

# PRIMI DEI PRIMI

DAL 1827

*Sansepolcro, il Cuore della Pasta*



1-2-3 MAGGIO 2026

**SANSEPOLCRO**

CENTRO STORICO

PROGRAMMA GENERALE



**VENERDÌ 1 MAGGIO 2026**

*ore 17:00 | Sala del Consiglio del Palazzo Comunale  
Convegno **Le Donne nella storia della Famiglia Buitoni**  
Relatrice Dott.ssa Catia del Furia.*

*ore 18:30 | Palazzo Alberti  
**Inaugurazione Mostra Buitoni***

***Inaugurazione della mostra "Il ruolo delle donne nella Buitoni", curata dal Cral Buitoni***

*Fin dalle sue origini La Buitoni si contraddistingue come un luogo in cui il lavoro femminile assume un ruolo centrale: attraverso fotografie, testimonianze e materiali d'archivio emergono le storie di impegno, resilienza e orgoglio che parlano ancora alle generazioni attuali.*

**ore 19:00 | Piazza Torre di Berta**

**Inaugurazione con aperitivo a base di pasta e spettacolo di sbandieratori**

Apertura della manifestazione e taglio del nastro in Piazza Torre di Berta con il Gruppo Sbandieratori di Sansepolcro. Un Aperitivo di benvenuto con degustazione a base di pasta.

**ore 20:00 | Chiostro di San Francesco**

**Cena di Gala**

**Primi dei Primi**

Nel cuore senza tempo del Chiostro di San Francesco, prende vita una serata esclusiva dedicata all'eccellenza della cucina italiana. Un viaggio gastronomico unico con chef stellati, protagonisti di un'esperienza raffinata dove il primo piatto diventa arte, emozione e creatività. Tra storia, eleganza e sapori d'autore, lasciati conquistare da un evento irripetibile nella splendida cornice di Sansepolcro.

**Special guest gli chef:**

**Mirko Marcelli ✨, Luca Marchini ✨, Filip Matjaz ✨, Fabio Groppi, Andrea Godi, Claudio Lopopolo, Palmiro Bruschi, Sergio Dondoli, Juri Zanobini.**

**Conferimento Premio: "Primi dei Primi città di Sansepolcro" ad Iginio Massari** il più grande Maestro Pasticcere italiano nel mondo, meritevole di aver elevato la cultura della pasticceria italiana alla sua massima espressione.

*Prenota ora e vivi una notte indimenticabile tra gusto e bellezza.*

Costo: € 120 – prenotazione obbligatoria. Bambini sotto i 12 anni € 30

Info: Terretrusche Tel. 0575 606887 Email: [events@terretrusche.com](mailto:events@terretrusche.com)



## SABATO 2 MAGGIO 2026

**ore 11:00 | Centro Storico**

***Pasta in Vetrina***

***Tutto il Borgo si tinge di Pasta***

*I negozi e le attività commerciali del Borgo omaggeranno la pasta con allestimenti a tema unici ed originali che vi accompagneranno per le vie del centro storico.*

**ore 11:00 | Palazzo Alberti**

***Mostra Buitoni***

***Mostra "Il ruolo delle donne nella Buitoni" curata dal Cral Buitoni***

*Fin dalle sue origini La Buitoni si contraddistingue come un luogo in cui il lavoro femminile assume un ruolo centrale: attraverso fotografie, testimonianze e materiali d'archivio emergono le storie di impegno, resilienza e orgoglio che parlano ancora alle generazioni attuali.*

**ore 11:00 | Centro Storico**

**Le Botteghe "Primi dei Primi"**

**Ridiamo vita al centro storico**

Mostra e vendita, nelle botteghe inoccupate del centro storico di pasta dei pastifici locali e dei prodotti tipici della Valtiberina.

**ore 11:30 | Piazza Torre di Berta**

**Pasta street chef experience**

**E' solo una forchetta**

La pasta esce dalla cucina e incontra la strada. Nel cuore di Piazza Torre di Berta, gli chef portano la loro arte tra la gente, trasformando ogni passo in un viaggio di gusto: primi piatti preparati al momento, la pasta protagonista, tra tradizione e creatività, sapori autentici, da vivere in piazza trasformata in un vero prato verde. Insieme agli oltre 15 chef del Borgo si vedrà la straordinaria partecipazione di chef stellati e dell'alta cucina italiana tra cui: **Fabrizio Girasoli**, **Mario Porcelli** ✨, **Susy Fantei**, **Andrea Moccia**, **Fabio Nistri**.

Un'esperienza dinamica e conviviale, dove ogni assaggio nasce davanti ai tuoi occhi e racconta una storia di passione e territorio.

La pasta come non l'hai mai vissuta: viva, autentica, sorprendente.

**Dalle 11.30 alle 15.30 e dalle 18.00 alle 23.00**

Ingresso €30 con 5 consumazioni di primi piatti

Acquisti biglietti in loco ed on-line

Info: Terretrusche - Tel. 0575 606887 - Email: [events@terretrusche.com](mailto:events@terretrusche.com)

**ore 11:00 | Centro Storico**

**La Scuola di Cucina Primi dei Primi**

**Catia Ciofo: Cuor di Leone**

Solo ai "primi dei primi" lezione dimostrativa della chef Catia Ciofo, in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta. Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva coinvolgente.

Inclusa con i ticket d'ingresso

**Prenotazione obbligatoria su [www.primideiprimi.it](http://www.primideiprimi.it) - Tel. 0575 606887**

Email: [events@terretrusche.com](mailto:events@terretrusche.com) - **max 40 posti**

**ore 13:30 | Centro Storico**

**La Scuola di Cucina Primi dei Primi**

**Filip Matjaz 🍷 Polpo in nero di seppia**

*Solo ai "primi dei primi" lezione dimostrativa dello chef stellato Filip Matjaz dal ristorante sloveno COB, in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta. Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva coinvolgente*

*Inclusa con i ticket d'ingresso.*

**Prenotazione obbligatoria su [www.primideiprimi.it](http://www.primideiprimi.it) - Tel. 0575 606887**

**Email: [events@terretrusche.com](mailto:events@terretrusche.com) - max 40 posti**

**ore 15:00 | Centro Storico**

**La Scuola di Cucina Primi dei Primi**

**Fabio Groppi: Gnocchi sbatui, burro nocciola, ricotta affumicata e polvere di carciofi**

*Solo ai "primi dei primi" lezione dimostrativa dello chef Fabio Groppi, in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta. Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva coinvolgente.*

*Inclusa con i ticket d'ingresso*

**Prenotazione obbligatoria su [www.primideiprimi.it](http://www.primideiprimi.it) - Tel. 0575 606887**

**Email: [events@terretrusche.com](mailto:events@terretrusche.com) - max 40 posti**

**ore 16:30 | Centro Storico**

**La Scuola di Cucina Primi dei Primi**

**Claudio Lopopolo: Risotto Margherita**

*Solo ai "primi dei primi" lezione dimostrativa dello Chef Claudio Lopopolo chef del Ristorante Relais le Jardin dell'Hotel Regeny a Firenze, in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta. Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva coinvolgente.*

*Inclusa con i ticket d'ingresso*

**Prenotazione obbligatoria su [www.primideiprimi.it](http://www.primideiprimi.it) - Tel. 0575 606887**

**Email: [events@terretrusche.com](mailto:events@terretrusche.com) - max 40 posti**

**ore 17:00 | Campanile del Duomo**

### **Le Campane dei Primi dei Primi**

*Il gruppo Campanari di Borgo Santo Sepolcro ha voluto omaggiare la manifestazione I PRIMI DEI PRIMI e terrà eccezionalmente aperto il campanile Sabato 2 maggio dalle ore 17:00 alle ore 19:30 e dalle ore 21:00 alle ore 23:00. Durante questi orari, a piccoli gruppi, sarà possibile salire fino alla cima del campanile anche durante le suonate delle campane per uno spettacolo unico! Le campane del Duomo a Sansepolcro non sono automatizzate ma suonate rigorosamente a mano, arte che è stata inserita lo scorso anno nel Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.*

*Le campane verranno suonate Sabato nei seguenti orari: 17:30, 17:45, 17:55*

*Una bella occasione di vedere qualcosa di bello e di originale nel contesto della manifestazione, un'attrazione per abitanti e turisti con una bella vista sul panorama e sulla piazza allestita.*

**ore 17:30 | Piazza Torre di Berta**

### **Pasta chef**

#### **Gara di Pasta fatta in casa**

*In occasione dell'evento Primi dei Primi arriva Pasta Chef, un concorso dedicato alla tradizione ed alla creatività della pasta fatta in casa.*

*L'iniziativa è aperta a tutti: appassionati, cuochi amatoriali ed amanti della buona cucina potranno mettersi alla prova e condividere il proprio talento portando in tavola ricette autentiche ed innovative!*

*Tre giudici ed una giuria popolare cercheranno per due giorni il primo Pasta Chef borghese che verrà premiato dal Primo Cittadino del Borgo.*

*Se ami la pasta fatta in casa questa è la tua sfida! **Posti disponibili: 6***

**ore 23:59 | Piazza Torre di Berta**

### **Spaghetтата di Mezzanotte**

#### **Gara di Pasta fatta in casa - Incluso con i ticket di ingresso**

*Dietro ogni piatto preparato a notte fonda ci sono storie di amicizia, di risate, di confidenze, di emozioni, di una serata che non si vuole terminare*

*Fate festa intorno a un ricco piatto di spaghetti aglio olio e peperoncino, un piatto ed un rito che parla d'amicizia.*



## DOMENICA 3 MAGGIO 2026

**ore 10:00 | Campanile del Duomo**

### **Le Campane dei Primi dei Primi**

*Il gruppo Campanari di Borgo Santo Sepolcro ha voluto omaggiare la manifestazione I PRIMI DEI PRIMI e terrà eccezionalmente aperto il campanile Domenica 3 maggio dalle ore 10:00 alle ore 12:00 e dalle ore 16:00 alle ore 19:30. Durante questi orari, a piccoli gruppi, sarà possibile salire fino alla cima del campanile anche durante le suonate delle campane per uno spettacolo unico! Le campane del Duomo a Sansepolcro non sono automatizzate ma suonate rigorosamente a mano, arte che è stata inserita lo scorso anno nel Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.*

*Le campane verranno suonate Domenica nei seguenti orari:*

**la mattina alle: 10:00, 10:15, 10:25 | Il pomeriggio alle: 17:30, 17:45, 17:55**

*Una bella occasione di vedere qualcosa di bello e di originale nel contesto della manifestazione, un'attrazione per abitanti e turisti con una bella vista sul panorama e sulla piazza allestita.*

**ore 10:00 | Centro Storico**

***Pasta in Vetrina***

***Tutto il Borgo si tinge di Pasta***

*Il negozi e le attività commerciali del Borgo omaggeranno la pasta con allestimenti a tema unici ed originali che vi accompagneranno per le vie del centro storico.*

**ore 11:00 | Centro Storico**

***Le Botteghe "Primi dei Primi"***

***Ridiamo vita al centro storico***

*Mostra e vendita, nelle botteghe inoccupate del centro storico di pasta dei pastifici locali e dei prodotti tipici della Valtiberina.*

**ore 11:00 | Porta Romana**

***Estemporanea di pittura***

***La pasta nell'arte***

*Occasione unica per ammirare oltre 20 pittori della Compagnia Artisti con Amici dell'Arte e Ciao Umbria che dipingeranno ed esporranno le loro opere sul mondo della pasta e non solo!*

**ore 11:00 | Palazzo Alberti**

***Mostra Buitoni***

***Mostra "Il ruolo delle donne nella Buitoni" curata dal Cral Buitoni***

*Fin dalle sue origini La Buitoni si contraddistingue come un luogo in cui il lavoro femminile assume un ruolo centrale: attraverso fotografie, testimonianze e materiali d'archivio emergono le storie di impegno, resilienza e orgoglio che parlano ancora alle generazioni attuali*

**ore 11:30 | Piazza Torre di Berta**

***Pasta street chef experience***

***E' solo una forchetta***

*La pasta esce dalla cucina e incontra la strada. Nel cuore di Piazza Torre di Berta, gli chef portano la loro arte tra la gente, trasformando ogni passo in un viaggio di gusto: primi piatti preparati al momento, la pasta protagonista, tra tradizione e creatività, sapori autentici, da vivere in piazza trasformata in un vero prato verde.*

*Insieme agli oltre 15 chef del Borgo si vedrà la straordinaria partecipazione di chef stellati e dell'alta cucina italiana tra cui:  **Davide Canella** 🌸,  **Gabriele Andreoni**,  **Andrea Moccia**.*

*Un'esperienza dinamica e conviviale, dove ogni assaggio nasce davanti ai tuoi occhi e racconta una storia di passione e territorio.*

*La pasta come non l'hai mai vissuta: viva, autentica, sorprendente.*

*Centro Storico Sansepolcro (AR) – dalle 11.30 alle 15.30 e dalle 18.00 alle 23.00*

*Ingresso €30 con 5 consumazioni di primi piatti*

*Acquisti biglietti in loco ed on-line Info: Terretrusche - Tel. 0575 606887 -*

*Email: events@terretrusche.com*

**ore 11:30 | Piazza Torre di Berta**

**Il Pranzo della Domenica**

**La tavola del borgo: Pasta in camicia**

*Nel cuore di Sansepolcro, la domenica profuma di casa.*

*Un grande tavolo sotto il loggiato di Palazzo delle Laudi, piatti iconici dell'alta cucina italiana e il tocco dei grandi chef a renderli indimenticabili.*

*Si scende in strada. Si condivide, si ferma il tempo, si torna alle cose vere.*

**Special guests gli chef: Vittorio Camorri, Catia Ciofo, Fabio Groppi, Ilaria Salvadori, Palmiro Bruschi, Stefano Cecconi, Cinzia Otri.**

*Posti limitati — prenota ora e vivi la tua domenica speciale.*

*Costo: € 80 – prenotazione obbligatoria. Bambini sotto i 12 anni € 30*

*Info: Terretrusche - Tel. 0575 606887 - Email: events@terretrusche.com*

**ore 14:00 | Centro Storico**

**La Scuola di Cucina Primi dei Primi**

**Susy Fantei: I cappelletti di Camaiole - La ricetta originale**

*Solo ai "primi dei primi" lezione dimostrativa della chef Susy Fantei, in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta. Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva coinvolgente.*

*Inclusa con i ticket d'ingresso*

**Prenotazione obbligatoria su [www.primideiprimi.it](http://www.primideiprimi.it) - Tel. 0575 606887**

**Email: events@terretrusche.com - max 40 posti**

**ore 16:00 | Centro Storico**

**La Scuola di Cucina Primi dei Primi**

**Andrea Impero** ☼: **QUADRUCCI di pasta all'uovo ripieni di alici, salsa normanna con tartufo bianco e baccalà**

Solo ai "primi dei primi" lezione dimostrativa dello chef stellato Andrea Impero\* di Elementi Fine Dining, Ristorante Gourmet di Borgobrufa SPA Resort, in un viaggio sensoriale dove non solo si apprende ma si degusta. Il contatto diretto con lo chef, trasformerà una semplice dimostrazione culinaria in un'esperienza interattiva coinvolgente.

Inclusa con i ticket d'ingresso

**Prenotazione obbligatoria su [www.primideiprimi.it](http://www.primideiprimi.it) - Tel. 0575 606887**

**Email: [events@terretrusche.com](mailto:events@terretrusche.com) - max 40 posti**

**ore 17:00 | Sala del Consiglio del Palazzo Comunale**

**Miglior Vin Santo artigianale della Valtiberina Concorso 2026**

**ore 17:30 | Piazza Torre di Berta**

**Pasta chef**

**Gara di Pasta fatta in casa**

In occasione dell'evento Primi dei Primi arriva Pasta Chef, un concorso dedicato alla tradizione ed alla creatività della pasta fatta in casa. L'iniziativa è aperta a tutti : appassionati, cuochi amatoriali ed amanti della buona cucina potranno mettersi alla prova e condividere il proprio talento portando in tavola ricette autentiche ed innovative! Tre giudici ed una giuria popolare cercheranno per due giorni il primo Pasta Chef borghese che verrà premiato dal Primo Cittadino del Borgo. Se ami la pasta fatta in casa questa è la tua sfida! **Posti disponibili: 6**

**ore 19:30 | Piazza Torre di Berta**

**Conferimento Premio "Primi dei Primi - Pasta in Vetrina"**

**Premio Primi dei Primi - Pasta in Vetrina**

Conferimento del premio per l'allestimento più originale e rappresentativo per la vetrina Prima tra i Primi.

## LA BRIGATA DEGLI CHEF

DAVIDE CANELLA ✿

FABRIZIO GIRASOLI ✿

ANDREA GIRASOLI ✿

ANDREA IMPERO ✿

MIRKO MARCELLI ✿

LUCA MARCHINI ✿

FILIP MATJAZ ✿

MARIO PORCELLI ✿

GABRIELE ANDREONI

VITTORIO CAMORRI

DONATELLA CHIAVINI

CATIA CIOFO

ROSSANINA DEL SANTO

SUSY FANTEI

ANDREA GODI

FABIO GROPPI

CLAUDIO LOPOPOLO

ANDREA MOCCIA

FABIO NISTRI

ILARIA SALVADORI

JURI ZANOBINI

## MAESTRI GELATIERI

PALMIRO BRUSCHI

STEFANO CECCONI

SERGIO DONDOLI

CINZIA OTRI

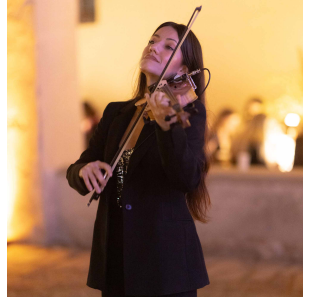
## OSPITI SPECIALI

IGINIO MASSARI

FAUSTO ARRIGHI

(già Direttore Guida Michelin)

ANNAMARIA FARINA



*info e prenotazioni*

*Terretrusche, tel. 0575 606887 - email: [events@terretrusche.com](mailto:events@terretrusche.com)*

*Acquisto biglietti online e aggiornamenti su  
[www.primideiprimi.it](http://www.primideiprimi.it)*



Comune di Sansepolcro



terretrusche  
EVENTS



terretrusche  
*Genus of Food*



PROVINCIA  
DI AREZZO



CAMERA DI COMMERCIO  
AREZZO-SIENA



BANCA DI ANGIARI E STIA  
CREDITO COOPERATIVO GRUPPO BCC ECRNA



COINGAS SpA



estra