

SANSEPOLCRO, CITTÀ DELLA PASTA

PRIMI DEI PRIMI

DAL 1827

Festival della Pasta e Basta



2-3-4 MAGGIO 2025

SANSEPOLCRO

PROGRAMMA GENERALE



VENERDÌ 2 MAGGIO 2025

Sala del Consiglio del Palazzo Comunale

17:00 - Convegno

Sansepolcro Città della Pasta e Buitoni primo pastificio industriale

Sansepolcro, città della pasta e sede del primo pastificio industriale Buitoni. Relatori: Andrea Borghesi

Palazzo Alberti

18:30- Mostra Buitoni

Inaugurazione della mostra di memorabilia Buitoni, curata dal Cral Buitoni

L'arte della pasta- Esposizione di manifesti pubblicitari dedicati al mondo della pasta Buitoni.

Spot Pasta - Videoproiezione degli spot più iconici realizzati per promuovere le industrie della pasta Buitoni.

Pasta Movie La pasta nel cinema - Videoproiezione di film o spezzoni cinematografici in cui la pasta è protagonista.

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 Degustazione a base di pasta con gli chef Mario Comitale, Emiliano Rossi e Catia Ciofo.

Chiostro di San Francesco

20:30 - Primi dei Primi, Cena di Gala

Cena con chef stellati nella suggestiva cornice del Chiostro di San Francesco.

Special guest gli chef:

Terry Giacomello*, Mirko Marcelli*, Paolo Gramaglia*, Claudio Sadler*, Enrico Mazzaroni*, Paolo Rufo, Palmiro Bruschi.

Conferimento Premio "La penna d'oro"

Costo: € 100 – prenotazione obbligatoria.

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

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - www.primideiprimi.it





SABATO 3 MAGGIO 2025

Piazza Torre di Berta

11:00 – Street Chef

E' solo una forchetta

Degustazione dei primi piatti iconici della cucina italiana cucinati a vista dagli chef stellati, chef ospiti, chef del Borgo.

Ingresso €25 con 5 consumazioni di primi piatti e bevande

Acquisti biglietti in loco ed on-line

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

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - www.primideiprimi.it

Centro Storico

11:00 – La Dolce Vita

Raduno di auto storiche per le vie del Borgo

11:00 – 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.

11:00 - 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

Palazzo Alberti

11:00 - Mostra Buitoni

Inaugurazione della mostra di memorabilia Buitoni, curata dal Cral Buitoni

L'arte della pasta- Esposizione di manifesti pubblicitari dedicati al mondo della pasta Buitoni.

Spot Pasta - Videoproiezione degli spot più iconici realizzati per promuovere le industrie della pasta Buitoni.

Pasta Movie La pasta nel cinema - Videoproiezione di film o spezzoni cinematografici in cui la pasta è protagonista.

Piazza Torre di Berta

12:00 - TALK

Special Silvia Buitoni

Silvia Buitoni presenta il suo libro *Le Madeleine* di Silvia Buitoni. Dall'uovo alla coque al ragù.

Palazzo Pretorio

12:00 - La Scuola di Cucina Primi dei Primi

Claudio Sadler: Lorighittas con ragù di agnello, carciofi, menta e pecorino.

Solo ai "primi dei primi" lezione dimostrativa dello chef stellato Claudio Sadler* del ristorante Sadler Milano 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 - max 40 posti

Palazzo Pretorio

13:30 – La Scuola di Cucina Primi dei Primi

Terry Giacomello*: Risotto ai fiori di cartamo, formaggio salato e patè di arachidi tostate

Solo ai “primi dei primi” lezione dimostrativa dello chef stellato Terry Giacomello* 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 – max 40 posti

15:00 – La Scuola di Cucina Primi dei Primi

Ronald Burky: Pasta tiepida, acqua di cozze, aglio, olio e peperoncino, erbe amare, estratto di gamberi rossi

Solo ai “primi dei primi” lezione dimostrativa dello chef Ronald Burky del ristorante Coro di Orvieto 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 – max 40 posti

16:00 – La Scuola di Cucina Primi dei Primi – GLUTEN FREE

Rossanina del Santo: Quando un saccottino al sorgo incontrò una faraona

Solo ai “primi dei primi” lezione dimostrativa della chef Rossasina del Santo Formatrice di cucina per alimentazioni speciali, fa parte da anni del team Alta Formazione della Federazione Italiana Cuochi.

‘Cercare di rendere un ostacolo un’opportunità’ è il motto con il quale cerca di far brillare di piacere le papille gustative di celiaci, intolleranti ed allergici.

Inclusa con i ticket d'ingresso, Prenotazione obbligatoria – max 40 posti

Piazza Torre di Berta

16:00 – Talk

Special Tommaso Farina

Tommaso Farina presenterà il suo libro scritto a 4 mani con Vittorio Feltri "Mangia come Scrivi . Alta cucina del Nord"i

Prenotazione obbligatoria – max 40 posti

17:30 – Pasta Show

E' Pasta hour!

Dimentica la solita cocktail hour...a Sansepolcro arriva la Pasta Hour!

Degustazione gratuita di un piatto iconico preparato al momento in show cooking , perchè si sa ..la pasta hour è sempre una buona idea!

19:30 – Pasta Party

Pasta...e basta!

Piazza Torre di Berta trasformata in un campo di grano ospiterà il primo Pasta Party del Borgo.

Esplorerete un modo di sapori assaporando specialità locali cucinate a vista dagli chef del Borgo e chef ospiti .

Questa esperienza unisce l'eccellenza della tradizione culinaria italiana ad un'atmosfera elegante e conviviale.

Cocktail d'autore, musica dal vivo , profumi, colori e calde atmosfere vi delizieranno per tutta la serata. Sarà pasta e basta!

Ingresso €25 con 5 consumazioni di primi piatti e bevande

Acquisti biglietti in loco ed on-line

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

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com – www.primideiprimi.it

Piazza Torre di Berta

23:59 - Spaghetтата di Mezzanotte

Quando arriva la voglia di una spaghetтата di mezzanotte, non si può resistere!

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 4 MAGGIO 2025

Piazza Torre di Berta

11:00 - Street Chef

E' solo una forchetta

Degustazione dei primi piatti iconici della cucina italiana cucinati a vista dagli chef stellati, chef ospiti, chef del Borgo.

Ingresso €25 con 5 consumazioni di primi piatti e bevande

Acquisti biglietti in loco ed on-line

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

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - www.primideiprimi.it

Centro Storico

11:00 - La Dolce Vita

Raduno di auto storiche per le vie del Borgo

11:00 - 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.

11:00 - 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

Palazzo Alberti

11:00 – Mostra Buitoni

Inaugurazione della mostra di memorabilia Buitoni, curata dal Cral Buitoni

L'arte della pasta- Esposizione di manifesti pubblicitari dedicati al mondo della pasta Buitoni.

Spot Pasta - Videoproiezione degli spot più iconici realizzati per promuovere le industrie della pasta Buitoni.

Pasta Movie La pasta nel cinema - Videoproiezione di film o spezzoni cinematografici in cui la pasta è protagonista.

Porta Romana

11:00 – 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!

Piazza Torre di Berta

11:30 – TALK

Special Nonna Natalina

Nonna Natalina presenterà in anteprima il suo libro edito Mondadori Electa La cucina delle cose Buone

Palazzo Pretorio

12:00 – La Scuola di Cucina Primi dei Primi

Vincenzo Buttichè & Istituto Professionale Alberghiero Olivetti: Paccheri Pistacchio e Gamberi

Solo ai "primi dei primi" lezione dimostrativa dello chef Vincenzo Buttichè del ristorante Il Moro insieme ai ragazzi di 4' dell'Istituto Professione Alberghiero Olivetti di Monza vincitori del Gastro Erasmus Food Gastronomy Competition 2025 categoria Primi Piatti , 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 - max 40 posti

Piazza Torre di Berta

13:00 - Il Pranzo della Domenica

La tavola del borgo: Pasta in camicia

Sanspolcro cuore della pasta e dell'alta camiceria sartoriale italiana ospiterà il tradizionale pranzo della domenica. Una lunga tavola elegantemente imbandita nel pieno centro storico impreziosita dai tessuti Inghirami dove la convivialità dei pranzi domenicali in famiglia la farà da padrona con un menu d'autore tra creatività e tradizione.

La brigata degli chef: Ilaria Salvadori, Michele Milani, Ronald Bukri, Fabio Groppi, Stefano Cecconi, Susy Fantei.

Dress code: consigliato camicia bianca, celeste o a righe.

Costo: € 60 – prenotazione obbligatoria.

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

Biglietti on-line: ticketing.terretrusche.com - www.primideiprimi.it

Palazzo Pretorio

13:30 - La Scuola di Cucina Primi dei Primi

Rossanina del Santo: Quando un saccottino al sorgo incontrò una faraona

Solo ai "primi dei primi" lezione dimostrativa della chef Rossasina del Santo Formatrice di cucina per alimentazioni speciali, fa parte da anni del team Alta Formazione della Federazione Italiana Cuochi.

'Cercare di rendere un ostacolo un'opportunità' è il motto con il quale cerca di far brillare di piacere le papille gustative di celiaci, intolleranti ed allergici.

Inclusa con i ticket d'ingresso Prenotazione obbligatoria - max 40 posti

15:30 - La Scuola di Cucina Primi dei Primi

Catia Ciofo: Dalla pasta all'orto

Dal territorio ombroso al gusto armonioso... se fosse un cuore, sarebbe Verde- 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 - max 40 posti

Piazza Torre di Berta

16:00 – Conferimento Premio "Primi dei Primi"

Premio Primi dei Primi

Conferimento del premio "Primi dei Primi" ai ragazzi dalla 4^a dell'Istituto Professione Alberghiero Olivetti di Monza vincitori del Gastro Erasmus Food Gastronomy Competition 2025 categoria Primi Piatti

Sala del Consiglio del Palazzo Comunale

17:00- Miglior Vin Santo artigianale della Valtiberina, Concorso 2025

Concorso per il Miglior Vin Santo artigianale della Valtiberina con la partecipazione di Luca Gardini Miglior Critico del Mondo di vini italiani 2022 e Curatore del La Guida Vini de l' Espresso

Per info e partecipazione – tel: 335 7752052

Piazza Torre di Berta

17:30 – Pasta Show

E' Pasta hour!

Dimentica la solita cocktail hour...a Sansepolcro arriva la Pasta Hour! Degustazione gratuita di un piatto iconico preparato al momento in show cooking , perchè si sa ..la pasta hour è sempre una buona idea!

18:00 – Conferimento Premio "Primi dei Primi"

Premio Primi dei Primi

Conferimento del premio per la miglior opera realizzata dagli artisti della Compagnia Artisti con Amici dell'Arte e Ciao Umbria

18:00 – Conferimento Premio "Primi dei Primi"

Premio Primi dei Primi

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

19:00 – Pasta Amore e ..Maccheroni

Tutti in piazza per uno speciale arriverderci alla prossima edizione

Per info e Prenotazioni – Segreteria Organizzativa:

Terretrusche, Tel. 0575 606887, Email: events@terretrusche.com

Biglietti: ticketing.terretrusche.com – www.primideiprimi.it



CAMERA DI COMMERCIO
AREZZO-SIENA



CONFCOMMERCIO
BOUTIQUE PER L'ITALIA



terretrusche
Genius of Food



terretrusche
EVENTS



COMUNE DI SANSEPOLCRO



PROVINCIA
DI AREZZO



REGIONE
TOSCANA



TOSCANA