

A close-up, soft-focus photograph of numerous pink flowers, likely ranunculus, filling the entire frame. The petals are in various stages of bloom, with some showing a gradient from light pink to a deeper magenta. The background is a blurred green, suggesting foliage.

ALASSIO
4-6 APRILE 2025

flauer

FIORI, ERBE, GUSTO
e SOSTENIBILITÀ



ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

IN PARTNERSHIP CON



CON IL PATROCINIO DI



REGIONE LIGURIA

HACKATON

10.00
Istituto Alberghiero
Giancardi Galilei
Aicardi

La sostenibilità alimentare e ambientale: un futuro in punta di forchetta

Come si fa la sostenibilità? La ristorazione può essere parte di una soluzione ad un bisogno urgente: rispettare l'ambiente e non sprecare preziose risorse. I ragazzi dell'istituto alberghiero lavoreranno in team per sviluppare progetti, per un futuro sempre più sostenibile.

Moderano **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo e **Gabriele Eschenazi**, giornalista.
Attività per le scuole secondarie del Ponente Ligure.

MASTERCLASS

10.00
Hotel Savoia

Un olio, un fiore, un frutto

Assaggio guidato di olio EVO dal profilo aromatico particolare, degustato in purezza e in abbinamento a un fiore, un frutto e un ortaggio selezionato. Un'esperienza interamente vegetale, pensata per stimolare la curiosità e ampliare la percezione dei sapori attraverso accostamenti insoliti e consapevoli. A cura della giornalista **Daniela Ferrando**.

MASTERCLASS

11.00
Hotel Savoia

La begonia, dal gin al sorbetto

Un appuntamento con **Silvia Parodi** di Taste.it ed **Emanuela Baudana** di Perleco' per esplorare il mondo affascinante delle botaniche. Dalla versatilità della begonia in cucina e nella mixology, fino alla scoperta degli aromi e delle sfumature dei botanical nel gin e nei gelati. Questa masterclass offrirà un viaggio sensoriale tra gusto, colori e creatività. Un'occasione unica per approfondire il legame tra natura e miscelazione imparando a valorizzare ingredienti inediti e sorprendenti.

4

venerdì



COOKING SHOW E DEGUSTAZIONE

12.30

Capo Caccia
(ex Sandon's
Yachting Club)

Paesaggi nel piatto

Si possono raccontare luoghi, natura e persone anche solo preparando piatti che raccontino veramente le loro storie. Un'occasione per assaggiare due piatti pieni di vita che parlano di Sicilia sud orientale, di Lago Maggiore e di Liguria.

A cura di **Riccardo Bassetti**, chef de Il Porticciolo di Laveno Mombello e **Marco Baglieri**, una Stella Michelin, chef del Ristorante "Crocifisso" di Noto.

PRESENTAZIONE

17.00

Hotel Savoia

Il "sentiero delle farfalle alassine" e l'attività outdoor 2025 di Alassio

Presentazione alla stampa e al pubblico del "sentiero delle farfalle alassine" tracciato sulle alture della città dal naturalista **Matteo Serafini** e presentazione delle attività outdoor 2025 ad Alassio con **Igor Colombi**, direttore generale della Società Partecipata Gesco Srl e **Simone Giardini**, presidente Albergatori di Alassio.

PRESENTAZIONE

17.00

Biglioteca
Renzo Deaglio

Un bouquet di gelato. Contaminazioni che fanno di buono

Presentazione del libro "Un bouquet di gelato. Contaminazioni che fanno di buono" di **Aldo De Michelis**, Mastro Gelatiere (Gelateria Perlecò - 2 coni Gambero Rosso).

DEGUSTAZIONE

18.00

Twenty7

Aperitivo show a cura di Twenty7 il Lounge bar in Riva al Mare ad Alassio

Un viaggio sensoriale attraverso la degustazione di cocktail floreali e miscelati contemporanei, ispirati ai profumi e ai sapori autentici di Liguria e Sicilia.

Un incontro tra tradizione e innovazione, dove botaniche locali e ingredienti ricercati si fondono in creazioni uniche dal gusto raffinato.

CENA

20.00

Pizzeria Italia

La pizza contemporanea e il Be!Gin Tonic

Cena a 4 mani con **Carmelo Mallia** e il pizzaiolo resident della Pizzeria Italia.

Una degustazione innovativa che esplora le potenzialità della pizza contemporanea, con impasti e topping floreali, accompagnati da vini siciliani, liguri e cocktail territoriali a cura di **Tastee.it**.

Tra i protagonisti della serata, il **Be!Gin Tonic**, un cocktail d'autore che esalta i sapori della cena con le sue note aromatiche e fresche.

Attività a pagamento. Per info e prenotazioni:
Ristorante Pizzeria Italia 0182/261352





5
sabato

9.00

Piazza della Stazione

ESCURSIONE

Butterfly Watching

Escursione guidata con il naturalista e guida ambientale escursionistica **Matteo Serafini** sulle alture di Alassio alla scoperta delle farfalle del territorio e dei fiori che le nutrono.

A livello italiano la Liguria ricopre un ruolo di grande interesse dal punto di vista naturalistico grazie alla varietà di ambienti che la caratterizzano, da quelli mediterranei a quelli alpini, e che ha portato oggi ad avere una notevole varietà di queste specie, tra cui una parte soprattutto del Ponente ligure, esclusive di questa area geografica. La loro presenza è un ottimo indicatore dello stato di salute dell'ambiente.

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria sul portale www.visitalassio.com sezione esperienze.

Per raggiungere l'inizio del sentiero dal centro città, è disponibile una navetta gratuita su prenotazione, in partenza alle ore 9 dalla Piazza della Stazione di Alassio.

MERCATINO

10.00-18.00

Piazza Partigiani

Made in Liguria: le identità che fanno la differenza

FLAUER Alassio 2025 celebra le eccellenze liguri con un mercatino dedicato alle aziende, ai produttori e agli artigiani del territorio, in collaborazione con la **Camera di Commercio Riviera di Liguria**. Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo, dove tradizione e innovazione si incontrano tra sapori, arte e creatività.

Un'occasione imperdibile per scoprire e acquistare le migliori specialità enogastronomiche, artigianali e artistiche della regione.

10.00

Diga foranea,
Porto Luca Ferrari,
Marina di Alassio

CONTEST

Yacht & Flowers Seconda Edizione

L'innovativo contest che unisce la passione per la navigazione e l'arte culinaria approda all'interno di FLAUER Alassio 2025.

A bordo delle imbarcazioni in navigazione, chef professionisti e amatoriali si sfideranno nella preparazione di un piatto a tema libero, esaltando i sapori autentici del territorio con l'uso di erbe selvatiche provenienti da Cosio d'Arroscia, nel Parco delle Alpi Liguri, e fiori eduli di Tastee.it di Albenga.

A valutare le creazioni sarà una giuria composta da chef ed esperti del settore, presieduta dai vincitori della prima edizione: **Riccardo Farnese** del ristorante "Da U Titti" a Lingueglietta (primo classificato) e **Giuliano Tommasini** del ristorante Cadò di Cosio d'Arroscia (premio speciale).

IL PROGRAMMA

10.00-12.00	Veleggiata davanti alla città A seguire consegna dei piatti alla giuria secondo l'ordine prestabilito
14.00	Premiazione

COOKING SHOW

10.15

Diga foranea,
Porto Luca Ferrari,
Marina di Alassio

Armonia di Ugo Vairo

Degustazione del noto risotto di **Ugo Vairo**: carnaroli Riserva S.Massimo, Pigato di Ranzo, trota del torrente Arroscia con le sue uova, perle di limone, petali di rose. Un primo che esalta profumo, magia e mistero della rosa, ricreando i sentori dell'ambiente da cui gli elementi del piatto nascono.

11.00

Hotel Savoia

MASTERCLASS

La begonia, dal gin al sorbetto

Un appuntamento con **Silvia Parodi** di Tastee.it ed **Emanuela Baudana** della Gelateria Perleco' per esplorare il mondo affascinante delle botaniche. Dalla versatilità della begonia in cucina e nella mixology, fino alla scoperta degli aromi e delle sfumature dei botanical nel gin e nei gelati. Questa masterclass offrirà un viaggio sensoriale tra gusto, colori e creatività. Un'occasione unica per approfondire il legame tra natura e miscelazione imparando a valorizzare ingredienti insoliti e sorprendenti.

COOKING SHOW E DEGUSTAZIONE

11.00

Diga foranea,
Porto Luca Ferrari,
Marina di Alassio

Le türle di Cosio

Lo chef **Giuliano Tommasini** del ristorante "Cadò" di Cosio d'Arroscia, nel cuore del Parco delle Alpi Liguri, guiderà un esclusivo show cooking dedicato alla tradizione culinaria locale. Durante l'evento, preparerà un raviolo a forma di caramella, piatto tipico dell'entroterra rivisitato con l'utilizzo dei fiori, vincitore del premio speciale a "Yacht & Flowers 2024", offrendo ai presenti un viaggio nei sapori autentici del territorio.

COOKING SHOW

11.30

Diga foranea,
Porto Luca Ferrari,
Marina di Alassio

I sapori del territorio

Lo chef **Riccardo Farnese**, del ristorante "Da U Titti" a Lingueglietta, vincitore del programma televisivo 4 Ristoranti di Alessandro Borghese e del contest Yacht & Flowers 2024, sarà protagonista di un esclusivo cooking show. Un'occasione imperdibile per scoprire la sua cucina, tra tradizione e creatività, attraverso piatti che esaltano i sapori del territorio.

MASTERCLASS

11.30

Piazza Partigiani

L'arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori

Un'esperienza creativa unica che unisce arte e natura attraverso l'antica tecnica della pittura con la cera e i pigmenti estratti dai fiori. I partecipanti scopriranno come trasformare elementi botanici in colori vibranti, per creare opere dal fascino organico

12.00

Diga foranea,
Porto Luca Ferrari,
Marina di Alassio

INCONTRO & PIC-NIC D'AUTORE

The vegetarian chance

Un appuntamento speciale con **Gabriele Eschenazi**, giornalista enogastronomico, per approfondire il legame tra cucina, territorio e sostenibilità. A seguire, un esclusivo pic-nic curato dagli chef **Sauro Ricci**, erede della visione pionieristica di Pietro Leemann, fondatore del Joia nel 1989, una Stella Michelin e una stella verde. Un'esperienza culinaria che celebra il cibo come strumento di ispirazione per uno stile di vita etico, sostenibile e consapevole.

TALK E COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE:

12.30

Piazza Partigiani

La pizza contemporanea, tra Sicilia e Liguria.

Un approfondimento sulla pizza contemporanea con **Carmelo Mallia** della pizzeria Pinsère a Scicli, esplorando l'uso innovativo di fiori eduli ed erbe negli impasti e nei topping. Un'occasione per assaggiare e scoprire nuove tecniche e abbinamenti legati alla pizza, che esaltano gusto e intensificano aromi, confermando la versatilità di uno dei piatti più amati: la pizza che spacca frontiere e unisce regioni e popoli.

CONTEST

14.00

Diga foranea,
Porto Luca Ferrari,
Marina di Alassio

Premiazione ufficiale Yacht & Flowers Seconda Edizione



5 sabato

DEGUSTAZIONE

14.15 **Cocktail Dufour à la Rose**

Diga foranea,
Porto Luca Ferrari,
Marina di Alassio

Degustazione del raffinato cocktail "Dufour à la Rose" a cura di Antonia Dufour. Lo spumante metodo classico unito allo sciroppo di rosa, secondo la tradizione della sua famiglia, sarà servito in bicchieri guarniti da petali di rosa essiccati. Bellezza e Bontà uniti in un unico piacere.

TALK

15.00 **Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro**

Hotel dei Fiori

La Liguria vanta un ecosistema unico al mondo, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Un bene prezioso da salvaguardare, valorizzare ed esportare, non solo come patrimonio culturale, ma anche come modello replicabile e opportunità per una nuova imprenditoria etica e sostenibile.

Un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori (culturale, storico-artistico ed economico), con l'obiettivo di esplorare il ruolo delle erbe e dei fiori nella tradizione culinaria e curativa, intrecciando passato e futuro in un racconto trasversale, capace di ispirare nuove visioni e progettualità. Modera Lucia Scajola, giornalista.

A cura della Città di Alassio, Marina di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere.

MASTERCLASS

15.00 **La tintura naturale con erbe e fiori**

Piazza Partigiani

I partecipanti esploreranno le proprietà tintorie di erbe spontanee e fiori, approfondendo il legame tra natura, artigianato e cultura. Un'occasione per scoprire antiche conoscenze e dare nuova vita ai tessuti con tonalità uniche e totalmente ecologiche. A cura di **Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica indipendente.

COOKING SHOW

16.00 **Erbe e fiori nella tradizione della cucina ligure**

Piazza Partigiani

Cooking show del geniale chef **Giorgio Servetto** del Ristorante "Vignamare" di Andora, una Stella Michelin ed anche Stella verde, e incontro con la popolarissima food blogger Renata Briano con la presentazione del suo libro "La Liguria in cucina" con le ricette del territorio.

MASTERCLASS

17.00 **MixOilogy for Flauer**

Hotel dei Fiori

A cura della giornalista **Daniela Ferrando**, la presentazione del progetto MixOilogy, un format di edutainment ideato e coordinato dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio.

La masterclass sarà dedicata all'esplorazione e allo sviluppo di nuovi spazi di utilizzo e valorizzazione per gli oli extravergine di qualità, introducendoli nel mondo del bere miscelato.

DEGUSTAZIONE

17.30 **Mangia e bevi i fiori, degustazione gelati floreali e Be!Gin**

Gelateria Perlecò

In una location suggestiva, a due passi dal mare e dal molo di Alassio, dove creatività e sperimentazione prendono vita ogni giorno, vi aspetta un'esperienza di gusto unica: la degustazione del rinomato sorbetto internazionale alla begonia, DE.CO del comune di Alassio, insieme ad altri gelati ai fiori di Tastee.it, creati dal Mastro Gelatiere **Aldo De Michelis**.

La gelateria, premiata con 2 Coni Gambero Rosso, è sinonimo di eccellenza e innovazione nel mondo del gelato artigianale.

Ad accompagnare queste delizie, il Be!Gin, il primo gin ai fiori di begonia, per un connubio perfetto tra freschezza e raffinatezza. Un'esperienza sensoriale da assaporare fino all'ultimo cucchiaino.

6
domenica

10.00-18.00
Piazza Partigiani

ESCURSIONE

9.00
Porto Luca Ferrari,
Marina di Alassio

Passeggiata botanica a cura della guida ambientale escursionistica e forager Laura Brattel

Un itinerario alla scoperta della biodiversità urbana, dove le nostre città si rivelano custodi preziose di specie spontanee e delle antiche erbe del prebuggiùn. Un tempo minacciate da pesticidi e pratiche agricole invasive, oggi molte di queste piante trovano rifugio nei nostri ambienti antropizzati, arricchendo il paesaggio cittadino.

Durante questa facile e accessibile passeggiata, **Laura Brattel** guiderà i partecipanti nell'osservazione e nel riconoscimento delle erbe spontanee che convivono con noi ogni giorno, svelando storie, utilizzi e curiosità. Un'occasione unica per riscoprire il valore della natura anche nei luoghi più inaspettati.

Appuntamento alla Chiesa di San Francesco inizio Passeggiata Cadorna. **Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria sul portale www.visitalassio.com sezione esperienze.**

MERCATINO

Made in Liguria: le identità che fanno la differenza

FLAUER Alassio 2025 celebra le eccellenze liguri con un mercatino dedicato alle aziende, ai produttori e agli artigiani del territorio, in collaborazione con la **Camera di Commercio Riviera di Liguria**. Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo, dove tradizione e innovazione si incontrano tra sapori, arte e creatività.

Un'occasione imperdibile per scoprire e acquistare le migliori specialità enogastronomiche, artigianali e artistiche della regione.

TALK E DEGUSTAZIONE

10.00
Piazza Partigiani

Bere i fiori

Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente.

Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, guiderà il pubblico in un approfondimento sui benefici delle piante curative, svelando come possano essere utilizzate per supportare la salute e migliorare l'equilibrio psicofisico. Sarà possibile assaporare infusi a freddo, preparati con fiori selezionati, per esplorare in prima persona le proprietà aromatiche e terapeutiche di questi straordinari ingredienti naturali. Un'esperienza che unisce fitoterapia, natura e gusto in un viaggio sensoriale unico.

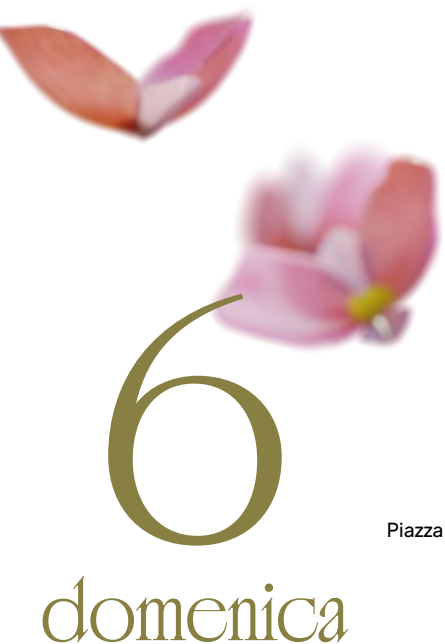
MASTERCLASS

11.00
Piazza Partigiani

Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda

Emanuela Polidori, ricercatrice etnobotanica indipendente, guiderà i partecipanti alla scoperta delle proprietà della lavanda e il suo utilizzo nella creazione di carta naturale, rivelando un processo che esalta la bellezza e la versatilità delle fibre vegetali. Un'occasione speciale per avvicinarsi all'arte della carta fatta a mano, immergendosi nei profumi e nei colori della natura.





12.00
Piazza Partigiani

TALK & DEGUSTAZIONE

La Cucina delle Donne

Un affascinante incontro con **Bianca Celano** e **Laura Brattel**, due esperte della cucina tradizionale e sostenibile, che ci guideranno alla scoperta delle pratiche femminili in Sicilia e Liguria. Attraverso il racconto di antiche tradizioni, scopriremo come le donne, nel corso dei secoli, abbiano svolto un ruolo fondamentale nella conservazione delle ricette familiari, tramandando tecniche di foraging e di cucina che hanno preservato la cultura e i sapori delle rispettive terre.

Il talk approfondirà anche il tema della sostenibilità in cucina, esplorando come l'utilizzo di erbe e fiori spontanei e prodotti stagionali a basso impatto ambientale sia sempre stato al centro della cucina femminile, naturalmente rispettosa delle risorse.

A seguire, una degustazione che permetterà ai partecipanti di assaporare i piatti delle due regioni, preparati con ingredienti freschi e sostenibili, per un'esperienza gastronomica che celebra il legame profondo tra cucina, cultura e storia.

DEGUSTAZIONE

14.00
Piazza Partigiani

Miscelare fiori ed erbe a cura del bartender Salvatore Castiglione

Come preparare digestivi, long drinks ed estrazioni botaniche analcoliche.

Un viaggio alla scoperta delle proprietà organolettiche, e delle tecniche migliori per prepararli a casa.

MASTERCLASS

15.00
Piazza Partigiani

Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali

Alla scoperta dell'antica arte della preparazione degli inchiostri naturali. I partecipanti vivranno un'esperienza immersiva per riscoprire il valore della materia prima dalle proprietà tintorie.

Assisteranno a una magica pratica, ispirata dai colori della terra. A cura di **Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica indipendente.

Tra arte e natura: un itinerario tra giardini e ceramica

Un'opportunità unica per immergersi nella bellezza della Liguria, tra il fascino dei Giardini di Villa della Pergola, con le loro spettacolari fioriture e viste mozzafiato, e il Museo della Ceramica di Savona, custode di una tradizione artistica secolare. Visite guidate disponibili su prenotazione per tutta la durata dell'evento.

Giardini di Villa della Pergola

Via Privata Montagu, 9, Alassio

Un vero gioiello botanico, premiato tra i più belli d'Italia, dove storia, natura e paesaggio si fondono in un'armonia perfetta. I Giardini di Villa della Pergola offrono un'esperienza sensoriale unica tra rarità botaniche, spettacolari fioriture e viste mozzafiato sul mare di Alassio.

Visite guidate disponibili su prenotazione per tutta la durata dell'evento, per scoprire la magia di questo luogo incantevole e la sua straordinaria collezione di piante esotiche e mediterranee.

Per orari e prenotazioni
www.giardinidivilladellapergola.com

Museo della Ceramica di Savona

Palazzo Monte di Pietà, 9, Savona

Un viaggio nell'arte e nella tradizione della ceramica ligure, tra capolavori storici e contemporanei che raccontano secoli di creatività e maestria artigiana. Il Museo della Ceramica di Savona custodisce una delle collezioni più prestigiose d'Europa, dove ogni opera rivela il legame profondo tra terra, fuoco e mare.

Un'esperienza immersiva tra antiche maioliche, design innovativo e installazioni suggestive, per scoprire un patrimonio culturale unico.

Visite guidate disponibili su prenotazione per tutta la durata dell'evento.

Per orari e prenotazioni
musa.savona.it/museodellaceramica

Gli Chef

Marco Baglieri

Cucina siciliana evoluta

Chef patron del ristorante Crocifisso di Noto, una stella Michelin. Marco Baglieri guida con passione e creatività una cucina che celebra il territorio siciliano; dal 2007, dopo il passaggio generazionale, ha portato il ristorante a nuovi livelli di eccellenza, fino a conquistare la stella.

Attraverso piatti che esaltano sapori autentici e tradizioni, Baglieri racconta la Sicilia con uno stile raffinato, attento alla memoria gastronomica, ma con un'estetica nuova. Tra le sue creazioni più celebri: ricciola "Matalotta", pane, panelle e gambero rosso, tortelli di cipolla brasata, e dolci iconici a base di pistacchio e mandorla pizzuta.

Un interprete d'eccellenza della cucina siciliana, capace di trasformare ingredienti locali in esperienze uniche.

Giuseppe Ricchebuono

Memoria e ricerca creativa

Stellato dal 2002, Giuseppe Ricchebuono è, da 16 anni, chef del Ristorante Vescovado di Noli, all'interno del palazzo quattrocentesco che ospita anche l'Hotel Vescovado.

La sua cucina è fatta di materie prime semplici e genuine, provenienti rigorosamente dal territorio ligure, che, trattate con attenzione maniacale e incredibile creatività, si trasformano in veri e propri capolavori culinari che coniugano la terra e il mare in maniera innovativa e sorprendente.

I piatti di chef Ricchebuono sono in tributo al suo territorio, in grado di lasciare una traccia indelebile nella memoria.

Riccardo Bassetti

Tradizione e avanguardia sulle rive del Lago Maggiore

Chef del ristorante Il Porticciolo di Laveno una stella Michelin, Riccardo Bassetti ha costruito il suo percorso tra le più prestigiose cucine d'Europa. Dopo le esperienze in ristoranti pluristellati come Al Sorriso, D'O di Davide Oldani e l'Atelier de Joël Robuchon a Parigi, ha affinato il suo stile tra sperimentazione e rigore tecnico.

Nel 2012 decide di tornare nel ristorante di famiglia per sviluppare una cucina che esprima la sua visione: una sintesi tra i sapori del territorio e le influenze internazionali. Riconosciuto come uno dei giovani talenti della cucina italiana, nel 2017 conquista la stella Michelin che mantiene fino al 2024, con una proposta gastronomica innovativa e sofisticata, in cui spiccano piatti iconici come il Gambero rosso ispirato a Valentino.

Bianca Celano

Consulente e Chef, custode della sostenibilità e dell'eccellenza gastronomica

Bianca Celano, Chef di Matera Spazio Cucina a Catania, collabora con Habitat dal 2020, portando la sua esperienza e passione in una cucina che unisce ricordi, sostenibilità ed etica.

Per lei, l'eccellenza parte dalla materia prima (erbe, verdure selvatiche e olio extravergine sono elementi essenziali), lavorata con dedizione, e insieme alla sua brigata, immagina e propone piatti che raccontano storie di una Sicilia emozionante, indagando passato, presente e futuro della gastronomia dell'isola.

Sauro Ricci

L'evoluzione della cucina vegetale stellata

Eredi della visione rivoluzionaria di Pietro Leemann, gli chef Sauro Ricci e Raffaele Minghini guidano oggi il ristorante Joia, primo ristorante vegetariano in Europa a ottenere una stella Michelin nel 1996 e successivamente insignito anche della stella verde per la sostenibilità.

Joia non è solo un ristorante, ma un laboratorio di idee che utilizza il cibo come strumento per diffondere uno stile di vita etico, consapevole e sostenibile. Attraverso piatti che esaltano la purezza degli ingredienti e il rispetto per la natura, Ricci e Minghini portano avanti la filosofia di una cucina vegetale innovativa, capace di emozionare e ispirare.

Giorgio Servetto

La cucina ligure tra territorio e sostenibilità

Giorgio Servetto, chef del ristorante Vignamare di Andora, una stella Michelin e stella verde, ha iniziato il suo percorso giovanissimo, studiando all'alberghiero di Finale Ligure sotto la guida di grandi maestri come Mauro Poliotta, Gianluigi Strobino (del Louis XV di Alain Ducasse) e Claudio Pasquarelli.

Oggi la sua cucina è un omaggio alla tradizione ligure, reinterpretata con tecnica ed eleganza. Il legame con il territorio e il rispetto per le risorse naturali sono al centro della sua filosofia, dando vita a piatti che raccontano il mare, la terra e le stagioni con autenticità e innovazione.

Carmelo Mallia

Pizza contemporanea e territorio al centro

Chef e imprenditore visionario, Carmelo Mallia ha saputo definire il concetto di pizza contemporanea nella Sicilia sud orientale. Nel 2019, insieme a suo fratello Fabio, apre Pinsère - cucina e tradizione in pizza (2 spicchi del Gambero Rosso), progetto che nasce dalla fusione delle loro competenze: Carmelo, pizzaiolo esperto, e Fabio, cuoco appassionato, danno vita a un'idea di pizza che esalta ingredienti d'eccellenza. La filosofia di Carmelo si fonda su valori imprescindibili: l'uso di farine biologiche e grani antichi siciliani, la selezione accurata di materie prime a filiera corta e il rispetto dei tempi naturali di maturazione, lievitazione e fermentazione. Quella da Pinsère è un'esperienza gastronomica autentica: gusto, ricerca e attenzione per il territorio.

Riccardo Farnese

L'arte della cucina ligure tra tradizione e innovazione

Riccardo Farnese, chef del ristorante "Da U Titti" a Lingueglietta, combina con maestria la tradizione gastronomica ligure con l'innovazione. Originario di Varese, si è perfezionato in alcune delle cucine più prestigiose, dai ristoranti stellati dell'Alto Adige a "La Meridiana Relais et Châteaux" di Garlenda. Il suo ristorante "Da U Titti" è stato incoronato vincitore della trasmissione "4 Ristoranti" di Alessandro Borghese, confermando il suo talento e la sua passione per l'arte culinaria. La sua cucina è un perfetto equilibrio tra sapori autentici e creatività, sempre in sintonia con i prodotti freschi e stagionali del territorio.



Giuliano Tommasini

Erbe profumi e sapori dell'entroterra ligure

D'origine toscana ma ligure d'adozione, con 60 anni di esperienza ai fornelli di prestigiosi ristoranti, Tommasini è un esperto della cucina tradizionale dell'entroterra.

Al ristorante "Cadò" di Cosio d'Arroscia, nel parco delle Alpi Liguri, propone gustosi piatti della cucina tradizionale e innovative rivisitazioni, utilizzando ingredienti locali e stagionali, all'insegna della sostenibilità ambientale.

Premio speciale Yacht&Flowers 2024 per le "türle" declinate in versione floreale. Una sintesi perfetta di tradizione e passione per il territorio.

Ugo Vairo

Cuore ed emozioni nel piatto

Ugo Vairo nasce professionalmente molte lune fa. Nel corso della sua carriera ha avuto l'opportunità di apprendere il mestiere da numerose personalità di spicco, cogliendo ispirazioni, affinando le tecniche e maturando la certezza che solo la materia prima di qualità può dare il giusto slancio a un piatto. Dopo diversi anni di esperienza, sul finire degli anni '70, si sente pronto ad aprire un locale tutto suo. Conclusa questa avventura in riva al mare, decide di tornare in Francia, spinto dalla continua sete di conoscenza. Qui vive esperienze fondamentali, tra numeri e alta cucina, che arricchiscono ulteriormente il suo bagaglio professionale. Oggi, il suo ristorante Il Gallo della Checca è presente anche su Euro-Toques e il suo talento è stato riconosciuto con il titolo di Chef Award. Ugo Vairo rappresenta con orgoglio la cucina italiana nel mondo.

Le guide ambientali escursionistiche

Laura Brattel

Guida ambientale escursionistica e forager di professione, Laura Brattel è "herbaria" per lunga tradizione familiare.

Realizza corsi di riconoscimento botanico nelle province di Savona, di Imperia e di Genova ed ha al suo attivo la pubblicazione di un libro sul nostro "prebuggiùn", il misto di verdure selvatiche commestibili della tradizione ligure.

Matteo Serafini

Esperto di farfalle e di lupi, il naturalista Matteo Serafini è Guida Ambientale Escursionistica AIGAE. Dopo una lunga collaborazione con il Parco delle Alpi Liguri per lo sviluppo di attività divulgative, formative e di ricerca riguardanti la fauna selvatica, attualmente lavora in ERSAF/Regione Lombardia per lo sviluppo di progetti e attività per gestione e conservazione della Natura.

Ideatore e artefice del Sentiero delle Farfalle sulle alture di Alassio, è autore della guida sulle farfalle alassine di prossima pubblicazione.

I protagonisti e i partner

Gabriele Eschenazi

Giornalista, giudice sensoriale e Scrittore

Gabriele Eschenazi è un professionista poliedrico con una lunga carriera nel mondo della gastronomia. Giornalista, giudice sensoriale e scrittore, ha curato una rubrica e la parte food sul mensile Max intervistando chef in tutto il mondo.

Dal 2012 ha intrapreso la carriera da libero professionista ideando e realizzando nel 2014 con lo chef Pietro Leemann The Vegetarian Chance, il primo e finora unico concorso internazionale di alta cucina a base vegetale. Al concorso è stato associato un Festival culturale da lui curato. Sei le edizioni del festival The Vegetarian Chance, dal 2014 al 2019. Da allora prosegue l'esplorazione del mondo vegetariano e vegano con consulenze e scrittura nel sito thevegetarianchance.org. Con Pietro Leemann ha scritto il libro Veg per scelta (Giunti Editore 2017).

La sua esperienza lo rende una voce autorevole nel panorama gastronomico, impegnato a portare avanti il dialogo tra tradizione e innovazione in un'ottica esclusivamente vegetale, salutista e ambientalista.

Daniela Ferrando

Copywriter, Food Writer e Specialista di Transcreation

Daniela Ferrando è una professionista del linguaggio e della comunicazione, con un background dal copywriting al food writing, dalla content curation alla transcreation, ovvero la traduzione pubblicitaria che mantiene intatto l'impatto emotivo del messaggio originale. Con una laurea in lettere classiche e un master in direct marketing, Daniela ha sviluppato una passione per le parole che funzionano, capaci di raccontare storie coinvolgenti e memorabili. Esperta di naming di prodotto e creatrice di format esperienziali, scrive su varie testate online, in italiano e in inglese, trattando temi che spaziano dal cibo e dalla cultura ai nuovi turismi. La sua curiosità verso il mondo del gusto la porta a essere anche assaggiatrice di olio e Donna dell'Olio, un'esperienza che arricchisce ulteriormente il suo approccio alla scrittura e alla comunicazione. Milanese vintage, con un talento naturale per le parole, Daniela è una creativa che ama esplorare il mondo e raccontarlo con stile e passione.

Gary Sharpen

Co-fondatore di The Cocktail Lovers, rivista internazionale di mixology e cultura del cocktail

Gary Sharpen è il co-editore e fondatore, insieme a sua moglie Sandrae Lawrence, di The Cocktail Lovers. Insieme hanno fondato una rivista, creato un podcast, partecipato come giuria in concorsi di cocktail e continuano a lavorare come consulenti. Hanno ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui Best Cocktail & Spirits Publication: Tales of the Cocktail Spirited Awards 2016 e 2024, Best Broadcast, Podcast or Online Video Series: Tales of the Cocktail Spirited Awards 2022, oltre a essere stati inseriti due volte nella lista delle 1000 persone più influenti del London Evening Standard.

Salvatore Castiglione

Bartender e creatore di esperienze sensoriali uniche

Salvatore Castiglione è un bartender di fama internazionale che ha affinato la sua arte in locali iconici e di prestigio, sia in Italia che all'estero.

Dopo aver vissuto esperienze uniche, ha scelto di stabilirsi a Bologna, dove cura con passione una produzione permeata di sapori, profumi e influenze cosmopolite. La sua filosofia è centrata su drink eleganti e innovativi, che esplorano e celebrano le botaniche locali.

Salvatore promuove un approccio sostenibile e no-waste, creando cocktail che non solo stupiscono per il loro sapore, ma rispettano anche l'ambiente, rendendo ogni sua creazione un'esperienza sensoriale unica e consapevole.

Emanuela Polidori

Ricercatrice Etnobotanica Indipendente

Divulgatrice didattica e ricercatrice etnobotanica indipendente, con una profonda passione per le erbe e le tradizioni, Emanuela Polidori vive e lavora nell'estremo Ponente ligure, una delle zone italiane con la più alta biodiversità vegetale.

Autrice di diverse pubblicazioni sulla cucina con i fiori e della rivista "Herbal magazine", condivide il suo amore per il mondo vegetale e le pratiche di sostenibilità ambientale, invitando il pubblico a scoprire la bellezza delle erbe e dei fiori attraverso le storie che raccontano.

Antonia Dufour

Creatrice di esperienze sensoriali e cocktail d'autore

Antonia Dufour coltiva rose nella sua azienda a Gavi: rose antiche centrifugate particolarmente profumate, nel pieno rispetto della natura. I petali vengono messi in infusione per preparare lo sci-

roppo di rosa, ma anche tritati per la confettura. Lo sciroppo, Presidio Slow Food, Antonia lo propone abbinato ad un Metodo Classico Brut, come era tradizione della sua famiglia per le occasioni di festa.

Antonella Fusignani

Naturopata, Professionista nel campo del benessere

Antonella Fusignani è naturopata e forager specializzata nel fornire consigli personalizzati per il benessere fisico e mentale: cura con le piante, i fiori e le erbe spontanee, la medicina cinese e le pratiche olistiche.

Con un approccio trasversale, aiuta le persone a migliorare la loro salute psicofisica attraverso rimedi naturali ed alimentazione equilibrata.

Silvia Parodi

L'innovazione nel mondo dei fiori

Imprenditrice e titolare, insieme al marito Marco Ravera, di Tastee.it, azienda specializzata nella creazione di prodotti innovativi con il fiore come ingrediente principale. Tra questi spicca Be!Gin, il primo gin ai fiori di begonia.

Aldo De Michelis

L'eccellenza del gelato ai fiori

Mastro Gelatiere, creatore di gusti unici ai fiori e titolare della Gelateria Perlecò, premiata con 2 Coni Gambero Rosso.

Simone Rupil

L'arte della pasticceria floreale

Pastry Chef, maestro della pasticceria floreale e titolare della Pasticceria Da Simo, insignita di 2 Torte Gambero Rosso.

Coordinamenti e conduzioni

Caterina Lo Casto

Food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo

Caterina Lo Casto è una food-writer, comunicatrice e cuoca, appassionata di sostenibilità alimentare e di cultura enogastronomica in tutte le sue forme. Copywriter e narratrice del cibo e del vino, utilizza la scrittura come strumento di connessione tra alimentazione, etica, estetica ed antropologia. Si diverte ad indagare la ristorazione e le sue evoluzioni, approfondendo temi legati all'ecologia e al mondo vegetale.

Christian Floris

Conduttore Televisivo, Speaker Radiofonico, Autore

Christian Floris è un conduttore televisivo, speaker radiofonico e autore che ha costruito la sua carriera nel mondo della comunicazione, portando una presenza carismatica e coinvolgente. Con una lunga esperienza in programmi televisivi e radiofonici, ha sempre avuto una passione per la narrazione e il racconto, riuscendo a trattare temi con un approccio fresco e innovativo.

Front man di Ligyes, il festival culturale che celebra la ricchezza artistica e culturale in Liguria.

Lucia Scajola

Senior Editor presso Gruppo Mediaset

Lucia Scajola è una professionista con una lunga carriera nel mondo del giornalismo e della comunicazione. Nata a Imperia, si è formata tra Parigi e Londra e Milano, dove oggi vive.

Diplomata al liceo classico di Imperia, laureata in Comunicazione all'Università Cattolica di Milano, oggi lavora a Mediaset come giornalista e autrice di programmi politici.

Nel suo passato, un periodo al The Independent, alla Rai e all'Ansa di Londra, oltre che 15 anni al settimanale Panorama, dove si è occupata di cronaca, costume e politica.

Lavora come ghostwriter e organizza rassegne giornalistiche. La sua esperienza in comunicazione e la sua attitudine a risolvere conflitti in tempi rapidi la rendono una figura chiave per le dinamiche informativo-politiche.

Cresciuta nel cuore della politica e delle istituzioni, Lucia è un'analista acuta e una professionista capace di affrontare e interpretare i contesti più complessi con passione e impegno.



Info

Tutte le attività sono ad **ingresso gratuito** e non richiedono prenotazione ad eccezione della **cena di venerdì 4 aprile** e delle **escursioni**.

Escursioni

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria sul portale www.visitalassio.com sezione **esperienze**.

www.flauer.it
info@flauer.it

Location

Marina di Alassio
Porto Luca Ferrari

Istituto Alberghiero
Giancardi Galilei Aicardi
Via Francesco Petrarca, 7

Piazza Partigiani

Biblioteca Renzo Deaglio
Piazza Airaldi Durante 7, Alassio

Hotel Savoia
Via Milano, 14

Hotel dei Fiori
Via G. Marconi, 78

Pizzeria Italia
Vico Berno, 7

Twenty7
Piazzetta Alberto Beniscelli,

Marina Bistrò
Porto Luca Ferrari

Capo Caccia
(ex Sandon's Yachting Club)
Passeggiata Luigi Cadorna 134
adiacente al Porto Luca Ferrari

FronteMare
Passeggiata Dino Grollero 14

Gelateria Perlecò,
Passeggiata Grollero, 20

PARTNER E LOGISTICAL SUPPORTERS



CUVAGE





ILLUSTRAZIONE ARTWORK: LUCA PORRU - BRIKEL.IT

WWW.FLAUER.IT