

# I primi d'Italia – 16<sup>^</sup> edizione

Dal 25 al 28 settembre, Foligno è stata protagonista del primo ed unico Festival Nazionale dei Primi Piatti: I Primi d'Italia.

Pasta, riso, zuppe, gnocchi, polenta sono stati i protagonisti della maratona culinaria più appetitosa d'Italia giunta alla 16<sup>^</sup> Edizione. Una manifestazione che ha vestito a festa l'intero centro storico di Foligno; quattro giorni all'insegna di degustazioni, lezioni di cucina, dimostrazioni di grandi Chef, produzioni alimentari di qualità, ma anche momenti di spettacolo e di intrattenimento.

Parlando in numeri, 26 sono state le location del centro storico, 16 i Villaggi del Gusto, oltre 80 gli chef che hanno animato le piazze di Foligno, 16 mila i chili di pasta, 2 mila i chili di riso, 2 mila e 600 i chili di polenta, 3 mila e 500 i chili di zuppe.

---

*In questo contesto sono stato invitato per un cooking-show venerdì 26 settembre, presso il negozio pop-up store [Casagrande](#) di Foligno (che è anche uno dei miei rivenditori di fiducia).*

---

Il negozio ha sviluppato un proprio programma in concomitanza con "I primi d'Italia", giovedì è stata ospite [Isabella Gaudino](#) con una dimostrazione pratica di cake design, Venerdì il sottoscritto con un cooking show incentrato sul tema del Brunch Chic, Sabato con una dimostrazione di cotture al microonde in compagnia di [Marco Pagnini](#) e Domenica paste fresche con lo chef Luigi Rinaldi.

Il mio spazio si è incentrato su quello che è diventato uno

dei “pasti” più di tendenza negli ultimi anni: il Brunch. Nato negli states, viene servito generalmente tra le 10 e le 12 con la comodità di avere un pasto meno formale di una colazione o di un pranzo. E’ tipico della domenica, quando ci si alza più tardi del solito e non si ha voglia di aspettare fino all’ora di pranzo per mettere qualcosa sotto i denti. Comprende pietanze dolci (tipiche della colazione) e salate (tipiche del pranzo).

Durante la mia dimostrazione ho preparato pancakes dolci e salati, monoporzioni fingerfood realizzate grazie al nuovo stampo in silicone [Silikomart](#), facile e comodo da usare.

Gli impasti che ho realizzato erano molto semplici e leggeri, creati miscelando diverse farine tra cui quella di grano saraceno, grano di farro integrale, kamut ecc. con uova, latte, zucchero, lievito chimico in polvere (nella versione salata ho sostituito lo zucchero con formaggio grattugiato, sale e pepe).

I pancakes dolci sono stati farciti con bagna alla nocciola, crema spalmabile di mandorle e granella di pistacchi, mentre quelli salati con una crema di formaggio caprino, pinoli tostati, salmone affumicato e semi di papavero.

L’indomani sarei stato impegnato come giudice insieme a [Manuela Marinangeli](#) nel contest delle vetrine più belle di Foligno, dove solo chi ha saputo combinare insieme l’attenzione ai particolari, lo spirito della tradizione e l’innovazione, è riuscito a salire sul podio. Dopotutto, come recita lo slogan sulla vetrina vincitrice: “Siamo tutti fatti di buona pasta”.

Questo genere di eventi mi affascina, mi cattura e mi trascina fuori casa per vivere la mia città al 360 gradi e in più, la compagnia di cari amici rende unico ogni momento trascorso insieme. (Nella foto, la mia amica Silvia del blog [Wonka Bakery](#) che sceglie delle piante aromatiche al mercato).

---

*Una full immersion di eventi, emozioni, sensazioni ha caratterizzato questa 16^ tappa de “I primi d’Italia”, cosa ci riserverà la prossima edizione?*

