



23.1°

Perugia
17 luglio - 11:00

TUTTOGGI.info

Quotidiano online dell'Umbria

domenica 17 luglio 2011

PRIMA PAGINA PERUGIA TERNI FOLIGNO SPOLETO PICCOLI COMUNI GENERALE RUBRICHE ULTIMORA CRONACA CULTURA & SPETTACOLO

LOGIN REGISTRAZIONE VIDEO PHOTOGALLERY MOBILE

Eventi - Foligno, domenica 17 luglio 2011 ore

10:01

CERCA RICERCA SALUTE & BENESSERE SCUOLA SPORT VITA

IPRIMI D'ITALIA, LA GUSTOSA KERMESSSE TORNERA A FOLIGNO DAL 29 SETTEMBRE AL 2 OTTOBRE PER LA 13ª EDIZIONE

commenti pdf stampa in via



Sull'onda del successo dello scorso anno proporrà tante novità e prelibatezze

Si ripete anche quest'anno l'appuntamento con "I Primi d'Italia" a Foligno. In programma un'edizione - la tredicesima - che sull'onda del successo dello scorso anno, con oltre 250 mila presenze, propone tante novità e soprattutto tante prelibatezze. Ancora una volta la quattro giorni folignate pone l'attenzione ai primi piatti della nostra cucina, mettendo in

primo piano la produzione italiana di qualità, le eccellenze regionali e i prodotti di nicchia, affiancandoli all'arte di "vivere la cucina", ossia ai segreti e alla creatività di maestri chef italiani. E' questo un format che ha raccolto il consenso del pubblico e degli espositori, ma anche degli operatori di un settore come quello pastaio, che ha fatto registrare nel 2010 un incremento delle vendite del +8%, secondo i dati Ismea AcNielsen, elaborati per la Coldiretti.

Protagonisti indiscussi della manifestazione organizzata da Epta-Concommercio saranno la pasta, il riso, la polenta, le zuppe, gli gnocchi, i formati regionali, le ricette della tradizione e i piatti creativi, esaltati ancora una volta nei Villaggi del Gusto, allestiti nelle principali piazze della città. In programma numerosi appuntamenti con "Cucina Corsi&Percorsi" (tutti a prenotazione obbligatoria), a cominciare dai "Master in primi piatti", corsi giornalieri di alta cucina per specializzarsi in primi piatti. Giovedì 29 settembre lo chef Italo Bassi dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, un Tre Stelle Michelin, darà lezione con "Il gusto dell'eccellenza... Squisitamente primi", mentre venerdì 30 settembre toccherà a Phillippe Leveillé-Miramonti, chef de "l'Altro", a Concesio (BS), Due Stelle Michelin, salire in cattedra con "La mia passione per i Primi di mare".

Momenti di autentica magia saranno celebrati con l'"Officina dei Primi", un atelier del gusto per partecipare, sotto la direzione di noti Chef e testimonial d'eccezione come Anna Moroni e Andy Luotto, alla creazione di un primo piatto: le paste tipiche, il riso, gli gnocchi, le zuppe, la pasta fresca e ripiena.

Un itinerario nel Bel Paese, alla scoperta di culture, enogastronomia e territori.

Tutte le sere infine l'appuntamento è con "Pasta d'autore": le grandi firme della pasta di qualità si metteranno alla prova con l'estro e l'esperienza dell'alta cucina. Protagonisti gli storici pastifici italiani che hanno fatto grande la nostra tradizione come Garofalo, Verrigni e La Molisana e chef del calibro di Gubbjotti, Brunel e Sardi, i quali proporranno in degustazione, realizzandole dal vivo, le rivisitazioni più famose ed amate dei Primi d'Italia.

Tag: pasta foligno anna+moroni primi+ditalia ricette andy+luotto cucina

Condividi:

Mi piace

Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Tweet

Inserisci un commento

* Nome

* E-mail

* Commento

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.