



*Su iniziativa del Comune di Sansepolcro e di Confcommercio con la collaborazione di Terretrusche*  
**La grande cucina italiana a Sansepolcro: arriva il Festival  
Primi dei Primi con chef stellati e Iginio Massari**

***Nella città che ha dato i natali alla Buitoni, primo pastificio industriale italiano,  
torna dall' 1° al 3 maggio il festival Primi dei Primi: tre giorni di cucina d'autore con  
chef stellati, masterclass e cena di gala nel cuore della Valtiberina toscana.  
Iginio Massari ospite d'onore della seconda edizione.***

Sansepolcro, 22 aprile - È la cucina italiana, quella che racconta la seconda edizione del Festival Primi dei Primi, a Sansepolcro dall'1 al 3 maggio. Nella città di Piero della Francesca e della Buitoni, torna l'appuntamento più atteso con i primi piatti: tre giorni di cucina d'autore con trenta chef, eventi speciali, degustazioni e Iginio Massari ospite d'onore: geografie, gusti, generazioni diverse unite dal piatto più iconico del Belpaese: la pasta.

Il programma della manifestazione è stato presentato oggi nella Sala del Consiglio Comunale a Sansepolcro alla presenza del Sindaco **Fabrizio Innocenti**, del direttore aggiunto di Confcommercio Firenze Arezzo **Catiuscia Fei** e del Presidente di Terretrusche Events **Vittorio Camorri**.

Promosso dal **Comune di Sansepolcro** e da **Confcommercio**, in collaborazione con **Terretrusche Events** e **Associazione dei Commercianti del centro storico**, il festival porta nel cuore della Valtiberina toscana trenta chef, di cui sette stellati Michelin, insieme a gelatieri, mastri pastai e ospiti del mondo della ristorazione italiana e internazionale. E per l'apertura del 1 maggio, ospite d'onore **Iginio Massari**, il pasticciere italiano più famoso del mondo, che sarà presente al taglio del nastro e alla cena di gala Primi dei Primi e insignito con il Premio Primi dei Primi, una forchetta d'argento disegnata da Laura Inghirami.

*L'iniziativa è patrocinata dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, dalla Provincia di Arezzo e gode degli importanti contributi di Regione Toscana, nell'ambito dell'iniziativa Vetrina Toscana a tavola, della Camera di Commercio di Arezzo-Siena, di Estra, Coingas, della Banca di Anghiari e Stia e Fonte dei Medici.*





La scelta di Sansepolcro non è casuale. È qui che nel 1827 nacque il primo pastificio industriale italiano: la Buitoni, un'impresa che ha contribuito a definire l'identità produttiva e gastronomica del Paese intero. Ma Sansepolcro è anche la città di Piero della Francesca, e questa doppia radice, industriale e culturale, restituisce con precisione la vocazione di un territorio capace di generare eccellenza nel tempo.

### **Un prato in piazza, tra storia e simbolo**

Il cuore scenografico del festival è Piazza Torre di Berta, dove per tre giorni un grande prato verde trasformerà il centro storico in un campo di grano a cielo aperto. Non è solo un allestimento: è un omaggio alla tradizione cerealicola del territorio e alla cultura del "saper fare" che ha reso celebre questa città. In questa piazza andrà in scena lo Streetchef, un percorso del gusto con i ristoratori del borgo che proporranno degustazioni di primi piatti intorno al magnifico prato di erba vera. Oltre 300 metri quadrati di manto erboso naturale con olivi secolari. Un'oasi verde dove poter gustare la pasta in tantissime versioni originali e divertenti.

Intorno, le Botteghe della Pasta animano le vetrine del borgo con installazioni, mostre e percorsi tematici realizzati in collaborazione con i commercianti locali. Protagonisti anche i vini durante la Cena di Gala e il Pranzo della Domenica con le proposte selezionate da **Luca Gardini**, miglior critico italiano di vini nel mondo e curatore della Guida de L'Espresso, insieme ai vini di BE.VI.

A Palazzo Alberti, per tutti e tre i giorni, è visitabile gratuitamente la mostra "Il ruolo delle donne nella Buitoni", curata dal Cral Buitoni: fotografie, testimonianze e materiali d'archivio che raccontano come il lavoro femminile sia stato centrale fin dalle origini dello stabilimento. La mostra si apre il 1 maggio alle 18.30, preceduta alle 17.00 da un convegno dedicato alla storia della famiglia Buitoni nella Sala del Consiglio del Palazzo Comunale.

### **Il programma: tre giorni di eventi diffusi**

**Il 1° maggio:** l'inaugurazione ufficiale alle ore 19.00, in Piazza Torre di Berta, il taglio del nastro con aperitivo a base di pasta e lo spettacolo del Gruppo Sbandieratori di Sansepolcro. Iginio Massari sarà presente all'inaugurazione e a seguire, alle 20.00, sarà tra i protagonisti della Cena di Gala nel Chiostro di San Francesco: una serata esclusiva con chef stellati, menu interamente dedicato alla pasta in chiave gourmet. Ticket acquistabili sul sito [www.primideiprimi.it](http://www.primideiprimi.it)





A completare la mise en place i tovaglioli (protagonisti anche del Pranzo della Domenica) realizzati in tessuti pregiati, offerti dalla famiglia Ingram della storica sartoria che realizzò a Sansepolcro la prima camicia nel 1949.

**Dal 2 maggio**, Piazza Torre di Berta diventa teatro della Pasta Street Chef Experience: gli chef cucinano dal vivo in strada, primi piatti preparati al momento da gustare passeggiando tra gli stand, dalle 11.30 alle 15.30 e dalle 18.00 alle 23.00 (domenica fino alle 21.00). (L'ingresso è di 30 euro con cinque assaggi e bevande inclusi). Ticket acquistabili sul sito [www.primideiprimi.it](http://www.primideiprimi.it)

Le masterclass della Scuola di Cucina Primi dei Primi, incluse nel biglietto d'ingresso e su prenotazione con massimo quaranta posti, scandiscono i pomeriggi del 2 e del 3 maggio.

Il 2 maggio alle 14.00 è in programma la lezione di Filip Matjaž, seguita alle 16.00 da quella di Fabio Groppi. La serata del 2 maggio si chiude con un rito collettivo: a mezzanotte in Piazza Torre di Berta la Spaghetтата di Mezzanotte, aglio olio e peperoncino, momento conviviale che restituisce alla pasta il suo senso più diretto.

**Il 3 maggio**, alle 13.00 in Piazza Torre di Berta, il Pranzo della Domenica "Pasta in camicia" porta in tavola una domenica collettiva firmata dai grandi chef nel cuore del borgo. Ticket acquistabili sul sito [www.primideiprimi.it](http://www.primideiprimi.it)

Nel pomeriggio le masterclass della Scuola di Cucina Primi dei Primi si susseguono senza sosta: alle 14.00 la lezione gluten free di Rossanina Del Santo, in arte Maga Merletta, divulgatrice e consulente nazionale per la gestione di intolleranze e allergie alimentari per la Federazione Italiana Cuochi; alle 16.00 Davide Canella, stella Michelin con Contrada al Castel Monastero di Castelnuovo Berardenga, porta in aula la sua cucina toscana di radici e tecnica; alle 18.00 una terza masterclass.

Alle 17.00, alla Sala del Consiglio del Palazzo Comunale, spazio al Concorso 2026 per il Miglior Vin Santo artigianale della Valtiberina, segnale che il festival guarda al territorio nella sua interezza. Tra i giudici il critico Luca Gardini. In serata, alle 19.30, la cerimonia di conferimento del Premio "Primi dei Primi - Pasta in Vetrina" celebra le migliori vetrine tematiche allestite dai commercianti del centro storico.





## La brigata dei Primi dei Primi: gli chef e gli ospiti

Trenta chef, sette dei quali stellati Michelin, per un programma che racconta la cucina italiana attraverso storie diverse per geografia, generazione e approccio. A guidare la brigata, **Fausto Arrighi**, per trentasei anni alla Guida Michelin Italia.

**Fabrizio Girasoli** ha aperto il Butterfly nel 1997 insieme alla moglie **Mariella**, entrambi autodidatti, innamorati di un cascinale ottocentesco nei dintorni di Lucca che hanno acquistato e ristrutturato. La stella Michelin arriva nel 2008 e non se ne va più: sedici anni consecutivi, un record che in Italia poche cucine possono vantare. Oggi in cucina lavora fianco a fianco con il figlio **Andrea**, rientrato dopo esperienze nei migliori ristoranti spagnoli. La sua è una cucina della memoria: ricette e ingredienti del territorio interpretati con un tocco contemporaneo.

**Luca Marchini** porta a Sansepolcro una storia che ha radici vicine: aretino di nascita e modenese d'adozione, aveva una laurea in Economia e un futuro da commercialista quando una stagione estiva ai fornelli ha cambiato tutto. Dopo una formazione che lo ha portato accanto a Massimo Bottura nella prima Osteria Francese, nel 2003 ha aperto L'Erba del Re a Modena, dove la stella Michelin arriva nel 2008 e non abbandona più il ristorante da sedici anni. La sua è una cucina che reinterpreta la tradizione emiliana attraverso vent'anni di ricerca creativa: rispetto della materia prima e apertura a influenze cosmopolite, in un equilibrio costante tra tecnica ed espressione personale.

Una storia di distanza percorsa è quella di **Mario Porcelli**. Nato a Molfetta nel 1982, cresciuto a orecchiette e cime di rapa, approda nel 2004 all'Alpenroyal Grand Hotel di Selva di Val Gardena e costruisce lì, tra le Dolomiti, una cucina dove il Mediterraneo dialoga con le erbe alpine e le tradizioni ladine: l'olio extravergine e il pesce dell'Adriatico accanto alla selvaggina e ai latticini altoatesini, gli agrumi del Sud a fare da contrappunto alla concretezza della montagna. La stella Michelin arriva nel 2015. Il piatto che ama di più





al ristorante, il rombo in crosta di pane con asparagi di mare, arancia e finocchio, non cancella il piatto del cuore: le orecchiette di sua madre.

**Andrea Impero** rappresenta la generazione che non aspetta. Classe 1990, originario di Ferentino (Frosinone), ha lasciato Mosca, dove gestiva panetteria, pasticceria, wine bar e ristorante gourmet, per inseguire la stella Michelin in Italia. È arrivata nel 2024 con Elementi Fine Dining al Borgobrufa SPA Resort di Torgiano, in Umbria, in meno di due anni dall'apertura. La sua è una cucina che unisce tecnica e memoria, capace di rileggere le influenze culturali in chiave attuale con equilibrio e precisione, costruita su microproduttori del centro Italia tutti conosciuti e visitati di persona. A Sansepolcro porterà i suoi quadrucci di pasta all'uovo ripieni di alici, con salsa normanna, tartufo bianco e baccalà: un piatto che racconta la sua idea di cucina meglio di qualsiasi descrizione.

Il festival guarda anche oltre confine. **Filip Matjaž** porta a Sansepolcro la cucina del suo COB, Cooking Outside the Box, ristorante di Portorose con vista sulla baia di Pirano e una stella Michelin nella guida Slovenia. Il suo è un territorio che vive tra Slovenia, Italia e Istria croata, e quella sovrapposizione geografica e culturale produce inevitabilmente una cucina di frontiera: la tradizione istriana riscritta con un approccio creativo e multisensoriale che ha guadagnato anche lo Young Chef Award della guida slovena. In sala, a completare il progetto, il fratello **Patrik**.

**Mirko Marcelli**, classe 1988, originario dei Castelli Romani, è alla guida del ristorante Osmosi a Montepulciano, nel cuore della campagna senese, dove nel 2024 ha ottenuto la stella Michelin. La sua formazione porta i segni di due esperienze decisive: quella con Heinz Beck a Roma, che gli ha insegnato il rigore della classicità, e quella con Luigi Nastri, che lo ha portato in Toscana fino all'incontro con la famiglia Migliorucci, da cui nasce nel 2021 il progetto Osmosi. La sua cucina si fonda sulla concretezza del sapore, sul territorio senese e su uno sguardo aperto alla costa tirrenica per il pesce: radici laziali e adozione toscana, in una cucina senza fronzoli.

**Davide Canella** è alla guida del ristorante Contrada, nel cuore del borgo medievale di Castel Monastero nel Chianti senese, dove nel 2025 ha ottenuto la stella Michelin. Chef toscano, costruisce una cucina elegante e contemporanea che affonda le radici nella tradizione regionale, arricchita da esperienze internazionali che hanno ampliato la sua





visione senza allontanarla dal territorio. Ogni piatto nasce da una connessione profonda con la materia prima locale, riletta con tecnica e sensibilità in un equilibrio costante tra memoria gastronomica e ricerca.

**Sergio Dondoli**, mastro gelatiere della Gelateria Dondoli di Piazza della Cisterna a San Gimignano, citata tra i migliori indirizzi gastronomici del mondo dalla Lonely Planet, non fa gelato: inventa gusti che sono oggetti narrativi, spesso marchi registrati. La Crema di Santa Fina è zafferano DOP di San Gimignano e pinoli, lo Champelmo è pompelmo rosa e Vernaccia spumante. Ha vinto la Coppa del Mondo della Gelateria come membro del team Italia nel 2006-07 e nel 2008-09 ed è l'unico mastro gelatiere ad aver ricevuto il premio MAM, Maestro d'Arte e Mestiere, riconoscimento che conta solo settantacinque insigniti in tutta la storia italiana.

A completare la brigata dei Primi dei Primi, una costellazione di cuochi e professionisti che arricchiscono il racconto della cucina italiana contemporanea, tra esperienze territoriali e percorsi personali diversi.

Al festival è presente **Rossanina Del Santo**, in arte Maga Merletta: laureata in lingue, ha preso la seconda maturità alla scuola alberghiera delle Capezzine a 38 anni e ha fatto dell'amore per la cucina una missione di divulgazione. È l'ideatrice di Coquinaria.it, uno dei forum di cultura gastronomica più noti in Italia. La Maga Merletta, con la sua parrucca blu e la veletta retrò, è il personaggio che ha costruito per raccontare la cucina gluten free in modo accessibile, rivolto soprattutto ai bambini celiaci e alle loro famiglie. Referente per il progetto senza glutine dell'Unione Regionale Cuochi Toscani e responsabile nazionale per la gestione di intolleranze e allergie alimentari per la Federazione Italiana Cuochi, è stata di recente scelta come consulente italiana della World Chef Academy.

**Catia Ciofo** propone una cucina che unisce tecnica e sensibilità personale: chef umbra, oggi freelance, costruisce i suoi piatti a partire da pochi ingredienti, lavorati per esprimere al meglio l'identità delle materie prime, in un dialogo continuo tra tradizione di terra, suggestioni marine e un approccio creativo che intreccia gastronomia, musica e racconto.

A questa ricerca si affianca lo sguardo di **Stefano Cecconi**, che interpreta il gelato artigianale in chiave contemporanea nella sua Cremeria ad Arezzo, lavorando su stagionalità e materie prime locali. Una visione diversa ma complementare a quella di





**Gabriele Andreoni**, tra gli chef alla guida del ristorante Le Torri di Villa Vogel a Firenze, dove la cucina diventa anche strumento di inclusione sociale, attraverso una brigata composta da professionisti, volontari e persone in formazione.

Il legame con la tradizione toscana si ritrova nel lavoro di **Andrea Godi**, Chef dell'Osteria del Borro, nel Valdarno aretino, che costruisce i suoi piatti a partire da ingredienti locali e stagionali, rileggendo il territorio con sensibilità contemporanea. Un equilibrio tra eleganza e misura caratterizza anche la cucina di **Susy Fantei**, che a Villa Maya, sulle colline pisane, sviluppa una proposta raffinata, fondata su armonia, tecnica e attenzione al dettaglio.

Su un registro più internazionale si muove **Claudio Lopopolo**, alla guida del Relais Le Jardin dell'Hotel Regency di Firenze, dove radici mediterranee e influenze globali si incontrano in una cucina costruita su equilibrio e leggerezza. Una dimensione affine, ma legata al mondo dell'hotellerie contemporanea, è quella di **Andrea Moccia**, Executive Chef del progetto Artifex, dove tecnica, ricerca e materia prima dialogano tra tradizione italiana e visione internazionale.

Il percorso di **Fabio Nistri**, alla guida della Degusteria Italiana nel centro storico di Firenze, si sviluppa invece tra territorio e ricerca, con un'attenzione particolare a prodotti identitari come tartufo, selvaggina e formaggi, interpretati con sensibilità contemporanea. A riportare il racconto alla materia prima è l'esperienza di **Ilaria Salvadori**, pastora e produttrice, che segue l'intero ciclo produttivo dal gregge al piatto, dando vita a una cucina essenziale e profondamente radicata nel territorio. Chiude questo percorso **Juri Zanolini**, chef e proprietario dell'Antica Farmacia a Palaia, nel cuore della Toscana, dove la tradizione viene riletta con sensibilità contemporanea, in un equilibrio tra memoria gastronomica e ricerca.

A completare il quadro, figure del mondo gastronomico come **Palmiro Bruschi**, sansepolcrese, primo campione italiano di Gelateria nel 1994 e ambasciatore del gelato artigianale italiano nel mondo, che porta al festival quarant'anni di mestiere e il legame con un territorio che conosce da sempre. E ancora **Cinzia Otri** per il gelato artigianale, **Fabio Groppi**, chef e consulente con esperienza tra cucina e management che nel corso della sua carriera si è cimentato in progetti di importanti ristoranti fine dining fino alla





gestione di grandi realtà alberghiere, **Donatella Chiavini** esperta di pasta fresca e dolci, la consulente **Annamaria Farina** e lo chef **Vittorio Camorri**.

### **Le dichiarazioni**

*“Sansepolcro non ha mai smesso di guardare lontano, pur restando profondamente radicata nella propria storia – dichiara **Fabrizio Innocenti**, Sindaco di Sansepolcro - Primi dei Primi nasce da questa stessa vocazione: portare nel cuore del nostro borgo il meglio della cucina italiana, coinvolgendo la comunità intera, dai commercianti ai ristoratori, dai cittadini ai turisti. Non è solo un festival gastronomico: è una consapevolezza che deriva dal valore del territorio e dalla sua capacità di generare eccellenza. La pasta è il filo che lega il passato al presente di questo borgo. Una lunga storia che oggi può aiutarci a generare economia, attrarre pubblico qualificato e costruire un appuntamento che abbia continuità negli anni.”*

*“Desidero ringraziare di cuore - dichiara **Iginio Massari** - per questo invito così speciale e per il riconoscimento che mi verrà conferito a Sansepolcro nell'ambito della manifestazione Primi dei Primi. Sarà un'occasione davvero unica, non solo per me ma per tutti: dal 1 al 3 maggio ci saranno grandi protagonisti della ristorazione stellata e momenti di altissimo livello. Vi invito a partecipare numerosi, perché eventi come questo nascono dalla passione e dalla condivisione di una comunità, e sono ancora più belli quando si cammina in tanti e insieme.”*

*“Identità, eccellenza e tradizione - dichiara **Catiuscia Fei**, Direttore Aggiunto Confcommercio Firenze Arezzo - mescolano in questa iniziativa originale che lanciamo proprio dalla città dove è nata la prima produzione moderna di pasta al mondo. Sansepolcro sarà teatro di iniziative di carattere nazionale che esalteranno la ristorazione e la professionalità di chef, ristoratori e operatori del settore. Confcommercio crede fortemente in questo evento che accende i riflettori sul nostro borgo e fa di Sansepolcro una vera e propria città della pasta. La rete di esercizi e strutture ricettive è già mobilitata per la tre giorni ed è il segno di come questo evento sia già diventato un biglietto da visita per la città. Un particolare ringraziamento al Maestro Iginio Massari che sarà presente all'inaugurazione il 1 maggio. Un segno di come l'evento stia crescendo e stia assumendo davvero i contorni di un grande evento nazionale”.*





*“Abbiamo costruito un programma - conclude **Vittorio Camorri**, Presidente di Terretrusche Events - pensato per fare di Sansepolcro un luogo di incontro tra chef e territorio, tra eccellenza e artigianato locale, tra la tradizione di questo borgo antico e l'energia della cucina italiana contemporanea. Ogni piatto che uscirà dalle cucine di questo festival porta con sé una storia di ricerca e di lavoro: volevamo che quella storia fosse raccontata qui, in una città che sa cosa significa costruire qualità nel tempo. L'obiettivo è che Primi dei Primi diventi un appuntamento nazionale capace di restituire a Sansepolcro il ruolo che le appartiene e luogo d'incontro e confronto fra i primi dei primi di ogni ambito”.*

---

## CONTATTI CON LA STAMPA

### Ufficio stampa Primi dei Primi

Maia PR & Comunicazione | Antonella Maia | [press@antonellamaia.com](mailto:press@antonellamaia.com) | Cell. 349-475778



