atmosfera unica che anima la città nei giorni del festival.

«Vedere arrivare qui delegazioni dall'Argentina, dagli Stati Uniti o dall'Australia significa che il

messaggio de I Primi d'Italia è ormai globale - ha dichiarato il presidente di Epta Confcommercio Umbria, Aldo Amoni - La pasta è il cuore della dieta mediterranea, un simbolo identitario che sa parlare a tutti. Questo festival non è solo un grande evento gastronomico, ma anche un volano di promozione per la città e per l'Umbria intera. Ed è per noi motivo di grande orgoglio che Foligno sia diventata punto di riferimento internazionale». Con la giornata conclusiva, che ha visto ancora una volta una forte partecipazione di pubblico, I Primi d'Italia confermano il proprio ruolo di ambasciatori della cultura gastronomica italiana e di motore di sviluppo per il territorio.

Foligno, per i "I Primi d'Italia" gourmet anche da Buenos Aires

L'EVENTO

FOLIGNO La città dei Primi ha visto un'edizione sempre di straordinaria intensità, con il centro storico trasformato in un polo gastronomico del gusto capace di richiamare migliaia di visitatori. Il festival è, in ogni caso, anche un'importante novità legata al prossimo anno.

La 26ª edizione de I Primi d'Italia si chiude con un bilancio più che positivo: le strade affollate, i Villaggi del Gusto presi d'assalto, le sale piene per le cene stellate e Largo Carducci gremito per gli spettacoli serali hanno testimoniato ancora una volta la forza dell'evento. Sempre più significativa è la presenza di visitatori stranieri, a conferma del profilo ormai internazionale del festival.

Tra le presenze più sorpre-



Amoni con il gruppo arrivato dall'Argentina

ndenti di ieri, quella di una delegazione di oltre quaranta persone provenienti da Buenos Aires: i ragazzi dell'Accademia de Fútbol To-

calli, che hanno voluto assaggiare in prima persona le specialità dei Villaggi del Gusto e vivere l'atmosfera unica che anima la città

nei giorni del festival.

«Vedere arrivare qui delegazioni dall'Argentina, dagli Stati Uniti o dall'Australia significa che il messaggio de I Primi d'Italia è ormai globale - ha detto il presidente di Epta Confcommercio Umbria, Aldo Amoni - La pasta è il cuore della dieta mediterranea, un simbolo identitario che sa parlare a tutti. Questo festival non è solo un grande evento gastronomico, ma anche un volano di promozione per la città e per l'Umbria intera. Ed è per noi motivo di grande orgoglio che Foligno sia diventata punto di riferimento internazionale. Per il prossimo anno stiamo studiando un evento dedicato a San Francesco. Ho dato incarico ad un importante studio di Franceschini&Bisio».

Con la giornata conclusiva, che ha visto ancora una volta una fo-

rte partecipazione di pubblico, I Primi d'Italia confermano il proprio ruolo di ambasciatori della cultura gastronomica italiana e di motore di sviluppo per il territorio.

Un risultato che segna un'edizione segnata da momenti importanti, da un ricco calendario di eventi e da un entusiasmo che ha attraversato le strade della città fino a tarda sera.

Gio. Ca.

ALDO AMONI (EPTA):
«IL PROSSIMO ANNO
L'APPUNTAMENTO
SARÀ DEDICATO
A SAN FRANCESCO
SIAMO GIÀ AL LAVORO»

