



QUARTA EDIZIONE  
4  
FESTIVAL NAZIONALE

# Cucina con i fiori

ALASSIO

31 marzo — 3 aprile 2023



**DIANA**  
GRANDHOTEL  
ALASSIO

ALASSIO  
WELLBEING  
EXPERIENCE



# Programma

# 31

MARZO

**Istituto Alberghiero**  
**“Giancardi Galilei Aicardi”**

**ore 11.00**

Finale del contest gastronomico del Festival della Cultura di Alassio 4ª edizione **“Metti un Fiore in Tavola”**

**Diana Grand Hotel**

**ore 16.00**

Premiazione del contest **“Metti un Fiore in Tavola”**

**ore 17.00**

Presentazione e degustazione di:  
Fondente del Madagascar con fiori di Nasturzio e Pepe rosa;  
“I Love Alassio – fior di Begonia” (prodotto De.co del Comune di Alassio) e Sorbetto di Begonia.



# 1

APRILE

Special guest il conduttore televisivo **Patrizio Roversi**, il Presidente Euro Toques International **Enrico Derflinger**, lo chef **Fabio Mendolicchio**, l'esperta di Galateo e Bon Ton **Barbara Ronchi della Rocca** e l'executive chef Ristorante **“The Cook at Diana”** **Ivano Ricchebono**

**ore 9.00**

Ritrovo presso la piazza antistante la Stazione FFSS di Alassio e partenza con navetta per località Vegliasco

**ore 9.30**

Passeggiata dalla Torre dell'Adelasia alla scoperta dei fiori eduli e delle erbe spontanee con **Antonella Piccone**, Guida GAE e scoperta del programma outdoor dei sentieri di Alassio dedicato ai fiori.

Massimo 15 partecipanti. Iscrizione gratuita entro giovedì 30 marzo via WhatsApp al numero 3911042608, indicando nome e cognome.

**Marina di Alassio**

**ore 11.00**

**“Sostenibilità in barca”** buone pratiche di cucina in barca con il giornalista **Roberto Pisani** e **Patrizio Roversi**, a cura dell'ittiturismo l'Isola.

A seguire presentazione e degustazione dell'ittiturismo **“L'Isola”**

## Diana Grand Hotel

ore 15.00

**"I fiori eduli: tradizione e innovazione"**

**Progetto Interreg-Alcotra ANTES**

Convegno a cura di **CREA** – Consiglio per la ricerca e l'analisi dell'economia agraria – coordinato da **Barbara Ruffoni**, ricercatrice e responsabile CREA.

con gli interventi di:

**Laura Pistelli**, docente Università di Pisa e ricercatrice CREA

**Valentina Scariot**, docente Università di Torino

**Elena Cerutti**, direttrice Associazione Terre dei Savoia,

**Marco Ravera**, Azienda Agricola Biologica RaveraBio

**Andrea Copetta**, ricercatore CREA

**Giulio Veronese**, botanico e curatore dei Giardini di Villa della Pergola.

ore 16.00

**"Un Fiore nel Piatto"**

Gemellaggio con il Concorso di Darfo Boario Terme.

Presentazione di **Loretta Tabarini** ideatrice e organizzatrice del Concorso.

A seguire show cooking a cura dello chef **Francesco D'Amico** - Ristorante Bella Iseo di Iseo.

ore 17.00

**"Fiori e cioccolato"**

Laboratorio e degustazione con lo chef **Fabio Mendolicchio**

ore 18.00

**"L'arte di apparecchiare con i fiori"**

Workshop con **Barbara Ronchi della Rocca**

## Diana Grand Hotel

ore 19.00

**Ottavia Castellaro**, Bar Lady presenta "Adelasia", l'aperitivo dedicato alla città di Alassio e realizzato con Asti Spumante della Cantina Cuvage e succo di Begonia dell'azienda Tastee.it di Albenga.

Special guest dell'aperitivo il presidente della Classe Smeralda 888, il **Principe Carlo di Borbone delle Due Sicilie** e il suo equipaggio.

ore 20.30

**"Flowers Dinner Experience"**

Cena placée a 4 mani con storytelling di **Patrizio Roversi** e **Claudio Porchia**.

Interpretata da **Enrico Derflinger** Presidente Euro-Toques International e **Ivano Ricchebono** Executive Chef Ristorante The Cook at Diana.

**Open bar Botanica Corner Macaja Gin.**

Prenotazioni presso il Diana Grand Hotel 0182 642701 fino ad esaurimento posti, costo a persona €100.



# 2

APRILE

Special Guests: Eleonora Matarrese chef, forager e scrittrice e Giuseppe Amato, Pastry chef presso il ristorante \*\*\* stelle Michelin “La Pergola” di Heinz Beck a Roma

**Diana Grand Hotel**  
dalle ore 10.00 alle ore 12.00

### “Cucina con i fiori selvatici”

Corso di cucina a cura di **Eleonora Matarrese**, esperta di etnobotanica e fitoalimurgia, che illustrerà come utilizzare i fiori spontanei in cucina non solo come decorazione. Con una dimostrazione pratica si imparerà, oltre alla raccolta e alla conservazione, come utilizzare i fiori trasformati: negli impasti, nelle creme, come coloranti, in bevande alcoliche e non, all’insegna della sostenibilità e di nuovi sapori.

Il corso della durata di due ore prevede diverse ricette a base di fiori. Sarà fornita una piccola dispensa digitale con le istruzioni per la trasformazione.

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

dalle ore 12.00 alle ore 15.00

**Brunch “Mangiare i fiori”** a cura di Ivano Ricchebono  
Prenotazioni presso il Diana Grand Hotel 018264270, fino a esaurimento posti.  
Costo a persona €35

ore 15.00

**“I Fiori nella Dolce Cucina - crostata al limone e fragole al Nasturzio”**  
Workshop e show cooking con **Giuseppe Amato**

ore 17.00

### “Un Fiore nel Piatto”

Gemellaggio con il Concorso di Darfo Boario Terme.  
Presentazione di **Loretta Tabarini** ideatrice del Concorso e show cooking dello chef **Andrea Sigorini** del Ristorante Il Campanile di Darfo Boario Terme.

ore 17.30

### “La pasticceria da ristorazione contemporanea”

Presentazione del libro di **Giuseppe Amato** e **Lucilla Cremonesi**, un testo che propone pratici consigli per stimolare la curiosità e la creatività dei professionisti, ma anche un quadro storico.

# 3

APRILE

**Istituto Alberghiero “Giancardi Galilei Aicardi”**  
dalle ore 9.00 alle 12.00

### Master class “Cucina con i fiori”

A cura degli chef **Eleonora Matarrese** e **Giorgio Servetto** in collaborazione con **Andrea Copetta**, ricercatore CREA Sanremo, **Marco Ravera** azienda Rzero Albenga e **Claudio Porchia** giornalista.

Il corso è dedicato agli chef professionisti, agli studenti dell’Istituto Alberghiero ed è aperto al pubblico su prenotazione via mail a [segreteria@ristorantidellatavolozza.it](mailto:segreteria@ristorantidellatavolozza.it)

## Informazioni

Tutte le attività sono gratuite e a ingresso libero ad eccezione di

cena **"Flowers Dinner Experience"**

sabato 1° aprile presso il Diana Grand Hotel  
€ 100 a persona.

brunch **"Mangiare i fiori"**

curato dallo chef **Ivano Ricchebono**  
domenica 2 aprile presso il Diana Grand Hotel  
€35 a persona.

Prenotazione delle attività presso il  
Diana Grand Hotel 0182.642701

## Location

**Istituto Alberghiero "Giancardi Galilei Aicardi"**

Via Francesco Petrarca, 7 Alassio

**Giardini Villa della Pergola**

Via Privata Montagu, 9 Alassio

**Marina Porto Alassio**

Porto Luca Ferrari, 4 Alassio

**Diana Grand Hotel**

Via Giuseppe Garibaldi, 110 Alassio



# Iniziative



## Serre aperte

Durante il week end del Festival sarà possibile **visitare le serre e i laboratori** del **Crea di Sanremo** in Via S. Francesco, 58/b a Sanremo per scoprire da vicino la filiera del fiore edule.

Per informazioni Crea Sanremo 3485928764

## 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 e 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.  
Per biglietti e info: [www.giardinidivilladellapergola.it](http://www.giardinidivilladellapergola.it)  
La visita dura circa 90 minuti



# I protagonisti

## Giuseppe Amato

dal 2004 Pastry Chef de La Pergola, ristorante con\*\*\* Michelin di Heinz Beck. È membro del Direttivo dell'AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Docente di corsi professionali e direttore di scuole di alta formazione per pasticceri a Roma e a Palermo. Nel 2018 ha ricevuto il riconoscimento come miglior Pastry Chef d'Italia per l'Espresso, dal 2020 è tra i 10 migliori Pastry Chef d'Italia per la guida del Gambero Rosso; nel 2021 ha conquistato il titolo di miglior pasticcere da ristorazione del mondo – Meilleur Pâtissier dall'Association Les Grandes Tables du Monde.

## Enrico Derflinger

Uno degli chef italiani più famosi nel mondo. Diplomatosi presso l'Istituto alberghiero di Bellagio, a 26 anni diventa chef della Casa Reale inglese, dove ha realizzato il famoso risotto dedicato alla regina Vittoria e prediletto dalla regina Elisabetta. Nel 1991 è chef alla Casa Bianca. Poi tornato in Italia ha aperto la Terrazza dell'Eden a Roma, dove ha conquistato la stella Michelin; poi lavora al Palace Hotel di St. Moritz e dopo in Giappone ed a Taiwan. Nel 2008 è stato premiato quale migliore chef del mondo. Ha cucinato per i più importanti eventi al mondo, G7, G8 e G20 e per le cerimonie e ricorrenze di importanti di artisti e celebrità. Dal 2012 è presidente Euro-Toques Italia ed è stato nominato dal presidente Napolitano Commendatore della Repubblica italiana e Ambasciatore della Cucina italiana.

## Eleonora Matarrese

Chef raccoglitrice, scrittrice, traduttrice e guida turistica e ambientale escursionistica abilitata. È specializzata in filologia germanica e etnobotanica. Oggi è consulente nell'ambito delle specie selvatiche e dei loro usi in cucina oltre che divulgatrice di buone pratiche inerenti la raccolta sostenibile di specie selvatiche per il consumo umano (fitoalimurgia) ed esperta di fermentazione. Il suo ristorante Pikniq, è immerso nel verde dell'area del Lago Maggiore alle pendici del monte Mottarone.



## Fabio Mendolicchio

Venticinque anni di esperienza, ha gestito il primo ristorante di “Libera Contro le Mafie”; la sua cifra stilistica è la ricerca ed ha organizzato centinaia di cooking show in tutta Italia trasformando decine e decine di librerie in ristoranti per una sera.

La passione per il cioccolato lo ha portato, nel dicembre 2022, a dare vita a un cioccolato artigianale fatto con olio extra vergine d'oliva e fiori dando vita ad un nuovo laboratorio didattico sulla storia del cioccolato. “La serra in tavola” è il suo ultimo progetto realizzato con il floral designer David Zonta, dove erbe e fiori sono protagonisti di nuovi piatti.

## Ivano Ricchebono

Anche conosciuto per la sua presenza in televisione, come ospite fisso dal 2013 a “La prova del Cuoco” e in seguito a “È sempre Mezzogiorno”, in compagnia di Antonella Clerici su Rai Uno, Ivano Ricchebono è lo chef titolare del The Cook, ristorante \* Michelin a Genova, ed executive chef del ristorante gastronomico Diana Gourmet del Diana Grand Hotel.

Docente all'ALMA, prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana, si distingue in cucina per l'utilizzo di prodotti stagionali e del territorio ligure. Non di rado i suoi piatti, spesso a base di pesce, nascono dalla rivisitazione di ricette tipiche liguri che, grazie al suo tocco, riescono ad acquistare eleganza e pulizia nei sapori.

## Barbara Ronchi della Rocca

Esperta di storia del galateo e di cucine delle corti reali, autrice di libri di grande 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 di arte del 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 e poi 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 e “Gustologia” per Rai-Eri con Martino Ragusa.

## 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 verde Michelin ed è coordinatore regionale dell'associazione Euro Toques, di cui è presidente Enrico Derflinger.



## Gli Chef

### Giuseppe Amato

Pastry Chef de La Pergola di Heinz Beck - Roma

### Francesco D'Amico

Ristorante Bella Iseo - Brescia

### Enrico Derflinger

Presidente Euro Toques International

### Eleonora Matarrese

Chef Pikniq Alleanza Cuochi Slow Food

### Fabio Mendolicchio

Mendo Kitchen Mon Amour - Torino

### Ivano Ricchebono

Stella Michelin The Cook Ristorante - Genova

### Giorgio Servetto

Stella verde Michelin Ristorante Vignamare - Andora

### Andrea Sigorini

Ristorante Il Campanile - Darfo Boario Terme

## Partner scientifici

### CREA

Centro di Ricerca per l'Orticultura e il Floro-vivaismo

### CERSAA

Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola

### CREAM

Centro Ricerca francese partner del progetto Interreg ANTEA e ANTES

## I relatori dei convegni e corsi

**Elena Cerutti**, Terre dei Savoia

**Andrea Copetta**, ricercatore CREA

**Eleonora Matarrese**, esperta forager ed etnobotanica

**Roberto Pisani**, giornalista enogastronomo

**Laura Pistelli**, Università di Pisa

**Claudio Porchia**, Presidente Ristoranti della Tavolozza

**Marco Ravera**, RZERO di Albenga

**Barbara Ronchi della Rocca**, giornalista

**Barbara Ruffoni**, CREA Sanremo

**Valentina Scariot**, Università di Torino

**Loretta Tabarini**, Presidente PromAzioni360 di Darfo Boario terme

**Giulio Veronese**, curatore dei Giardini di Villa della Pergola

## Direzione artistica

### Claudio Porchia

Presidente Associazione Ristoranti della Tavolozza

## Media Partner

MoreNews Editore

[WWW.VISITALASSIO.EU](http://WWW.VISITALASSIO.EU)



## ENTI ORGANIZZATORI



## IN COLLABORAZIONE CON



ASSOCIAZIONE  
ALBERGATORI  
ALASSIO



## SUPPORTO SCIENTIFICO



## MEDIA PARTNER



## PARTNER



CUVAGE



