

<http://www.umbriajournal.com/arte-e-cultura/eventi/infiorate-di-spello-kick-off-venerdi-27-maggio-201881/>

The screenshot shows the UmbriaJournal website interface. At the top, there's a navigation menu with categories like NOTIZIE, CULTURA, ECONOMIA, ISTITUZIONI, ISTRUZIONE, POLITICA, RELIGIONI, SOCIALE, SANITÀ, SPORT, CONTATTI, and UMBRIA JOURNAL TV. Below the menu is a news ticker with the headline: "[27 maggio 2016] La Marathon Perugia vince la prima prova delle bocce - PERUGIA". The main article is titled "Infiorate di Spello, Kick-off venerdì 27 maggio" and features a sub-headline "PRIME TENSOSTRUTTURE E MENU FLOREALI NELLA TAVERNA DEGLI INFIORATORI". A search bar is visible on the left and right sides. On the right, there's an advertisement for "I TESORI DELLA FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI PERUGIA".

Infiorate di Spello, Kick-off venerdì 27 maggio

PRIME TENSOSTRUTTURE E MENU FLOREALI NELLA TAVERNA DEGLI INFIORATORI

[26 maggio 2016](#) [Arte e cultura](#), [Eventi](#), [spellooggi](#) [0](#)



Infiorate di Spello, Kick-off venerdì 27 maggio

Venerdì 27 maggio si alza il sipario sul weekend delle infiorate di Spello. il **Kick Off 2016** è in programma alle ore 20 con il **montaggio delle prime tensostrutture in una Piazza Kennedy completamente rimessa a nuovo**, musica e degustazioni di "Etica", la birra ufficiale delle Infiorate di Spello prodotta dal Microbirrificio artigianale DieciNove.

Nel complesso di Santa Maria Maggiore apre inoltre la **Taverna degli Infioratori con menu** a base di fiori. Ai fornelli **Roberto Sebastianelli** in persona, lo chef campione del mondo di cucina 1998-2002 che ha dedicato il suo ristorante "Fiorfri" (Ostra

Vetere, An) interamente alla cucina di cibi tradizionali accompagnati dal profumo, dal colore e dal fascino dei fiori, tutti di produzione propria e coltivati con la consulenza di esperti botanici. La taverna, aperta fino a domenica a pranzo e cena (info e prenotazioni 0742 301146), propone un'ampia scelta di primi piatti, secondi e dessert arricchiti da ingredienti floreali come calendula, borragine, rosa, melissa, geranio e tanti altri fiori commestibili e aromatici. Il Museo delle Infiorate (ore 18-21) si arricchisce di nuove espressioni artistiche floreali con una esposizione di composizioni Ikebana a cura delle maestre Chizuko Sakurai (Shizuoka) e Yuriko Dategi (Nagasaki).

Nel sabato **delle infiorate l'offerta crescerà con** musica dal vivo, visite guidate notturne ai siti d'arte e ai tappeti floreali, trenino turistico dai parcheggi e dalle aree sosta camper, mostra mercato di florovivaismo nei giardini pubblici, dimostrazioni di Ikebana... Mostre, ristoranti ed esercizi commerciali saranno aperti no stop dal sabato fino alla domenica, facendo da cornice al lavoro certosino degli infioratori e alle migliaia di visitatori che popoleranno la città nella *Notte dei fiori*.