

XIX EDIZIONE

I PRIMI D'ITALIA, FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI



epta



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
UMBRIA

UMBRIA GIARDINO D'ITALIA

FOLIGNO 28 SETTEMBRE / 1 OTTOBRE 2017

iprimi
d'ITALIA®

www.iprimiditalia.it

Colfiorito

viver bene
naturalmente



*Il cibo sano
che unisce il gusto
della tradizione
alla semplicità
del consumo*

scopri tutta la linea di Zuppe,
Snack e Mix per Insalate
e tante gustose ricette

www.fertitecnicacolfiorito.it



LE LOCATION DEL FESTIVAL FOLIGNO CENTRO STORICO



SPECIAL EVENTS

Attività ed intrattenimento Per il palato & per la mente

Arte, spettacolo e tradizione; educazione alimentare, gastronomia d'ecellenza e mostre-mercato. Foligno una città da scoprire, personaggi da incontrare, primi piatti da assaggiare e grandi chef da ascoltare. *Ingresso libero.*

A LA BOUTIQUE DELLA PASTA

La buona pasta italiana protagonista. Mostra mercato delle migliori paste artigianali di qualità.
CORTE PALAZZO TRINCI
Piazza della Repubblica

B LE ECCELLENZE DEL GUSTO

Esposizione e vendita dei prodotti alimentari nazionali tipici e a marchio protetto.
PIAZZA MATTEOTTI

C ODORI & SAPORI

Esposizione e vendita di piante aromatiche, officinali e spezie.
CORTE PALAZZO TRINCI
Piazza della Repubblica

D CUCINA CORSI & PERCORSI

La cucina d'autore per tutti: Food Experience e A Tavola con le Stelle (G. Vissani, D. Usai, F.lli Serva, M. Toscano) *Su prenotazione.*
AUDITORIUM SANTA CATERINA
Via Santa Caterina

E I PRIMI D'ITALIA JUNIOR

Il Festival a misura di bambino. Mini corsi di cucina tra gioco e didattica.
CHIOSTRO SAN DOMENICO
Largo F. Frezzi

F ENTERTAINMENT / SHOW COOKING

Spettacoli e intrattenimenti giornalieri: musica, cabaret, talk show, Chef e personaggi famosi.
PIAZZA DELLA REPUBBLICA

G MERCATO TIPICITÀ LOCALI

Mostra mercato e degustazione di prodotti enogastronomici tipici locali.
CORTE PALAZZO CANDIOTTI
Via Gramsci

H WINNER ARENA SPORT & BENESSERE

Esibizioni e prove sportive gratuite. Mezza Maratona dei Primi d'Italia promossa da Atletica Winner Foligno.
PIAZZA SAN DOMENICO

I UN PIZZICO DI SALUTE

Appuntamenti con nutrizionisti ed esperti in ambito di salute e benessere. Calendario completo su www.iprimiditalia.it
RIDOTTO AUDITORIUM
SAN DOMENICO

L PASTA & SOUND

Un suggestivo luogo del centro storico diventa sede del connubio tra buon cibo e musica dal vivo. Tutte le sere dalle ore 19.00
ORTI ORFINI

M AREA TEST DRIVE MERCEDES-BENZ & SMART

Prove vetture con i piloti della Driving Academy By Concessionaria Rossi Mercedes-Benz & smart
PIAZZA GARIBALDI



I VILLAGGI DEI PRIMI

Circuito degustazioni Elenco Villaggi

Un percorso pedonale che si snoda tra suggestivi luoghi del centro storico e Taverne della Quintana, trasformati per l'occasione in Villaggi dei Primi. Degustazioni continuative a € 3,00 e menù di primi a € 8,00. Negli orari di apertura dei Villaggi esposizione e vendita di prodotti tipici e vini.

1 VILLAGGIO DELL' AMATRICIANA

Chef Fabrizio Capannelli
Il piatto più antico e conosciuto della tradizione laziale protagonista.
Associazione Amatriciana Qualità Italiana
TAVERNA CASSERO
Via Cortella - € 8,00

2 VILLAGGIO DELLA POLENTA

Chef Riccardo Massi
Un antico piatto che rivive nel tempo.
Molino Filippini
TAVERNA PUGILLI
Via Mentana - € 3,00 / € 8,00

3 VILLAGGIO GLUTEN FREE

Chef Riccardo Massi
Pasta e gnocchi senza glutine tra gusto e salute.
AFAM
TAVERNA PUGILLI
Via Mentana - € 3,00 / € 8,00

4 VILLAGGIO PRIMI DI MARE

Tutti i primi a base di pesce.
Porto S. Elpidio
TAVERNA SPADA
Via Delle Conce - € 8,00

5 VILLAGGIO DELLE ERBETTE SELVATICHE

Chef Patrizio Campanaro
Sapori genuini esempio di una cucina di territorio e stagionale.
Ass. I Sapori dell'Antico Borgo di Valtopina
TAVERNA BADIA
Via Gentile da Foligno - € 8,00

6 VILLAGGIO CASA VISSANI

Chef Gianfranco Vissani
La genialità del maestro della cucina italiana interpreta gustosi primi.
Casa Vissani
TAVERNA GIOTTI
P.zza Pulignani - € 8,00

7 VILLAGGIO DEGLI GNOCCHI FATTI A MANO

Chef Marco Faiella
Rigorosamente fatti a mano da gustare con saporiti condimenti.
Ass. San Giovanni Profiamma
TAVERNA CROCEBIANCA
Via Butaroni - € 3,00 / € 8,00

8 VILLAGGIO DELLA CUCINA EBRAICA

Chef Daniele Bianchini
Primi piatti per scoprire la tradizione e la cultura enogastronomica ebraica attraverso prodotti e degustazione vini kosher.
InUmbria Kasher
TAVERNA CONTRASTANGA
Via Piermarini - € 8,00

9 VILLAGGIO DEL TARTUFO

Chef Andrea Benedetti
Il condimento principe per raffinati primi piatti.
Oasi Umbria
TAVERNA MORLUPO
P.zza Beata Angela - € 8,00

10 VILLAGGIO DEL RISO E DEL TORTELLO MANTOVANO

Chef Luciano Corradi
Risotti e tortelli sposano ricette classiche

e rivisitate della cultura mantovana.
Risosteria Mantovana
TAVERNA AMMANNITI
Largo Frezzi - € 3,00 / € 8,00

11 VILLAGGIO DELLE TIPICITÀ LOCALI

Chef Luciano Corradi
Paste, zuppe e piatti tipici umbri. Degustazioni e focus prodotti.
Comune di Foligno - Ass. Sviluppo Economico
TAVERNA AMMANNITI
Largo Frezzi - € 3,00 / € 8,00

12 VILLAGGIO DELLA PASTA FRESCA & RIPIENA

Chef Marco Bistarelli e Francesco Abbatepaolo
La pasta fresca e la pasta ripiena protagoniste di succulenti ricette.
Bon Ton
Orti Orfini - € 3,00 / € 8,00

13 VILLAGGIO ECCELLENZE SICILIANE

Chef Dario Lanciano
Tutta l'eccellenza della Sicilia, "granaio d'Italia", in questi squisiti primi piatti.
Pasta Valle del Grano
P.zza Matteotti - € 8,00

DEGUSTAZIONI STREET FOOD

14 STREET FOOD

L'alimentazione da strada tipica delle regioni italiane. La tradizione e la cultura di cibi poveri ma gourmet.
PIAZZA DEL GRANO

Orari Special Events

GIOVEDÌ	28 SETTEMBRE	ore 16 / 23	SABATO	30 SETTEMBRE	ore 10 / 23
VENERDÌ	29 SETTEMBRE	ore 16 / 23	DOMENICA	1 OTTOBRE	ore 10 / 22

Orari Villaggi dei Primi

GIOVEDÌ	28 SETTEMBRE	ore 16 / 23	SABATO	30 SETTEMBRE	ore 10 / 23
VENERDÌ	29 SETTEMBRE	ore 16 / 23	DOMENICA	1 OTTOBRE	ore 10 / 22

Alcuni Villaggi potrebbero sospendere le degustazioni dalle 15 alle 16 o in orari intermedi per motivi tecnici.

CUCINA CORSI & PERCORSI

La cucina d'autore per tutti

A TAVOLA CON LE STELLE

AUDITORIUM SANTA CATERINA

Chef stellati propongono in degustazione un menu di primi piatti in abbinamento a vini prestigiosi. Un percorso gastronomico d'eccezione per il piacere dei vostri occhi e del vostro palato. Singola sessione € 70,00. Prenotazione obbligatoria, tel. 075.5005577 - 0742.356356

VENERDÌ 29 SETTEMBRE ore 21:00 **GIANFRANCO VISSANI** ✿✿
Ristorante Casa Vissani - Baschi (Tr)



SABATO 30 SETTEMBRE ore 13:00 **DANIELE USAI** ✿
Ristorante Il Tino - Fiumicino (Rm)



SABATO 30 SETTEMBRE ore 21:00 **F.LLI SERVA** ✿✿
Ristorante La Trota - Rivodutri (RI)



DOMENICA 1 OTTOBRE ore 13:00 **MICHAEL TOSCANO**
Osteria Le Farfalle - Charleston, (SC)



SHOW COOKING

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

Il palco diventa una cucina a cielo aperto, gli chef attori di squisite performance culinarie: grandi personaggi alla portata di tutti. Ingresso libero

VENERDÌ 29 SETTEMBRE ore 16:00 **A FRIGORIFERO APERTO**
Chef M. Faiella - Chef S. Marconi - A.P.C.I.
ore 18:00 **PASTA E CIOCCOLATO... UN'INSOLITA COMBINAZIONE**
Chef F. Rivaroli



SABATO 30 SETTEMBRE ore 12:00 **EMOZIONI VEGAN IN PADELLA** Chef E. Di Biase - UDS
ore 16:00 **A FRIGORIFERO APERTO** - Chef M. Faiella - A.P.C.I.
ore 20:00 **GIANFRANCO VISSANI**



DOMENICA 1 OTTOBRE ore 12:00 **A FRIGORIFERO APERTO**
Chef M. Faiella - Chef S. Marconi - A.P.C.I.
ore 16:00 **PRIMO PIATTO...PRIMO AMORE**
Chef F. Rivaroli - C. D'Amico



CUCINA CORSI & PERCORSI

La cucina d'autore per tutti

FOOD EXPERIENCE

AUDITORIUM SANTA CATERINA

Appuntamenti formativi e degustativi per assistere sotto la direzione di noti chef e testimonial d'eccezione alla realizzazione di un primo piatto. Curiosità, consigli, eccellenze alimentari. Singola sessione € 10,00. Prenotazione obbligatoria, tel. 075.5005577 - 0742.356356

GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE
ore 16.00 **UN GIORNO IN CAMPAGNA: I MACCHERONI AL SUGO D'OCA**
Ass. Professionale Cuochi Italiani
ore 18.00 **CUOCHI A PUNTINO... NON CI PASTA MAI**
Università dei Sapori



VENERDÌ 29 SETTEMBRE
ore 16.00 **CUOCHI A PUNTINO... NON CI PASTA MAI**
Università dei Sapori
ore 18.00 **UN PRIMO DAL SAPORE ESOTICO: IL COUS COUS**
Martino



SABATO 30 SETTEMBRE
ore 11.00 **LA PASTA RIPIENA: I CAPPELLACCI AL PECORINO DI FOSSA**
Chef Fabrizio Spera - Resort Castello di Gallano
ore 16.30 **LA TRADIZIONE DI AMATRICE: GLI GNOCCHI RICCI**
Ass. Amatriciana Qualità Italiana
ore 18.00 **PASTA E FAGIOLI ALLA TOTÒ tratto dal libro Totò mio padre**
L. De Curtis - Fertitecnica Colfiorito



DOMENICA 1 OTTOBRE
ore 11.00 **IL TORTELLO MANTOVANO**
Risosteria Mantovana
ore 16.30 **LA PASTA DELLA DOMENICA: PASTA FRESCA**
Pastificio la Montanara
ore 18.00 **UN PRIMO RICCO DI SALUTE & OMEGA 3**
Farina Intera
ore 20.00 **UNA DOMENICA AL LAGO:**
RISOTTO ALLA CREMA DI PISTACCHI E TINCA AFFUMICATA
Ass. Prof. Cuochi Italiani



CONVEGNI E SEMINARI

Approfondimenti tematici

CONVEGNI

VENERDÌ 29 SETTEMBRE
ore 10:00

A TAVOLA CON LE "ERBETTE SELVATICHE"

Aspetti botanici, salutistici e gastronomici del WEPFOOD
Organizzato da: *Ass. Enogastronomica "I Sapori dell'Antico Borgo"*,
in collaborazione con *Università di Perugia presso Taverna Rione Badia*

ore 11:00

LO SPORT E' SERVITO / ATTIVITÀ SPORTIVA E ALIMENTAZIONE

Promosso da: *Epta/Confcommercio in collaborazione con il Patrocinio del CONI Comitato Regionale Umbria - Presso Ridotto Auditorium San Domenico*

ore 17:00

CONFERENZA DI PRESENTAZIONE DEL PROGETTO FASCIA OLIVATA ASSISI - SPOLETO

Organizzato da: *Comune di Foligno Assessorato Sviluppo Economico Presso Palazzo Candiotti*

SEMINARI AFAM, AIC

TAVERNA RIONE PUGILLI

GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE
ore 16:00

A TAVOLA CON IL DIABETE

Monni Antonella - *Nutrizionista presidio diabetologia Ospedale San Giovanni Battista Foligno*

VENERDÌ 29 SETTEMBRE
ore 15:00

MANI IN PASTA

Show cooking con lo chef Marcello Ferrarini
(numero chiuso max 30 persone prenotazioni Afam 2 tel. 0742 350469)

ore 17:00

CELIACHIA E DIETA SENZA GLUTINE

"**La celiachia**" - Dott.ssa Eleonora Gherardini Gastroenterologa Pediatria struttura ospedaliera San Giovanni Battista Foligno
"**La terapia: la corretta dieta senza glutine**" Dott.ssa Valentina Ricci Dietista AIC Umbria.
Introduce e coordina: Samuele Rossi Presidente AIC Umbria

SABATO 30 SETTEMBRE
ore 16:00

MANGIARE DI CUORE

Dr.ssa Patrizia Bosi Medico Nutrizionista; Dr Gianluca Savarese
Medico Chirurgo unità cardiologia ospedale San Giovanni Battista Foligno

DOMENICA 1 OTTOBRE
ore 16:00

RICETTE DI BELLEZZA - L'ANTINVECCHIAMENTO A TAVOLA

secondo il dermatologo Dr Giulio Franceschini Medico specialista in dermatologia Direttore sanitario di Villa Salus Medical Skin & Antiaging Center

ENTERTAINMENT

Per il palato & per la mente

SPETTACOLI ED INTRATTENIMENTO

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

Gli show dei grandi chef, gli esilaranti sketch dei comici più amati e le note più vivaci della musica italiana, all'insegna del gusto e del divertimento. *Ingresso libero.*

GIOVEDÌ 28 ore 19:00 **SALUTO DELLE AUTORITÀ** - Cerimonia inaugurale
ore 20:00 **LIBRI DI GUSTO** - "Sano vegano Italiano" con Chiara e Red Canzian
ore 22:00 **FRANCESCA REGGIANI** - Cabaret Show



VENERDÌ 29 ore 16:00 **A FRIGORIFERO APERTO** - Show Cooking
Ass. Prof. Cuochi Italiani
ore 18:00 **PASTA E CIOCCOLATO..UN'INSOLITA COMBINAZIONE**
Show Cooking - chef Fabrizio Rivaroli
ore 20:00 **LIBRI DI GUSTO** "Con un poco di zucchero la pillola va giù"
con Franco e Luciana Chianelli
ore 22:00 **GIANLUCA FUBELLI** - "Cabaret show da "Colorado"



SABATO 30 ore 12:00 **EMOZIONI VEGAN IN PADELLA** - Show Cooking
chef Emanuele Dibiasi - Università dei Sapori
ore 16:00 **A FRIGORIFERO APERTO** Show Cooking
Ass. Prof. Cuochi Italiani
ore 20:00 **GIANFRANCO VISSANI** - Show Cooking
ore 21:00 **PREMIAZIONE 150 ANNI DI ATTIVITÀ**
Pastificio Masciarelli
ore 22:00 **LA IENA DEL DON MATTEO**
con Pietro Pulcini e Simone Montedoro



DOMENICA 1 ore 12:00 **A FRIGORIFERO APERTO A.P.C.I**
ore 15:00 **P-FUNKING BAND** - Live Music (Spettacolo itinerante ore 17,00)
ore 16:00 **PRIMO PIATTO...PRIMO AMORE** - Show Cooking
chef F. Rivaroli e chef C. D'amico
ore 22:00 **LOLA SWING** - Live Music



"JEKYLL & HYDE" musical - Venerdì 29 - ore 21:45 Auditorium San Domenico - *Spettacolo di Beneficenza*

WINNER ARENA SPORT & BENESSERE

Esibizioni e prove sportive

ESIBIZIONI E PROVE SPORTIVE GRATUITE

PIAZZA SAN DOMENICO

GIOVEDÌ 28/VENERDÌ 29	ore 15:00 / 22:00	PROVE E RADUNI SPORTIVI <i>Atletica/Equitazione/Fitness/Danza/Nordik Walking</i>
SABATO 30	ore 08:30 / 19:00	CONSEGNA PETTORALI mezza maratona - massaggi sportivi
	ore 08:30	RADUNO BIKE/RUN
	ore 11:30	SEMINARIO - "Corro dunque sono"
	ore 17:45	PACE MAKER - Presentazione
	ore 18:30	TOP RUNNERS - Presentazione
	ore 20:30	CONCERTO "900 SWING ITALIANO"

MEZZA MARATONA DEI PRIMI D'ITALIA

DOMENICA 1 OTTOBRE

Gara Agonistica Nazionale di 21,097 km
promossa da Atletica Winner Foligno.

Corri - Ammira - Degusta
Info: www.mezzamaratonafoligno.it

ATLETICA WINNER FOLIGNO

ore 15:30/20:00 **ESIBIZIONI ARTI MARZIALI**

ore 8:00 **RADUNO MEZZA MARATONA**

ore 9:30 **PARTENZA** Via Madonna delle Grazie
(200.m dal Villaggio)

Info e programma completo su www.mezzamaratonafoligno.it



UN PIZZICO DI SALUTE

Alimentazione, salute e benessere

APPUNTAMENTI E SEMINARI

RIDOTTO AUDITORIUM SAN DOMENICO

Idee e cultura sposano i primi piatti per nutrire il benessere del corpo e della mente. Appuntamenti con medici, professionisti ed esperti in ambito di salute e benessere. Calendario completo su www.iprimiditalia.it

In collaborazione con



Main Sponsor



specialisti prevenzione

BOUTIQUE DELLA PASTA

L'atelier del gusto

BOUTIQUE DELLA PASTA

CORTE PALAZZO TRINCI

Ingresso libero

La buon pasta italiana protagonista.
Esposizione e vendita delle migliori paste artigianali di qualità.



ESPOSITORI

- » ABA (PG)
- » ANTICA MACCHERONERIA (AV)
- » ANTICO PASTIFICIO UMBRO (PG)
- » ANTICO PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI (LE)
- » ANTICO PASTIFICIO ROSETANO - VERRIGNI (TE)
- » BONTA' DEL CONVENTO (TR)
- » DALLA COSTA (TV)
- » FARINA INTERA (PC)
- » FIORDIMONTE (AN)
- » IL RE DELLA PASTA DI GRAGNANO (NA)
- » LA PASTA DI ALDO (MC)
- » MAROTTA CONSERVE (NA)
- » MASCOLO - PASTAI DI CICCIANO (NA)
- » MOLINI DEL PONTE (TP)
- » PASTA ALICA (PZ)
- » PASTA D'ALBA (CN)
- » PASTA DI CANOSSA (FE)
- » PASTA LA MONTANARA (AV)
- » PASTA MARTELLI (PI)
- » PASTA MICHELE PORTOGHESE (FI)
- » PASTIFICIO ARTIGIANALE FABBRI (FI)
- » PASTIFICIO ARTIGIANALE LEONESSA (NA)
- » PASTIFICIO CARAZITA (BT)
- » PASTIFICIO CATERINA (PZ)
- » PASTIFICIO DEI CAMPI (NA)
- » PASTIFICIO DI LULLO (PE)
- » PASTIFICIO F.LLI DE LUCA (CH)
- » PASTIFICIO F.LLI SETARO (NA)
- » PASTIFICIO MASCIARELLI (AQ)
- » PASTIFICIO PIRRO (CS)
- » PASTIFICIO PMC (BA)
- » RUSTICHELLA D'ABRUZZO (PE)
- » VALLE DEL GRANO (EN)
- » ZANIER - SAPORI ANTICHI (UD)



IL FESTIVAL IN ANTEPRIMA

**CENA DI GALA
CON IL DAVID
DI MICHELANGELO**

**Mercoledì 27/09
ore 20,30**

Una serata magica,
in un luogo unico,
con finalità benefiche.
Tre ingredienti speciali
arricchiti da una
"sorpresa artistica".

Ex Chiesa dell'Annunziata
Via Garibaldi, 153/a Foligno
Costo della cena 50,00 Euro
Una parte dell'incasso sarà
devoluto in beneficenza.

Prenotazione Obbligatoria
Presso Info Point Foligno

MOSTRE & MERCATI

Le migliori produzioni

LA BOUTIQUE DELLA PASTA

CORTE PALAZZO TRINCI

La buon pasta italiana protagonista. Esposizione e vendita delle migliori paste artigianali di qualità.
Ingresso libero



LE ECCELLENZE DEL GUSTO

PIAZZA MATTEOTTI

Esposizione e vendita dei prodotti alimentari nazionali tipici a marchio protetto.
Ingresso libero



MERCATO DELLE TIPICITÀ LOCALI

CORTE PALAZZO CANDIOTTI

Esposizione e vendita di prodotti enogastronomici tipici locali.
Ingresso libero



GLUTEN FREE

VILLAGGIO GLUTEN FREE

Esposizione e vendita di prodotti senza glutine, tra gusto e salute.
Ingresso libero



ODORI & SAPORI

CORTE PALAZZO TRINCI

Esposizione e vendita di piante aromatiche e spezie.
Ingresso libero



I PRIMI D'ITALIA JUNIOR

Tutto il gusto di essere bambini

ATTIVITÀ E MINI CORSI

CHIOSTRO SAN DOMENICO

Uno spazio "formato baby" dove partecipare ad attività ludiche e di animazione per apprendere, tra gioco e didattica, informazioni utili a sviluppare sane abitudini alimentari.
Ingresso libero.

area Junior
mentre i più piccoli giocano...



LABORATORI MANI IN PASTA per bambini in età scolare
Attività di manipolazione prodotto per scoprire i principi di una sana e corretta alimentazione e cimentarsi nella realizzazione della pasta fresca. *Prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti - Ingresso libero*

AREA GIOCO E INTRATTENIMENTO

Un ricco calendario di attività ludiche, di animazione ed intrattenimento.
In collaborazione con Cooperativa l'Albero Magico di Foligno

area genitori
i più grandi si informano



PERCORSI FORMATIVI PER GENITORI

Incontri e lezioni interattive con esperti, educatori e consulenti in tema di aspetti pedagogici e nutrizionali.
Ingresso libero

Promosso e finanziato da



CASSA DI RISPARMIO DI FOLIGNO

In collaborazione con



partner tecnici



Programma

Giov. 28 Settembre
ore 16 > Le Tagliatelle
ore 18 > Gli Gnocchi

Sab. 30 Settembre
ore 15 > Le Tagliatelle
ore 17 > La Pasta colorata
ore 19 > Gli Gnocchi

Ven. 29 Settembre
ore 16 > La Pasta colorata
ore 18 > Le Tagliatelle

Dom. 01 Ottobre
ore 10 > Le Tagliatelle
ore 12 > Gli Gnocchi
ore 15 > La Pasta colorata
ore 17 > Le Tagliatelle
ore 19 > Gli Gnocchi

Le attività dell'Area Junior sono strutturate per bambini in età scolare (5-11 anni).

CON IL PATROCINIO E CONTRIBUTO DI



SPONSOR ISTITUZIONALI

MAIN SPONSOR



SPONSOR



PARTNER



PARTNER TECNICI



info@adcomm.it

www.vrel.it

f Adcomm srls



Progetto Produzione Vendita macchine taglio incisione marcatura Laser CNC e WaterJet

M.A.S. INCISORIA PREMIAZIONI LAVORAZIONI LASER

VREL

Laser & CNC Equipments & Solutions

Manlio Maurizi 389 242892 Amministr. 0742 620011

Roberto Verdi 335 5346264 info / promo 388 1911798

ADCOMM srls Via Orvieto, 19 - 06039 Matigge di Trevi (PG)



iprimi
d'ITALIA[®]

www.iprimiditalia.it



#IPRIMIDITALIA



ORGANIZZAZIONE: EPTA / CONFCOMMERCIO UMBRIA - Tel. 075.5005577 - WWW.EPTAEVENTI.IT