



The screenshot shows the website interface with a navigation bar, search bar, and a featured article. The article title is 'INFIORATE SPELLO, AL VIA LE ISCRIZIONI PER CORSI E CONCORSI A TEMA FLOREALE'. Below the title is a photo of a street scene with a large floral banner and people. To the right of the photo is the article text. Further right is a 'RISPONDI AL SONDAGGIO' section with a list of candidates for Mayor of Perugia.

INFIORATE SPELLO, AL VIA LE ISCRIZIONI PER CORSI E CONCORSI A TEMA FLOREALE

Published On 3 maggio 2014 » 42 Views» **Eventi**

0 stars

Registrati to vote!



SPELLO – In attesa del prossimo appuntamento delle infiorate di Spello, il 21 e 22 giugno, sono aperte le iscrizioni ai corsi e concorsi che faranno da cornice all'evento clou dedicato al Corpus Domini.

Nel programma della settimana più colorata dell'anno che l'Associazione degli infioratori sta mettendo a punto, i fiori torneranno ad essere protagonisti non soltanto nelle strade e nelle case ma anche in cucina e nell'arte pasticceria del cake design con corsi e concorsi rivolti a grandi e piccini.

I corsi sono aperti a tutti coloro che vorranno scoprire quali sono tra i fiori commestibili che ci circondano quelli più adatti a creare gustosi e colorati piatti freddi, dagli antipasti alle insalate di pasta o riso, quelli che si abbinano meglio con il pollo e il tacchino, quelli ideali per farcire e profumare arrosti di vitello e quelli che uniti a ricotta, frutta e gelatine sono capaci di rendere speciale qualsiasi dessert, dal tortino tiepido al semifreddo.

Geranio, girasole, margherita, calendula, rosa... La varietà dei fiori utilizzabili in cucina è ampia, basta solo imparare a conoscerli e a lavorarli per vivacizzare e rinnovare anche i menu quotidiani... I corsi di cucina floreale (3-4 ore con degustazione finale dei piatti preparati) si svolgeranno nella taverna degli infioratori sotto la guida dell'esuberante Roberto Sebastianelli, lo chef campione del mondo che nel 1998 portò nelle Marche la "Culinary World Cup" e titolare del ristorante "Fiorfni" di Ostra Vetere in provincia di Ancona.

Dal primo maggio i corsi di cucina floreale (dal 16 al 19 giugno) e quelli di flower cake design (14-15 giugno 2014) possono essere già

prenotati telefonicamente (0742-301146 begin_of_the_skype_highlighting 0742-

301146 GRATIS end_of_the_skype_highlighting) oppure tramite email (info@infioratespello.it). I corsi di cucina a base di fiori e di flower cake design sono tra le attività più gettonate anche nei pacchetti turistici proposti nel 2014 da Let's Travel s.r.l

(www.dreavel.com booking@dreavel.com, tel. 0744.1980233, 388.3206074) per celebrare l'evento più sentito e radicato nella città di Spello nei due weekend del 13-15 giugno e 18-22 giugno; mentre gli appassionati di fotografia potranno entrare nel vivo della manifestazione e godere di un punto di vista privilegiato partecipando al workshop fotografico delle infiorate (20-22 giugno): un corso pratico teorico di fotografia di 72 ore, realizzato in collaborazione con Click in Umbria e la fotografa Joh Zero (tel. 339.1484480 – clickinumbria@gmail.com).

Inoltre, c'è tempo ancora fino al 31 maggio per partecipare al concorso annuale di ricamo "Il fiore ricamato": una tradizione antica che, attraverso pazienza e abilità manuali continua ad esprimere l'amore per il bello come elemento di aggregazione tra vecchie e nuove generazioni.

Per l'anno 2014 i concorrenti potranno sviluppare su libera scelta del tessuto, del filato, del colore e delle tecniche esecutive una composizione floreale a tema "il volto di Cristo fratello", un invito a vedere nell'altro un fratello per riuscire a costruire una vera pace per l'umanità. Il concorso è aperto a tutti e ogni partecipante potrà presentare un solo lavoro. Il manufatto dovrà misurare cm 30x30. Il lavoro dovrà pervenire entro il 31 maggio 2014 a mezzo raccomandata a Picchiotti Giovanna, via P.S. Fagotti, 12/A – 06038 Spello (PG), unitamente alla scheda esplicativa. La premiazione avverrà domenica 15 giugno 2014