



## Foligno (Pg): capitale della pasta con i Primi d'Italia sabato 22 settembre 2007



Ancora una volta Foligno (Pg) diventa capitale dei primi piatti, dove tutte le vie portano al gusto. Il

centro storico della città ospiterà I Primi d'Italia, il festival tutto da gustare dedicato ai primi piatti nazionali che nella passata edizione ha coinvolto oltre 200.000 visitatori. Un successo pronto ad essere confermato per questa kermesse che avrà luogo dal 27 al 30 settembre. Organizzata dall'Epta-Confcommercio la manifestazione riunisce il meglio delle produzioni artigianali di qualità in un tripudio di gusto e cultura. Pasta, riso, zuppe, gnocchi e polenta saranno infatti i protagonisti non solo di svariate degustazioni, ma anche di corsi e lezioni di cucina, rappresentazioni cinematografiche, sfilate di moda, food design, convegni e lezioni per i più piccoli.

Partiamo dai villaggi del gusto che quest'anno saranno quindici e che, disseminati lungo le vie cittadine, ospiteranno, in suggestive taverne medievali, degustazioni a tema (degustazioni continuative a € 2,00 o menù selezionati ad € 7,00) in un viaggio che condurrà dalla pasta secca alla pasta fresca, dagli gnocchi alla polenta, dal riso alle zuppe, dal farro ai prodotti biologici. Villaggi tematici anche per gli stuzzicanti condimenti: il pesce, il tartufo, le tipicità regionali e la cucina creativa. Sana e corretta alimentazione per i bambini nel Villaggio Junior, pensato interamente per i più piccoli, e nel Villaggio gluten free per le intolleranze e per le diete. Inoltre un villaggio degli aperitivi per iniziare il circuito.

Come di consueto, anche per il 2007 si svolgerà parallelamente I Primi d'Italia Junior, sezione del festival dedicata all'educazione alimentare dei bambini con degustazioni, laboratori manuali e veri e propri corsi ideati per imparare una corretta alimentazione tenuti dalla maestra di cucina Giovanna Ruo Berchera in collaborazione con l'Associazione Culturale Ca dij'Amis - I Ristoranti della Tavolozza, la Cooperativa Sociale La Locomotiva e con il contributo della Biblioteca tematica Libri da Gustare di La Morra (Cn).

Tornano per curiosi, appassionati e professionisti gli immancabili corsi di cucina che spaziano dai Primi incontri con lo chef (mini corsi di circa un'ora) all'Accademia del Gusto (Degustazioni guidate di circa due ore con Maria Salcuni, Igles Corelli, Marco Gubbiotti, Anna Moroni, Beppe Sardi) ai Master in primi Piatti (giornate di specializzazione) tenuti da Maria Salcuni e Igles Corelli. Luogo degli incontri, accessibili solo su prenotazione, piazza della Repubblica con lezioni che spaziano dai 5,00 agli 84,00 euro.

Ma poiché il festival promuove a 360° la cultura del primo piatto in tavola approfondendo anche la conoscenza sugli ingredienti principe di sughi e condimenti ecco a disposizione del pubblico gli Agorà dei Primi, ossia luoghi

permanenti di esposizione e vendita in cui scoprire i tanti prodotti di eccellenza del nostro paese: la Boutique della Pasta, le Eccellenze del Gusto, Tavole di artigianato artistico, tessuti e ceramiche, Odori e sapori. (Aperti tutti i giorni con il seguente orario: 27 e 28 settembre dalle 16.00 alle 23.00; 29 settembre dalle 10.00 alle 23.00; 30 settembre dalle 10.00 alle 21.00). Degustazioni mirate dedicate a vini ed olio animeranno poi i Villaggi del Gusto con un appuntamenti quotidiani dalle ore 16.00 alle ore 17.00.

Sul palco del gusto la pasta trionferà anche nelle sezioni del festival dedicate alla food art e all'entertainment. La prima, ospitata a Palazzo Trinci, propone una galleria di venti pastifici italiani con le produzioni più insolite ed artistiche in concomitanza con le produzioni più tradizionali della storia culinaria di ogni regione d'Italia, oltre alle sculture di Claudio De Stefano realizzate con pasta secca. In largo Carducci tutti i giorni le proiezioni di spezzoni di film dedicati ai primi realizzati a cura dell'Archivio Immagini Cinema di Roma intratterranno i visitatori insieme ad eventi specifici come la sfilata di abiti di pasta a cura di Daniele Campioni e le performance di cucina spettacolare con i personaggi del Festival, che preparano dal vivo ricette di primi piatti a base di umorismo e divertimento: venerdì 28 settembre alle ore 22:00 il Cabaret con Mario Zucca e domenica 30 settembre alle ore 16:00 l'intervento di Anna Moroni, della celebre trasmissione La Prova del Cuoco.

Nel ricco programma della kermesse, che sarà inaugurata mercoledì 26 settembre alle ore 20.00 presso il Politeama Clarici con un talk show condotto dal giornalista Paolo Massobrio e con l'assegnazione ad illustri personaggi del premio "Primi d'Italia", trova ampio risalto anche il convegno "Comunicazione Alimentazione" che si terrà sabato 29 settembre alle ore 10.00 presso lo storico Palazzo Trinci dedicato ad abitudini e comportamenti per una sana e corretta alimentazione per i giovani, promosso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Foligno e patrocinato dal Comune di Foligno. Non manca una tavola rotonda "Dal grano duro alla pasta. La caccia al colpevole non giova alla filiera" promossa da Flavum - Molitoria U.

Si aprirà ufficialmente mercoledì 26 settembre alle ore 20.00 presso il Politeama Clarici la IX edizione de I Primi d'Italia, festival nazionale dei primi piatti che avrà luogo a Foligno (Pg) dal 27 al 30 settembre.

Il compito di inaugurare l'evento spetterà al giornalista autore de Il Golosario, Paolo Massobrio, che condurrà il talk show "Cara? Pasta" alla presenza di Marisa Laurito e dell'attore Mario Zucca in uno spettacolo di musica ed intrattenimento. Nell'ambito della serata sarà inoltre conferito il premio "I Primi d'Italia", annuale appuntamento con i personaggi "Primi" che si sono cioè contraddistinti per la loro professione o per particolari attività nel corso dell'anno.

I premiati 2007 saranno: Tonino Guerra (sezione cultura), Enrico Vaime (sezione giornalismo), Oscar Farinetti (sezione imprenditoria), Paolo Poggiati (sezione sociale), Marisa Laurito (sezione spettacolo), Enrico Brignano (sezione teatro).

Ma questa originale manifestazione che vuole promuovere la cultura del primo piatto in tavola presenta un programma che di anno in anno si arricchisce di appuntamenti. Il Festival propone infatti una serie di eventi speciali in un connubio di arte, spettacolo e divertimento in cui il piacere di ascoltare si coniuga

indissolubilmente con il gusto di assaporare.

Ecco dunque la Food Art ospitata nello storico Palazzo Trinci. Qui una galleria artistica di venti pastifici artigianali italiani proporrà le produzioni più insolite ed artistiche in concomitanza con le produzioni più tradizionali della storia culinaria di ogni regione d'Italia. E così formati come trulli, gigli fiorentini, stelle alpine, Winnie the Pooh, gondole, pesciolini o aerei accompagneranno i classici "sempreverdi" paccheri, tjarin, malloreddus, conchiglioni, bigoli... provenienti da tutto lo Stivale. Ma a Palazzo Trinci si potranno ammirare anche le sculture di Claudio De Stefano, vincitore di diversi riconoscimenti speciali per la particolarità delle opere realizzate con pasta secca. Orario mostra: 27 e 28 settembre (dalle 16.00 alle 23.00); 29 settembre (dalle 10.00 alle 23.00); 30 settembre (dalle 10.00 alle 21.00).

Nella sezione del festival denominata Entertainment e situata in largo Carducci si svolgeranno, in collaborazione con Archivio Immagini Cinema di Roma, proiezioni gratuite di spezzoni di film culto, che raccontano in che modo ed in quale contesto "il Primo Piatto" è stato nel tempo interpretato sul grande schermo. Sempre qui, giovedì 27 settembre alle ore 22.00, sfileranno gli abiti di pasta creati da Daniele Campioni, mentre due sono le performance giornaliere di cucina spettacolare con i personaggi del Festival, che preparano dal vivo ricette di primi piatti a base di umorismo e divertimento: venerdì 28 settembre alle ore 22:00 il Cabaret con Mario Zucca e domenica 30 settembre alle ore 16:00 le ricette veloci di Anna Moroni. E se nell'arco dei quattro giorni non mancheranno in piazza della Repubblica caricaturisti che realizzeranno le loro opere nell'ambito dell'iniziativa Di che pasta sei, venerdì 28 settembre alle ore 21.30 si terrà nel medesimo luogo lo spettacolo musicale *Ciro e i Babà Rum*, mentre al chiostro di San Giacomo alle ore 21,00 *Gourmet Musicali* con le armonie di Rossigni e degustazioni di vino.

La ex Chiesa di Betlem ospiterà invece un evento dedicato all'orecchietta, tipica pasta pugliese simbolo del suo territorio d'origine. Si tratta di un evento coordinato dalla storica del design Anty Pansera, la cui mostra "Orecchietta, dal gusto al design", aperta con orario 27 e 28 settembre (dalle 16.00 alle 23.00); 29 settembre (dalle 10.00 alle 23.00); 30 settembre (dalle 10.00 alle 21.00), presenta i progetti del concorso e alcuni dei lavori già esposti a Milano durante il Salone del Mobile 2007.

## IL CONVEGNO

Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità in Italia, il 4% dei bambini e degli adolescenti è obeso. Il 26,9% dei maschi e il 21,2% delle femmine tra i 6 e i 17 anni è in sovrappeso e il fenomeno è in accelerazione. La fascia d'età in cui si riscontra maggiormente un eccesso di peso è quella tra i 6 e i 9 anni.

Sovrappeso e obesità nei bambini sono più marcati nei paesi del Sud Europa, come l'Italia, poiché è in forte aumento il consumo di alimenti ricchi di grassi, zuccheri e sale. Il sovrappeso e l'obesità sono causa di diverse malattie, prime fra tutte il diabete e le malattie cardiovascolari che riducono l'aspettativa di vita. Il problema, di natura sanitaria, sta dunque assumendo nel tempo una rilevanza sociale.

A questo punto sorge il dubbio se un problema di corretta informazione,

manipolata sovente dagli interessi di mercato, come per la pubblicità che ha chiari e dichiarati scopi di persuasione alla vendita, o piuttosto di comunicazione, di cambiamento radicale dei comportamenti alimentari, sui quali il trasferimento di informazioni e dati tout court incide assai poco.

In Italia la pubblicità alimentare rappresenta più del 25% di tutti i messaggi pubblicitari trasmessi nei più comuni orari di ascolto tv dei bambini. Tra gli spot alimentari, occupano il primo posto, con il 20% sul totale, prodotti come biscotti e merendine, alimenti ricchi di grassi e zuccheri.

É' in questo ambito che si inserisce il convegno Comunicazione Alimentazione che si terrà il 29 settembre alle ore 10.00 a Foligno (Palazzo Trinci) nell'ambito della IX edizione de I Primi d'Italia, festival dei primi piatti nazionali.

Il convegno, promosso della Fondazione Cassa di Risparmio di Foligno e patrocinato dal Comune di Foligno, sarà aperto e condotto dallo scrittore e giornalista Paolo Massobrio, autore de Il Golosario.

Dopo i saluti e i contributi delle principali Istituzioni patrocinate, l'Assessore alla Sanità della Regione Umbria Maurizio Rosi, Manlio Marini Sindaco del Comune di Foligno, città ospitante l'evento, e Alberto Cianetti Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Foligno, il dibattito entrerà nel vivo delle tematiche con gli interventi di Carlo Cannella docente di Scienze dell'Alimentazione a La Sapienza di Roma che indagherà circa i vantaggi e i benefici dei prodotti della dieta mediterranea e di Gianvincenzo Barba ricercatore del Centro Nazionale Ricerche - Istituto di Scienze dell'Alimentazione che affronterà, conducendoci attraverso un'analisi accurata dei messaggi televisivi diretti ai giovani, il fatidico dilemma Tv: madre o matrigna?

La comunicazione, nello specifico, verrà trattata da Robert Hassan, comunicatore e titolare dell'agenzia Alè Comunicazione di Roma che affronterà il tema del conflitto che esiste tra i diversi comportamenti sul tema dell'alimentazione, mentre l'informazione sul punto vendita verrà trattata da Dino Ambascià Presidente Fida-Confcommercio, Federazione Italiana di Dettaglianti dell'Alimentazione che rappresenta circa 60.000 imprese di generi alimentari.

Attesi anche i contributi tecnici del Ministero della Pubblica Istruzione e del Ministero della Salute.

#### I CORSI

Molto attesi e ricercati, tornano, immancabili, gli appuntamenti con i corsi di cucina che animeranno la quattro giorni de I Primi d'Italia, la manifestazione dedicata ai primi piatti nazionali che si terrà a Foligno (Pg) dal 27 al 30 settembre.

E come di consueto, gusto e formazione si uniranno per apprendere dai grandi chef e dai personaggi più famosi d'Italia i segreti e le tecniche dell'alta cucina. Addetti ai lavori, curiosi o semplici appassionati potranno ampliare le proprie conoscenze grazie ad incontri ed approfondimenti con grandi Maestri nazionali passando da I Primi Incontri con lo Chef, all'Accademia del Gusto, fino a raggiungere i professionali Master in Primi Piatti.

I Primi incontri con lo chef sono mini appuntamenti tematici della durata di due

ore in cui approfondire i segreti, le astuzie, i condimenti della cucina di tutti i giorni. Realizzati con le principali aziende e partner del Festival con la partecipazione tecnica di Cucina Moderna, Exolea e Scatena Arredamenti, si svolgono in piazza della Repubblica con prenotazione obbligatoria ad un costo di 5,00 euro, secondo il seguente il calendario:

-giovedì 27 settembre

ore 16:00 -Primi della Natura -AIAB

ore 18:00 - Pasta Ripiena - Flavum

ore 21:00 - Primi con il Tartufo - Il Cremolino

-venerdì 28 settembre

ore 16:00 - Primi della Natura - Città del Bio

ore 18:00 - Farro - Prometeo

ore 21:00 - Pasta Secca - Pastificio Di Nola

-sabato 29 settembre

ore 10:00 - Primi della Natura -AIAB

ore 12:00 - Pasta Secca - Pastificio La Molisana

ore 14:00 - Frascarelli - Hostaria Sparafucile

ore 16:00 - Primi Piatti della Salute - F.i.d.a. Confcommercio

ore 18:00 - Riso Italiano - Consorzio Tutela Varietà Riso Tipico Italiano

ore 21:00 - Primi di Mare - Pasta Caivano

-domenica 30 settembre

ore 10:00 - Primi della Natura - Città del Bio

ore 12:00 - Pasta Secca - Flavum

ore 14:00 - Passatelli in Brodo - Pastificio Donna Eleonora

ore 16:00 - Riso Italiano - Consorzio Tutela Varietà Riso Tipico Italiano

ore 18:00 - Bei Tipi - Saclà

ore 20:00 - Tipicità Umbre - Coldiretti

I grandi chef del festival animeranno invece l'Accademia del Gusto, momento realizzato con collaborazione con l'Università dei Sapori, dedicato alla cucina d'autore e pensato per tutti gli appassionati di primi piatti. I grandi maestri illustreranno, in ogni sessione, la realizzazione di due primi piatti cui seguirà la relativa degustazione. Questo il calendario:

27 settembre ore 20 - Maria Salcuni - Pasta Ripiena

28 settembre ore 20 - Igles Corelli - Primi di Mare

29 settembre ore 13 - Marco Gubbiotti - Primi con il Tartufo

29 settembre ore 20 - Anna Moroni - Tipicità Regionali

30 settembre ore 13 - Beppe Sardi - Riso e Risotti

Per partecipare ad ogni sessione, che si svolgerà sempre in piazza della Repubblica, occorre prenotare. Il costo è di 25,00 euro.

Ma l'appuntamento con Maria Salcuni, chef patron de La Tenda Rossa di Cerbaia in Val di Pesa (FI), sarà anche con il Master in Primi Piatti di Pasta Ripiena previsto per giovedì 27 settembre, mentre quello con Igles Corelli, chef patron de La Locanda della Tamerice di Ostellato (FE), dedicato ai Primi Piatti di Mare avrà luogo venerdì 28 settembre. Anche in questo caso, per accedere ad entrambi i Master, realizzati in collaborazione con Sale&Pepe, Pedrini e Angelo Po, occorre la prenotazione. Il costo di ognuno è di 84,00 euro; le lezioni avranno luogo dalle 10.00 alle 14.0 Anche quest'anno i bambini saranno protagonisti di una serie di

iniziative organizzate nell'ambito della IX edizione de I Primi d'Italia, la manifestazione dedicata ai primi piatti nazionali che si terrà a Foligno (Pg) dal 27 al 30 settembre.

#### PASTA JUNIOR

Sul palco del Teatro San Carlo si svolgerà infatti, parallelamente all'evento gastronomico più originale d'Italia, la IX edizione de I Primi d'Italia Junior, sezione del festival ideata e dedicata all'educazione alimentare mediterranea per il mondo dei più piccoli.

E così nel Villaggio dei Primi d'Italia Junior si terranno appuntamenti di educazione alimentare nelle mattine dal 27 al 29 settembre con ingresso libero, ma su prenotazione (tel. 075/5734302). Le lezioni, realizzate in forma teatrale e dedicate agli alunni delle classi IV e V elementare, saranno tenute dalla maestra di cucina Giovanna Ruo Berchera in collaborazione con l'Associazione Culturale Ca dj'Amis - I Ristoranti della Tavolozza, la Cooperativa Sociale La Locomotiva e con il contributo della Biblioteca Tematica Libri da Gustare di La Morra (Cn).

Laboratori manuali pensati per stimolare e incuriosire l'abilità dei piccoli cuochi saranno poi organizzati durante tutti i giorni della manifestazione: i ragazzi, seguiti da uno staff di professionisti ed animatori, potranno cimentarsi nella realizzazione di fantasiose ed originali forme di pasta esprimendo la loro creatività culinaria, divertendosi a manipolare pasta, verdure fresche e prodotti naturali diventando "chef per un giorno". I laboratori, il cui ingresso ha un costo di 2.00 euro, si terranno dal 27 al 29 settembre con orario 15.00 - 19.00, mentre il 30 settembre dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00.

Ma il Teatro San Carlo sarà anche il luogo ideale dove gustare formati di pasta speciali realizzati appositamente sulla base delle esigenze dei più piccoli con sani e semplici condimenti preparati con prodotti freschi e naturali, ma non mancheranno piccole degustazioni guidate sui prodotti che sono alla base del primo piatto italiano: oltre alla pasta, l'olio e il pomodoro. Le degustazioni del 27 e 28 settembre si terranno con orario 16.00 - 23.00; il 29 settembre dalle 10.00 alle 23.00 e il 30 settembre dalle 10.00 alle 21.00.

Per informazioni [www.iprimiditalia.it](http://www.iprimiditalia.it)

**Chiudi finestra**