

**Spello** La novità di quest'anno è la Taverna degli infioratori dove saranno al lavoro due chef

# Petali non solo per comporre tappeti d'arte ma anche da gustare seduti a tavola

di **Simona Fusco**

► SPELLO - Fiori non solo da toccare, annusare e "spelatare" per creare meravigliosi tappeti floreali o da appendere per abbellire i vicoli. Ma fiori anche da gustare, assaggiare e abbinare alla cucina del territorio per creare un connubio tra i sensi. La grande novità di questa edizione dell'Infiorata è infatti l'apertura della Taverna degli infioratori in piazza della Repubblica che aprirà le sue porte domani sera e resterà aperta fino al 2 giugno proponendo menu floreali che faranno riscoprire e valorizzare le erbe e i fiori che diventeranno una sfiziosa alternativa ai condimenti tradizionali.

A coordinare la cucina sarà l'esuberante Roberto Sebastianelli, chef campione del mondo che nel 1998 portò nelle Marche la "Culinary world cup", e titolare del ristorante "Fiorfrì" (Ostra Vetere) interamente dedicato alla cucina di cibi tradizionali accompagnati dal profumo, dal colore e dal fascino dei fiori. Per completare l'offerta culinaria, Eros Ciancaleoni del "Millematti" di Assisi, "pizzorante" dal 1980, preparerà le sue pizze gourmet, anche senza glutine, con i profumi e i colori dei fiori, accompagnate da una speciale birra artigianale. Due i menu che saranno proposti: il menu Margherita con rotolino di pollo alle rose in letto di misticanza e violette, con giardi-



**Violette e rose** Due ingredienti particolari per altrettanti piatti da gustare in taverna

netto di verdure croccanti, carpaccino di suino al sambuco. Insalatina di fiori, tagliatella alle rose con salsa di lavanda, pancetta

croccante, guarnizione di rose e ciambellone alla lavanda con salsa di frutta. Il menù Girasole proporrà invece il rotolino di pollo

alle rose in letto di misticanza e violette, con giardinetto di verdure croccanti, carpaccino di suino al sambuco, insalatina di fiori, tagliatella alle rose con salsa di lavanda, pancetta croccante, guarnizione di rose, rosetta di suino e tacchino con salsa demiglace e crescione con patate al curry e salvia, insalatina di fiori, ciambellone alla lavanda con salsa di frutta. Tra le specialità anche pizza gourmet con formaggio fresco e fiori, pizza classica con ingredienti a scelta, anche senza glutine, birra artigianale ai fiori di luppolo.

#### Flower Cake Design

Le giornate di domani e domenica saranno dedicate anche ad un'altra novità legata al connubio tra fiori e dolci: il "Flower cake design", una serie di corsi ma anche un vero e proprio concorso che vedrà adulti e bambini sfidarsi a suon di torte con decorazioni sul tema floreale. Si inizia domani alle 15 con il primo corso "Le romantiche petunie" a cura di Rosaria Garzone nella taverna degli infioratori e si prosegue domenica dalle 9,30 con il corso per adulti "Minicakes in fiore" a cura di Imma Bonavoglia, e per bambini "I fiori e la coccinella zuccherina" a cura di Eleonora Mannocci. Alle 16,30 ci sarà una dimostrazione pubblica di flower cake design. Le torte rimarranno esposte per tutta la giornata di domenica in attesa della premiazione alle ore 18. ◀