

<http://www.spellooggi.it/cronaca/weekend-con-il-fiore-in-bocca-2886/>

UMBRIAJOURNAL   ASSISOGGI   PONTEOGGI   BASTIAOGGI   BETTONAOGGI   CASSIBILE.COM   CONTATTI   ADMINISTRATOR

Spello

Oggi

Direttore Marcello Migliosi

BREAKING NEWS   CULTURA »   ECONOMIA »   GALLERY   POLITICA »   REDAZIONE   RELIGIONI »   SCIENZA   SPORT

## Primo weekend con... il fiore in bocca!

📅 12 giugno 2014  
 📰 [Breaking News](#)  
 📅 [Eventi & Spettacoli](#)  
 💬 [No comments](#)  
 ✎ [Modifica](#)



Le artistiche infiorate del Corpus Domini sono alle porte e, in attesa dell'emozionante notte dei fiori di sabato 21 giugno, la città di Spello entra nel clima festoso dell'evento dando il via alle prime iniziative a tema squisitamente floreale.

Sabato 14 giugno, dopo l'apertura del Museo delle Infiorate e il vernissage della mostra pittorica "Petali di luce" di Stefano Chiacchella e Ferruccio Ramadori a cura di Guido Buffoni (ore 18, Sala delle Volte Palazzo Comunale), gli infioratori si riuniranno in piazza della Repubblica (ore 21) per la tradizionale festa della capatura dei fiori "M'ama non m'ama", aperta anche ai visitatori, con musica dal vivo e un maxi-schermo per trasmettere dalla mezzanotte la partita dei Mondiali di calcio 2014 Inghilterra-Italia. Per la cena inoltre (ore 20) riapre l'inedita Taverna degli Infioratori che fino al 22 giugno proporrà menu a base di fiori sapientemente cucinati dall'esuberante Roberto Sebastianelli, lo chef campione del mondo (nel 1998 portò nelle Marche la "Culinary World Cup") titolare del ristorante "Fiorfri" (Ostra Vetere, An) interamente dedicato alla cucina di cibi tradizionali accompagnati da fiori.

In taverna ogni giorno sarà possibile scegliere tra le tante pietanze cucinate con i fiori o affidarsi ai menu degustazione consigliati quotidianamente dallo chef (tutti da euro 25,00 menu completo, euro 20 senza primo o secondo). E per chi vuole approfondire la conoscenza e l'utilizzo dei fiori in cucina ci sono anche appositi corsi culinari che si svolgeranno da lunedì 16 a giovedì 19 giugno, dalle ore 10 alle ore 13,30 con degustazione finale dei piatti preparati. Info e prenotazioni allo 0742-301146 e [info@infioratespello.it](mailto:info@infioratespello.it).

Spazio anche alla seconda edizione di cake design a tema rigorosamente floreale "Torta in fiore". L'iniziativa prevede una serie di corsi per adulti e bambini per imparare a creare tanti dolci in fiore, dalle torte ai biscotti fino ai cupcake, e un vero e proprio concorso. I corsi si svolgeranno nella taverna degli infioratori e dopo la votazione della giuria tecnica (domenica 15 giugno) la giuria popolare potrà dare la sua preferenza tramite i "Like" di Facebook. La migliore "Torta in fiore" sarà premiata domenica alle ore 17,45 nella Sala dell'Editto del Comune di Spello, dopo la dimostrazione pubblica di cake design "Fiori in ghiaccia" a cura di Cinzia Maturi. Info e prenotazioni al 347-2929677.

E' sempre per domenica pomeriggio l'appuntamento con la premiazione dell'ottavo concorso di ricamo a mano "Il fiore ricamato" e con l'inaugurazione (chiesa di San Michele Arcangelo, via Consolare, ore 18,30) della mostra delle opere del primo Corso d'Arte Junior della Fondazione Marchionni. Interverranno il professor Alberto D'Atanasio e Mons. Mario Sensi.

**LA TAVERNA**  
 Nei giorni 14-17-20 giugno lo chef consiglia il menu Calendula (insalatina di misticanza e fiori con rotolo di tacchino alle rose, tagliatelle ai fiori con salsa alle rose, lombetto di suino farcito con calendula, ginestra e finocchietto, contorno di patate alla salvia e fiori, semifreddo di carota e garofano); menu Girasole il 19 giugno (sgombro marinato con lattuga ascolana geranio e pesca, gnocchi di polenta con carbonara di tagete e pancetta croccante, salamino di tacchinella e pollo con fiori di timo e salsa di fiori, contorno di giardinetto di verdure, tortino di mele e geranio); menu Rosa il 16-22 giugno (foglioline di suino con purea di fave, melissa e insalatina di cimette e fiori, canne d'oro ai fiori di borragine con salsa ai fiori, punta di vitellone farcita alle rose, contorno di patate e zucchine alla menta, gelatina di cocomero e fiori di basilico) e menu Fiordaliso il 15-18-21 giugno (foglioline di suino con purea di fave e melissa, insalatina di cimette e bouquet di fiori, canne d'oro farcite con salsa mille fiori, salamino di tacchinella e pollo ai fiori di timo e salsa fiorita, giardinetto di verdure, tortino alla mela e geranio). In alternativa menu alla carta. Euro 25,00 il menu completo, euro 20 senza primo o secondo.

**TORTE IN FIORE, FLOWER CAKE DESIGN**  
 Sabato 14 giugno: Ore 14.30-19.30 "Brush embroidering e fiori - ghiaccia reale e pasta di gomma" (è più facile farlo che pronunciarlo N.d.r.), corso di cake design per adulti con Cinzia Maturi. Ore 15.00-18.00 "Biscotti e fantasia" corso di cake design per bambini con Isabella Gaudino  
 Domenica 15 giugno: Ore 9.30-13.00 "Magnolia" corso di cake design per adulti con Nadia de "Le torte di Nadia". Ore 14.30-18.00 "Biscus" corso di cake design per adulti con Nadia de "Le torte di Nadia". Ore 1.00-18.00 "Cupcake in fiore" corso di cake design per bambini con Isabella Gaudino.

Search

**PUBBLICITÀ**



**EVENTI A SPELLO**

giugno						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	1	2	3	4	5	6
2013			2014		2015	

**PUBBLICITÀ**



Vision Ottica  
Freddio

Bastia Umbra (PG)  
Via Firenze, 31 - 06083  
Tel. / Fax 075-8000344  
[www.otticafreddio.it](http://www.otticafreddio.it)

**PUBBLICITÀ**

BA.TA AUTO



Das Auto.

Le tue vacanze al meglio?

**PUBBLICITÀ**



