



I primi[®] d'ITALIA



**Festival Nazionale
dei Primi Piatti**

25/28 Foligno,
centro
Settembre 2025 storico

www.iprimiditalia.it

spinta digitale

SCOPRI LE OPPORTUNITÀ
PER FAR DECOLLARE LA TUA IMPRESA

FAI IL CHECK UP DIGITALE DELLA TUA IMPRESA CON LO SPORTELLLO INNOVAZIONE DI CONFCOMMERCIO

Scopri come innovare davvero la tua impresa. Con il check up digitale gratuito di Confcommercio analizziamo insieme i tuoi processi aziendali e ti aiutiamo a individuare soluzioni pratiche e personalizzate per migliorare l'efficienza e affrontare il mercato con più strumenti e meno incertezze.



**FAI DECOLLARE
LA TUA IMPRESA.
CONTATTACI!**

spin
SPORTELLLO
INNOVAZIONE
EDI CONFCOMMERCIO

edi
ECOSISTEMA
DIGITALE
PER L'INNOVAZIONE



Le Location del Festival Foligno, centro storico



Villaggi del Gusto

Circuito degustazioni continuative



Le Attività

Attività, spettacoli ed intrattenimento

GLI ORARI DEL FESTIVAL



GIOVEDÌ 25 SETTEMBRE

ORE 16.00 – 23.00

VENERDÌ 26 SETTEMBRE

ORE 10.00 – 23.00

SABATO 27 SETTEMBRE

ORE 10.00 – 23.00

DOMENICA 28 SETTEMBRE

ORE 10.00 – 23.00

FRIA

korean beauty

DOPPIA DETERSIONE

1
step

BURRO
STRUCCANTE



OLIO
STRUCCANTE



2
step

MOUSSE
DETERGENTE



I Villaggi del Gusto

Circuito degustazioni Elenco Villaggi



Un percorso pedonale che si snoda tra suggestivi luoghi del centro storico e Taverne della Quintana, trasformati per l'occasione in Villaggi dei Primi. Degustazioni continuative a **€ 5,00** e bis/tris a **€ 10,00**.

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

1 🍷 VILLAGGIO DEI PRIMI CREATIVI

TAVERNA LA MORA
Via Pertichetti

2 🍷 VILLAGGIO DELLE SPECIALITÀ ROMANE

TAVERNA CONTRASTANGA
Via Giuseppe Piermarini

3 🍷 VILLAGGIO DEGLI ORTI & CORTILI

TAVERNA GIOTTI
Piazza Faloci Pulignani

4 🍷 VILLAGGIO DEI RISOTTI E DEL TORTELLO MANTOVANO

TAVERNA AMMANNITI
Palazzo Candiotti

5 🍷 VILLAGGIO DELLE SPECIALITÀ SICILIANE

TAVERNA PUGILLI
Via Mentana

6 🍷 VILLAGGIO DEI PRIMI DI MARE

TAVERNA SPADA
Portico delle Conce

7 🍷 VILLAGGIO DEL TARTUFO

TAVERNA MORLUPO
Via del Campanile

8 🍷 VILLAGGIO DEI PRIMI TIPICI DI MONTAGNA VILLAGGIO GLUTEN FREE

TAVERNA BADIA
Via Gentile da Foligno

9 🍷 VILLAGGIO DELLE SPECIALITÀ UMBRE

TAVERNA CROCE BIANCA
Via Butaroni

10 🍷 VILLAGGIO DELLE SPECIALITÀ EMILIANE & ROMAGNOLE

TAVERNA CASSERO
Via Cortella

Classe E con pacchetto ServiceCare 2 incluso. Pensieri esclusi.

Fino al 30 settembre, scopri Classe E Berlina, Station Wagon o All-Terrain con due interventi di manutenzione ordinaria, cambio olio, sostituzione liquidi e filtri, ricambi originali e manodopera inclusi. Solo con Mercedes-Benz Financial*.

Scopri-la da **Rossi**.



Mercedes-Benz



*L'offerta del pacchetto manutenzione ServiceCare 2 (2 Tagliandi), è valida su tutta la gamma Classe C (BR206) e Classe E (BR214) per vetture disponibili presso le Concessionarie ed è soggetta a disponibilità limitata per contratti entro il 30.09.2025 e immatricolazioni entro il 31.10.2025. Solo con finanziamento o leasing Mercedes-Benz Financial Services Italia S.p.A. L'offerta è cumulabile con altre iniziative in corso. I termini e le condizioni del ServiceCare 2 sono disponibili in Concessionaria e sul sito Internet della Società. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

Classe E: Benzina, Diesel WLTP ciclo misto. Emissioni CO₂ (g/km): 180 (E 450d 4MATIC SW) - 123 (E 200d); Consumo (l/100 Km): 7,3 (E 200) - 4,7 (E 200d). Plug-in-hybrid (con tecnologia ibrida EQ) WLTP ciclo ponderato misto: Emissioni CO₂: 20 (E 300de 4MATIC SW) - 12 (E300 de SW). Consumo (l/100 Km): 0,8 (E 300de 4MATIC SW) - 0,5 (E 300de). Consumo energia elettrica (kWh/100km): ciclo ponderato misto 24,1 (E 300de 4MATIC All-Terrain) - 19,2 (E 300e).

Rossi S.r.l. Concessionaria Ufficiale di Vendita e Assistenza Mercedes-Benz

Perugia (PG) - Loc. San Sisto - Via G.Dottori, 60 - Tel. +39 075 5283711 • Narni Scalo (TR) - Via Tuderte, 480 - Tel. +39 0744 7568200
Foligno (PG) - S.S. Flaminia km. 151+500 - Tel. +39 0742 396200 • Città di Castello (PG) - Via Romagna, 40 - Tel. +39 075 9697237
Viterbo (VT) - S.S. Cassia Nord km 86,500 - Tel. +39 0761 1916660 • Arezzo (AR) - Via Calamandrei, 243 - Tel. +39 0575 1822844
www.rossispa.it

CUCINA CORSI & PERCORSI



A FOOD EXPERIENCE AUDITORIUM DI SANTA CATERINA

Dimostrazioni di cucina interattiva per assistere sotto la direzione di noti chef e testimonial d'eccezione alla realizzazione di un primo piatto; un itinerario nel Belpaese alla scoperta di culture, enogastronomia e territori. Degustazione della ricetta presentata in abbinamento al vino.

Singola sessione € 5,00.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

B I PRIMI DI GRAGNANO AUDITORIUM DI SANTA CATERINA

Tre proposte con la rinomata pasta artigianale di Gragnano, tra tipicità ed innovazione

Singola sessione € 30,00.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

C A TAVOLA CON LE STELLE AUDITORIUM DI SANTA CATERINA

Chef stellati propongono in degustazione un menu di primi piatti in abbinamento a vini prestigiosi. Un percorso gastronomico d'eccezione per il piacere degli occhi e del palato.

Singola sessione € 60,00.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

D LA PASTA DELLA NONNA PALAZZO CANDIOTTI

L'appuntamento perfetto per i principianti dell'impasto che sotto la sapiente guida degli chef APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, realizzeranno la sfoglia e i diversi formati di pasta all'uovo.

Singola sessione € 10,00.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

MOSTRE E MERCATI



IL PALAZZO **GAL VALLE UMBRA E SIBILLINI** EX TEATRO PIERMARINI

Mostra mercato organizzata dal GAL Valle Umbra e Sibillini per celebrare i prodotti del settore artigianale artistico di qualità ed agroalimentare.

MOSTRA FOTOGRAFICA **TIPIC - Immagini di territorio,** **tradizione e gusto.**

ATTIVITA SEMINARIALE

Venerdì 26 settembre → ore 10.30
IMPASTANDO SI IMPARA

Tra mattarelli, farina e sorrisi, la cucina diventa gioco e scoperta.
Laboratorio di approfondimento per ragazzi 9-14 con manipolazione delle farine.

Venerdì 26 settembre → ore 17.30
PARTECIPA, ORIENTATI E PROGETTA

Incontro pubblico con dibattito sul futuro delle aree rurali.
Incontro orientativo sulla programmazione del GAL ed europea.

COOKING SHOW

Sabato 27 settembre → ore 16.30
Domenica 28 → ore 13.30 / 17.30 / 18.30
SAPORI IN SCENA

Viaggio tra gusti e tradizioni culinarie nei borghi del GAL.
4 appuntamenti di cooking show e degustazione gratuita con chef di eccezione.

MOSTRE E MERCATI



E BOUTIQUE DELLA PASTA PIAZZA DELLA REPUBBLICA

La buona pasta italiana protagonista.
Esposizione e vendita delle migliori paste
artigianali di qualità.

F ATELIER DEL GUSTO CORTE PALAZZO TRINCI

Esposizione e vendita di eccellenze
alimentari e prodotti a marchio protetto.

M IL SALOTTO DEI PRIMI: PRIMI DIVERSI, PRIMI SPECIALI, COMUNQUE PRIMI! VIA G. PIERMARINI

Formati inediti e gustosi condimenti in una
proposta ideata e curata dalla chef Nicoletta
Franceschini.

G ECCELLENZE ITALIANE PIAZZA MATTEOTTI

Esposizione e vendita dei prodotti alimentari
nazionali tipici.

H STREET FOOD PIAZZA DEL GRANO

La tradizione e la cultura dei cibi poveri di
strada, raccontano le tipicità delle regioni
italiane.

I IL PALAZZO GAL VALLE UMBRA E SIBILLINI EX TEATRO PIERMARINI

La mostra mercato organizzata dal GAL Valle
Umbra e Sibillini per celebrare i prodotti del
settore artigianale artistico di qualità ed
agroalimentare.



PER CONTINUARE A CRESCERE INSIEME

GUARDIAMO LONTANO DANDO FIDUCIA ALLA CURIOSITÀ DEL PRESENTE
PER RENDERE CONCRETI I SOGNI DEI CLIENTI DI OGGI E DI DOMANI.

bancacentro.it

SEGUICI SU    



**BANCA CENTRO
TOSCANA UMBRIA**

Tradizionale nei valori, innovativa nei servizi, salda nella relazione

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT



I PRIMI D'ITALIA JUNIOR



N COOKING SHOW & ENTERTAINMENT PALCO LARGO CARDUCCI

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

O I PRIMI D'ITALIA JUNIOR PALAZZO CANDIOTTI

Uno spazio "formato baby" dove partecipare ad attività ludiche ed animazione per apprendere, tra gioco e didattica, informazioni utili a sviluppare sane abitudini alimentari.

Attività promossa e finanziata dalla
Fondazione Cassa di Risparmio di Foligno.

SPECIAL EVENTS

P CONVEGNI PALAZZO TRINCI

Q AFAM INFORMA RIDOTTO AUDITORIUM SAN DOMENICO

R I GIOCHI DI UNA VOLTA PIAZZA SAN DOMENICO

S LUNA PAST PIAZZA GARIBALDI

L RICETTE DI RICAMO PALAZZO CANDIOTTI

Esposizione di manufatti originali realizzati con il "Punto Pittura". Sapienti mani hanno dipinto con ago e filo quello che sta dentro i piatti: La Pasta. **A cura di La Gruppa.**





ALDO MORETTI srl

IMPRESA EDILE / RISTRUTTURAZIONI

dal 1970 al servizio del centro Italia

www.aldomoretti.it

MERCOLEDÌ 24 SETTEMBRE ANTEPRIMA MUSICALE

CONCERTO FANFARA POLIZIA DI STATO

LARGO CARDUCCI → ORE 21:00 → Maestro Direttore: Massimiliano Profili

GIOVEDÌ 25 SETTEMBRE

Ore 16.00

APERTURA DEI VILLAGGI DEL GUSTO
APERTURA MOSTRE E MERCATI

Ore 16:00

FOOD EXPERIENCE (A)

AUDITORIUM S. CATERINA

Legami di pasta

Storie di sapori e culture a cura dell'Università dei Sapori - Chef Catia Ciofo

Ore 16:00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

Le tagliatelle

a cura della F.I.D.A.

Ore 17:00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

Paglia e fieno

a cura dell'associazione Il Filo Rosso

Ore 18:00

FOOD EXPERIENCE (A)

AUDITORIUM S. CATERINA

Giovani talenti all'opera: pici in guazzetto di mare con ostriche allo champagne e bottarga a cura dell'Istituto Alberghiero di Spoleto

Ore 18:00

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Inaugurazione del Festival

rappresentazione di danza scuola SPAZIO DANZA
Coro della Scuola primaria I.C. Foligno II°

Ore 18:00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

La Pasta colorata

a cura della F.I.D.A.

Ore 19:00

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Premio I Primi d'Italia

Ore 21:00

A TAVOLA CON LE STELLE (A)

AUDITORIUM S. CATERINA

Alfonso Caputo - Taverna del Capitano, Marina del Cantone (NA) 🍀

Ore 21:30

PALCO L.GO CARDUCCI

Music live con Carro Bestiame

ore 23.00

CHIUSURA MOSTRE E MERCATI

CHIUSURA DEI VILLAGGI DEL GUSTO

Svila

www.svila.it



VENERDÌ 26 SETTEMBRE

Ore 10.00

APERTURA DEI VILLAGGI DEL GUSTO
APERTURA MOSTRE E MERCATI

Ore 10.00

CONVEGNO

RIDOTTO AUDITORIUM S.DOMENICO

Assemblea annuale Associazione Umbra Frantoio
oleari - Confagricoltura

Ore 11:00

FOOD EXPERIENCE (A)

AUDITORIUM S. CATERINA

Horeca Experience

Viaggio gastronomico per i professionisti del gusto

Ore 13.00

FOOD EXPERIENCE (A)

AUDITORIUM S. CATERINA

Oro verde: eccellenza umbra in tavola

a cura di Assoprol

Ore 16.00

FOOD EXPERIENCE (A)

AUDITORIUM S. CATERINA

Dalla risaia alla tavola

a cura di Risosteria Mantovana

Ore 16.00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

Gli Gnocchi

a cura della F.I.D.A.

Ore 17.00

LA PASTA DELLA NONNA (D)

PALAZZO CANDIOTTI

Come fare le pappardelle

a cura di APCI

Ore 17.00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

Maltagliati senza glutine

a cura dell'associazione Il Filo Rosso

Ore 17.30

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

**Giovani talenti all'opera: I tortelli al formaggio
con gamberi in pasta kataifi e quenelle di
crostacei** a cura dell'Istituto Alberghiero Spoleto

Ore 18.00

CONVEGNO PALAZZO TRINCI SALA ROSSA

A cena con l'imperatore. Gastronomia ed arte

culinaria alla corte di Federico II a cura dell'I.C. Foligno 2

Ore 18.00

FOOD EXPERIENCE (A)

AUDITORIUM S. CATERINA

Le ragioni di un metodo che si tramanda dal 1831

a cura di De Cecco - Chef Nicola Cascini

Ore 18.00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

Le Tagliatelle

a cura della F.I.D.A.

Ore 18.30

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Linguina al burro salato, tartare di capriolo,

finferli e ribes a cura di Evo Bistrot

Chef Elia Lunghi

Ore 19.30

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Premio I Primi d'Italia

Ore 21.00

A TAVOLA CON LE STELLE (C)

AUDITORIUM S. CATERINA

Nicola Somma, LAQUA Countryside, Vico Equense(NA) 🍷

Ore 22.00

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Coro voci bianchi della Scuola Comunale di Foligno

esibizione canora di Melike Torishta

Spettacolo con Andrea Paris



LUIGI ROSSI

— srl Foligno —

S E R V I C E

SABATO 27 SETTEMBRE

Ore 10:00

APERTURA DEI VILLAGGI DEL GUSTO
APERTURA MOSTRE E MERCATI

Ore 11:00

FOOD EXPERIENCE (A)
AUDITORIUM S. CATERINA

Vegano che passione!

"Gnocchetti ai pomodori con salsa di pistacchi, anacardi e crumble di pane nero all'aglio" un'esperienza firmata Veganok Academy - Chef Boris Scafati

Ore 11:00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

Strangozzi Rossi

a cura dell'associazione Il Filo Rosso

Ore 12:00

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Sapori in scena... Viaggio tra gusti e tradizioni culinarie nei borghi del GAL

a cura di GAL Valle Umbra e Sibillini
Chef Fabrizio Rivaroli

Ore 13:00

FOOD EXPERIENCE (A)

AUDITORIUM S. CATERINA

Cameroni al Farro in temperatura – Pecorino, Guanciale e Zafferano a cura di F.I.D.A.

Ore 15:00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

Paglia e fieno

a cura dell'associazione Il Filo Rosso

Ore 15:30

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

"I bucatini con le sarde zafferano, scalogno e pinoli saltati" a cura di APCI - Chef Stefano Marconi e Marco Faiella

Ore 16:00

FOOD EXPERIENCE (A)

AUDITORIUM S. CATERINA

"Se senti il mare..." Maltagliati al grano arso con pomodorini gialli, gocce di burrata e filetto di acciughe del Cantabrico, a cura di Delicius - Chef Fabrizio Rivaroli

Ore 16:00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

Le Tagliatelle

A cura della F.I.D.A.

Ore 16:30

IL PALAZZO – GAL VALLE UMBRA E SIBILLINI (I)

EX TEATRO PIERMARINI

Cooking show Sapori in scena

Viaggio tra gusti e tradizioni culinarie nei borghi del GAL
a cura del GAL Valle Umbra e Sibillini

Ore 17:00

LA PASTA DELLA NONNA (A)

PALAZZO CANDIOTTI

a cura di APCI

Ore 17:00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

Maltagliati senza glutine

a cura dell'associazione Il Filo Rosso



CONAD

SUPERSTORE

CON SAPORE

CUCINA • CAFFETTERIA • PIZZERIA

PetStore



Presso


Piazza Umbra
CENTRO COMMERCIALE

SABATO 27 SETTEMBRE

Ore 17:00

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

"Liscio come l'olio..." Cooking Show a cura di Assoprol - Chef Andrea Impero

Ore 18:00

FOOD EXPERIENCE (A)

AUDITORIUM S. CATERINA

Primi piatti...UNICI!

Grani antichi, legumi ed erbe di campo.

A cura di Natura si Perugia - Chef Cesare Bazzucchi

Ore 18:00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

La Pasta Colorata

A cura della F.I.D.A.

Ore 18:30

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Stagionalità e antichi sapori incontrano la nuova tradizione culinaria, 100% vegetale

A cura di Veganok Academy - Chef Emanuele Rengo

Ore 18:30

IL PALAZZO - GAL VALLE UMBRA E SIBILLINI (I)

EX TEATRO PIERMARINI

Cooking show Saperi in scena

Viaggio tra gusti e tradizioni culinarie nei borghi del GAL

a cura del GAL Valle Umbra e Sibillini

Ore 19:30

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Premio I Primi d'Italia

Ore 21:00

A TAVOLA CON LE STELLE (C)

AUDITORIUM S. CATERINA

Domenico Stile - Enoteca La Torre, Roma(RM) ❀❀

Ore 22:00

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Spettacolo con Carmen Russo



DOMENICA 28 SETTEMBRE

Ore 10.00

APERTURA DEI VILLAGGI DEL GUSTO
APERTURA MOSTRE E MERCATI

Ore 11.00

FOOD EXPERIENCE (A)
AUDITORIUM S. CATERINA
Il sapore autentico della Sicilia: le busiate
Altamore. A cura del pastificio Altamore

Ore 11.00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)
PALAZZO CANDIOTTI
La Pasta Colorata
a cura della F.I.D.A.

Ore 12.00

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)
PALCO L.GO CARDUCCI
Orzotto dell'Umbria:
il risotto contemporaneo dell'autunno
A Cura dell'Università dei Sapori
Chef Catia Ciofo

Ore 13.00

FOOD EXPERIENCE (B)
AUDITORIUM S. CATERINA
I Primi di Gragnano
Tre proposte con la rinomata pasta artigianale di Gragnano, tra tipicità ed innovazione - Chef Marco Cuccaro
Prenotazione obbligatoria € 30,00

Ore 13.30

IL PALAZZO - GAL VALLE UMBRA E SIBILLINI (I)
EX TEATRO PIERMARINI
Cooking show Saperi in scena
Viaggio tra gusti e tradizioni culinarie nei borghi del GAL
A cura del GAL Valle Umbra e Sibillini

Ore 15.00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)
PALAZZO CANDIOTTI
Strangozzi Rossi
a cura dell'associazione Il Filo Rosso

Ore 15.30

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)
PALCO L.GO CARDUCCI
PIUMA'SS - Pasto Italiano Unico
Mediterraneo Autentico Sostenibile Salutista
con Samuele Tognaccioli
a cura della F.I.D.A.

Ore 16.00

FOOD EXPERIENCE (A)
AUDITORIUM S. CATERINA
Mille sfumature di verde...
l'olio umbro protagonista
A cura di Assoprol

Ore 16.00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)
PALAZZO CANDIOTTI
Le Caramelle
a cura della F.I.D.A.

DOMENICA 28 SETTEMBRE

Ore 17.00

LA PASTA DELLA NONNA (D)

PALAZZO CANDIOTTI

Come fare i maltagliati

A cura di APCI

Ore 17.00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

Paglia e fieno

A cura dell'associazione Il Filo Rosso

Ore 17.00

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Fettuccine guanciale zucchini

con crema di pecorino Cooking Show a cura di Aic con il maestro Francesco Favorito

Ore 17.30

IL PALAZZO - GAL VALLE UMBRA E SIBILLINI (I)

EX TEATRO PIERMARINI

Cooking show Sapori in scena - Viaggio tra gusti e tradizioni culinarie nei borghi del GAL

A cura del GAL Valle Umbra e Sibillini

Ore 18.00

FOOD EXPERIENCE (A)

AUDITORIUM S. CATERINA

"Tra i sapori dell'Umbria...

tortelli di agnello e tagliatelle d'oca"

A cura di APCI - Chef Marco Faiella

Ore 18.00

I PRIMI D'ITALIA JUNIOR (O)

PALAZZO CANDIOTTI

I Cavatelli

a cura della F.I.D.A.

Ore 18.30

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Il volo continua Show Cooking con

Francesco Aquila

Ore 19.30

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Premio I Primi d'Italia

Ore 20:30

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Cabaret Show con Bicio

Ore 21.00

A TAVOLA CON LE STELLE (C)

AUDITORIUM S. CATERINA

Andrea Impero, Ristorante Elementi Fine Dining, Torgiano (PG) 🍀

Ore 21.30

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Rappresentazione del "Bolero" a cura della scuola SPAZIO DANZA

Ore 22.00

COOKING SHOW & ENTERTAINMENT (N)

PALCO L.GO CARDUCCI

Music Live con i Giovani Tattici Nucleari

Nuova Puma Gen-E®

Ford anticipa la rottamazione statale,
senza vincoli di residenza e di reddito.
Tua con € 9.000 di incentivi Ford.



Anticipo € 5.100
€ 155 al mese

TAN 2,95%
TAEG 4,08%

Durata 48 mesi
Rata finale € 13.839

Ford

SATIRI
AUTO

www.satiriauto.it

☎ 075 9141800

☎ 347 4142687

Promozione valida fino al 30/09/2025 su Nuova Puma Gen-E MY2025.75 a € 23.950. Contributo rottamazione Ford solo a fronte di ritiro per rottamazione di un veicolo con almeno 6 mesi di proprietà alla data di immatricolazione del nuovo veicolo. Prezzo raccomandato da Ford Italia S.p.A. IPT e contributo per lo smaltimento pneumatici esclusi. Immagini a titolo puramente illustrativo, possono contenere accessori a pagamento. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Ford Puma Gen-E: ciclo misto WLTP consumi da 13,1 a 18,3 kWh/100km, emissioni CO2 0 g/km. Esempio di finanziamento IdeaFord a € 23.950. Anticipo € 5.100, 48 quote da € 154,12 escluse spese incasso rata € 5, più quota finale (VFG) di € 13.839. Importo totale del credito € 19.240. Totale da rimborsare € 21.524,96. Spese gestione pratica € 390. Imposta di bollo in misura di legge all'interno della prima quota mensile. TAN FISSO 2,95%, TAEG 4,08%. Salvo approvazione Ford Credit Italia S.p.A. Km totali 30.000, costo esubero 0,20 €/km. Documentazione precontrattuale in concessionaria. Per condizioni e termini della promozione finanziaria e delle coperture assicurative, fare riferimento alla brochure informativa disponibile presso il Ford Partner o sul sito www.fordcredit.it.

Boutique della Pasta

La buona pasta italiana protagonista.

Esposizione e vendita delle migliori paste artigianali di qualità.

Piazza della Repubblica → Ingresso libero

ALTAMORE	(PA)	LA VALLE DI SAN BIAGIO	(PG)
ANTICO PASTIFICIO UMBRO	(PG)	LE VENEZIANE	(TV)
ANTICA MACCHERONERIA	(AV)	MACCHERONERIA GRAGNANO DI ADELTRA	(NA)
BOSCO	(SO)	MARTELLI	(PI)
CAPPELLETTO MATTO	(MO)	MARULO	(NA)
CAPRICCI DEL PELLEGRINO	(BA)	MENCHETTI	(PG)
CATERINA	(PZ)	MULINO VAL D'ORCIA	(SI)
CONSORZIO TERRE DI BICCARI	(FG)	PASTIFICIO ANDREOLA	(FG)
DALLA COSTA ALIMENTARE	(TV)	PASTIFICIO ARTIGIANO FABBRI	(FI)
FRATELLI DE LUCA	(CH)	PASTIFICIO DEI CAMPI	(NA)
FRATELLI SETARO	(NA)	PASTA MIA	(PG)
FUTURO	(RM)	PASTIFICIO TANDA E SPADA	(SS)
GINO GIROLOMONI	(PU)	PROMETEO	(PU)
GLUTEN OUT	(CS)	TENUTA SANTINELLI	(PG)
GRAZIANO	(AV)	VENTIGRANI	(BN)
LATINI	(AN)	ZITO GLUTEN FREE	(RM)

piace a tutti!



Comune di Foligno

Aperture straordinarie per I Primi D'Italia

GIOVEDÌ 25 SETTEMBRE

PALAZZO TRINCI 10:00 – 19:00

Ingresso Intero → € 12,00 / Ridotto → € 9,00

VENERDÌ 26 SETTEMBRE

PALAZZO TRINCI 10:00-19:00

Ingresso Intero → € 12,00 / Ridotto → € 9,00

MUSEO DELLA STAMPA 16:00-19:00.

Ingresso Intero → € 5,00 / Ridotto → € 3,00

ORATORIO DELLA NUNZIATELLA 16:00 – 19:00

Ingresso gratuito

ORATORIO DEL CROCIFISSO 16:00 – 19:00

Ingresso gratuito

SABATO 27 SETTEMBRE

PALAZZO TRINCI 10:00-19:00

Ingresso Intero → € 12,00 / Ridotto → € 9,00

MUSEO DELLA STAMPA

10:00 – 13:00 / 16:00 - 19:00

Ingresso Intero → € 5,00 / Ridotto → € 3,00

ORATORIO DELLA NUNZIATELLA

10:00 – 13:00 / 16:00 – 19:00

Ingresso gratuito

ORATORIO DEL CROCIFISSO

10:00 – 13:00 / 16:00 – 19:00.

Ingresso gratuito

DOMENICA 28 SETTEMBRE

PALAZZO TRINCI 10:00 - 19:00

Ingresso Intero → € 12,00 / Ridotto → € 9,00

MUSEO DELLA STAMPA

10:00 – 13:00 / 16:00-19:00

Ingresso Intero → € 5,00 / Ridotto → € 3,00

ORATORIO DELLA NUNZIATELLA

10:00 – 13:00 / 16:00 – 19:00

Ingresso gratuito

ORATORIO DEL CROCIFISSO

10:00 – 13:00 / 16:00 – 19:00.

Ingresso gratuito

**Presentando il coupon della manifestazione
si avrà il biglietto ridotto ai musei.**

TOUR DELLA CITTÀ

Venerdì 26 settembre ore 17.00

Sabato 27 settembre ore 11.00 e ore 17.00

Domenica 28 settembre ore 11.00

Il costo è di € 8,00 a persona dai 14 anni in su.

Il punto di ritrovo è Piazza San Domenico.

Info e prenotazioni al numero 0742 330584.

Biglietteria Palazzo Trinci

Tel. 0742 330 584

palazzo.trinci@coopculture.it

www.museifoligno.it

www.comune.foligno.pg.it/turismo/



visit.foligno

Ufficio informazioni e accoglienza turistica IAT

Corso Cavour 126

Tel. 0742 354 459 – 0742 354 165

servizio.turismo@comune.foligno.pg.it

L'AFAM INCONTRA I PRIMI D'ITALIA



AUDITORIUM SAN DOMENICO

Quattro giornate di incontri con i Medici Specialisti del Centro Medico Santa Lucia:
“La salute in tutte le sue forme, Prevenzione e Benessere a I Primi d'Italia”.

Giovedì 25 settembre → ore 17.00 - 20.00

SALUTI ISTITUZIONALI

a cura di AFAM – Rappresentante

Introduzione Lavori

Dr. Sandro Fratini

Direttore Sanitario, Centro Medico Santa Lucia

Inizio Lavori

(Moderano **Prof. Ambra Cenci – Prof. Paola Sebastiani**)

Dr. Vincenzo Ariete Specialista in Endocrinologia
Endocrinologia: verità cliniche contro miti infondati

Prof. Giuseppe Castellucci
Consulente Scientifico A.I.C. Sez. Umbria
L'Italia primo Paese al mondo ad attuare lo screening della celiachia e del diabete di tipo 1

Dr. Umberto Balloni
Specialista in Otorinolaringoiatria
Prevenzione delle neoplasie delle prime vie respiratorie

Dott.ssa Anita Baldoni Ostetrica
Disagi intimi femminili e pavimento pelvico: prevenzione e riabilitazione

Dr. Raffaele Colucci
Specialista in Gastroenterologia
Microbiota intestinale: effetti sullo stato di salute dell'individuo, origine di alcune patologie

Dr. Luca Tramontana
Specialista in Cardiologia
Mi sto a cuore: alimentazione e movimento

Al termine della sessione sarà offerto uno street food con degustazione di prodotti senza glutine dell'azienda Agluten.

Venerdì 26 settembre → ore 17.00 - 20.00

Dr. Fabio Ermili
Specialista in Chirurgia Generale
La dieta che aiuta il fegato: verità scientifiche e falsi miti

Dr. Raimondo Micheli
Specialista in Chirurgia Vascolare
Aneurisma dell'aorta addominale: un killer silenzioso

Dr. Maurizio Ciarfuglia
Specialista in Chirurgia Generale
La matematica della bellezza: perché ci piace ciò che ci piace

Dr. Marco Raponi Odontoiatra e
Dr. Marco Falchi – Chirurgo Maxillo Facciale
Il sorriso che rinasce: come prevenzione e implantologia migliorano la vita

Dott.ssa Carla Ascani
Specialista in Psicologia e Psicoterapia
Panico e alimentazione: un dialogo tra corpo e mente risolto con la Terapia Breve Strategica

Dott.ssa Beatrice Messini
Specialista in Endocrinologia Pediatrica
Come l'alimentazione influenza il sistema endocrino

Sabato 27 settembre → ore 10.30 - 13.00

Dott.ssa Beatrice Messini

Specialista in Endocrinologia Pediatrica
Dieta sana e sostenibile per l'ambiente

Dr. Piero Tili

Specialista in Pneumologia ed Allergologia
Allergie e intolleranze alimentari: il vero e il falso.
Idee più chiare per curarsi meglio

Dott.ssa Antonia Tamantini

Specialista in Psichiatria
Bullismo ed autolesionismo negli adolescenti:
due facce della stessa medaglia

Dott.ssa Carla Fedeli Alianti

Specialista in Ortopedia e Traumatologia
Rigenerazione articolare: dove siamo e dove stiamo
andando

Dr. Giacomo Picuti

Specialista in Ortopedia e Traumatologia
Chirurgia ortopedica: passato, presente e futuro nella
cura di fratture e traumi

Sabato 27 settembre → ore 17.00 - 20.00

Dott.ssa Giulia Milillo

Specialista in Medicina Interna e Malattie vascolari
Il lipedema: una vera malattia, non solo un inestetismo

Dr. Fabio Ermili

Specialista in Chirurgia Generale
Dalla tavola alla sala operatoria:
storie che fanno riflettere

Dr. Antonio Cardona

Specialista in Pediatria e Dermatologia
La cute come organo spia

Prof. Marco Lupidi

Specialista in Oftalmologia
Le maculopatie: dalla prevenzione alla corretta
gestione clinica

Dr. Claudio Verdura

Specialista in Nefrologia
Iptensione e danno renale: quello che dovremmo sapere

Dr. Pierluigi Brustenghi

Specialista in Neurologia

Cervello in forma, la dieta dell'intelligenza (Il libro
"Intelligenti si diventa" sarà disponibile per l'acquisto)

DOMENICA 28 settembre → ore 10.30 - 13.00

Dr. Marcello Boni

Specialista in Chirurgia Generale
Conoscere l'obesità e i suoi rimedi:
conoscerla è il primo passo per curarla

Dott.ssa Lavinia Ceccaccio

Specialista in Chirurgia Plastica Ricostruttiva ed Estetica
Focus sull'adiposità localizzata:
dalla diagnosi al trattamento

Dott.ssa Valentina Spuntarelli

Nutrizionista Biologa
Il ruolo della dieta Low-FODMAP in pazienti con
sindrome dell'intestino irritabile

Dott.ssa Irma Di Sessa

Nutrizionista Biologa
Tutto parte da un piatto: fame, emozioni e abitudini
alimentari

Dott.ssa Elisabetta Verdura

Specialista in Psicologia
Dipendenze senza sostanze: quali sono le nuove
dipendenze e come affrontarle

Fine Lavori – Ringraziamenti

Dr. Sandro Fratini

Direttore Sanitario

Paolo Clementi

Amministratore Unico, Centro Medico Santa Lucia

→ Le relazioni dureranno circa 20 minuti ciascuna.

Si precisa che la prenotazione è valida per l'intera sessione
(mattina o pomeriggio), non per i singoli incontri.

→ Ai partecipanti agli eventi verranno consegnati dei
gadget in omaggio.

→ La partecipazione è gratuita, ma è necessaria la
prenotazione per assicurarsi il posto in sala, ai numeri
whatsapp, solo scritto, sottoindicati oppure presso la
Reception del Centro Medico Santa Lucia ore 10-19

GFA
GROUP

IL SOGNO CHE SI ARREDATA



ARREDAMENTI
CENTRO CUCINE
OUTDOOR

www.GFA-GROUP.it



C.C. LE DUE TORRI - COLLEPEPE (PG)

TEL. 328 20 41 125

I PROSSIMI EVENTI



DOLCI D'ITALIA

Dolci d'Italia

31 Ottobre / 2 Novembre 2025

Centro Storico | Spoleto

www.dolciditalia.it



Expo Tecnocom

8/11 Febbraio 2026

Umbriafiere | Bastia Umbra

www.expo-tecnocom.it



ARREDARE COSTRUIRE RISTRUTTURARE

Expo Casa

28 Febbraio / 8 Marzo 2026

Umbriafiere | Bastia Umbra

www.expo-casa.com

CON IL PATROCINIO E CONTRIBUTO DI



Regione Umbria



Provincia di Perugia



COMUNE DI FOLIGNO



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



CONFCOMMERCIO
UMBRIA

SPONSOR ISTITUZIONALI



CASSA DI RISPARMIO DI FOLIGNO



FONDAZIONE
Telethon



RADIO
SUBASIO

Regionale

OFFICIAL CAR



Rossi
Supermotocycle

connesi
TUTTI SEMPRE OVUNQUE

sale&pepe

DIGITAL PARTNER

MEDIA PARTNER

SPONSOR



De Cecco



Scotti

TORRENTE
il buon pomodoro italiano

**PARMIGIANO
REGGIANO**

ACQUA MINERALE
NOCERA UMBRA
Sorgenti Antiche e Piantine

ROVAGNATI

FRIA



ASSOPROL
Associato Promotore del Grano

afam

**CONAD
SUPERSTORE**

Piazza Umbra

Svila

**Confagricoltura
Umbria**

ARMANDO
LA CURA DEL GRANO

**BCC BANCA CENTRO
TOSCANA UMBRIA**

Delcious
PARMA DAL 1914

PARTNER

VUS COM
ENERGIA VICHIA

DAL 1919
**Molitoria
Umbra**

**CUISINE
OTTANTATRE**
enoteca di more

STAK
RISTORANTE - PIZZERIA

FESTA
restaurant

**CHALET
TROPICAL**



bodini

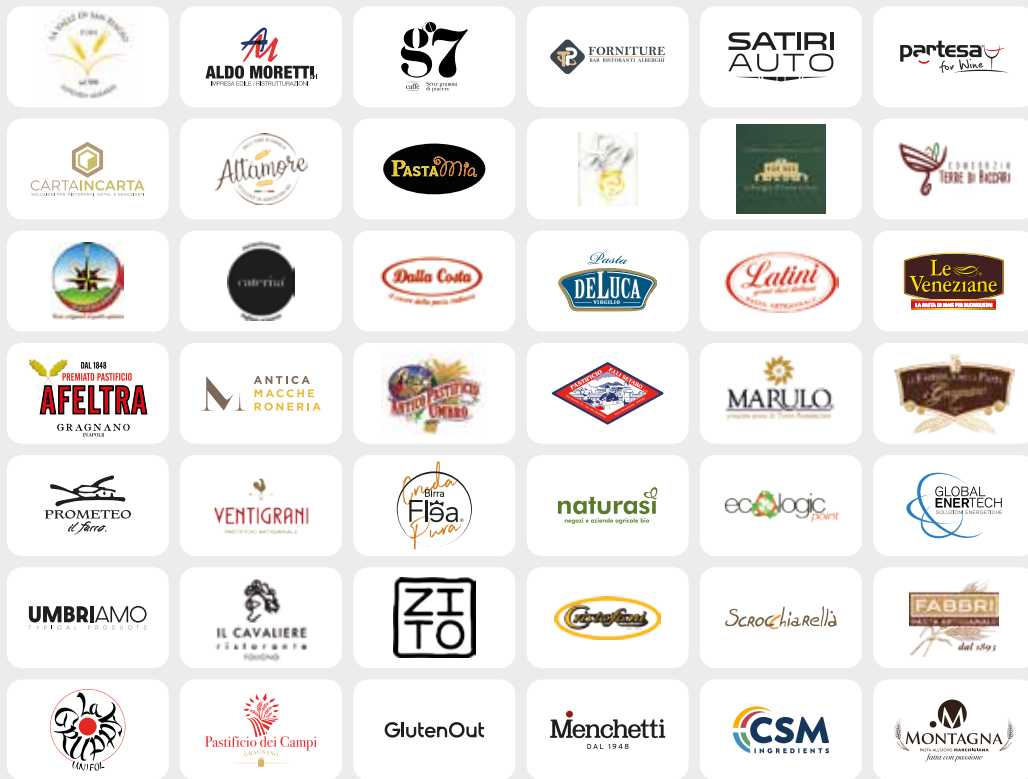
GUS
CANTIERO VENICO - RISTORANTE

San Pietro a Pettine



Confartigianato
Macerata - Ascoli Piceno - Fermo

**GFA
GROUP**



PARTNER TECNICI



OFFICIAL BIKE

CICLI CLEMENTI

VISITA FOLIGNO, SCARICA LE GUIDE TEMATICHE! (ita/eng)

Un viaggio al centro del mondo
tra natura, arte, tradizioni
ed enogastronomia



APERTURE STRAORDINARIE DEI MUSEI IN OCCASIONE DEI PRIMI D'ITALIA 2025

GIOVEDÌ 25 SETTEMBRE

Palazzo Trinci 10:00 - 19:00
Ingresso Intero € 12,00
Ridotto € 9,00

VENERDÌ 26 SETTEMBRE

Palazzo Trinci 10:00-19:00.
Ingresso Intero € 12,00
Ridotto € 9,00

Museo della Stampa
6:00-19:00.
Ingresso Intero € 5,00
Ridotto € 3,00

Oratorio della Nunziatella
16:00 – 19:00.
Ingresso gratuito

Oratorio del Crocifisso
16:00 – 19:00.
Ingresso gratuito

SABATO 27 SETTEMBRE

Palazzo Trinci 10:00-19:00.
Ingresso Intero € 12,00
Ridotto € 9,00

Museo della Stampa
10:00 – 13:00 / 16:00-19:00.
Ingresso Intero € 5,00
Ridotto € 3,00

Oratorio della Nunziatella
10:00 – 13:00 / 16:00 – 19:00.
Ingresso gratuito

Oratorio del Crocifisso
10:00 – 13:00 / 16:00 – 19:00.
Ingresso gratuito

DOMENICA 28 SETTEMBRE

Palazzo Trinci 10:00-19:00.
Ingresso Intero € 12,00
Ridotto € 9,00

Museo della Stampa
10:00 – 13.00 / 16:00-19:00.
Ingresso Intero € 5,00
Ridotto € 3,00

Oratorio della Nunziatella
10:00-13:00 / 16:00-19:00.
Ingresso gratuito

Oratorio del Crocifisso
10:00-13:00 / 16:00-19:00.
Ingresso gratuito

**Presentando il coupon della
manifestazione si avrà diritto
al biglietto ridotto**



I primi d'ITALIA



CON IL
PATROCINIO
E CONTRIBUTO
DI



Regione Umbria



Provincia di Perugia



Comune di Foligno



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione Umbria



VALLE
UMBRA
e SIBILLINI

CHARITY PARTNER

