



La  
cucina  
con i fiori

ALASSIO

---

FESTIVAL NAZIONALE  
QUINTA EDIZIONE

12-15  
aprile 2024

ALASSIO  
WELLBEING  
EXPERIENCE



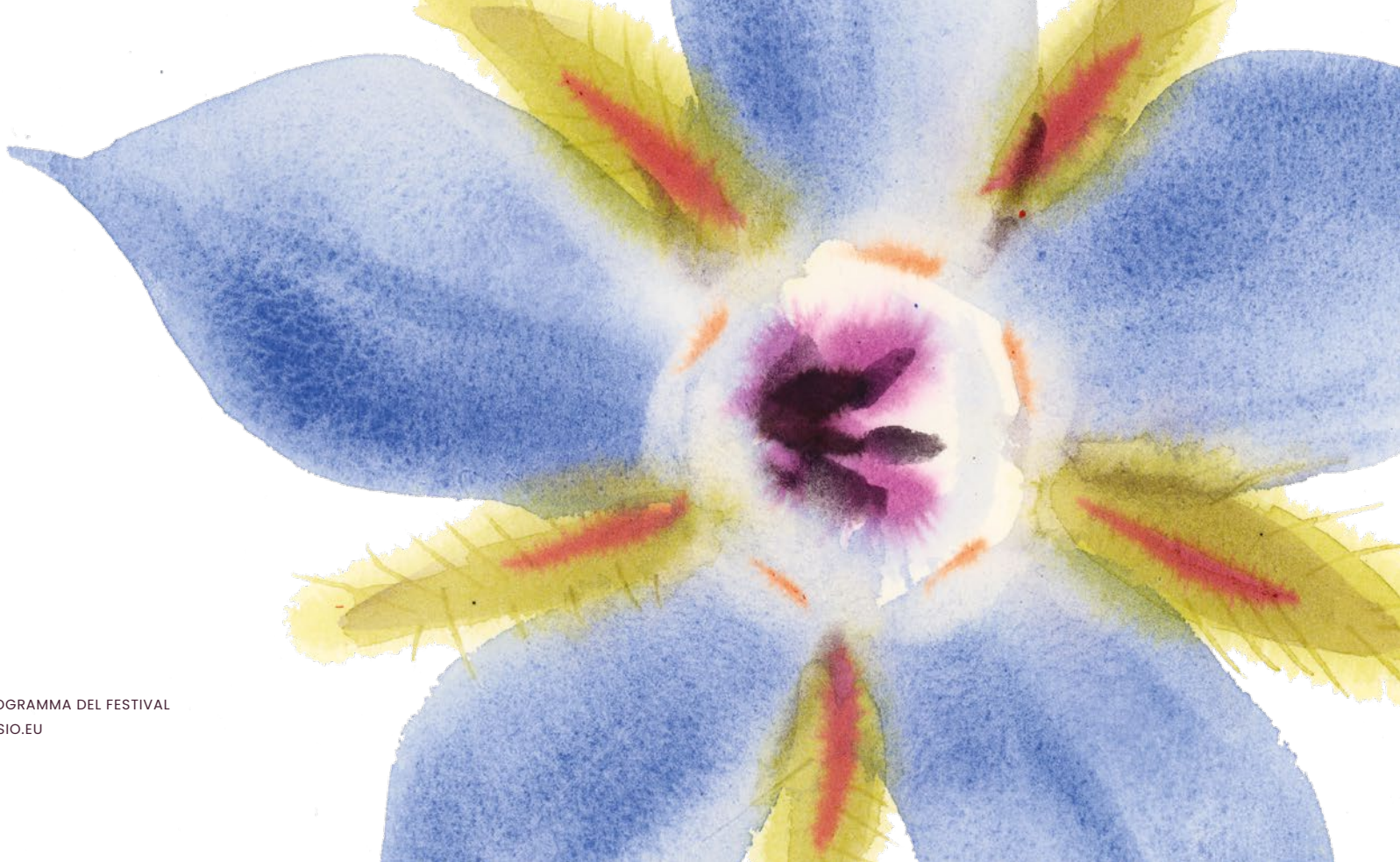
FESTIVAL NAZIONALE  
*Cucina  
coi Fiori*  
ALASSIO



I RISTORANTI della  
**TAVOLOZZA**  
Custodi del territorio  
*Italian Traditions Connected*



SCOPRI IL PROGRAMMA DEL FESTIVAL  
SU VISITALASSIO.EU



# 12

APRILE

## Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi

- 11.00 **Finale del contest gastronomico Cheese&Flowers**  
Con IIS "Giancardi Galilei Aicardi" di Alassio, IIS "Gae Aulenti" Biella e CFP "Giuseppe Zanardelli" di Clusane di Iseo.
- 15.00 **Premiazione del contest Cheese&Flowers**

## Passeggiata Grollero Panchina dedicata al Centro Pannunzio

*Un omaggio al più importante protagonista della vita culturale e sociale del savonese il Professor Franco Gallea*

- 18.00 **Da Mario Soldati a Franco Gallea nel ricordo dell'amore per Alassio per la vita e per i fiori.**  
Con Pier Franco Quaglieni, Roberto Pirino e Fabio Macheda.  
A seguire presentazione cocktail dedicato a Mario Soldati a cura dell'Istituto Giancardi di Alassio

## Marina di Alassio Porto Luca Ferrari

dalle ore 15 distribuzione kit di fiori eduli per le barche iscritte al contest **Yacht&Flowers**

## Escursione

- 9.30 **Il riconoscimento botanico dei fiori eduli**  
Camminata nei sentieri di Alassio e visita del rinnovato borgo di Madonna delle Grazie a cura dell'herbaria e GAE Laura Brattel.  
Escursione con prenotazione obbligatoria sul portale [www.visitalassio.com](http://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.

## Marina di Alassio Porto Luca Ferrari

*con la partecipazione di Patrizio Roversi*

- 10.00 Partenza veleggiata **Yacht&Flowers**
- dalle 10.00 attendendo il rientro delle imbarcazioni in gara  
alle 12.00 **show cooking** dello chef **Renato Grasso** presso l'Istiturismo Acciugotto
- 14.00 Premiazione del contest **Yacht&Flowers**

Info e prenotazioni: Marina di Alassio  
tel. +39 0182 645012 [info@marinadialassio.net](mailto:info@marinadialassio.net)  
Modulo di iscrizione:  
<https://www.visitalassio.com/it/eventi/vela-e-fiori>

# 13

APRILE



# 13

APRILE

## Biblioteca Civica

14.30 **La tradizione dei fiori commestibili nel mondo e utilizzi innovativi**

Workshop a cura di CREA (Consiglio per la Ricerca e l'analisi dell'Economia Agraria), Sanremo.

In programma:

**i fiori commestibili nel mondo e le ricette tradizionali** con Andrea Copetta (CREA), **la coltivazione dei fiori eduli fuori suolo ed in coltivazione verticale** con Silvana Nicola (UNITORINO), **bevande non alcoliche a base di fiori** con Lilian Barros (Università di Braganza, Portogallo), **i prodotti innovativi per la produzione artigianale ed industriale** con Marco Ravera (Raverabio)

16.30 **Fiori e salute**

Conferenza del Dott. Marco Missaglia, specialista in scienza dell'alimentazione.

17.00 **Street Flowers LAB**

Presentazione del progetto di Renata Cantamessa con Barbara Ronchi della Rocca, giornalista, Sabina Poggio, dirigente scolastica e Cinzia Salerno, presidente FIDAPA Alassio.

17.30 **I fiori hanno sempre ragione**

Presentazione del libro di Roberta Schira a cura di Patrizio Roversi

## Piazza Durante

*Dalle 10.00 alle 18.00 stand fiori eduli freschi e trasformati a cura di Raverabio, Tastee.it e gelateria Perlecò*

11.00 **Viaggio tra i petali**

una degustazione a cura di gelateria Perlecò

15.00 **Street Flowers LAB**

laboratorio emozionale, a cura di Renata Cantamessa, alias Fata Zucchina

17.00 **Sinfonia floreale**

scopri i sapori unici dei fiori in un'esperienza gustativa indimenticabile a cura di Tastee.it

18.30 **Presentazione nuova De.Co. il Gelato alla Begonia di Alassio** con assessore Franca Giannotta, Aldo De Michelis gelateria Perlecò e Silvia Parodi Tastee.it

## Hotel Savoia

20.30 **Flowers Dinner Experience**

**Cena placée "I fiori nel piatto"** menù con i fiori eduli firmato dagli chef **Loris Greggio, Angelo Frassica e Nicolò Monticelli** con storytelling condotto da **Patrizio Roversi** e **Claudio Porchia**.

Costo 60 euro a persona. Prenotazioni entro il 10 aprile.

Tel. 0182640277 (dalle 10.00 alle 19.00)

Per info: [segreteria@ristorantidellatavolozza.it](mailto:segreteria@ristorantidellatavolozza.it)

# 14

APRILE

## Escursione

- 9.30 **Trekking fotografico naturalistico** con il fotografo Guida GAE Gabriele Cristiani e visita del rinnovato borgo di Madonna delle Grazie. Ritrovo per la partenza: Piazza della Stazione di Alassio  
Escursione con prenotazione obbligatoria sul portale [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com) sezione esperienze.  
Per raggiungere l'inizio del sentiero dal centro città, è disponibile navetta gratuita su prenotazione, in partenza alle ore 9 dalla Piazza della Stazione di Alassio.

## Piazza Durante

*dalle 10.00 alle 18.00 stand fiori eduli freschi e trasformati a cura di Raverabio, Tastee.it e Gelateria Perlecò*

- 10.30 **Orto fiorito**  
show cooking dello chef Gianfranco Calidonna
- 11.30 **Un Fiore nel Piatto** - Gemellaggio con il Concorso di Darfo Boario Terme ideato da Loretta Tabarini, PromoAzioni 360, con show cooking dello chef Francesco D'Amico - Ristorante Bella Iseo di Iseo.
- 16.00 **Fior di Riso show**, cooking e degustazione dello chef Filippo Sinisgalli, in collaborazione con l'azienda Campo dell'Oste

- 17.00 **Fior di Pizza**, con Gabriele Gianotti, campione italiano A.P.I. (Associazione Pizzaioli Italiani)  
Osteria Maccaja Alassio

- 17.30 **Sinfonia floreale**, i sapori unici dei fiori in un'esperienza gustativa indimenticabile a cura di Tastee.it

## Hotel dei Fiori

- 12.30 **Narrazione e cucina orto centrica floreale**

Un aperitivo, tre giochi sensoriali con Monica Panzeri, associazione nazionale Narratori del Gusto e con lo chef ortocentrico Claudio Di Dio che preparerà due finger food vegetali e un piatto principale con i fiori eduli.

Costo 20 euro a persona. Prenotazioni entro il 10 aprile, tel. 0182.640296 (dalle 10.00 alle 19.00)  
info: [segreteria@ristorantidellatavolozza.it](mailto:segreteria@ristorantidellatavolozza.it)

- 14.00 **Il fascino dell'Asparago e dei Fiori eduli**  
Presentazione del concorso gastronomico promosso da Ristoranti della tavolozza con Associazione produttori Asparago di Santena e delle Terre del Pianalto



# 15

APRILE

## Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi

dalle 9.30  
alle 12.00

### Master class "Cucina con i fiori"

Docenti: **Andrea Copetta**, ricercatore Crea Sanremo, **Silvia Parodi**, azienda Tastee.it, **Claudio Porchia**, giornalista, e gli chef **Giorgio Servetto** e **Enrico Derflingher**.

Il corso è dedicato a cuochi, operatori del settore, appassionati di cucina e studenti dell'Istituto Alberghiero.

Al termine sarà rilasciato attestato di partecipazione a cura dell'Associazione Ristoranti della Tavolozza e Crea Sanremo.

Il corso gratuito è aperto al pubblico con prenotazione obbligatoria entro il 12 aprile via mail a [segreteria@ristorantidellatavolozza.it](mailto:segreteria@ristorantidellatavolozza.it)

## Visite ai Giardini di Villa della Pergola

Realizzati a fine ottocento in una posizione unica di affaccio sul mare, vincitori di "Il parco più bello d'Italia" nel 2022, i giardini di Villa della Pergola di Alassio sono una delle meraviglie della Riviera, un raro esempio di parco Anglo-Mediterraneo dove è possibile apprezzare la tipica vegetazione mediterranea insieme a piante rare della flora esotica.

Da marzo a fine aprile i giardini si colorano con la spettacolare fioritura della più importante collezione in Italia di glicini che conta oltre 40 varietà diverse per forma e colore.

Successivamente al salvataggio da una speculazione edilizia, durante la fase di restauro dei giardini, durata oltre sei anni e curata dall'architetto paesaggista Paolo Pejrone, una attenzione particolare è stata dedicata al recupero, alla conservazione creazione delle rinomate collezioni botaniche: glicini, agapanti, collezione unica in Europa con oltre 500 varietà diverse, agrumi, cactacee, mirti secolari e molte altre.

Accompagnati da guide specializzate, i visitatori potranno ammirare le migliaia di specie diverse di piante e fiori che popolano i giardini, tra rarità ed esemplari unici come la *Wollemia Nobilis*, pianta preistorica presente in meno di cento esemplari al mondo, o la straordinaria collezione di *Opuntiae* e *Cactacee*.

Ingresso solo con visite guidate, su prenotazione.

La visita dura circa 90 minuti.

Per biglietti e informazioni: [www.giardinidivilladellapergola.it](http://www.giardinidivilladellapergola.it)

# I protagonisti

## Renata Cantamessa

È conosciuta come Fata Zucchini, la prima fata agricola italiana. Giornalista, divulgatrice agro-scientifica, autrice, presentatrice, conduttrice, podcaster e charity specialist, collabora con TV e radio locali e nazionali. Autrice di format innovativi dedicati all'agroalimentare, al turismo, alla cultura, al benessere personale e sociale adottati da diversi enti come il Consiglio Nazionale delle Ricerche e dal mondo universitario. Project manager e consulente di marketing e comunicazione, ha firmato importanti campagne e marchi a livello nazionale.

## Marco Missaglia

Dopo la laurea in medicina e chirurgia, ha conseguito con lode la specializzazione in scienza dell'alimentazione. Dal 2014 è docente della Scuola Nazionale Medicina di Prevenzione e degli Stili di Vita. Nel 2019 e nel 2021 riceve premio Ambassador day per la divulgazione in ambito agro alimentare. Dal 2017 ospite di diverse trasmissioni Rai e di rubriche giornalistiche di divulgazione per TG3 e per TG2 Medicina 33. Nel 2022 riceve la nomina di Ambasciatore della Dieta Mediterranea. È autore dei libri "Gusto&Salute l'ABC per la sana alimentazione" e "Sano&Buono, le ricette della salute e i calici della gioia".

## Monica Panzeri

Consigliere Narratori del Gusto, giudice sensoriale, esperta di narrazione dei territori e di promozione delle eccellenze tipiche locali. Promuove azioni inerenti alle innovazioni per la valorizzazione del territorio attraverso i prodotti tipici e la multisensorialità. Ha coordinato e partecipato a importanti eventi di divulgazione

## Barbara Ronchi della Rocca

Esperta di storia del galateo e di cucine delle corti reali, autrice di libri di successo dedicati alle buone maniere, collabora con numerosi giornali e reti televisive. È stata consulente del Quirinale e docente dell'ANCEP (Associazione Nazionale Cerimonialisti Enti Pubblici).

È apprezzata consulente dell'arte di ricevere, insegnando a riscoprire il gusto delle sfumature e delle piccole cose, dal non dimenticare le nostre tradizioni al non rassegnarsi mai alla banalità del cattivo gusto.

## Patrizio Roversi

Giornalista e conduttore televisivo. Dopo gli esordi televisivi in programmi satirici Gran Paese Varietà (Rai2) e Lupo solitario (Italia1), per la Rai ha condotto le prime tre edizioni di "Per un pugno di libri"; poi, con Syusy Blady, la serie di "Turisti per caso", "Velisti per caso" ("il giro del mondo in barca" e "Evoluti per caso"), sulle tracce di Darwin. Su Rai1 ha condotto "Linea verde", programma dedicato al mondo dell'agricoltura, su Rete4 "Slow tour padano", un viaggio attraverso i prodotti della Pianura Padana. Coautore di libri sull'enogastronomia "Golosi per caso" e "Turisti per cibo" per Edagricole, "Gustologia" per Rai-Eri con Martino Ragusa.

## Roberta Schira

Scrittrice e giornalista. Sul "Corriere della Sera" tiene una rubrica di critica gastronomica e segue con interviste e servizi le novità della scena gastronomica.

È docente all'Italian Food Academy per il master in critica gastronomica. Scrive su web magazine internazionali su periodici "La Grande Cucina".

È autrice di progetti web e televisivi, moderatrice e organizzatrice di dibattiti e tavole rotonde. Con tanti libri all'attivo.



# Gli chef

## Gianfranco Calidonna

Fin dalle sue prime esperienze lavorative ha messo in mostra una originale capacità di intrecciare tradizione ed innovazione. Ha lavorato con importanti e famosi chef. Dopo aver maturato esperienze internazionali ha fatto ritorno in Italia dedicandosi ai tradizionali piatti nazionali e specializzandosi nella cucina con i fiori. È autore del libro "I fiori nel piatto". Oggi opera con soddisfazione come Chef Executive a Roma, collabora con riviste specializzate, tiene corsi di formazione, lezioni e propone le sue ricette in televisione.

## Francesco D'Amico

29 anni e originario della Valle Camonica. Partendo da una importante tradizione familiare nella ristorazione, ha frequentato l'ISS Olivelli-Putelli di Darfo Boario e completato il suo percorso formativo con esperienze all'estero e alla scuola Alma di Cologno. Ha lavorato e lavora in importanti strutture, come il ristorante "Bella Iseo" del Gruppo "Aglie e Oglio", dove ha appreso la passione per i prodotti del territorio, fra cui i fiori e le erbe.

## Enrico Derflinger

Enrico Derflinger, uno degli chef italiani più famosi nel mondo, chef della Casa Reale inglese, dove ha realizzato il famoso risotto dedicato alla regina Vittoria e prediletto dalla regina Elisabetta.

Nel 2008 è stato premiato quale migliore chef del mondo. Dal 2012 è presidente Euro-Toques Italia ed è stato nominato dal presidente Napolitano Commendatore della Repubblica italiana e Ambasciatore della Cucina italiana.

## Claudio Di Dio

Specialista di prodotti "plant based" e chef di cucina ortocentrica. Dopo una lunga esperienza nell'advertising, Claudio è riuscito a coniugare ciò che ama di più fare: cucinare e creare campagne di comunicazione ed ha fondato l'agenzia Under The Radar: Good Food, Good Marketing – Mangia sano e fai marketing responsabilmente.

Il suo motto è: «il cibo dell'anima è il sorriso e il sorriso è nei miei piatti».

## Gabriele Giannotti

Titolare del Ristorante Pizzeria Maccaja di Alassio, è campione italiano A.P.I. (Associazione Pizzaioli Italiani). Ha ottenuto importanti riconoscimenti internazionali. È campione italiano nella categoria Pala e si è aggiudicato di recente anche due coppe al Campionato Mondiale dell'Associazione Pizzaioli Cuochi Pasticceri Professionisti. Sempre attento nella scelta delle materie prime, farine senza glutine e farciture con prodotti di grande eccellenza, utilizza frutta e fiori nelle sue preparazioni gourmet.

Famosa la sua pizza "Lady D" con cui ha ottenuto il terzo posto a Londra al campionato mondiale, con foglie e petali di Nasturzio.



## Renato Grasso

Un personaggio della ristorazione tra i più popolari della Liguria e anche oltre i confini nazionali. Dopo aver terminato l'attività nel suo Ristorante Santa Caterina di Varazze si è dedicato alla divulgazione e valorizzazione della cucina ligure. Discepolo di Escoffier dal 1996, è Presidente F.I.C. Liguria e Vice Presidente dell'Accademia delle tradizioni enogastronomiche.

## Loris Greggio

Milanese, con la sua preparazione, passione ed originalità, rappresenta il valore aggiunto del Ristorante dell'Hotel Savoia. Le sue ricette, in equilibrio tra tradizione e innovazione, sono insaporite con erbe, spezie e fiori che ne esaltano la genuinità e l'armonia dei sapori. Impeccabile nella realizzazione delle ricette più tradizionali, nelle cotture lunghe, ma anche in quelle nuove e di tendenza. Con gli chef Angelo Frassica e Nicolò Monticelli propone un menù gourmet dove i fiori eduli sono grandi protagonisti, con l'intento di emozionare i palati più esigenti con semplicità e fantasia.

## Giorgio Servetto

Dal suo primo ristorante ad Alassio, passando dalla cucina de "La locanda dell'Asino", dove ottiene riconoscimenti dalle maggiori guide italiane, dal 2016 al 2021 è stato executive chef del ristorante "Nove", presso Villa della Pergola ad Alassio dove ha ottenuta la \* stella Michelin nell'edizione 2021 della guida. Dal 2022 si trasferisce ad Andora come executive chef del ristorante "Vignamare", dove ha ottenuto nel 2023 il riconoscimento della stella Michelin, che si è aggiunta alla stella verde conquistata nel 2023.

È coordinatore regionale di Euro Toques Italia, di cui è presidente Enrico Derflingher.

## Filippo Sinisgalli

Partendo da una intensa formazione a stretto contatto con Gualtiero Marchesi, ha lavorato come formatore dei team di brigata dell'Armani Hotel a Dubai per guidare poi la locanda Mezzosoldo in Val Rendena (TN), dove ha ottenuto la stella Michelin. Dal 2015 ha avviato a Bolzano l'hub di cucina "Il Palato Italiano" e nel 2021 ha dato nuova vita allo storico ristorante bolzanino "Zur Kaiserkron" in Piazza della Mostra, una vera Italian food experience attenta al menù sostenibile. Dal 2023 docente CAST nei Corsi di Specializzazione di cucina per professionisti.

# 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 e di Imperia ed ha al suo attivo la pubblicazione di un libro sul nostro "prebuggiùn", il misto di verdure selvatiche commestibili della tradizione ligure.

## Gabriele Cristiani

Naturalista e fotografo, guida Parco Alpi Liguri e guida Parco Aree protette Alpi Marittime, ha all'attivo numerose collaborazioni e contributi fotografici con riviste del settore e un documentario realizzato sul lupo.

Fa parte del Progetto LifeWolfAlps.

## Direzione artistica

### Claudio Porchia

Presidente Associazione Ristoranti della Tavolozza

## Info

### Per info e prenotazioni

tel. 0182 640277 (dalle 10.00 alle 19.00)  
segreteria@ristorantidellatavolozza.it

### Escursioni

prenotazione obbligatoria sul portale [www.visitalassio.com](http://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.

## Location

### Istituto Alberghiero

#### Giancardi Galilei Aicardi

Via Francesco Petrarca, 7

### Passeggiata Grollero Panchina

### Marina di Alassio Porto Luca Ferrari

### Santuario Madonna delle Grazie

### Villa della Pergola

Via Privata Montagu, 9/1

### Biblioteca Civica Renzo Deaglio

Piazza Airoldi e Durante, 7

### Piazza Airoldi e Durante

### Hotel Savoia

Via Milano, 14

### Hotel dei Fiori

Viale Guglielmo Marconi, 78

## ENTI ORGANIZZATORI



## IN COLLABORAZIONE CON



## PARTNER SCIENTIFICO



## SPONSOR



CUVAGE



A watercolor illustration of a stylized face. The face is rendered in shades of purple, yellow, and black. The eyes are large and dark, with yellow highlights. The mouth is a simple, dark shape. The overall style is soft and painterly, with visible brushstrokes and color blending. The background is white, making the colors of the face stand out.

ILLUSTRAZIONI: SILVIA GARGIULO - ARTWORK: BRIXELIT