

<http://www.trgmedia.it/notizia/Infiorate-di-Spello-tutto-232-pronto-per-il-primo-weekend-di-colori/64265/news.aspx>


salvatore Castellani, organizzati nell'arco di un'intera giornata dalla Gubbio Ciclismo Mocaiana T

Home Notizie Video TRG Live Forum RGM Contatti

Infiorate di Spello: tutto è pronto per il primo weekend di colori

Infiorate di Spello: tutto è pronto per il primo weekend di colori. Appuntamento sabato dalle ore 21. Prima l'apertura del Museo delle Infiorate e il vernissage della mostra "Petali di luce".



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 "Fiorfrù" (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. Spazio anche alla seconda edizione di cake design a tema rigorosamente floreale "Torte 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.

Foligno/Spoletto
12/06/2014 09:38:00
Redazione



Clicca qui per la Diretta

CERI 2014

DAL FORUM
Basta con i grandi successi !11/06/2014 08:13 by
Diretta Ceri 201421/05/2014 00:33 by
presentazione18/05/2014 10:13 by
Inserite qui i vostri commenti alla Festa dei Ceri 201315/05/2014 20:01 by

UTENTI ONLINE: 182




NEWSLETTER TRGMEDIA

Iscriviti ora

TWITTER

Tweets Follow

 TrgMedia @TrgMedia 4 Dec 12
Prova inserimento messaggio
Expand

Load More