



WEEKEND

feste SAGRE & RASSEGNE | 35

# Infiorate di Spello, l'anteprima

## Si inizia con i corsi di cake design, le mostre e l'apertura della taverna

**Spello**  
**T**utto pronto per le infiorate del Corpus Domini a Spello che si terranno sabato 21 giugno. In attesa del grande evento, che ogni anno richiama visitatori anche da fuori regione, **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 in piazza della Repubblica), 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 maxischermo per trasmettere dalla mezzanotte la partita dei mondiali di calcio Italia-Inghilterra. Inoltre, alle 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 "Fiorfi" (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



Creazione di un piatto a base di fiori

chef (tutti da euro 25 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, dalle 10 alle ore 13,30 con degustazione finale dei piatti preparati. Info e prenotazioni allo 0742-301146 e

info@infioratespello.it.  
**Cake design**  
 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

Dalle 15 alle 18 - "Biscotti e fantasia" corso di cake design per bambini con Isabella Gaudino

**Domenica**  
 Dalle 9.30 alle 13 - "Magnolia", corso di cake design per adulti con Nadia de "Le torte di Nadia".

Dalle 14.30 alle 18 - "Ibiscus" corso di cake design per adulti con Nadia de "Le torte di Nadia".

Dalle 15 alle 18 - "Cupcake in fiore", corso di cake design per bambini con Isabella Gaudino.

**I menu del giorno in taverna**  
 Domani, il 17 e il 20 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, gnocchetti 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 e 22 giugno (foglioline di suino con purea di fave e melissa, insalatina di cimette e fiori, canne d'oro ai fiori di borragine con salsa ai fiori, punta di vitello-

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.

**Domani**  
 Dalle 14.30 alle 19.30 - "Brush embroidering e fiori corso di cake design per adulti con Cinzia Maturri.

farcita alle rose, contorno di patate e zucchine alla menta, gelatina di cocomero e fiori di basilico) e menu Fiordaliso domenica, il 18 e 21 (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.

**WEEKEND** feste SAGRE & RASSEGNE | 35

### Infiorate di Spello, l'anteprima

Si inizia con i corsi di cake design, le mostre e l'apertura della taverna

**T**utto pronto per le infiorate del Corpus Domini a Spello che si terranno sabato 21 giugno. In attesa del grande evento, che ogni anno richiama visitatori anche da fuori regione, **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 in piazza della Repubblica), 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 maxischermo per trasmettere dalla mezzanotte la partita dei mondiali di calcio Italia-Inghilterra. Inoltre, alle 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 "Fiorfi" (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

**Di petalo in petalo e laboratori per bimbi per San Luigi Gonzaga**

**Gubbio, le delizie di "Gusta il centro"**

**Vintage, artigianato e artigianato**