

Ha vinto la folignate Federica Malvasia "per la ricchezza degli elementi floreali"

La "torta in fiore" conquista la giuria del concorso Flower cake design di Spello

► SPELLO

Più che una torta, una vera e propria opera d'arte tutta da gustare. Così **Federica Malvasia** di Foligno si è aggiudicata il primo premio del concorso Flower cake design promosso dall'associazione Le infiorate di Spello. La sua "torta in fiore" è stata scelta per "l'elevato grado di difficoltà di realizzazione e la precisione nell'esecuzione, la scelta dei colori e la ricchezza degli elementi floreali rappresentati". Seconda classificata **Mara Montanucci** "per la delicatezza e l'armonia dei colori, l'originalità nella scelta del soggetto e la fantasia espresse" e terza posizione per **Sandra Ferrari**, premiata "per l'eleganza, l'armonia e la delicatezza dello stile e la precisione dell'esecuzione". Le torte in fiore sono state valutate da una giuria composta da Guglielmo Sorci e dalle cake designer Eleonora Mannocci, Imma Bonavoglia e Rosaria Garzone. La premiazione si è svolta nella sala dell'Editto



Premiazione Federica Malvasia riceve il trofeo per il suo dolce capolavoro

del Comune di Spello con la partecipazione del presidente dell'associazione Le infiorate di Spello, Guglielmo Sorci e del sindaco Sandro Vitali. "Le torte erano molto elaborate e particolarmente suggestive - ha commentato Guglielmo Sorci - non è stato facile giudicarle, tanto che la differenza di punteggio tra tutte era molto bassa. Ringrazio le partecipanti per aver creato questi capolavori e Raffaella

Villamena che ha coordinato tutta l'organizzazione dei corsi e del concorso". Le torte rimarranno in mostra anche nei prossimi giorni all'interno del Museo dell'Infiorata, ma sono visibili anche sulla pagina facebook delle Infiorate di Spello dove è stata aperta una votazione on line attraverso i "Mi piace" che darà seguito ad una seconda premiazione il 3 giugno. ◀

Simona Fuso