

CINQUANTAQUATTRO ANNI DI INFIORATA, A CITTÀ DELLA PIEVE OMAGGIO A DA VINCI

18 Giugno 2019



CITTÀ DELLA PIEVE - Un omaggio al genio di Leonardo da Vinci a 500 anni dalla sua morte. Sarà questo il tema dominante dell'Infiorata di Città della Pieve (Perugia), organizzata dai contradaiooli del Terziere Casalino, in onore del loro Patrono San Luigi Gonzaga.

Sabato 22 e domenica 23 giugno, ad accogliere i visitatori sarà un suggestivo tappeto floreale di oltre 900 metri quadrati che partirà da Porta Sant'Agostino, percorrerà via Vannucci e terminerà ai piedi della Cattedrale, la cui preparazione va avanti da diversi mesi per la raccolta e la preparazione dei fiori da utilizzare nel momento clou della festa: i disegni che i maestri infioratori realizzeranno sono stati eseguiti dall'artista pievese **Andrea Bittarello** ma anche i ragazzi dell'Istituto Comprensivo Pietro Vannucci si cimenteranno in quest'arte antica.

Gli studenti del Liceo Italo Calvino e i ragazzi della scuola Primaria di secondo grado a indirizzo musicale della cittadina si dedicheranno all'intrattenimento musicale.

Giunto alla 54esima edizione, l'evento organizzato nella splendida cittadina umbra abbinerà fino al 23 giugno arte, spiritualità, storia, gastronomia e antiche tradizioni popolari.

I fiori, i colori, i profumi, la bellezza di quest'angolo dell'Umbria diventeranno un gustosissimo piatto da assaporare in modi diversi durante la cena "Il Gusto dei Fiori" di questa sera, martedì 18 e saranno protagonisti, domenica 23, con "L'Artigianato in fiore" la "Musica in Fiore".

Grande spazio sarà dato alla gastronomia del territorio. La Taverna del Barbacane (aperta tutte le sere ad eccezione del 20 giugno) è pronta a solleticare il palato dei propri affezionati clienti con i piatti della tradizione come le "lumache al pizzico", ovvero le chioccioline di terra servite con uno stuzzicante e segretissimo pizzico di pomodoro: una ricetta che è diventata l'emblema della taverna e che richiede un lungo lavoro di preparazione; oppure il cinghiale al dragoncello, uno spezzatino di carne di cinghiale molto ricco di aromi scelto dai palati più sofisticati, i picci, le tagliatelle, gli gnocchi e le carni cotte alla brace del camino, da sempre simbolo del punto di ristoro allestito nell'incantevole scenario degli Orti del Palazzo Vescovile.