

<http://www.pleinair.it/infiorata-spello-2018-fugace-meraviglia/>

PleinAir.it

Quattro percorsi verso una vacanza dal volto nuovo

PA la vacanza

HOME

ITINERARI

AREE DI SOSTA

AGRI-PLEINAIR

EVENTI

Speciali

• In cantina • Paese Mio • Mangiare secondo natura

30 maggio 2018

## Fugace meraviglia



Il colpo d'occhio sulle scalinate e gli stretti vicoli tortuosi è di grande impatto per chi arriva a **Spello** (PG) la mattina del **3 giugno**. Qualche scrupoloso maestro infioratore è ancora lì a dare un ultimo tocco alla sua opera ispirata a motivi religiosi. A breve i petali depositati con certissima pazienza saranno spazzati via

**30 maggio 2018**

## **Fugace meraviglia**

Il colpo d'occhio sulle scalinate e gli stretti vicoli tortuosi è di grande impatto per chi arriva a Spello (PG) la mattina del 3 giugno. Qualche scrupoloso maestro infioratore è ancora lì a dare un ultimo tocco alla sua opera ispirata a motivi religiosi. A breve i petali depositati con certosa pazienza saranno spazzati via dall'orlo della veste del vescovo, che ha il privilegio di calpestare per primo i profumati tappeti. Chi ha l'opportunità di arrivare in paese già la sera del sabato resterà colpito dall'entusiasmo e dalla grande partecipazione popolare che coronano l'Infiorata del Corpus Domini.

Nel fitto calendario di appuntamenti spiccano i menù a base di fiori da gustare alla Taverna degli infioratori in via Consolare, quest'anno gestita dal Microbirrificio DieciNove e diventata a impatto zero, in linea con la scelta etica dei suoi gestori: le tovagliette sono in carta riciclata e piatti e posate in polpa di cellulosa. Lo chef Baldassarra stupirà anche i più scettici con i suoi curiosi abbinamenti: si potrà scegliere tra l'orzotto verde alla crema di ortiche ed erbe spontanee con fiordalisi e calendule e l'orzotto rosso alla crema di barbabietole rosse begonie rose e calendule. Per secondo lo spezzatino di manzo alla curcuma con calendule o i ceci ai tageti e timo serpillone accompagnato da insalata primaverile con fiori e finocchietto selvatico. La taverna è aperta venerdì 1 giugno alle 20, sabato 2 giugno alle ore 12 e alle 20 e domenica 3 giugno dalle 12.

Lungo la prima parte del percorso delle infiorate, in via Consolare, sarà allestita un'area interamente riservata ai turisti e ai visitatori che vorranno cimentarsi nella realizzazione di un'infiorata, con il supporto costante di alcuni storici maestri del petalo, tra musica e momenti conviviali. Anche i bambini potranno realizzare nella stessa area un'infiorata tutta loro guidati dall'artista folignate Pietro Ricci, arteterapeuta in formazione capace di trasformare l'esperienza dell'infiorare in una emozione multisensoriale che unisce l'elemento creativo al gioco e alla socialità. Nel 2018 il bozzetto dell'infiorata degli adulti sarà disegnato da Roberto Santioni e quello per i piccoli, in memoria di Enrico Balestrini, un ragazzo infioratore scomparso lo scorso anno, da Vito Barraco.

Per partecipare alle fasi preliminari (raccolta e capatura dei fiori...) è richiesta la prenotazione telefonica al 339 2571653 o via email a [info@infioratespello.it](mailto:info@infioratespello.it) oppure ci si può presentare il sabato direttamente sul posto ([www.infioratespello.it](http://www.infioratespello.it)).

Vi invitiamo a condividere le foto raccolte durante l'infiorata partecipando al contest #instainfiorate.

I camper potranno sostare nel parcheggio dei campi sportivi in località Osteriaccia in Via Centrale Umbra, a quattrocento metri dal centro storico, collegato con bus navetta (tel. 0742 652876).