

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



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: **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.

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 11:00 | 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 - Tel. 0575 606887

Email: 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 - Tel. 0575 606887

Email: 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 - Tel. 0575 606887

Email: 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 - Tel. 0575 606887

Email: 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.

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

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 Camaione - 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 - 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 - Tel. 0575 606887

Email: 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

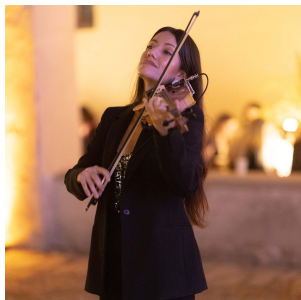
OSPITI SPECIALI

IGINIO MASSARI

FAUSTO ARRIGHI

(già Direttore Guida Michelin)

ANNAMARIA FARINA



info e prenotazioni

Terretrusche, tel. 0575 606887 - e-mail: events@terretrusche.com

*Acquisto biglietti online e aggiornamenti su
www.primideiprimi.it*

