

**iprimi
d'ITALIA®**

XIII Festival Nazionale dei Primi Piatti



FOLIGNO CENTRO
STORICO
**29 SETTEMBRE
2 OTTOBRE 2011**
IL FESTIVAL TUTTO DA GUSTARE

ARCHIS COMUNICAZIONE

ORARI APERTURA VILLAGGI

GIOVEDÌ 29 SETT. ore 16 / 23
VENERDÌ 30 SETT. ore 16 / 23
SABATO 1 OTT. ore 10 / 23
DOMENICA 2 OTT. ore 10 / 21

IN COLLABORAZIONE CON



DOMENIS1898



ORGANIZZAZIONE

epta CONFCOMMERCIO

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

**iprimi
d'ITALIA®**

XIII Festival Nazionale dei Primi Piatti

FOLIGNO CENTRO
STORICO
**29 SETTEMBRE
2 OTTOBRE 2011**

UNITÀ D'ITALIA
A TAVOLA



NON È LA SOLITA ZUPPA

UNITÀ D'ITALIA A TAVOLA



Il nostro gusto si specchia, si consolida, si sostanzia nella pasta, nel primo, nel risotto, nel maccherone e nella zuppa. La nostra è la sola cucina al mondo a conoscere il “primo” come momento identitario e culminante del convivio. E del resto ci trattano da “macaroni” gli americani e neanche Dumas padre ci andò troppo per il sottile quando descrivendo le genti europee ebbe a scrivere: “Gli inglesi non vivono che di roast beef e di budino, gli Olandesi di carne cotta in forno, di patate e di formaggio, i Tedeschi si sauer-kraut e di lardone affumicato, gli Spagnoli di ceci, di cioccolata e di lardone rancido, gli Italiani di maccheroni”? Ebbene dobbiamo essere orgogliosi di essere dei pastai, dei risottai, degli zuppai, dei primai. [...]

La potremmo intitolare questa ricetta unitaria, la “zuppa di Mameli”. Di che si tratta? Calma, ora vi racconto tutto [...]. Vi racconto – per essere stato testimone diretto- la genesi di questa “opera giusta e di gusto”. [...] E la zuppa che c'entra? C'entra perché ai Primi d'Italia le venti regioni porteranno un loro ingrediente [...] e una brigata di venti cuochi vestiti col tricolore faranno la zuppa di Mameli che sarà distribuita a tutti [...] per gustare l'arte, per estasiare di una realtà colta, per annusare il profumo delle nostre radici.

E vi garantisco che non è la solita zuppa!

di Carlo Cambi

Tratto da “Le Regioni cucinano la zuppa di Mameli”
Libero 18/09/2010

TUTTO IL MEGLIO DELL'ITALIA IN UN SOLO PRIMO

Degustazioni - Palazzo Deli



Un originalissimo primo piatto realizzato con venti ingredienti (uno da ciascuna regione italiana). Una ricetta ideata appositamente sulla scia dello spirito e degli ideali che animano l'anniversario dei 150 anni dell'Unità d'Italia. Tutto il sapore del nostro Belpaese in un unico piatto.

Coupon degustazione € 2,50

In collaborazione con: Regioni d'Italia

Abruzzo	AGLIO DI SULMONA - Cons. Produttori Aglio Rosso www.consorzioagliorosso.it
Basilicata	FAGIOLI
Campania	POMODORINO DEL PIENNOLO Cons. di Tutela Pomodorino del Piennolo D.O.P www.saporivesuviani.it
Calabria	CIPOLLA DI TROPEA - Cons. Assapori assapori.confindustria.cs.it
Emilia Romagna	SALE
Friuli	GRAPPA - Distilleria Domenis www.domenis.it
Lazio	ZUCCHINO ROMANESCO - Salto di Fondi O.P. www.coopsdf.com
Liguria	BASILICO Cons. di Tutela del Basilico Genovese D.O.P
Lombardia	GRANA
Marche	FARRO - Prometeo www.prometeourbino.it
Molise	FAGIOLI
Piemonte	RISO - Cons. Tutela dei Risi Tipici Italiani www.consorzio tutelarisito.it
Puglia	OLIVE NERE
Sardegna	ZAFFERANO - Artinpasta www.artinpasta.com
Sicilia	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE Cons. Tutela del Pistacchio Verde di Bronte D.O.P www.consorzio pistacchioverde.it
Toscana	RIGATINO DI CINTA - Cons. di Tutela della Cinta Senese www.cintasenese.org
Trentino Alto Adige	SPECK - Südtirol Sapori di Montagna
Umbria	OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA Assoc. Frantoi di Foligno www.frantoiofoligno.it
Val D'Aosta	LARDO
Veneto	PATATA DE.CO. DI MONTE FALDO Comune di Trissino – Vicenzaè www.comunideco.it www.saporivicentini.it