

A Spello in piazza per la tradizionale capatura
Infiorate, la festa comincia
 tra degustazioni a tema
 esposizioni e corsi



Infiorate di Spello Primo weekend con... il fiore in bocca tra mostre, degustazioni e curiosi laboratori

► **SPELLO**

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. Domani, 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, aperta anche ai visitatori, con musica dal vivo e un maxi-schermo per trasmettere dalla mezzanotte la partita d'esordio degli Azzurri ai mondiali di calcio. 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"). In taverna ogni giorno sarà possibile scegliere tra le tante pietanze cucinate con i fiori o affidarsi ai menu

degustazione consigliati quotidianamente dallo chef. 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 cupcakes, 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, 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 e con l'inaugurazione (chiesa di San Michele Arcangelo ore 18,30) della mostra delle opere del primo corso d'arte junior della Fondazione Marchionni. Interverranno il professor Alberto D'Atanasio e monsignor Mario Sensi. ◀

36 Venerdì 13
Giugno 2014CORRIERE
DELL'UMBRIA

Foligno



Non solo tuffi,
in varie
strutture
spazio
alle iniziative
legate
al benessere

Non solo tuffi
Molte strutture
propongono anche
iniziative e corsi
legati al benessere

Montefalco, "study visit" sul vino per scoprire i segreti del marketing

► MONTEFALCO

Marketing e promozione di prodotto mediante le reti. È il titolo dello "study visit" organizzato dal Consorzio tutela vini Montefalco, Sistema Museo e il Gal sud est barese. I lavori inizieranno oggi alle 15 nel museo di San Francesco con gli interventi delle autorità. Domani alle 10 la azienda Arnaldo Caprai presenterà "I progetti di marketing e promozione del Sagrantino di Montefalco. L'esperienza dell'azienda Caprai", mentre alle 15 la azienda Antonelli San Marco illustrerà "Il movimento del turismo del vino: azioni, attività e risultati". Domenica alle 10 la Tenuta Castelbuono-Azienda Lunelli presenterà "Dal trentino all'Umbria: dalla produzione del Ferrari a quello del Sagrantino di Montefalco".

A Spello in piazza per la tradizionale capatura

Infiorate, la festa comincia tra degustazioni a tema esposizioni e corsi



Infiorate di Spello Primo weekend con... il fiore in bocca tra mostre, degustazioni e curiosi laboratori

Molti gli impianti già operativi nel Folignate e c'è una ricca mappa di proposte

Relax e divertimento in piscina Tante attività per tutti i gusti

► FOLIGNO

È iniziata la stagione dei tuffi... in piscina. Nonostante l'assenza del mare, sono tante le alternative a disposizione per sentirsi in vacanza a due passi da casa. Già tutte aperte le strutture più frequentate della zona, tranne la piscina comunale gestita dall'associazione Azzurra che aprirà i cancelli domani. Dal 16 poi partiranno le tante attività in programma, tra cui il water trekking, il tapis roulant acquatico studiato per il lavoro aerobico, nonché corsi di nuoto per tutte le età, a partire dalle gestanti fino alla ginnastica dolce in acqua per gli adulti "anni d'argento" (la terza età). Il prezzo del biglietto è di 6 euro per gli adulti, 4,50 euro per i senior e i bambini fino a 10 anni, non pagano invece i bambini fino a 3 anni. Dal primo giugno è partita la stagione estiva anche per la piscina del centro sportivo "Panda", aperta tutti i giorni dalle ore 9 alle ore 20 al costo di 6 euro per gli adulti e 4 euro per i bambini, 4 euro per gli adulti che si reano in piscina dopo le 14 (soltanto durante i giorni infrasettimanali). Oltre alla zona ristoro, quest'anno la struttura mette a disposizione di bambini anche un parco gonfiabile. Sempre per i più piccoli è organizzato un



Relax e allegria in piscina. Tante le opportunità per trascorrere giornate di divertimento nelle strutture folignate, la maggior parte già operative

campus estivo che comprende corsi di nuoto, tennis, ginnastica e lezioni di inglese. Apertura il primo giorno di giugno anche per la piscina esterna del Flex Village che quest'anno mette a disposizione un vero e proprio villaggio balneare: 5 servizi per adulti, una spiaggia con sabbia marina, un altro servizio e un fungo a fontana per i bambini, tappeti elastici e campi da beach volley, tennis e calcio. La struttura è aperta

dalle ore 9 alle ore 19 tutti i giorni e il prezzo del biglietto oscilla da 9 ai 12 euro (nei giorni festivi), sempre attivi anche i due punti di ristoro, uno dei quali mette a disposizione pietanze dietetiche e naturali. Operativa anche la piscina di Villa Candida, tutti i giorni dalle 9,30 alle 18,45 al costo di 8 euro per gli adulti, 6 euro per gli under 18, mentre i bambini sotto i 6 anni possono entrare gratuitamente se accompagnati. Dal

16 giugno partiranno i corsi di nuoto e in programma per tutta la stagione, c'è anche un corso di acqua zumba e di yoga in acqua. Fino al 20 giugno è ancora possibile usufruire degli abbonamenti stagionali (120 euro per gli adulti e 80 euro per gli under 18) che consentono l'entrata illimitata in piscina fino al 20 settembre. Attiva da sabato scorso 7 giugno invece la piscina di Trevi, tutti i giorni dalle ore 9,30 alle ore 19,30 durante la settimana, apertura anticipata alle ore 9 il sabato e la domenica. Il biglietto ha un costo di 5,50 euro per gli adulti e 4,50 euro per i bambini, è possibile inoltre usufruire dell'abbonamento per dieci entrate al costo di 42,50 euro per gli adulti e 32,50 euro per i bambini. Il baradiacente alla piscina organizza aperitivi nel tardo pomeriggio, sono inoltre in programma corsi di nuoto e lezioni di acquagym. La struttura ripropone la possibilità, sperimentata già l'anno scorso, di affittare l'impianto per eventi privati. Per la piscina di Spello invece la stagione estiva è partita il 9 giugno. La struttura è aperta dalle 9 alle 19 e anche quest'anno assicura i tradizionali corsi di nuoto e trattamenti riservati per gruppi di bambini.

Giusy Ribaudò

► SPELLO

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. Domani, dopo l'apertura del museo delle Infiorate e il vernissage della mostra pittrice "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, aperta anche ai visitatori, con musica dal vivo e un maxi-schermo per trasmettere dalla mezzanotte la partita d'esordio degli Azzurri ai mondiali di calcio. 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'uberante Roberto Sebastianelli, lo chef campione del mondo (nel 1998 portò nelle Marche la "Culinary World Cup"). In taverna ogni giorno sarà possibile scegliere tra le tante pietanze cucinate con i fiori o affidarsi ai menu degustazione consigliati quotidianamente dallo chef. 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 "like" di Facebook. La migliore "Torta in fiore" sarà premiata domenica alle ore 17,45 nella Sala dell'Editto del Comune, dopo la dimostrazione pubblica di cake design "Fiori in ghiaccia" a cura di Cinzia Mutun (info e prenotazioni al 347-2929677). E' sempre per domenica pomeriggio l'appuntamento con la premiazione dell'ottavo concorso di ricamo a mano e con l'inaugurazione (chiesa di San Michele Arcangelo ore 18,30) della mostra delle opere del primo corso d'arte junior della Fondazione Marchionni. Intervengono inoltre il professor Alberto D'Atanasio e monsignor Mario Sensi.

A Trevi rilettoni sulla donazione degli organi

► TREVÌ

Oggi alle 11 in Comune a Trevi rilettoni sul progetto promosso da Regione, Anci Umbria e Cnt "Una scelta in comune" al fine di promuovere la possibilità di esprimere la volontà sulla donazione organi e tessuti nella carta di identità. Trevi è abilitato dal Centro nazionale sangue a raccogliere tali consensi. Saranno presenti, tra gli altri, il sindaco Bernardino Sperandio, l'assessore Stefania Mocoli, il direttore dell'Ance Umbria Silvio Ranieri, la coordinatrice del progetto Giuseppina Maniati.

Il prestigioso riconoscimento è arrivato dal Copenhagen international olive oil awards: "Così l'eccellenza fa la differenza"

All'azienda Viola il premio per il miglior extravergine del mondo



Olio made in Foligno superstar Marco Viola dell'omonima azienda agricola ha ricevuto un importante riconoscimento a Copenhagen



► FOLIGNO

L'azienda agraria Viola di Foligno aggiunge un altro prestigioso trofeo al già nutrito medagliere. Ha infatti conquistato il premio di miglior olio extra vergine di oliva del mondo e la medaglia d'oro come per la categoria "fruttato leggero" con la selezione "Viola biologico" al Copenhagen international olive oil awards. Il concorso, alla prima edizione svolta la scorsa settimana all'hotel Skt Petri di Copenhagen, premia i migliori oli extra vergine di oliva del mondo e il cui obiettivo è promuovere tra i consumatori e i ristoratori del Nord Europa i benefici di questo alimento principe della dieta mediterranea. Una gara appassionante che ha visto in competizione 12 Paesi con 125 campioni di olio all'esame di una giuria altamente qualificata. "Un primato meritatissimo che non sor-

prende - commenta il presidente della Provincia di Perugia, Marco Vinicio Guasticchi - conosco e apprezzo l'azienda Viola che da sempre porta alto nel mondo il nome dell'Umbria valorizzando al massimo la filiera tradizione-territorio-innovazione. Una formula vincente che dimostra con quanta passione i nostri imprenditori sanno valorizzare le proprie radici che risultano vincenti in un mondo globalizzato dove la qualità e l'eccellenza fanno la differenza. Sono certo - conclude Guasticchi - che il palmares di questa impresa si arricchirà di altri prestigiosi premi. Come Provincia avrà il piacere nei prossimi giorni di incontrare Marco Viola per consegnargli un riconoscimento a nome della nostra comunità, fiera di annoverare tra i suoi concittadini imprenditori di grande successo".