

A Spello hanno preso il via le prenotazioni alle lezioni
Corsi di cucina e cake design floreale
 per aspettare in allegria le Infiorate



I fiori in cucina
 Utilizzo, abbinamenti e tanto altro ancora nelle speciali lezioni

► **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. 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 "Fiorfri" 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) oppure tramite email (info@infioratespello.it). ◀