

epa



CONFCOMMERIO
ASSOCIAZIONE PER L'ITALIA
UMBRIA

XVIII FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI

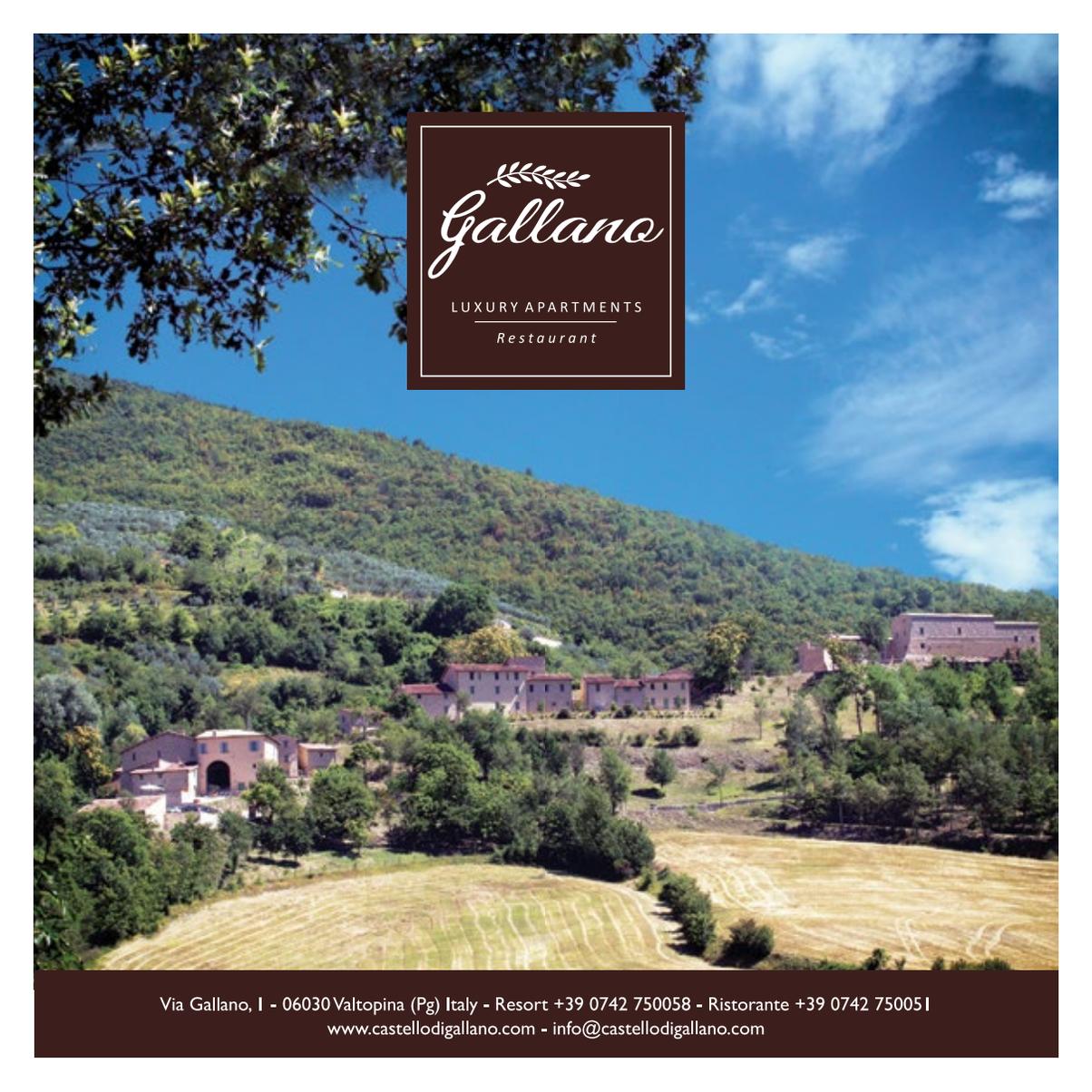
I PRIMI D'ITALIA, IL FESTIVAL TUTTO DA GUSTARE



UMBRIA GIARDINO D'ITALIA

FOLIGNO **29 SETTEMBRE / 2 OTTOBRE 2016**

i primi
d'ITALIA®



Gallano

LUXURY APARTMENTS

Restaurant

Via Gallano, 1 - 06030 Valtopina (Pg) Italy - Resort +39 0742 750058 - Ristorante +39 0742 750051
www.castellodigallano.com - info@castellodigallano.com

LE LOCATION DEL FESTIVAL

FOLIGNO CENTRO STORICO



INFO POINT

P.zza della Repubblica
P.zza San Domenico

INFORMAZIONI, PRENOTAZIONI, MAPPA
PERCORSO, COUPON DEGUSTAZIONI

Tel. 0742.344198 - 0742.340484

- SPECIAL EVENTS
- VILLAGGI DEL GUSTO
- PERCORSO PEDONALE

SPECIAL EVENTS

Attività ed intrattenimento Per il palato & per la mente

Arte, spettacolo e tradizione; educazione alimentare, gastronomia d'eccellenza e mostre-mercato. Foligno una città da scoprire, personaggi da incontrare, primi piatti da assaggiare e grandi chef da ascoltare. *Ingresso libero.*

A LA BOUTIQUE DELLA PASTA

La buona pasta italiana protagonista. Mostra mercato delle migliori paste artigianali di qualità.

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

B LE ECCELLENZE DEL GUSTO

Esposizione e vendita dei prodotti alimentari nazionali tipici e a marchio protetto.

PIAZZA MATTEOTTI

C SAPORI & DELIZIE

Esposizione e vendita di piante aromatiche, officinali e spezie.

CORTE PALAZZO TRINCI
Piazza della Repubblica

D CUCINA CORSI & PERCORSI

La cucina d'autore per tutti:
A Tavola con le Stelle,

Food Experience. *Su prenotazione.*
AUDITORIUM SANTA CATERINA
Via Santa Caterina

E I PRIMI D'ITALIA JUNIOR

Mini corsi di cucina per conoscere il valore della dieta mediterranea tra gioco e didattica.

CHIOSTRO SAN DOMENICO
Largo F. Frezzi

F ENTERTAINMENT SHOW COOKING

Spettacoli e intrattenimenti giornalieri: musica, cabaret, talk show, Chef e personaggi famosi.

LARGO CARDUCCI

G TIPICITÀ LOCALI

Mostra mercato e degustazione di prodotti enogastronomici tipici locali.

CORTE PALAZZO CANDIOTTI
Via Gramsci

H VILLAGGIO DELLO SPORT

Esibizioni e prove sportive gratuite.
Mezza Maratona dei Primi d'Italia (Domenica 2 ottobre).

Gara agonistica nazionale di 21,097 Km promossa da Atletica Winner Foligno.
PIAZZA GARIBALDI

I TENENDO INNANZI FRUTTA

Mostra pomologica di antichi frutti umbri.

EX CHIESA DI BETLEM
Via Umberto I

L VILLAGGIO E-MOBILITY POINT

Prove e dimostrazioni gratuite di Eco Bike by Enel.

PIAZZA F. PULIGNANI



INFO-POINT

*Piazza della Repubblica e
Piazza San Domenico*

Informazioni, prenotazioni,
mappa percorso, coupon
degustazioni € 3,00 / € 8,00.

Tel. 0742.344198 - 0742.340484

Orari Special Events

GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE ore 16 / 23
VENERDÌ 30 SETTEMBRE ore 16 / 23

SABATO 1 OTTOBRE ore 10 / 23
DOMENICA 2 OTTOBRE ore 10 / 22

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 del Gusto. Degustazioni continuative a **€ 3,00** e menù di primi a **€ 8,00**. Negli orari di apertura dei Villaggi esposizione e vendita di prodotti tipici e di vini.

- 1 VILLAGGIO PASTA FRESCA & RIPIENA**
Chef Fabrizio Rivaroli
La Pasta fresca e la ripiena protagoniste di succulenti ricette.
La Montanara, Prometeo, Pasta Julia
TAVERNA CASSERO
Via Cortella - € 3.00 / € 8.00
- 2 VILLAGGIO DELLA POLENTA**
Chef Riccardo Massi
Un antico piatto che rivive nel tempo.
Molino Filippini
TAVERNA PUGILLI
Via Mentana - € 3.00 / € 8.00
- 3 VILLAGGIO GLUTEN FREE**
Chef Riccardo Massi
Pasta e gnocchi senza glutine tra gusto e salute.
AFAM, Terre de Trinci, Farabella, AIC
TAVERNA PUGILLI
Via Mentana - € 3.00 / € 8.00
- 4 VILLAGGIO PRIMI DI MARE**
Chef Stefano Marconi
Tutti i primi a base di pesce.
Il Quadrifoglio
TAVERNA SPADA
Via Delle Conce - € 8.00
- 5 VILLAGGIO DEL RISO**
Chef Luciano Corradi
Il riso e i risotti sposano ricette classiche e rivisitate.
Risosteria Mantovana
TAVERNA BADIA
Via Gentile da Foligno - € 3.00 / € 8.00
- 6 VILLAGGIO DE CECCO ALTA QUALITÀ**
Chef Gennaro Esposito
Lo chef stellato Gennaro Esposito interpreta la pasta sinonimo di qualità e piacere.
De Cecco
TAVERNA GIOTTI
P.zza Pulignani - € 8.00
- 7 VILLAGGIO DEGLI GNOCCHI FATTI A MANO**
Chef Marco Faiella
Rigorosamente fatti a mano da gustare con saporiti condimenti.
Ass. San Giovanni Profiamma
TAVERNA CROCEBIANCA
Via Butaroni - € 3.00 / € 8.00
- 8 VILLAGGIO I PRIMI DI GALLANO**
Chef Fabrizio Spera
La genuinità della pasta artigianale sposa ricette tipiche rivisitate.
Il Castello di Gallano Resort, Ristorante il Borgo di Gallano
TAVERNA CONTRASTANGA
Via Piermarini - € 3.00 / € 8.00
- 9 VILLAGGIO DEL TARTUFO**
Chef Ezio Giacchetti
Il condimento principe per raffinati primi piatti.
Oasi Umbria
TAVERNA MORLUPO
P.zza Beata Angela - € 8.00
- 10 VILLAGGIO TIPICITÀ LOCALI BY VISSANI**
Chef Gianfranco Vissani
Paste, zuppe e piatti tipici umbri. Degustazioni e focus prodotti.
Comune di Foligno Ass. Sviluppo Economico, Pasta Julia, Rustichella d'Abruzzo, Setaro, Martelli, Antico Pastificio Umbr.
Pasta Cuniola, Pastificio De Luca
TAVERNA AMMANNITI
Largo Frezzi - € 8.00
- 11 VILLAGGIO FELICETTI BY ULIASSI**
Chef Mauro Uliassi
Un'eccellente collaborazione tra la cucina d'autore e la pasta secca di alta qualità.
Monograno Felicetti
PALAZZO PIERANTONI
Via Pierantoni, 21 - € 8.00
- 12 VILLAGGIO AMATRICIANA**
Chef Fabrizio Capannelli
Il piatto più antico e conosciuto della tradizione laziale protagonista.
Pastificio Strampelli, Associazione Amatriciana Qualità Italiana
P.ZZA SAN DOMENICO - € 8.00

DEGUSTAZIONI STREET FOOD

- 13 STREET FOOD**
L'alimentazione da strada tipica delle regioni italiane. La tradizione e la cultura di cibi poveri ma gourmet.
PIAZZA DEL GRANO

Orari Villaggi del Gusto

GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE ore 16 / 23
VENERDÌ 30 SETTEMBRE ore 16 / 23

SABATO 1 OTTOBRE ore 10 / 23
DOMENICA 2 OTTOBRE ore 10 / 22

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

CUCINA CORSI & PERCORSI

La cucina d'autore per tutti

A TAVOLA CON LE STELLE

AUDITORIUM 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 dei vostri occhi e del vostro palato. *Singola sessione € 60,00. Prenotazione obbligatoria, tel. 075.5005577.*

GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE ore 20:00 **MAURO ULIASSI** ✨ ✨
Ristorante Uliassi - Senigallia (An)



VENERDÌ 30 SETTEMBRE ore 20:00 **GIANFRANCO VISSANI** ✨ ✨
Ristorante Casa Vissani - Baschi (Tr)



SABATO 1 OTTOBRE ore 20:00 **EMANUELE MAZZELLA** ✨
Ristorante Vespasia - Norcia (Pg)



DOMENICA 2 OTTOBRE ore 13:00 **RICCARDO AGOSTINI** ✨
Ristorante Il Piastrino - Pennabilli (Rn)



SHOW COOKING

LARGO CARDUCCI

Il palco diventa una cucina a cielo aperto, gli chef attori di squisite performance culinarie: grandi personaggi alla portata di tutti. *Ingresso libero*

VENERDÌ 30 SETTEMBRE ore 19:00 **A FRIGORIFERO APERTO**
Chef M. Faiella e Chef S. Marconi - A.P.C.I.
ore 21:00 **DE CECCO SHOW** - Chef F. Rivaroli



SABATO 1 OTTOBRE ore 12:00 **NON CI PASTA MAI** by Cuochi a Puntino U.D.S.
ore 18:00 **LA MIA AMATRICIANA** con Anna Moroni
ore 19:00 **A FRIGORIFERO APERTO** - Chef M. Faiella - A.P.C.I.
ore 20:00 **LE RICETTE DI TOTÒ** raccontate dalla figlia Liliana De Curtis
ore 21:00 **GIANFRANCO VISSANI**
e Special Guest **MARA VENIER**



DOMENICA 2 OTTOBRE ore 12:00 **TRE SUGHÌ IN VELOCITÀ** con Anna Moroni
ore 17:00 **LA MIA CUCINA** con Sonia Peronaci
ore 19:00 **A FRIGORIFERO APERTO**
Chef M. Faiella e Chef S. Marconi - A.P.C.I.



CUCINA CORSI & PERCORSI

La cucina d'autore per tutti

FOOD EXPERIENCE

AUDITORIUM SANTA CATERINA

Appuntamenti formativi e degustativi per assistere sotto la direzione di noti chef e testimonial d'eccezione alla realizzazione di un primo piatto. Curiosità, consigli, eccellenze alimentari. *Singola sessione € 10,00. Prenotazione obbligatoria, tel. 075.5005577.*

GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE

ore 16.00 **PRIMO PIATTO AMICO MIO** *idee sfiziose per una cena tra amici*
Ass. Professionale Cuochi Italiani

ore 18.00 **CUOCHI A PUNTINO... NON CI PASTA MAI**
Università dei Sapori



VENERDÌ 30 SETTEMBRE

ore 16.00 **PRIMI PIATTI DA BUFFET** *idee pratiche per un menu da gustare in piedi*
Ass. Professionale Cuochi Italiani

ore 18.00 **RICETTE D'ATTORE con Antonella Elia**



SABATO 1 OTTOBRE

ore 11.00 **DALLA RISAIA ALLA TAVOLA... I RISOTTI MANTOVANI**
Risosteria Mantovana

ore 13.00 **LE RAGIONI DELLA QUALITÀ TUTTI I GIORNI**
De Cecco

ore 16.00 **L'AMATRICIANA: UN'INVENZIONE TUTTA ABRUZZESE**
Rustichella d'Abruzzo

ore 18.00 **CUOCHI A PUNTINO... NON CI PASTA MAI**
Università dei Sapori



DOMENICA 2 OTTOBRE

ore 11.00 **LE RAGIONI DELLA QUALITÀ TUTTI I GIORNI**
De Cecco

ore 15.00 **LA PASTA DELLA DOMENICA: PASTA FRESCA**
La Montanara

ore 16.30 **I PRIMI AL CINEMA** *Le ricette di Totò raccontate dalla figlia L. De Curtis*

ore 18.00 **UN PRIMO PIATTO DA RICORDARE** *idee importanti per un'occasione speciale*
Ass. Professionale Cuochi Italiani

ore 20.00 **IL SAPORE DELLE COSE FATTE COME UNA VOLTA**
Nonno Nanni



CONVEGNI E SEMINARI

Approfondimenti tematici

CONVEGNO

EX TEATRO PIERMARINI

VENERDÌ 30 SETTEMBRE

ore **9:30**

DIRITTO AL CIBO E LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

c/o Ex Teatro Piermarini - (Piazza Piermarini n. 2 - sede Felcos Umbria)

Promosso e Organizzato da: Comune di Foligno, Epta/Confcomercio Umbria, Felcos Umbria

SEMINARI AFAM, AIC

VILLAGGIO GLUTEN FREE

VENERDÌ 30 SETTEMBRE

ore **16:00**

NUTRIRSI DI SALUTE

Dr. Gianluca Savarese - Cardiologo presso reparto cardiologia UTIC Ospedale San Giovanni Battista Foligno

DIABETE: LA SALUTE VIEN MANGIANDO... SANO!

Dr.ssa Di Loreto Chiara - Specialista ambulatoriale diabetologia ospedale San Giovanni Battista Foligno

SABATO 1 OTTOBRE

ore **16:00**

**FRAGILITA' OSSEA: EFFICACIA ALIMENTARE,
VALUTAZIONE MULTIDIMENSIONALE GERIATRICA**

Patrocinio: Assessorato Regionale Sanità Umbria, Università degli Studi di Perugia
Relatore: *Dott.ssa Carmelinda Ruggiero - Dipartimento medicina sez. geriatria Perugia*
Conclusioni: *Dr Luca Barberini - Assessore Sanità Regione Umbria*

DOMENICA 2 OTTOBRE

ore **16:00**

**L'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA:
UN PUNTO DI RIFERIMENTO**

Samuele Rossi - Presidente AIC Umbria

CELIACHIA E GLUTEN SENSITIVITY

Dr.ssa Rita Cozzali - U.O. Pediatria Foligno Presidio regionale accreditato per la diagnosi e cura della malattia celiaca

MANGIARE BENE SENZA GLUTINE

Dr.ssa Valentina Ricci - Dietista AIC Umbria

ENTERTAINMENT

Per il palato & per la mente

SPETTACOLI ED INTRATTENIMENTO

LARGO CARDUCCI

Gli show dei grandi chef, gli esilaranti sketch dei comici più amati e le note più vivaci della musica italiana, per una serata all'insegna del gusto e del divertimento. *Ingresso libero.*

GIOVEDÌ 29 ore 18:30 **SALUTO DELLE AUTORITÀ** - Cerimonia inaugurale
ore 21:30 **TEO TECOLI** - Cabaret Show

VENERDÌ 30 ore 17:00 **LIBRI DI GUSTO** a cura di S. Ruffinelli
"CARNE TRITA" di Leonardo Lucarelli
ore 18:00 **GALATEO A TAVOLA: QUESTO SCONOSCIUTO**
Le buone maniere ai giorni nostri a cura di Ambra Cenci
ore 20:00 **LIBRI DI GUSTO** a cura di S. Ruffinelli
"LA COSTITUZIONE E LA BELLEZZA" con **Vittorio Sgarbi**
ore 22:00 **BEATLES STORY** - Live Music

SABATO 1 ore 16:00 **LIBRI DI GUSTO** a cura di S. Ruffinelli
"RICORDO QUASI TUTTO" di Fulco Ruffo di Calabria
ore 17:00 **LIBRI DI GUSTO** a cura di S. Ruffinelli
"L'ARTUSI SENZA GLUTINE" di Margharet Evangelisti
ore 20:00 **I PRIMI AL CINEMA**
"Le ricette di Totò" raccontate dalla figlia Liliana De Curtis
ore 21:00 **GIANFRANCO VISSANI e special guest MARA VENIER**
Show Cooking
ore 22:00 **ANTONIO MEZZANCELLA** - Music Show

DOMENICA 2 ore 16:00 **CONTEST "LE FAVOLE DI NONNO NANNI"** - Premiazione
ore 18:00 **BON TON KIDS**
Le buone maniere a tavola dei più piccoli a cura di Ambra Cenci
ore 21:00 **CINZIA LEONE** - Cabaret Show
ore 22:00 **THREE DOGS** - Live Music



Sulle nuvole
Spettacolo itinerante

Tre personaggi entrano in scena regalando sorrisi, sorprese e stupore coinvolgendo il pubblico in una magica atmosfera.

VILLAGGIO DELLO SPORT

Esibizioni e prove sportive

ESIBIZIONI E PROVE SPORTIVE GRATUITE

PIAZZA GARIBALDI

29/30 SETT. - 1 OTT.	ore 15:00 / 19:00	PROVE SPORTIVE - <i>Atletica-Fitness-Danza</i>
SABATO 1 OTTOBRE	ore 08:30 / 19:00	CONSEGNA PETTORALI
	ore 10:00 / 18:00	MASSAGGI SPORTIVI
	ore 11:00	SEMINARIO - <i>"Genitori a bordo pista:...la sindrome da ansia da prestazione"</i>
	ore 17:00	PACE MAKER - <i>Presentazione</i>
	ore 18:00	PRESENTAZIONE LIBRO - <i>"Popoli in corsa. Storie di vittorie e di sconfitte"</i>
ore 18:30		TOP RUNNERS - <i>Presentazione</i>

MEZZA MARATONA DEI PRIMI D'ITALIA

PIAZZA GARIBALDI

DOMENICA 2 OTTOBRE 2016

Gara Agonistica Nazionale di 21,097 km
promossa da Atletica Winer Foligno.
Corri - Ammira - Degusta
Info: www.mezzamaratonafoligno.it



TENENDO INNANZI FRUTTA

Arte, cultura, alimentazione

EX CHIESA DI BETLEM

EX CHIESA DI BETLEM

Trent'anni di appassionata ricerca di antiche varietà locali di piante da frutto, oltre cento varietà locali salvate. Un patrimonio biologico e culturale di ricchezza inestimabile non è andato disperso e oggi ne è possibile lo studio, la riproduzione e una nuova diffusione. Mostra pomologica di antichi frutti umbri.
A cura di Isabella Dalla Ragione - Fondazione Archeologia Arborea Onlus
Ingresso libero



BOUTIQUE DELLA PASTA

L'atelier del gusto

BOUTIQUE DELLA PASTA

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

Ingresso libero

La buon pasta italiana protagonista.

Esposizione e vendita delle migliori paste artigianali di qualità.



ESPOSITORI

- » ANTICO PASTIFICIO UMBRO (PG)
- » COLACCHIO FOOD (VV)
- » DALLA COSTA ALIMENTARE (TV)
- » LA FABBRICA DELLA PASTA DI GRAGNANO (NA)
- » LA MONTANARA (AV)
- » LA PASTA DI ALDO (MC)
- » MASCOLO – PASTAI DI CICCIANO (NA)
- » MOLINO FILIPPINI (SO)
- » PASTA DI CANOSSA (FE)
- » PASTIFICIO ARTIGIANALE LEONARDO CARASSAI (FM)
- » PASTIFICIO ARTIGIANO FABBRI (FI)
- » PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI (LE)
- » PASTIFICIO CARAZITA (BA)
- » PASTIFICIO DEL SOLE COSTANTINO (AV)
- » PASTIFICIO DI LULLO DAVIDE (PE)
- » PASTIFICIO DIBENEDETTO (BA)
- » PASTIFICIO F.LLI DE LUCA (CH)
- » PASTIFICIO F.LLI SETARO (NA)
- » PASTIFICIO FAMIGLIA MARTELLI (PI)
- » PASTIFICIO GIOIA (RC)
- » PASTIFICIO MARELLA (BA)
- » PASTIFICIO MICHELE PORTOGHESE (FI)
- » PASTIFICIO PIRRO (CS)
- » PASTIFICIO STRAMPELLI (RI)
- » P.M.C. TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (BA)
- » RUSTICHELLA D'ABRUZZO (PE)
- » SAPORI ANTICHI / ZANIER (UD)

LA GALLERIA DEI FORMATI SPECIALI

INFOPOINT - P.ZZA DELLA REPUBBLICA

Ingresso libero

Dalla genialità dei pastai artigiani, nuovi e personalissimi modi di associare ingredienti, forme e colori. I formati di pasta più curiosi ed originali. Le paste più sfiziose diventano muse ispiratrici e protagoniste di quadri esposti in una stravagante galleria.



MOSTRE & MERCATI

Le migliori produzioni

LA BOUTIQUE DELLA PASTA

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

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



LE ECCELLENZE DEL GUSTO

PIAZZA MATTEOTTI

Esposizione e vendita dei prodotti alimentari nazionali tipici, di eccellenza e a marchio protetto.
Ingresso libero



MERCATO DELLE TIPICITÀ LOCALI

CORTE PALAZZO CANDIOTTI

Esposizione e vendita di prodotti enogastronomici tipici locali.
Ingresso libero



GLUTEN FREE

VILLAGGIO GLUTEN FREE

Esposizione e vendita di prodotti senza glutine, tra gusto e salute.
Ingresso libero



SAPORI & DELIZIE

CORTE PALAZZO TRINCI

Esposizione e vendita di piante aromatiche e spezie.
Ingresso libero



I PRIMI D'ITALIA JUNIOR

Tutto il gusto di essere bambini

ATTIVITÀ E MINI CORSI

CHIOSTRO SAN DOMENICO

Uno spazio "formato baby" per scoprire i principi della dieta mediterranea. Laboratori dove i più piccoli potranno diventare per un giorno grandi Chef, tra gioco e didattica. Parallelamente i più grandi seguiranno un interessante percorso formativo per apprendere tante informazioni utili a sviluppare delle sane abitudini alimentari.

Ingresso libero. Prenotazione obbligatoria tel. 075.5005577

area Junior

mentre i più piccoli giocano...



**CHIOSTRO
SAN DOMENICO
FOLIGNO**

Laboratori per cui giocare, manipolare e cimentarsi nella realizzazione di pasta fresca.

Programma

Giov. 29 Settembre
ore 16 > Le Tagliatelle
ore 18 > Gli Gnocchi

Ven. 30 Settembre
ore 16 > La Pasta colorata
ore 18 > Le Tagliatelle

Sab. 01 Ottobre
ore 15 > Le Tagliatelle
ore 17 > La Pasta colorata
ore 19 > Gli Gnocchi

Dom. 02 Ottobre
ore 10 > Le Tagliatelle
ore 12 > Gli Gnocchi
ore 15 > La Pasta colorata
ore 17 > Gli Gnocchi
ore 19 > Le Tagliatelle

Le attività dell'Area Junior sono strutturate per bambini in età scolare (5-11 anni).

Promosso e finanziato da

FONDAZIONE

CASSA DI RISPARMIO DI FOLIGNO



In collaborazione con



Partner tecnici

FRIA



GRIFO



area genitori

i più grandi si informano



**BAMBINI:
CHE ZUCCHERO
MANGIAMO?**

Incontri con nutrizionisti e consulenti di progetti educativi per riscoprire le sane abitudini alimentari.

**CONOSCERE
E PRATICARE
LE MANOVRE
SALVA-VITA**

Dimostrazione di Primo Soccorso e Disostruzione Pediatrica.

PARTNER ISTITUZIONALI



SPONSOR ISTITUZIONALI



PARTNER



PARTNER TECNICI





Gallano

LUXURY APARTMENTS

Restaurant

Via Gallano, 1 - 06030 Valtopina (Pg) Italy - Resort +39 0742 750058 - Ristorante +39 0742 750051
www.castellodigallano.com - info@castellodigallano.com



ORARI

GIOVEDÌ	29	>	ore 16 / 23
VENERDÌ	30	>	ore 16 / 23
SABATO	01	>	ore 10 / 23
DOMENICA	02	>	ore 10 / 22



ORGANIZZAZIONE

EPTA / CONFCOMMERCIO UMBRIA
Tel. 075 5005577 - www.eptaeventi.it



INFOPOINT FOLIGNO

P.zza della Repubblica - Tel. 0742.344198
P.zza San Domenico - Tel. 0742. 340484

FOLIGNO CENTRO STORICO

29 SETTEMBRE / 2 OTTOBRE 2016

www.iprimiditalia.it

PATROCINI



Regione Umbria



Provincia di Perugia



Comune di Foligno



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA