

A Foligno torna “Primi d’Italia”, il festival che racconta il bel paese attraverso i suoi piatti più iconici

15 Settembre 2026

di Redazione



FOLIGNO – È dal 1999 che ogni anno Foligno (Perugia) diventa il luogo in cui l’Italia si racconta attraverso alcune delle sue ricette più riconoscibili: dal 24 al 27 settembre torna I Primi d’Italia, il festival nazionale dedicato ai primi piatti italiani, che rinnova il racconto di un patrimonio gastronomico unico attraverso quattro giornate di degustazioni, incontri, laboratori, spettacoli e approfondimenti.

Nato con l’obiettivo di valorizzare il primo piatto come simbolo della cultura gastronomica nazionale, nel corso degli anni il festival è cresciuto raggiungendo oltre 200 aziende, 60 chef, 119.000 degustazioni organizzate e 106 mila visitatori nella scorsa edizione delineando un

tour diffuso attraverso i formati di pasta e le tradizioni più rappresentative di ogni regione dedicando un premio speciale ai grandi professionisti che si sono contraddistinti per la loro professione nel corso dell'anno.

“Da 26 anni I Primi d'Italia racconta il nostro Paese attraverso la straordinaria varietà delle tradizioni regionali legate al primo piatto – spiega **Aldo Amoni**, presidente Epta ConfCommercio Umbria e organizzatore della manifestazione – mettendo in dialogo sapere antichi, produttori e grandi interpreti della cucina contemporanea. Foligno si conferma un punto d'incontro per chi vuole assaporare l'Italia in un percorso tra cucina e bellezze del territorio che continua a trasmettere il valore del patrimonio gastronomico italiano anche alle nuove generazioni”.

Il cuore di questa 27esima edizione continuano ad essere le storiche taverne dei Rioni della Quintana che, durante la quattro giorni, si trasformeranno in Villaggi del Gusto dove assaggiare ricette, scoprire specialità e produttori provenienti da diverse aree del Paese. Dai tortelli mantovani, ai classici umbri, romagnoli e siciliani, alle specialità della cucina di mare e di montagna, fino ai primi con protagonista il tartufo e proposte gluten free e vegan, nel centro storico di Foligno prenderà vita un tour di 11 spazi degustazione no-stop che percorre l'intero Stivale.

“I Primi d'Italia è ormai diventato un punto di riferimento che pone Foligno al centro del palcoscenico nazionale, come testimoniano le decine di migliaia di visitatori che ogni anno affollano le strade del nostro centro – sottolinea **Riccardo Meloni**, vice sindaco di Foligno – Anche in questa edizione siamo vicini al sold-out, l'evento rappresenta inoltre per la nostra città un volano economico e turistico importante”.

“Foligno, città dove venne stampata la prima copia della Divina Commedia e dove San Francesco iniziò infatti il suo cammino di fede – commenta **Michela Giuliani**, assessore comunale di Foligno – . I Primi d'Italia consente di evidenziare il rapporto sempre più stretto tra cibo, cultura e arte, in sintesi le caratteristiche che fanno del turismo enogastronomico un asset fondamentale per il nostro Paese. Accogliamo ormai da 27 anni migliaia di visitatori, grazie non solo alla presenza dei ristoranti e ma anche dei numerosi scorci storici e architettonici che caratterizzano la nostra città”.

I Primi d'Italia continua a portare avanti il dialogo tra territorio, tradizioni e contaminazioni dell'alta cucina legate alle tecniche e alle interpretazioni contemporanee: tra gli appuntamenti più rappresentativi c'è infatti “A Tavola con le Stelle” il format dedicato alla cucina degli chef stellati e alla loro capacità di reinterpretare piatti della tradizione in nuove declinazioni. Protagonisti Maurizio Serva del Ristorante La Trota 1 Stella Michelin, Giuseppe

Iannotti del Ristorante Kresios 2 stelle Michelin, Mirko Marcelli del ristorante Osmosi 1 stella Michelin e Domenico Candela del Ristorante George 2 stelle Michelin.

L'edizione 2026 conferma inoltre la vocazione dell'evento in termini di formazione e intrattenimento: si organizzano infatti cooking show, lezioni di cucina, laboratori dedicati alla pasta fresca, degustazioni guidate e incontri con i protagonisti del mondo gastronomico nell'area Cucina Corsi e Percorsi, un hub dove scoprire preparazioni e tradizioni culinarie della Penisola attraverso la degustazione di ricette in abbinamento a una selezione di etichette. Tra gli spazi fissi della manifestazione c'è la Boutique della Pasta, una vetrina permanente di esposizione e vendita delle migliori paste artigianali italiane, l'Atelier del Gusto con una selezione dei migliori prodotti italiani certificati, il Villaggio Italia primi piatti tricolore e I Primi all'epoca di San Francesco per riscoprire storie di cucina medievali ma anche spazi dedicati allo street food e alla cucina vegetale. L'evento si apre inoltre ad iniziative che vanno oltre la gastronomia: a Palazzo Candiotti sarà ospitata "Ricette di Ricamo", la mostra che porta nel mondo dell'artigianato tessile il tema del primo piatto. Qui le specialiste del ricamo de "La Gruppo", laboratorio dell'Università della Terza Età di Foligno interpreteranno attraverso ago e filo alcune delle più celebri preparazioni della cucina italiana. Dialogo culturale anche nelle visite guidate organizzate in collaborazione con FAI nel format I Primi del Palazzo, ma anche presentazioni di libri e incontri con gli autori per valorizzare l'universo culturale del cibo e i suoi protagonisti.

Per chi desidera approcciarsi al mondo della pasta fresca I Primi d'Italia organizza "La Pasta della Nonna" un laboratorio per realizzare la sfoglia e alcuni formati di pasta tra i più classici del nostro Paese, come i pici, le tagliatelle e le orecchiette. A completare il calendario, una programmazione di convegni, conferenze stampa e cooking show che, in ogni serata, verranno seguiti da un palinsesto di spettacoli e musica dal vivo.

Non mancheranno inoltre le attività dedicate al dialogo tra le nuove generazioni e la cultura locale con I Primi d'Italia Junior, lo spazio che permette ai più piccoli di realizzare formati di pasta della tradizione in compagnia di associazioni e professionisti del settore. Ad intervallare le degustazioni ci saranno inoltre i percorsi di Trekking Urbano, in partenza dal centro città, per scoprire il patrimonio storico-culturale di Foligno insieme alle guide del territorio.

A confermare la natura sempre più trasversale della manifestazione, capace di affiancare alla cultura gastronomica anche temi legati al benessere e alla prevenzione, torna per il quarto anno consecutivo "Primi in Salute", il ciclo di incontri promosso da Afam spa-Farmacie Comunali di Foligno, in collaborazione con il Centro Medico Polispecialistico Diagnostico e Chirurgico Santa Lucia. Al Ridotto dell'Auditorium San Domenico medici e specialisti incontreranno il pubblico per affrontare, con un linguaggio divulgativo e accessibile, alcuni

dei temi più attuali della salute: dalla prevenzione cardiovascolare alla nutrizione, dalla celiachia alla dermatologia, fino a endocrinologia, pediatria e salute mentale. Tra gli ospiti più attesi il professor Matteo Bassetti, che sabato 26 settembre interverrà sul tema dell'antimicrobico-resistenza, una delle principali sfide della medicina contemporanea. A completare il programma, sabato e domenica saranno disponibili, su prenotazione e fino a esaurimento posti, Skin Check e Cardio Check gratuiti.