

ARTE, FEDE E CULTURA ALL'INFIORATA A MONTEFIORE DELL'ASO

18 Giugno 2019



MONTEFIORE DELL'ASO - Arte e fede, natura e cultura. Il 22 e il 23 giugno i quattro "ingredienti" si incontrano e si fondono per dare vita a uno spettacolo che lascia a bocca aperta.

A Montefiore dell'Aso (Ascoli Piceno), quella dell'Infiorata del Corpus Domini è una tradizione antica, che affonda le radici sul finire degli anni '30; l'usanza è stata recuperata in chiave moderna nel 2002, diventando in poco tempo uno degli eventi più apprezzati di tutte le Marche e delle regioni limitrofe.

Alcuni particolari rendono l'Infiorata di Montefiore dell'Aso unica: innanzitutto, la lunghezza del percorso, circa 2 chilometri sui quali viene steso un immenso tappeto floreale che si articola in vari quadri. Ma anche la ricerca dei materiali è interessante e alternativa: foglie e petali di fiori tagliuzzati, petali di fiori essiccati e macinati, ma anche essenze naturali

colorate come sementi, trucioli e segature.

La manifestazione - organizzata dall'Associazione Infiorata di Montefiore dell'Aso - si articola in vari fasi: la raccolta dei fiori e lo "spelluccamento", ovvero la separazione dei petali dalla corolla e loro conservazione; la preparazione delle essenze naturali, la posa in opera dei petali e delle essenze naturali il sabato e la domenica mattina, l'Infiorata completata il primo pomeriggio della domenica e, infine, la Processione del Corpus Domini della domenica pomeriggio che passa proprio sui tappeti dai mille colori.

Anche gli alunni delle scuole del territorio saranno protagonisti dell'evento grazie al progetto "Impariamo l'Arte Effimera dell'Infiorata", che per tutto l'anno ha sviluppato la loro manualità e stimolato la loro creatività, incoraggiandoli a trasformare i loro disegni in veri e propri quadri.

Uno spazio di rilievo è dedicato alla tradizione culinaria: per il pranzo e la cena di domenica 23 giugno, la Proloco di Montefiore dell'Aso insieme all'Associazione Maialata di Montefiore dell'Aso proporranno in Piazza Risorgimento un menù tutto da gustare: la famosissima polenta nelle due varianti bianca, con il classico sugo della Maialata, e rossa, con sugo di lepre come proposto dalla Proloco e, a seguire, secondo composto da braciola, salsiccia e pomodori.

Quest'anno verrà allestita anche una seconda area ristoro, in cui troveranno posto gli stand dello street food.

Bar, ristoranti ed esercizi commerciali proporranno speciali offerte a tema, dal gelato "fiore d'estate" all'aperitivo "profumo di rosa", fino al "risotto fiorito".