

ALASSIO
4–6 APRILE 2025

flauer

FIORI, ERBE, GUSTO
e SOSTENIBILITÀ

Rassegna Stampa

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Flauer**			
	"24ovest.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dellAlberghiero di Alassio*	7
	Agenparl.eu	07/04/2025	*CS -Il Comune di Alassio conferisce un riconoscimento alla gelateria "Perleco'" per i "2 Coni" asseg*	9
	Chivassoggi.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dellAlberghiero di Alassio*	11
	Eventi.news	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio*	13
	Ilbustese.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio*	14
	Imperianews.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio*	17
	Imperiapost.it	07/04/2025	*Alassio: grande successo per la prima edizione di Flauer. Fiori, profumi e sapori protagonisti delle*	19
	Imperiatv.it	07/04/2025	*All'imbarcazione monegasca Vamos il Trofeo Luigi Carpaneda di Alassio*	22
	Imperiatv.it	07/04/2025	*Il Comune di Alassio conferisce un riconoscimento alla gelateria Perleco' per i 2 Coni assegnati dal*	24
	Lavocedialba.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dellAlberghiero di Alassio*	27
	Lavocediasti.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dellAlberghiero di Alassio*	29
	Lavocedigenova.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dellAlberghiero di Alassio*	31
	Montecarlonews.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dellAlberghiero di Alassio*	33
	Piazzapinerolese.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio*	35
	Sanremonews.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dellAlberghiero di Alassio*	38
	Savonanews.it	07/04/2025	*Alassio conferisce un riconoscimento alla gelateria "Perleco'" per i "2 Coni" assegnati da Gambero R*	39
	Savonanews.it	07/04/2025	*Alassio, show cooking stellato a Flauer 2025: gli chef Baglieri e Bassetti raccontano i loro territo*	41
	Savonanews.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dellAlberghiero di Alassio*	43
	Svsport.it	07/04/2025	*Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alass*	46
	Targatocn.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio*	49
	Torinoggi.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio*	51
	Traveleat.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio*	54
	Varesenoi.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dellAlberghiero di Alassio*	55
	Venaria24.it	07/04/2025	*Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio*	58
	Virgilio.it	07/04/2025	*Alassio, show cooking stellato a Flauer 2025: gli chef Baglieri e Bassetti raccontano i loro territo*	61
	Zerogradinord.it	07/04/2025	*Trofeo Luigi Carpaneda, ad Alassio la spunta Vamos*	62
	Agenparl.eu	06/04/2025	*CS All'imbarcazione monegasca Vamos il Trofeo Luigi Carpaneda*	64
38	Il Secolo XIX - Ed. Savona/Cairo/Val Bormi	06/04/2025	*Alassio, passeggiata botanica e tutti i segreti della lavanda*	68
45	La Stampa - Ed. Imperia/Sanremo	06/04/2025	*Flauer 2025, oggi l'ultima giornata per gli amanti della cucina innovativa*	69
45	La Stampa - Ed. Savona	06/04/2025	*Flauer 2025, oggi l'ultima giornata per gli amanti della cucina innovativa*	70
	"24ovest.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	71

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Flauer**			
	Chivassoggi.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	74
	Eventi.news	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	77
	Grugliasco24.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	78
14	Il Giornale del Piemonte e della Liguria (Il Giornale)	05/04/2025	*La ricchezza delle erbe selvatiche*	81
28	Il Secolo XIX - Ed. Savona/Cairo/Val Bormi	05/04/2025	*Alassio, chef e disabili sugli yacht cucinano nel segno della solidarieta'*	82
32	Il Secolo XIX - Ed. Savona/Cairo/Val Bormi	05/04/2025	*Trekking per vedere le farfalle*	83
	Ilbustese.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	84
	Imperianews.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	87
50	La Stampa - Ed. Imperia/Sanremo	05/04/2025	*Pieraccioni al Premio Fionda di Legno Ad Alassio, i cultori della buona cucina*	90
50	La Stampa - Ed. Savona	05/04/2025	*Pieraccioni al Premio Fionda di Legno Ad Alassio, i cultori della buona cucina*	91
	Lavocedialba.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	92
	Lavocediasti.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	96
	Lavocedigenova.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	99
	Montecarlonews.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	102
	Piazzapinerolese.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	105
	Rainews.it	05/04/2025	*Alassio lo "dice con i fiori"*	108
	Sanremonews.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	109
	Torinoggi.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	113
	Traveleat.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	116
	Varesenoi.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	118
	Venaria24.it	05/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	121
32	Il Secolo XIX - Ed. Savona/Cairo/Val Bormi	04/04/2025	*Dal gelato alla begonia di Perleco' al convegno sulle erbe spontanee*	124
32	Il Secolo XIX - Ed. Savona/Cairo/Val Bormi	04/04/2025	*Itesori della tavola e la natura "Flauer" incanta Alasso*	125
	Ilgiornaledelpiemonteedellaliguria.it	04/04/2025	*Il patrimonio delle erbe selvatiche al centro di un dibattito ad Alassio*	126
	Imperianews.it	04/04/2025	*I ragazzi dell'Isah di Imperia protagonisti ad Alassio di Flauer 2025*	128
	Ivg.it	04/04/2025	*"Insieme per Benedetta" al Moretti, "Flauer" ad Alassio, Festival "Live" a Loano, ma anche cultura e*	130
50	La Stampa - Ed. Imperia/Sanremo	04/04/2025	*"Flauer" sboccia oggi ad Alassio Viaggio tra gusto, colori e creativita'*	133
50	La Stampa - Ed. Savona	04/04/2025	*"Flauer" sboccia oggi ad Alassio Viaggio tra gusto, colori e creativita'*	134
	Liguria24.it	04/04/2025	*Insieme per Benedetta al Moretti, Flauer ad Alassio, Festival Live a Loano, ma anche cultura e teatr*	135
	Virgilio.it	04/04/2025	*'Insieme per Benedetta' al Moretti, 'Flauer' ad Alassio, Festival 'Live' a Loano, ma anche cultura e*	136
	Imperiapost.it	03/04/2025	*Flauer Alassio 2025: "Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro", sabato 5 aprile t*	137
	Savonanews.it	03/04/2025	*Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*	140
	"24ovest.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	144
	247.libero.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	147
	Agenparl.eu	02/04/2025	*CS - Alassio di Venerdi': appuntamento il 4 aprile con la presentazione del volume "Un bouquet di ge*	148

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Flauer**			
	Chivassoggi.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	150
	Eventi.news	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	153
	Grugliasco24.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	155
26	Il Secolo XIX - Ed. Savona/Cairo/Val Bormi	02/04/2025	*"Flauer", gusto e ambiente alla conquista di Alassio*	158
	Ilbustese.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	159
	Imperianews.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	163
33	La Stampa - Ed. Savona	02/04/2025	*Flauer 2025, Alassio in fiore celebra sapori e profumi*	166
	Lavocedialba.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	167
	Lavocediasti.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	171
	Lavocedigenova.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	175
	Montecarlonews.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	178
	Notiziepiemonte.it	02/04/2025	*Sagre Piemonte-VdA*	181
	Piazzapinerolese.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	184
	Sanremonews.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	188
	Savonanews.it	02/04/2025	*Alassio di Venerdi': appuntamento il 4 aprile con la presentazione del volume "Un bouquet di gelato"*	191
	Svsport.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	193
	Targatocn.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	197
	Torinoggi.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	200
	Traveleat.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	203
	Varesenoi.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	206
	Venaria24.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	209
	Virgilio.it	02/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di 'Yacht&Flowers', il contest che unisce il piacere di navigar*	212
	"24ovest.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	213
	247.libero.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	217
	Agenparl.eu	01/04/2025	*CS FLAUER ALASSIO 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'_4-6 aprile: YACHT&FLOWERS sabato 5 apri*	218
	Chivassoggi.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	223
	Chivassoggi.it	01/04/2025	*Topolino parla in torinese: domani in edicola, la storia "Topolino e il ponte sull'oceano" in dialet*	226
	Eventi.news	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	228
	Grugliasco24.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	229

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Flauer**			
	Ilbustese.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	233
	Imperianews.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	237
	Imperiapost.it	01/04/2025	*Flauer Alassio 2025: il 5 aprile si uniscono fiori, erbe, gusto e sostenibilita' con la seconda ediz*	240
	Imperiatv.it	01/04/2025	*FLAUER ALASSIO 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'_4-6 aprile*	243
	Lavocedialba.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	245
	Lavocediasti.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	249
	Lavocedigenova.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	252
	Montecarlonews.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	255
	Piazzapinerolese.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	257
	Sanremonews.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	261
	Savonanews.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	264
	Savonanews.it	01/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare co*	266
	Targatocn.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	269
	Torinoggi.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	272
	Torinoggi.it	01/04/2025	*'Sulle orme di Messer Polo': dall'Iran alla biblioteca di Perosa Argentina*	276
	Torinoggi.it	01/04/2025	*Torino brinda al Ruche': successo per l'Anteprima 2025*	277
	Traveleat.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	279
	Varesenoi.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	280
	Venaria24.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	282
	Virgilio.it	01/04/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	285
	Virgilio.it	01/04/2025	*Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigar*	286
32/33	La Stampa - Ed. Liguria	31/03/2025	*Albenga e Alassio, la "guerra" dei fiori e' gia' iniziato un duello all'ultimo petalo*	287
	Imperianews.it	29/03/2025	*Da Imperia ad Alassio, i ragazzi dell'Isah protagonisti di Yacht & Flowers*	288
	Imperiapost.it	29/03/2025	*Imperia: Isah e Handarpermare in rotta verso Alassio. Protagonisti di un cooking show sul mare per i*	290
	Agenparl.eu	28/03/2025	*CS FLAUER ALASSIO 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'_4-6 aprile*	293
	Imperiapost.it	28/03/2025	*Faluer Alassio 2025: dal 4 al 5 aprile fiori, erbe, gusto e sostenibilita'. In programma masterclass*	298
	Savonanews.it	28/03/2025	*Alassio, venerdi' 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer*	301
	Tgcom24.mediaset.it	26/03/2025	*FLAUER sboccia ad Alassio: il festival tra fiori, gusto e sostenibilita'*	305
	247.libero.it	24/03/2025	*Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food*	307
	Imperianews.it	24/03/2025	*Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food*	308
	Lavocedialba.it	24/03/2025	*Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food*	310

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Flauer**			
	Lavocediasti.it	24/03/2025	*Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food*	313
	Lavocedigenova.it	24/03/2025	*Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food*	315
	Mentelocale.it	24/03/2025	*Flauer Alassio 2025, un futuro in punta di forchetta*	318
	Sanremonews.it	24/03/2025	*Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food*	321
	Targatocn.it	24/03/2025	*Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food*	324
	Torinoggi.it	24/03/2025	*Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food*	326
	Virgilio.it	24/03/2025	*Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food*	329
	Imperiapost.it	22/03/2025	*Flauer Alassio 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilita' dal 4 al 6 aprile. Dalla scuola le proposte*	330
	Agenparl.eu	21/03/2025	*CS FLAUER ALASSIO 2025: DALLA SCUOLA PARTONO LE MIGLIORI PROPOSTE DI NO WASTING FOOD*	333
	Ivg.it	21/03/2025	*"Flauer Alassio" 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilita' dal 4-6 aprile*	337
	Lamialiguria.it	21/03/2025	*La Liguria fiorisce a primavera*	339
	Liguria24.it	21/03/2025	*Flauer Alassio 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilita' dal 4-6 aprile*	341
	Flornewsliguria.it	20/03/2025	*Alassio: arriva Flauer dal 4 al 6 aprile 2025 Alassio: arriva Flauer dal 4 al 6 aprile 2025 20 Marzo*	342
	Nerospinto.it	18/03/2025	*FLAUER Alassio 2025: l'innovazione che parte dalla terra*	343
	Ilviaggiatore-magazine.it	17/03/2025	*FLAUER AD ALASSIO. FIORI ERBE GUSTO E SOSTENIBILITA'*	347
	247.libero.it	15/03/2025	*Anche Flauer al Salone dell'Agroalimentare: protagonista il sorbetto "Begonia di Alassio"*	351
	Agenparl.eu	15/03/2025	*CS - FLAUER Alassio 2025 protagonista al Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo*	352
	Imperiapost.it	15/03/2025	*FLAUER Alassio 2025 protagonista al Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo*	354
	Imperiatv.it	15/03/2025	*FLAUER Alassio 2025 protagonista al Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo*	356
	Liguriaday.it	15/03/2025	*FLAUER Alassio 2025: la cucina del futuro tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	359
	Savonanews.it	15/03/2025	*Anche Flauer al Salone dell'Agroalimentare: protagonista il sorbetto "Begonia di Alassio" - Savonane*	371
	247.libero.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	373
	Audiopress.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	374
	Chivassoggi.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	375
	Eventi.news	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	379
24	Il Secolo XIX - Ed. Savona/Cairo/Val Bormi	14/03/2025	*Salone agroalimentare, si alza il sipario a Finale*	380
	Imperiatv.it	14/03/2025	*FLAUER ALASSIO 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilita' dal 4 al 6 aprile*	381
	Infovercelli24.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	386
	Ivg.it	14/03/2025	*Finale, al via il Salone dell'Agroalimentare. Berlangieri: "Nostre eccellenze enogastronomiche volan*	391
51	La Stampa - Ed. Imperia/Sanremo	14/03/2025	*Finalborgo, al via il Salone dell'Agroalimentare Iniziative fino a domenica*	398
51	La Stampa - Ed. Savona	14/03/2025	*Finalborgo, al via il Salone dell'Agroalimentare Iniziative fino a domenica*	399
	Lavocedialba.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	400
	Lavocediasti.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	402
	Lavocedigenova.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	404

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Flauer**			
	Mediagold.it	14/03/2025	*FLAUER Alassio 2025: un incontro di fiori, sapori e ambiente*	409
	Montecarlonews.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	413
	Newsnovara.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	418
	Piazzapinerolese.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	421
	Savonanews.it	14/03/2025	*FLAUER Alassio 2025: una tre giorni tra natura, gastronomia e sostenibilita' - Savonanews.it*	426
	Targatocn.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	430
	Torinoggi.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	434
	Varesenoi.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita' - Varesenoi.it*	438
	Virgilio.it	14/03/2025	*Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilita'*	442
1+7	Il Giornale del Piemonte e della Liguria (Il Giornale)	13/03/2025	*A Finale Ligure eccellenze in vetrina*	443
	Imperiapost.it	13/03/2025	*Alassio: dal 4 al 6 aprile la prima edizione di "FLAUER" dedicata a fiori, erbe, gusto e sostenibili*	444
	Ivg.it	13/03/2025	*Salone dell'Agroalimentare, ecco il programma completo: un omaggio alla Liguria di qualita'*	448
	Liguria24.it	13/03/2025	*Salone dell'Agroalimentare, ecco il programma completo: un omaggio alla Liguria di qualita'*	456
	Savonanews.it	13/03/2025	*Ad Alassio la prima edizione di Flauer, incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronom*	458
	Virgilio.it	13/03/2025	*Flauler Alassio 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilit*	462
41	La Stampa - Ed. Savona	12/03/2025	*L'antico borgo delle golosita' con assaggi e cooking show*	463
	Goamagazine.it	11/03/2025	*Salone dellAgroalimentare Ligure: il programma degli eventi a Finalborgo dal 14 al 16 marzo*	464
	Mediagold.it	11/03/2025	*Salone dell'Agroalimentare Ligure: ventunesima edizione a Finalborgo*	467
	Liguria.bizjournal.it	10/03/2025	*Finalborgo: presentato il XXI Salone dell'agroalimentare ligure (14-16 marzo)*	470
	Rsvn.it	10/03/2025	*Finale Ligure, tutto pronto per il Salone Agroalimentare Ligure*	472

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito
EXPOSED Torino Foto Festival
16 April–2 June Beneath the Surface
PRENOTA sul nostro sito
MOTORI Scopri l'USATO SICURO della provincia di Torino Scopri di più
IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025
LE GRU CENTRO COMMERCIALE
ILLUSIONISMI

24Ovest.it
Notizie, fatti ed eventi ad ovest di Torino
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 9.3°C
MAR 8 7.0°C 15.8°C
MER 9 8.5°C 16.8°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

ACCADEVA UN ANNO FA

TRA TORINO E LE LANGHE AL CASTELLO DI PRALORMO MESSER TULIPANO DAL 29 MARZO AL 1 MAGGIO 100.000 TULIPANI NEL PARCO STORICO

SCUOLA E FORMAZIONE | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

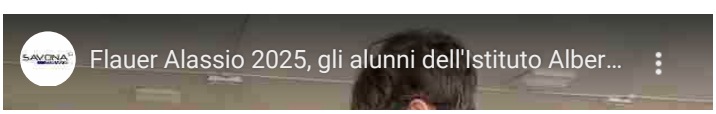
Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan **“Accogliere con calore, rispettare con cuore: l’ospitalità che ama l’ambiente”** e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell’**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l’arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.









IN BREVE

lunedì 07 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it



La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori"*.

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio"*.

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

La proposta vincitrice aveva quale focus "L'ecosostenibilità nell'accoglienza", con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

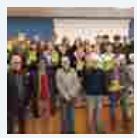
giovedì 20 marzo

Villa 6 rinasce: nuove aule per il Curie-Levi nel cuore della Certosa di Collegno



venerdì 14 marzo

Chivasso, i maturandi omaggiati dell'ultimo libro di Paolo Mieli



venerdì 28 febbraio

Mensa scolastica a Rivoli: più trasparenza e coinvolgimento per i genitori in Commissione



giovedì 27 febbraio

Da "Bellissima" a "Roma città aperta": sette film della Cineteca Nazionale raccontano la storia del cinema agli studenti



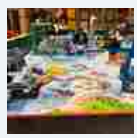
lunedì 24 febbraio

A Collegno via libera alle iscrizioni per la nuova sezione "Primavera" della scuola Teresa Maggiora



giovedì 06 febbraio

La robotica in scena a Pianezza con le semifinali regionali della First Lego League



Frattura tra lavoro e università: metà degli imprenditori del Piemonte fa fatica a trovare personale



Leggi le ultime di: Scuola e formazione



207027

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

CS -Il Comune di Alassio conferisce un riconoscimento alla gelateria "Perlecò" per i "2 Coni" assegnati dal Gambero Rosso

By —7 Aprile 2025 Nessun commento 2 Mins Read



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

(AGENPARL) - Roma, 7 Aprile 2025

(AGENPARL) – Mon 07 April 2025 Il Comune di Alassio conferisce un riconoscimento alla gelateria “Perlecò” per i “2 Coni” assegnati dal Gambero Rosso

Il gelatiere alassino Aldo De Michelis ha ricevuto un riconoscimento dall’Assessorato al Commercio del Comune di Alassio per la prestigiosa recente assegnazione dei “2 Coni” da parte del “Gambero Rosso” alla sua gelateria Perlecò.

Il momento istituzionale si è svolto nei giorni scorsi presso l’Auditorium della Biblioteca Civica di Alassio alla presenza dell’assessore al Commercio Franca Giannotta, che ha consegnato ad Aldo De Michelis una pergamena ufficiale del Comune di Alassio. La cerimonia di conferimento si è svolta alla presenza del consigliere comunale con incarico agli istituti culturali di Alassio Mariacristina Boeri, della moglie e collega del maestro gelatiere e dei partecipanti alla presentazione del suo volume Un bouquet di gelato (Trenta Editore), con prefazione del giornalista Stefano Franchi che si è svolta nella stessa occasione, condotta da Silvia Parodi di Tastee.it e inserita nell’ambito di “Alassio di Venerdì” e di “Flauer”, la manifestazione che ha portato in scena ad Alassio, per l’intero fine settimana, l’incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio.

“Ci fa davvero piacere – sottolinea l’assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta – conferire questo riconoscimento ad Aldo De Michelis, che con la sua gelateria artigianale Perlecò si distingue per creatività ed eccellenza ai massimi livelli. Il suo sorbetto ‘Begonia di Alassio’, iscritto nel registro De.Co. del Comune di Alassio, ha recentemente portato il nome di Alassio in contesti prestigiosi come il G7 dell’Agricoltura a Siracusa e fino in Cina, alla fiera Hotelex di Shanghai. Il recente riconoscimento dei 2 coni da parte del Gambero Rosso rappresenta un ulteriore traguardo davvero significativo, sia per lui che per la nostra città”.

———————————-

Giulia Lazzeri
Ufficio Stampa
Comune di Alassio

alassio

SHARE.

RELATED POSTS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Chivassoggi
Edizione locale IlNazionale.it

SCUOLA E FORMAZIONE | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan “**Accogliere con calore, rispettare con cuore: l’ospitalità che ama l’ambiente**” e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell’**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l’arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

IN BREVE

lunedì 07 aprile

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

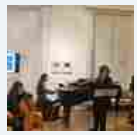
giovedì 13 marzo

Proseguono i lavori di riqualificazione all’Istituto 25 Aprile-Faccio di Castellamonte



venerdì 21 febbraio

Giulia Nigra, la canavesana portavoce della musica italiana a Londra



giovedì 13 febbraio

Pnrr, inaugurata la nuova sezione dell’asilo nido di Chivasso



lunedì 10 febbraio

Scuole, al "Faccio" di Castellamonte proseguono i lavori finanziati da PNRR



giovedì 06 febbraio

Frattura tra lavoro e università: metà degli imprenditori del Piemonte fa fatica a trovare personale



Leggi le ultime di: Scuola e formazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

CHIVASSOGGI.IT

www.ecostampa.it

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".*

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

La proposta vincitrice aveva quale focus "L'ecosostenibilità nell'accoglienza", con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un'esperienza unica per gli ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Maria Gramaglia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Europa

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Redazione Aprile 7, 2025 - 13:00 0 2

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di...

Seguici

Facebook Twitter Youtube Linkedin

Articoli più popolari

Shaila Gatta: tra gossip e verità, la situazione attual...
Redazione Aprile 7, 2025 0 892

"Ho passato una vita a sentirmi dire che sono raccoman...
Redazione Aprile 5, 2025 0 195

Shaila Gatta e il suo viaggio nel Grande Fratello: diec...
Redazione Aprile 6, 2025 0 194

Sbuca un video di Shaila minuti dopo la finale del GF, ...
Redazione Aprile 7, 2025 0 191

Ne Vedremo Delle Belle: La Mia Esperienza con il Botox ...
Redazione Eventi e... Aprile 3, 2025 0

Articoli Consigliati

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it





ilBustese.it
l'Inform@zione di Busto Arsizio e Valle Olona
Edizione locale IlNazionale.it



CHE TEMPO FA

ADESSO 9°C

MAR 8 6.2°C 15.2°C

MER 9 7.8°C 16.2°C

@Datameteo.com

RUBRICHE

- Oroscopo
- Ieri... oggi, è già domani
- Il Gusto di Busto
- Target
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Calci in aria
- La vita in cammino
- Socialmente Utile
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



SCUOLA | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

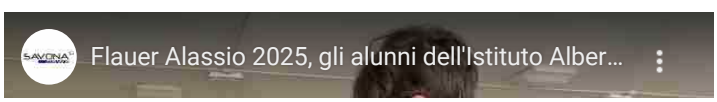
Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan **"Accogliere con calore, rispettare con cuore: l'ospitalità che ama l'ambiente"** e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l'arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.









Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Busto Arsizio
Manuela Carnini, emozioni a New York. E l'artista-dottoressa soccorre una donna in volo



Politica
Il "volo padano" continua a Busto: «Non ci sono due Leghe. E l'autonomia sarà il vero cambiamento»



Altri sport
Pallanuoto, la Busto Paglini Store femminile fa subito il bis

Leggi tutte le notizie



La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".*

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

IN BREVE

lunedì 07 aprile

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

venerdì 04 aprile

Il greco antico scelto dai bustocchi a ogni età: «Una lingua immortale per riscoprire la felicità»

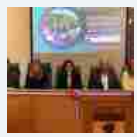


Controlli antidroga a sorpresa al Verri: Guardia di finanza e unità cinofile in azione



giovedì 03 aprile

Ferno e Samarate unite contro la dispersione scolastica: un seminario di alto profilo



mercoledì 02 aprile

Storia e valori degli Alpini: premiati gli studenti lombardi

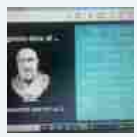


La magia della matematica: un ponte tra razionalità e bellezza, i numeri e le forme che raccontano il mondo per l'università popolare



martedì 01 aprile

Lo sport amico dei polmoni: un incontro alla Liuc tra scienza e benessere



Castellanza: ultimati i lavori di efficientamento energetico alla scuola Leonardo da Vinci

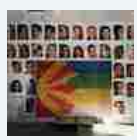


lunedì 31 marzo

VIDEO. Un silenzio che parla: gli studenti incantati dal cortometraggio "Out-ismo"



Le "Migrazioni" dell'IMA in mostra alla Biblioteca Civica di Castellanza



Leggi le ultime di: Scuola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

La proposta vincitrice aveva quale focus “L’ecosostenibilità nell’accoglienza”, con l’obiettivo di ridurre l’impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un’esperienza unica per gli ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Maria Gramaglia

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.





Copyright © 2020 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

NON IL SOLITO UOVO DI PASQUA...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

la voce di Imperia.it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

Cinema
Meteo
L'oroscopo di Corinne
4Zampe CANI
4Zampe GATTI
Coldiretti Informa
CISL Informa
Caffè Forte
Curiosità
Stadio Aperto
Pronto condominio
Foto notizia
Video notizia
A voce aperta
Vox populi
Un Occhio sul Mondo
GenovaSport2024
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Una Voce per tutti
Accadde Oggi
Appunti di Storia
Il Punto
La Graffiata
L'Amarcord
Fotogallery
Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
I lupi attaccano asini al pascolo a Ranzo, l'appello degli abitanti: "Siamo in emergenza"

SCUOLA | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan "**Accogliere con calore, rispettare con cuore: l'ospitalità che ama l'ambiente**" e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l'arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

IN BREVE

lunedì 07 aprile

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

venerdì 04 aprile

I bambini della scuola dell'infanzia di piazza Roma alla Croce Bianca per il progetto Orso Soccorso



lunedì 31 marzo

A trenta studenti imperiesi le borse di studio Maria Pellegrina Amoretti



mercoledì 26 marzo

Nasce un gemellaggio studentesco tra l'Istituto Ruffini di Imperia e il liceo bavarese "Sankt Anne Gymnasium" di Monaco di Baviera



venerdì 21 marzo

Imperia, gli alunni della Nazario Sauro "esploratori della Memoria" a lezione con Iulia Calzia



Ravioli, polpettone e stroscia: un menù tipico ligure per i bambini delle scuole



mercoledì 19 marzo

'Educazione alla legalità', un percorso di sensibilizzazione per gli studenti del SEI-CPT di Imperia



giovedì 13 marzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it



Attualità
Appunti di storia. Benedetto Bracco, l'intelligenza come modello di vita: il genio creativo di un indimenticato figlio della Riviera



Attualità
Imperia, il parco merci dell'ex stazione di Oneglia caso studio per gli studenti del Politecnico di Milano

Leggi tutte le notizie

[redacted]

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".*

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

La proposta vincitrice aveva quale focus "L'ecosostenibilità nell'accoglienza", con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un'esperienza unica per gli ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Una nuova app al Liceo Amoretti di Imperia per l'interazione tra la scuola e le famiglie



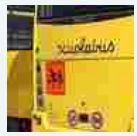
mercoledì 12 marzo

Borse di studio, Regione Liguria approva la graduatoria per l'anno scolastico 2023/2024



mercoledì 26 febbraio

San Bartolomeo al Mare, si avvicina il termine per le iscrizioni ai servizi di assistenza scolastica



Leggi le ultime di: Scuola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

ULTIM'ORA
7 Aprile 2025 17:02

ImperiaPost.it
L'informazione libera della tua città

Alassio: grande successo per la prima edizione di Flauer. Fiori, profumi e sapori protagonisti delle ricette di grandi chef /Foto e Video

In breve: Il primo premio arriva a Imperia grazie ai ragazzi dell'Isah e allo chef del ristorante Salvo Cacciatori

7 Aprile 2025 15:26 Redazione



Grande successo nel fine settimana appena trascorso per la **prima edizione di Flauer**, evento organizzato dalla **Marina di Alassio**, dedicato alle proprietà di **fiori e piante** e al legame profondo tra **cibo e territorio.**

Il primo premio arriva a Imperia grazie ai ragazzi dell'Isah e allo chef del ristorante Salvo Cacciatori

Questo appuntamento di **aprile,** da venerdì a domenica, ha dedicato tre giorni a tutti i **cultori della buona cucina**, agli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

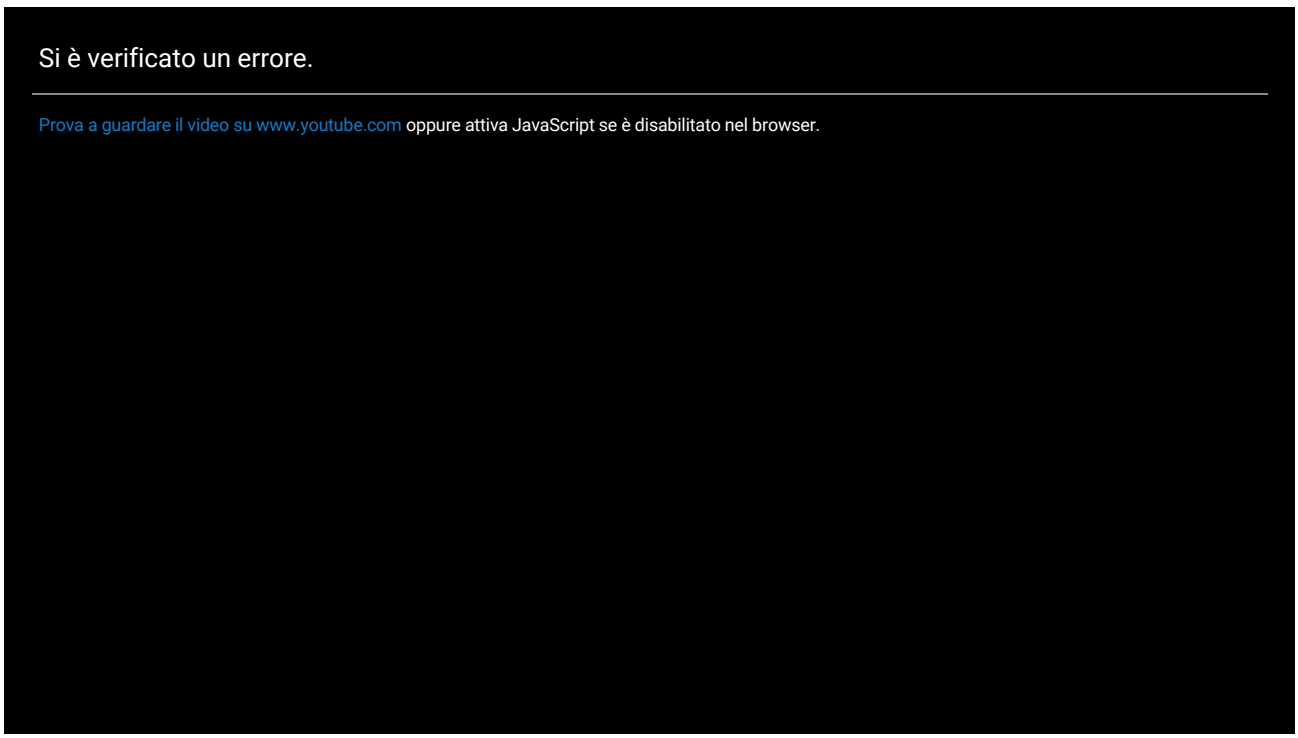
appassionati di **trekking e foraging** (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l'arte di preparazione dei cocktail. Un evento dal tocco mediterraneo con ricette ispirate ai profumi e ai sapori autentici di Liguria e **Sicilia, regione ospite dell'edizione 2025**. Importante anche lo spazio dedicato alla cucina inclusiva, che ha visto la vittoria dei **ragazzi dell'Isah di Imperia**, che hanno cucinato a bordo dell'imbarcazione di **Handarpermare** con lo **chef del ristorante Salvo Cacciatori.**

Il sindaco di Alassio Marco Melgrati

Spiega il **sindaco Melgrati**: *"E' un **evento che pensiamo di ripetere negli anni.** Flauer è un evento che **coniuga la cucina con i fiori eduli** al **territorio** e a quello che è il **mare,** con l'organizzazione valentissima della **Marina di Alassio** e soprattutto parecchie manifestazioni che appunto sono in giro per la città, ma **qui nel porto** abbiamo voluto **premiare** diciamo con la manifestazione **l'inclusione** e quindi questi ragazzi che hanno **cucinato su queste barche con i fiori.** E' stata **un'esperienza bellissima**".*

Tra l'altro con la vittoria dell'Isah di Imperia e lo chef di Salvo Cacciatori, quindi c'è questo matrimonio con la vicina imperia

*"Questa trait union che poi si celebrerà a maggio con la **Regata del centenario** del Circolo nautico al mare, che **vedrà protagonista Imperia** per una giornata con le **macchine d'epoca** del **Miura Club Italia** e sarà una un'altra occasione per **legare Imperia con Alassio**".*



Il presidente di Marina di Alassio, Rinaldo Agostini

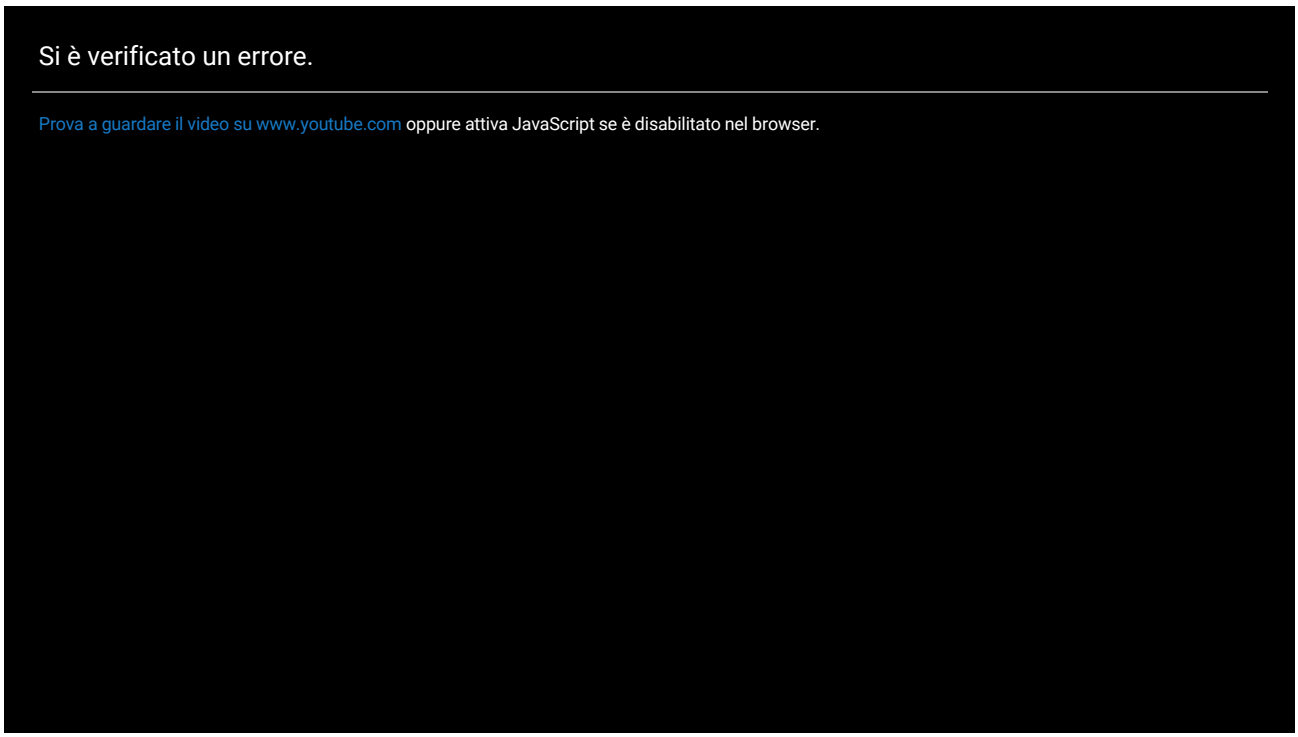
Sottolinea **Agostini**: *"Lì per lì fa strano pensare a un porto o comunque una **società che gestisce un porto** come il nostro, che è **Bandiera Blu dal 2006,** che si mette a organizzare un **evento sotto il profilo gastronomico** e in questo caso dei fiori eduli o edibili, ma io devo dire che una volta e penso che tutti quanti lo sappiano **tutta la vita partiva dai porti,** perché i porti erano il centro del commercio dove partivano le merci, dove arrivavano le merci e dove si incontravano le persone, le culture e quindi c'era questo scambio importante.*

*Noi abbiamo realizzato questo evento **Flauer edizione 2025,** mentre Yacht & Flower lo avevamo già iniziato l'anno scorso, grazie a un discorso se vogliamo un po' di **fusione tra mare e campagna, mare e collina, mare e monti.** In questo modo riusciamo a utilizzare dei fiori non solamente sotto il profilo diciamo così di abbellimento di un piatto nell'impiattamento e*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

*tutto ma proprio **fiori che si possono mangiare** e quindi devono far parte di quello che è la cucina e le ricette esatte, appunto con i fiori, **non solo fiori ma anche i gusti, i sapori,** quindi tutto quello che è anche un po' la nostra zona, che voi sapete c'è la **piana di Albenga,** ma anche nella **provincia di Imperia** ci sono proprio **colture di sapori di gusti** e quindi riusciamo a mixare il tutto insieme, in un ambiente che io credo che sia gradevole come un porto.*

*Poi con queste giornate le stesse **persone che vengono qui possono fare un po' di turismo** tra virgolette balneare, gustando i **prodotti non solamente tipici della Liguria ma anche di altre regioni,** perché vengono **cuochi da tutta da tutta Italia** Tra l'altro abbiamo fatto il **gemellaggio quest'anno con la Sicilia** e quindi questa è una cosa molto importante".*



Resta sempre aggiornato! Iscriviti al nostro canale Telegram

Hai una segnalazione? Scrivici a redazione@imperiapost.it o inviaci un messaggio su WhatsApp

Seguici sui social! Non perderti le ultime news su:

Vuoi far crescere il tuo business? Per la tua pubblicità contattaci su marketing@imperiapost.it

Condividi questo articolo:

Sponsor

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

All'imbarcazione monegasca "Vamos" il Trofeo Luigi Carpaneda di Alassio



SAVONA SPORT

All'imbarcazione monegasca "Vamos" il Trofeo Luigi Carpaneda di Alassio

7 Aprile 2025 by redazione 0 comments

Classifica immutata nell'ultima giornata di regate del Quinto Trofeo Luigi Carpaneda, riservato alla prestigiosa classe Smeralda 888. L'assenza di vento ha consigliato al Comitato di regata di non dover dare il via a nessuna prova per oggi così gli equipaggi non si sono dovuti imbarcare in una di quelle lunghissime e snervanti bonacce.
Ieri invece sono state portate a termine ben tre prove che sono state vinte rispettivamente da "Ziva" (Marie Helene Polo e Silvia Delo, YC Adriatico), "Vamos"

ULTIME NOTIZIE

1 Disco verde dalla Provincia di Imperia per il progetto di recupero della diga della Ferraia ad Aquila d'Arroscia
7 Aprile 2025

2 All'imbarcazione monegasca "Vamos" il Trofeo Luigi Carpaneda di Alassio
7 Aprile 2025

3 Doppio appuntamento con la grande tradizione enogastronomica del Casinò di Sanremo
7 Aprile 2025

4 Teatro Comunale "Guido Moretti" di Pietra Ligure arriva Francesco Cicchella
6 Aprile 2025

5 Verso la realizzazione di quattro nuovi edifici in zona Vadino
6 Aprile 2025

6 A Villa Faraldi un nuovo appuntamento pubblico dedicato al progetto dell'impianto eolico 'Monte Chiappa'

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

(Charles De Bourbon des Dux Sic, YC Monaco) e “Django” (Giovanni Lombardi Stronati, Royal Thames Yacht Club). Il nulla di fatto odierno ha così consegnato la vittoria alla imbarcazione monegasca “Vamos”, che precede di un solo punto “Ziva” e di cinque “Django”.
L’imbarcazione locale (CNAM Alassio) di Alessandro Zampori (Luigia Das) che si era distinta vincendo la prova di apertura ha chiuso all’ottavo posto. Lo spettacolo delle evoluzioni delle imbarcazioni è stato seguito da terra da un folto pubblico di appassionati e turisti grazie anche alle prime due giornate meravigliose che hanno caratterizzato il fine settimana nella Baia del Sole.
Grande soddisfazione per gli organizzatori: il CNAM e la Marina di Alassio. “Ieri – commenta Carlo Canepa, presidente del CNAM- è stata una giornata davvero stupenda con tre prove portate a termine. Oggi è mancato il vento, ma siamo soddisfatti comunque di come anche quest’anno l’appuntamento prestigioso con la flotta Smerala 888 ed il Trofeo Carpaneda siano stati un grande successo”.
Anche dal Comune è giunta una dichiarazione molto positiva riguardo all’evento velico: “La Smeralda 888 è una barca performante e sicuramente non facile, ma molto divertente – commenta con soddisfazione l’assessore allo Sport Roberta Zucchinetti – Ad ogni edizione questo trofeo porta ad Alassio il meglio della vela italiana e internazionale. Siamo particolarmente onorati, quest’anno, di premiare il Principe Charles De Bourbon e di accogliere un campione come Checco Bruni, timoniere di Luna Rossa. Questo evento rappresenta il trofeo più importante della stagione velica del Cnam, grazie ai grandi nomi che riesce ad attirare, e ci auguriamo che possa crescere ancora di più negli anni a venire. Un sentito ringraziamento all’organizzatore Luigi Guarnaccia, che con passione e impegno porta lustro e prestigio alla nostra città.”
Grande soddisfazione viene espressa dal presidente della Marina di Alassio: “In questo fine settimana – conclude Rinaldo Agostini- il Porto di Alassio è stato al centro di due eventi di grandissimo rilievo. Il Trofeo Carpaneda, che ha portato nuovamente nella Baia del Sole tanti campioni che si sono sfidati su una delle imbarcazioni più belle che sia stata mai realizzata, e la manifestazione Flauer che ha proposto per tre giorni erbe, fiori, natura, profumi, gusto, alta cucina e sostenibilità. I due eventi si sono inseriti perfettamente nelle molteplici iniziative del Porto di Alassio: tanti progetti che riguardano non solo le attività legate al mare ed allo sport, ma anche all’inclusione, alla beneficenza, al turismo, alle iniziative dell’outdoor e della gastronomia che vengono attuate nell’ambito della Marina di Alassio. CNAM e Marina di Alassio si trovano al centro di una fitta rete di relazioni e collegamenti che hanno lo scopo di esaltare le peculiarità del nostro territorio”.
Questa la classifica finale, del 5° Trofeo Luigi Carpaneda, dopo quattro prove ed uno scarto: 1) Vamos (Charles De Bourbon des Dux Sic, YC Monaco), 5; 2) Ziva (Marie Helene Polo Silvia Delo, YC Adriatico), 6; 3) Django (Giovanni Lombardi Stronati, Royal Thames Yacht Club), 10; 4) Stayrude (Guglielmo Lombardi Stronati,YCCS), 13; 5) Beda (Timofey Sukhitin, YC Monaco), 14; 6) Becool (Vittorio Lombardi Stronati,YCCS), 15; 7) Capocaccia (Luigi Guarnaccia, Suisse), 16; 8) Luigia Das (Alessandro Zampori, Cnam Alassio), 19; 9) Giada (Germano Scarpa,YC Costa Smeralda), 20; 10) Millenium Falcon (Marco Favale, Club Nautique de Founex), 23.

Share:

↑ ↓ 0

6 Aprile 2025

“Zena Ridens”, comicità e beneficenza a favore di AIRC, Gaslini e Gaslininsieme

6 Aprile 2025

FOLLOW US

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Per una Liguria
fuori dal comune!

Follow us

HOME | ABOUT | VOLERE VOLARE | IMPERIA | SAVONA | GENOVA | CONTATTI

E-mail

Iscriviti !

Il Comune di Alassio conferisce un riconoscimento alla gelateria “Perlecò” per i “2 Coni” assegnati dal Gambero Rosso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



ALTRE NOTIZIE | SAVONA

Il Comune di Alassio conferisce un riconoscimento alla gelateria “Perlecò” per i “2 Coni” assegnati dal Gambero Rosso

7 Aprile 2025 by redazione 0 comments

Il gelatiere alassino Aldo De Michelis ha ricevuto un riconoscimento dall’Assessorato al Commercio del Comune di Alassio per la prestigiosa recente assegnazione dei “2 Coni” da parte del “Gambero Rosso” alla sua gelateria Perlecò.
Il momento istituzionale si è svolto nei giorni scorsi presso l’Auditorium della Biblioteca Civica di Alassio alla presenza dell’assessore al Commercio Franca Giannotta, che ha consegnato ad Aldo De Michelis una pergamena ufficiale del Comune di Alassio. La cerimonia di conferimento si è svolta alla presenza del consigliere comunale con incarico agli istituti culturali di Alassio Mariacristina Boeri, della moglie e collega del maestro gelatiere e dei partecipanti alla presentazione del suo volume Un bouquet di gelato (Trenta Editore), con prefazione del giornalista Stefano Franchi che si è svolta nella stessa occasione, condotta da Silvia Parodi di Tastee.it e inserita nell’ambito di “Alassio di Venerdì” e di “Flauer”, la manifestazione che ha portato in scena ad Alassio, per l’intero fine settimana, l’incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio.
“Ci fa davvero piacere – sottolinea l’assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta – conferire questo riconoscimento ad Aldo De Michelis, che con la sua gelateria artigianale Perlecò si distingue per creatività ed eccellenza ai massimi livelli. Il suo sorbetto ‘Begonia di Alassio’, iscritto nel registro De.Co. del Comune di Alassio, ha recentemente portato il nome di Alassio in contesti prestigiosi come il G7 dell’Agricoltura a Siracusa e fino in Cina, alla fiera Hotelex di Shanghai. Il recente

ULTIME NOTIZIE

1 Il Comune di Alassio conferisce un riconoscimento alla gelateria “Perlecò” per i “2 Coni” assegnati dal Gambero Rosso
7 Aprile 2025

2 Due milioni di euro per attrarre nuove imprese nel savonese
7 Aprile 2025

3 Albenga: installate telecamere di videosorveglianza di ultima generazione
7 Aprile 2025

4 A Laigueglia entra nel vivo il progetto “Blue as a cultural brand”
7 Aprile 2025

5 Demenza e malattia di Alzheimer: mercoledì 9 aprile un incontro informativo ad Alassio
7 Aprile 2025

6 Ripascimento delle spiagge di Alassio: al via i Lavori per la difesa della costa
7 Aprile 2025

7 Da venerdì 11 a domenica 13 aprile torna a Andora il Windfestival
7 Aprile 2025

FOLLOW US

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

riconoscimento dei 2 coni da parte del Gambero Rosso rappresenta un ulteriore traguardo davvero significativo, sia per lui che per la nostra città".

Share:

↑ ↓ 0

COOL 0 | DISLIKE 0 | GEEKY 0 | LIKE 0 | LOL 0 | LOVE 0 | NSFW 0

OMG 0 | WTF 0

Previous post

Contatti

IMPERIA TV sito d'informazione
Info e collaborazioni:
Tel. 0182.554886
Cell. 335.5993573
info@imperiatv.it
Per una Liguria fuori dal Comune!

Legals

Eccoci sas di Dottore Marco & c.
via Sollai 23 – 17021 Alassio
P. Iva e CF 01075640092
Iscrizione Cciaa di Savona
Rea n.111223 del 4/2/1997
Cookies – Privacy

TGEVENTS.it Live Television

Search Here

Volere Volare

Notizie Imperia

Notizie Savona

Notizie Genova

© COPYRIGHT | IMPERIA TV | ALL RIGHTS RESERVED | CREDITS: COMEUP WEB DESIGN

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito
DOMENICA 6 APRILE
CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)
SEGUICI SU
PRENOTA sul nostro sito

la voce di Alba.it
Edizione locale IlNazionale.it



CHE TEMPO FA

ADESSO	8.9°C
MAR 8	6.6°C 16.4°C
MER 9	8.0°C 17.7°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE
Banca Alpi Marittime
VICINI SEMPRE
NOI CI SIAMO
BANCA D'ALBA

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Backstage

SCUOLA E CORSI | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan **“Accogliere con calore, rispettare con cuore: l’ospitalità che ama l’ambiente”** e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell’**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l’arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

BANCA DI ASTI





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

la voce di Alba.it

www.ecostampa.it

Datameteo
Oroscopo
Quattrozampe
Amici a 4 zampe con Imbimbo Vet.
Voce al diritto
Ridere & Pensare
Il Punto di Beppe Gandolfo
Schegge di Luce
Quarta Parete
Stadio aperto
Chiedo allo Chef
Storie di montagna
Farinél
Pronto condominio
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Degni di Nota
BIOS, perchè!?
Younger Wine
I più letti della settimana
Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA



Eventi
Proposte per questa prima domenica di aprile da trascorrere nella Granda



Solidarietà
"Dichiarati donatore": l'appello di Luciana Littizzetto continua sulle pagine di Targato Cn [VIDEO]



Storie di montagna
STORIE DI MONTAGNA/107 - Paolo rifugista d'estate, artista d'inverno

Leggi tutte le notizie

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.



La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".*

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e



IN BREVE

lunedì 07 aprile

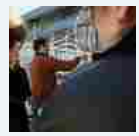
A Riccardo Occhetti del "Da Vinci" di Alba il primo premio del concorso musicale internazionale "Franco Margola"



Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

giovedì 03 aprile

L'arte dello scultore albese Samuel Di Blasi conquista la Finlandia



mercoledì 02 aprile

Scoprire i personaggi saviglianesi con il teatro



Bra: più di 100 le opere sottoposte al vaglio degli esperti nel concorso di composizione poetica "Velso Mucci"



martedì 01 aprile

Le studentesse di Apro Formazione vincono il concorso del Comitato Resistenza e Costituzione della Regione Piemonte



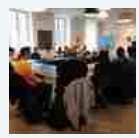
lunedì 31 marzo

Piccoli chef e registi preparano i "fuaset", dolce tradizionale di Sanfrè



domenica 30 marzo

NeuroMindset per l'impresa: come aiutare i giovani a scoprire i propri talenti per diventare imprenditori



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

la voce di Asti.it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- Palio
- Viviamo in un posto bellissimo
- Vacanze Astigiane
- Storie di Orgoglio Astigiano
- Curiosità
- Oroscopo
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Voce al diritto
- Stadio Aperto
- La filosofia e le sue voci
- Pronto condominio
- La voce... Delle scuole
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- 90 secondi di salute & wellness
- Chiedi aiuto!
- Copertina
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Agricoltura
Agricoltura ad Asti: il consigliere Malandrone chiede chiarezza sullo stato del settore



Eventi
Asti, centro città in festa con la "Fiera di Primavera" [GALLERIA FOTOGRAFICA]

SCUOLA | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan “**Accogliere con calore, rispettare con cuore: l’ospitalità che ama l’ambiente**” e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell’**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l’arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.

Si è verificato un errore.

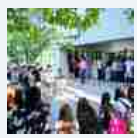
Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

IN BREVE

lunedì 07 aprile

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

La Regione stanzia 170mila euro per percorsi casa-scuola più sicuri



venerdì 04 aprile

"Legalità è cultura": 200 studenti piemontesi alla scuola Falcone per formare i cittadini di domani



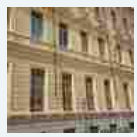
giovedì 03 aprile

Isola d’Asti: presto al via i lavori per la nuova mensa scolastica della primaria



martedì 01 aprile

La voce... Delle scuole: "Notte nazionale del liceo classico": cultura, spettacolo e condivisione

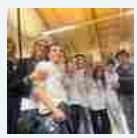


Asti: al via oggi le iscrizioni ai nidi d'infanzia comunali



lunedì 31 marzo

Scacchi a scuola: successo I.C. 1 al Trofeo Provinciale e nel progetto inclusivo con Anffas



Successo per "Prelibat": studenti protagonisti al ristorante didattico dell'AFP Colline Astigiane



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



Sport
Week end negativo per il Moncalvo calcio con doppio K.O

Leggi tutte le notizie

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".*

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

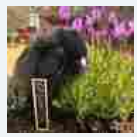
La proposta vincitrice aveva quale focus "L'ecosostenibilità nell'accoglienza", con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un'esperienza unica per gli ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Maria Gramaglia

sabato 29 marzo

"Il piccolo giardino di Lina": bambini a lezione di Natura e rispetto per gli animali



giovedì 27 marzo

Basket 3x3: Brofferio e Vercelli sugli scudi



Leggi le ultime di: Scuola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

la voce di Genova.it
Edizione locale IlNazionale.it



Cronaca
Gravi incidenti a Bolzaneto e Rezzoaglio: due centauri in codice rosso all'ospedale San Martino



Attualità
Meteo, in Liguria tempo stabile e temperature ben superiori alle medie

ATTUALITÀ | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan "**Accogliere con calore, rispettare con cuore: l'ospitalità che ama l'ambiente**" e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l'arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

IN BREVE

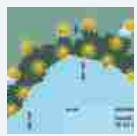
lunedì 07 aprile

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Botteghe storiche e locali di tradizione - La Bottega dei Fratelli Caruzzo, l'attività di Sestri Ponente che ha segnato la storia del quartiere festeggia settantacinque anni



Meteo, al mattino nuvolosità sparsa e deboli precipitazioni intermittenti



domenica 06 aprile

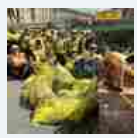
Tari, approvato il bando per l'erogazione ai cittadini di un contributo fino a cinquecento euro: ecco i dettagli



Commemorazione Eccidio della Benedicta, Cassibba: "Siamo qui per ribadire che l'oblio è il primo alleato dell'indifferenza"



Legambiente, nelle spiagge del levante genovese raccolti duecento kili di rifiuti in tre ore



Gen Z - Il mondo dei giovani - La TV è ancora rilevante? Oggi vince chi sceglie cosa guardare



Meraviglie e leggende di Genova - Conceria Bocciardo, la seconda conceria più grande d'Europa



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



Meraviglie e leggende di Genova
Meraviglie e leggende di Genova - Quel fazzoletto con il volto di Cristo

Leggi tutte le notizie



La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".*

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

La proposta vincitrice aveva quale focus "L'ecosostenibilità nell'accoglienza", con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un'esperienza unica per gli ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Meteo, si abbassano le temperature. Nel corso del pomeriggio possibili piogge sul Tigullio e le Alpi Liguri



I maestri del violino italiano



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it







montecarlonews.it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 23.7°C
MAR 8 12.3°C 14.8°C
MER 9 12.2°C 15.1°C

@Datameteo.com

TRASLOCHI NAZIONALI INTERNAZIONALI

RUBRICHE

- Luoghi da scoprire
- Mostre di Nizza
- Sottocosta
- Carnevale di Nizza
- Immobiliare
- io_viaggio_leggero
- Multimedia

ACCADEVA UN ANNO FA



Altre notizie
Quando una vignetta vale come mille editoriali



ALTRE NOTIZIE | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan **“Accogliere con calore, rispettare con cuore: l’ospitalità che ama l’ambiente”** e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell’**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l’arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.



IN BREVE

lunedì 07 aprile

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

domenica 06 aprile

Vernissage. Dalla parte della gente (Foto)



Quando una vignetta vale come mille editoriali



Corsi di Storia dell'Arte a Nizza: l'École du Louvre torna a settembre 2025



sabato 05 aprile

Domani pomeriggio, all'Église Saint Pierre d'Arène, concerto dell’Orchestre d’Harmonie de la Ville de Nice



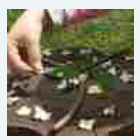
Monaco aderisce alla rete operativa @ON per la lotta contro il crimine organizzato



Monaco, i risultati della nona edizione del programma pedagogico "Les apprentis collectionneurs"



Vi sentite stanchi? Tutto normale, è la primavera



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Eventi
Orchestra Filarmonica di Monte-Carlo: dal 12 aprile disponibile il libro-disco "Déjanire"



Ambiente
Attenzione ai pollini! Il bollettino settimanale delle allergie

Leggi tutte le notizie



La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".*

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

La proposta vincitrice aveva quale focus "L'ecosostenibilità nell'accoglienza", con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un'esperienza unica per gli ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Cani, gatti, cavalli, pesci rossi, canarini, capre… una sfilata di animali sulla Promenade a Nizza



venerdì 04 aprile

Saint Laurent du Var: ordinanza di divieto di balneazione e navigazione



Leggi le ultime di: Altre notizie







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito
ARTIGIANATO - HOBBISTICA - PICCOLO ANTIQUARIATO - USATO
PRENOTA sul nostro sito
www.rabinosport.com
RABINO
PINEROLO - AVIGLIANA (TO)
piazzapinerolese
Edizione locale IlNazionale.it
IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025

CHE TEMPO FA

ADESSO	9.8°C
MAR 8	7.5°C 16.5°C
MER 9	9.1°C 16.5°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

- Ambiente e Natura
- Fotogallery
- Videogallery
- Pronto condominio
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Anatomia di una Bolletta

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
La solidarietà in Val Pellice ha un buon gusto

Leggi tutte le notizie

SCUOLA E FORMAZIONE | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan “**Accogliere con calore, rispettare con cuore: l’ospitalità che ama l’ambiente**” e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell’**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l’arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.









IN BREVE

lunedì 07 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it



La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio"*.

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

La proposta vincitrice aveva quale focus "L'ecosostenibilità nell'accoglienza", con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un'esperienza unica per gli ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

venerdì 04 aprile

Ad Angrogna si continuano a cantare cori per la scuola

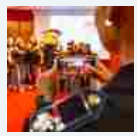


"Bernini somara": gli studenti sfilano per le vie di Torino. Bus deviati [FOTO]



giovedì 03 aprile

"Legalità è cultura": la Regione Piemonte e il Ministero della Giustizia portano 200 studenti alla scuola Giovanni Falcone



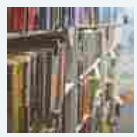
giovedì 27 marzo

In 'piazza Fontana' a Pinerolo gli studenti aprono gli occhi sulla violenza contro le donne



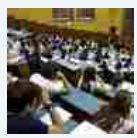
martedì 25 marzo

I libri potranno avere una nuova vita nelle scuole di Villafranca Piemonte



domenica 23 marzo

Unito ateneo da 30 e lode: Odontoiatria e Filosofia al primo posto in Italia



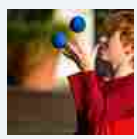
lunedì 17 marzo

Utenze e materiali fanno slittare il cantiere del nuovo asilo nido di None



sabato 15 marzo

A Piscina si impara e si cresce con giocoleria e cura del verde



giovedì 13 marzo

Da ora a Torre Pellice i bambini ancora nel pancione potranno essere iscritti al nido



Leggi le ultime di: Scuola e formazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Maria Gramaglia





TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.





Copyright © 2019 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Gamma Land Rover
Da 324€ al mese
Con 24 mesi di garanzia su motore ed elettronica
Condizionati
0173 28 04 03
info@condizionati.com
ALBA
ORIENTAMENTI
Salone della provincia di Imperia
9-10 APRILE
ISCRIVITI QUI
puro
CONOSCI LE OPPORTUNITÀ

SANREMO news .it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 13.3°C
MAR 8 11.5°C 17.1°C
MER 9 11.7°C 16.6°C

@Datameteo.com

CASA D'ASTE Martini VENDI ALL'ASTA LE TUE OPERE D'ARTE E OGGETTI PREZIOSI

SCUOLA | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan "**Accogliere con calore, rispettare con cuore: l'ospitalità che ama l'ambiente**" e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l'arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.



SGA S.r.l.
DAL CONCEPT ALLA REALIZZAZIONE
ogni dettaglio del tuo progetto è nelle mani di esperti con S.G.A.
Scopri di più
SPECIALE RISTORANTI
PASTA FATTA IN CASA
Te la prepariamo sempre fresca noi
Gnocchetti al paté di olive con carciofi e pinoli
RAINERI SONO ARRIVATE LE NUOVE RICETTE!
SCOPRILE TUTTE

IN BREVE

lunedì 07 aprile

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Merlino PUBBLICITÀ OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE
CISL FISASCAT
TRASLOCHI NAZIONALI INTERNAZIONALI
COLDIRETTI COLDIRETTI INFORMA
CISL A.S.T. Imperia CISL INFORMA

RUBRICHE

- Festival di Sanremo
- Club Tenco
- Cinema
- L'oroscopo di Corinne
- 4Zampe CANI
- 4Zampe GATTI
- 4Zampe ADOTTATI
- 4Zampe PERSI E TROVATI
- Istituto Comprensivo Sanremo Centro Levante
- Coldiretti Informa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

SAVONA news .it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- L'oroscopo di Corinne
- Coldiretti Informa
- Confcommercio Informa
- CGIL Informa
- CISL Informa
- #shoppingexperience
- Il Salvadente
- #ILBELLOCISALVERÀ
- Pronto condominio
- Speciale Rigassificatore
- Un Occhio sul Mondo
- GenovaSport2024
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Rigassificatore, fermento degli abitanti per il Pde in località Casina: "Siamo preoccupati, ci mettono un'altra bomba" (FOTO E VIDEO)



ATTUALITÀ | 07 aprile 2025, 13:26

Alassio conferisce un riconoscimento alla gelateria "Perlecò" per i "2 Coni" assegnati da Gambero Rosso

Il Comune ha consegnato una pergamena ufficiale al titolare Aldo De Michelis



Il gelatiere alassino Aldo De Michelis ha ricevuto un riconoscimento dall'Assessorato al Commercio del Comune di Alassio per la prestigiosa recente assegnazione dei "2 Coni" da parte del “Gambero Rosso” alla sua gelateria Perlecò.

Il momento istituzionale si è svolto nei giorni scorsi presso l'Auditorium della Biblioteca Civica di Alassio alla presenza dell'assessore al Commercio Franca Giannotta, che ha consegnato ad Aldo De Michelis una pergamena ufficiale del Comune di Alassio. La cerimonia di conferimento si è svolta alla presenza del consigliere comunale con incarico agli istituti culturali di AlassioMariacristina Boeri, della moglie e collega del maestro gelatiere e dei partecipanti alla presentazione del suo volume Un bouquet di gelato (Trenta Editore), con prefazione del giornalista Stefano Franchi che si è svolta nella

IN BREVE

lunedì 07 aprile

Alassio conferisce un riconoscimento alla gelateria "Perlecò" per i "2 Coni" assegnati da Gambero Rosso



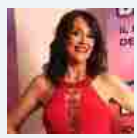
Cairo, sopralluogo tra Comune e Provincia sulla Sp 29 nella frazione di San Giuseppe: l'obiettivo è migliorare la sicurezza stradale (FOTO)



Savona, gli studenti del "Boselli Alberti Mazzini Da Vinci" protagonisti del concorso "I Giovani Raccontano la 500"



Giovedì 10 aprile in TV la finale nazionale di "Bravissima", in gara la pietrese Francesca Bianco



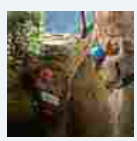
Diocesi Savona-Noli, nominati i nuovi membri nel Servizio per la tutela dei minori



Parco Eolico Quiliano, nelle osservazioni del Comune espresse criticità : "Concentrazione di impianti ed infrastrutture ad elevato impatto territoriale"



Red Bull Ivy, l’arrampicata dà spettacolo nella grotta dell’Edera di Finale Ligure



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Politica
Altare, lavori ex Savam: l'obiettivo è riaprire via XXV Aprile per metà giugno



#ILBELLOCISALVERÀ
Teatro Chiabrera di Savona: storia dell'edificio culturale ora monumento storico nazionale

Leggi tutte le notizie

stessa occasione, condotta da Silvia Parodi di Tastee.it e inserita nell'ambito di "Alassio di Venerdì" e di "Flauer", la manifestazione che ha portato in scena ad Alassio, per l'intero fine settimana, l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio.

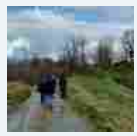
"Ci fa davvero piacere – sottolinea l'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta – conferire questo riconoscimento ad Aldo De Michelis, che con la sua gelateria artigianale Perlecò si distingue per creatività ed eccellenza ai massimi livelli. Il suo sorbetto 'Begonia di Alassio', iscritto nel registro De.Co. del Comune di Alassio, ha recentemente portato il nome di Alassio in contesti prestigiosi come il G7 dell'Agricoltura a Siracusa e fino in Cina, alla fiera Hotelex di Shanghai. Il recente riconoscimento dei 2 coni da parte del Gambero Rosso rappresenta un ulteriore traguardo davvero significativo, sia per lui che per la nostra città".

Redazione

Il WindFestival 2025 sceglie per la terza volta la primavera di Andora



Altare, il Comitato "Bric Surite" organizza il merendino di "Pasquetta": "Riscopriamo il nostro territorio minacciato dai parchi eolici"



Alassio, show cooking stellato a Flauer 2025: gli chef Baglieri e Bassetti raccontano i loro territori nel piatto



Leggi le ultime di: Attualità

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

SAVONA news.it
Edizione locale IlNazionale.it

EVENTI | 07 aprile 2025, 10:00

Alassio, show cooking stellato a Flauer 2025: gli chef Baglieri e Bassetti raccontano i loro territori nel piatto

Sono stati protagonisti dello show cooking e degustazione del nuovissimo ristorante Capo Caccia, a due passi dalla Cappelletta Stella Maris

IN BREVE

lunedì 07 aprile

Alassio, l'artista Monica Cecchin inaugura nella galleria Artender la mostra "Ardo et incendo"



Alassio, show cooking stellato a Flauer 2025: gli chef Baglieri e Bassetti raccontano i loro territori nel piatto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Un Occhio sul Mondo
GenovaSport2024
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Fotogallery
Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



#ILBELLOCISALVERÀ
Teatro Chiabrera di Savona: storia dell'edificio culturale ora monumento storico nazionale



Politica
Celle, verso l'ufficialità la lista del centrodestra: pare trovata una quadra sulla candidata



Politica
Altare, lavori ex Savam: l'obiettivo è riaprire via XXV Aprile per metà giugno

Leggi tutte le notizie



Si è svolta nella splendida cornice dal ristorante Capo Caccia (ex Sandon's Yachting Club), a due passi dall'iconica Cappelletta Stella Maris di Alassio, lo show cooking e degustazione che ha aperto Flauer 2025, dal titolo "Paesaggi nel piatto". L'evento è stato condotto dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto.

In scena, davanti a una platea di giornalisti, food blogger e golosi, gli chef stellati Marco Baglieri, del ristorante Crocifisso di Noto, e Riccardo Bassetti, del ristorante Il Porticciolo di Laveno.

Si possono raccontare luoghi, natura e persone anche solo preparando piatti che raccontino veramente le loro storie. Questa è stata un'occasione per assaggiare due piatti pieni di vita che parlano di Sicilia sudorientale, di Lago Maggiore e di Liguria. Entrambi gli chef stellati hanno infatti portato sulle tavole della terrazza con vista sulla spiaggia alassina due loro straordinarie creazioni, interpretazioni personali dell'utilizzo di erbe e fiori di Ravera Bio di Albenga.

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Chef Baglieri ha creato un inedito panino che racconta le due anime della Sicilia. Da un lato, quella orientale, rappresentata da una verdura selvatica tipica — il *sanapo* — abbinata a ricotta e salsiccia; dall'altro, l'omaggio alla parte occidentale con l'inserimento della celebre *panella*. Un connubio che valorizza ingredienti della tradizione, esaltando il gusto autentico di erbe e fiori spontanei, protagonisti della cucina isolana.

Chef Bassetti ha proposto un delicato flan cotto a vapore, impreziosito dal gusto del *nasturzio*. Il piatto è stato arricchito da un mix di fiori ed esaltato da una robiola di Bufanti, maturata nelle ortiche per un sapore unico e deciso. A completare la preparazione, una polvere di rosa, una spruzzata di aceto, frutta secca in armonia con le note del nasturzio e, come guarnizione finale, un raffinato uovo mimosa.

Marco Baglieri, è promotore di una cucina siciliana evoluta, una stella Michelin. 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

Loano, in biblioteca una serata dedicata alla "Norma" di Vincenzo Bellini



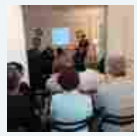
Quiliano onora il 25 Aprile nell'80° anniversario della Liberazione



Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green



"W l'ignoranza!": a Piana Crixia un incontro per riflettere sull'analfabetismo funzionale e il valore del dubbio



Prima veleggiata del ricostituito Gruppo Vela Assonautica



Pietra, successo e solidarietà al Teatro Moretti con "Insieme per Benedetta" (FOTO)



domenica 06 aprile

Galà dello Sportivo Savonese 2025: il tributo al talento e all'inclusione sul palco del Chiabrera



Finale, un pomeriggio dedicato alla musica con il musicologo e musicista Stefano A.E. Leoni



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

SAVONA news .it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

CRONACA | 07 aprile 2025, 08:20

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

RUBRICHE

- L'oroscopo di Corinne
- Coldiretti Informa
- Confcommercio Informa
- CGIL Informa
- CISL Informa
- #shoppingexperience
- Il Salvadente
- #ILBELLOCISALVERÀ
- Pronto condominio
- Speciale Rigassificatore
- Un Occhio sul Mondo
- GenovaSport2024
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Politica
Celle, verso l'ufficialità la lista del centrodestra: pare trovata una quadra sulla candidata



#ILBELLOCISALVERÀ
Teatro Chiabrera di Savona: storia dell'edificio culturale ora monumento storico nazionale



Valle Erro
Stella, trafugata la centralina meteo a Bric Burdone. Arpal: "Fa male lo scarso rispetto del bene pubblico"

Leggi tutte le notizie

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto



Con lo slogan "**Accogliere con calore, rispettare con cuore: l'ospitalità che ama l'ambiente**" e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l'arte di preparazione dei cocktail. Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto.**

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

lunedì 07 aprile

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green



ADM e Guardia di Finanza sequestrano scarpe, borse e tessuti contraffatti: 20 indagati

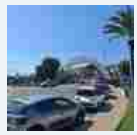


domenica 06 aprile

Autostrada A10, code per il rientro tra Celle e Arenzano in direzione Genova e casello di Savona bloccato



Orco Feglino, un altro biker cade sul sentiero dell'Ingegnere, trasportato al Pronto soccorso di Pietra Ligure



Biker cade su un sentiero a Orco Feglino, portato in codice giallo all'ospedale Santa Corona



Varazze, salva la vita al figlio 14enne Manuel con il massaggio cardiaco: "Mai arrendersi. Grazie per la solidarietà"



Alassio, domani l'ultimo saluto a Sergio Zenari nella chiesa di San Giovanni Battista



Trovati due computer usati per l'attacco hacker contro l'Autorità di sistema portuale



sabato 05 aprile

Rompe le acque in autostrada all'altezza di Vezzi Portio, portata in ambulanza al San Paolo di Savona



Alassio piange la morte di Sergio Zenari, portiere dell'Alassio negli anni '70



Leggi le ultime di: Cronaca

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".*

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

La proposta vincitrice aveva quale focus "L'ecosostenibilità nell'accoglienza", con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un'esperienza unica per gli ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

SCOPRI LA GAMMA BMW MOTORRAD IN PRONTA CONSEGNA
TUE A PARTIRE DA 89€ AL MESE!
GINO Albenga Regione Torre Pernice, 2/A





CHE TEMPO FA

ADESSO	13.6°C
MAR 8	9.4°C 17.4°C
MER 9	11.1°C 17.0°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE



RUBRICHE

- Designazioni e squalifiche
- Stadio Aperto
- GenovaSport2024
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



ALTRI SPORT | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

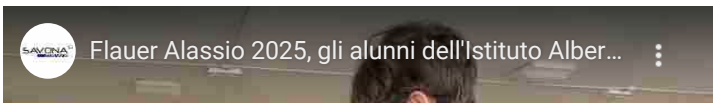
Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan “**Accogliere con calore, rispettare con cuore: l’ospitalità che ama l’ambiente**” e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell’**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l’arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.









Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Calcio
Calcio, Eccellenza. Primo match point Imperia, Cairese e Pietra Ligure devono riprendere subito a correre



Calcio
Calcio, Pietra Ligure - Filadelli: ufficiale il rinnovo triennale: "Serie D nel 2027? Perchè no, questa società ha tutto per riuscirci" (VIDEO)



Calcio
Calcio, Promozione. Tanta tensione ma poco gioco, Celle Varazze - San Francesco Loano termina 0-0

Leggi tutte le notizie



La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

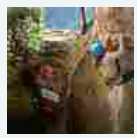
È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".*

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

IN BREVE

lunedì 07 aprile

Outdoor. Red Bull Ivy, l'arrampicata dà spettacolo nella grotta dell'Edera di Finale Ligure



Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

domenica 06 aprile

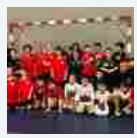
Galà dello Sportivo Savonese 2025: il tributo al talento e all'inclusione sul palco del Chiabrera (FOTO)



Football Americano. Missione Guelfi per i Pirates, servirà l'impresa per superare Firenze



Ventimiglia: grande successo per il concentramento di pallamano per i giovani under nella città di confine



sabato 05 aprile

Atleta dell'anno 2024. Un successo la cerimonia di premiazione in Sala Rossa (LA FOTOGALLERY)



venerdì 04 aprile

La "maratona" delle Stelle nello Sport: grande partecipazione alle votazioni per eleggere gli sportivi dell'anno



Vado Ligure: un milione di euro per il restyling della pista di atletica del Chittolina, sarà un impianto unico in Italia



Anche il ponentino Matteo Marani nella squadra ligure che tenta l'assalto alla Coppa Italia di tennistavolo



Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro



Leggi le ultime di: Altri sport

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

La proposta vincitrice aveva quale focus “L’ecosostenibilità nell’accoglienza”, con l’obiettivo di ridurre l’impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un’esperienza unica per gli ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Maria Gramaglia



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.





Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

targatocn.it
Quotidiano online della provincia di Cuneo
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

Webcam in LIVE
Webcam
IGATE

ACCADEVA UN ANNO FA



Farinél
Farinél/ L'esempio di Lello per ricordarci quanto siamo fortunati a poter camminare sulla spiaggia



Cronaca
Monteu Roero in lutto per l'improvvisa morte di Oddino Moretti, cantoniere del Comune



Solidarietà
"Dichiarati donatore": l'appello di Luciana Littizzetto continua sulle pagine di Targato Cn [VIDEO]

Leggi tutte le notizie

SCUOLE E CORSI | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan "**Accogliere con calore, rispettare con cuore: l'ospitalità che ama l'ambiente**" e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l'arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

IN BREVE

lunedì 07 aprile



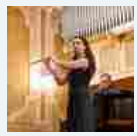
A Riccardo Occhetti del "Da Vinci" di Alba il primo premio del concorso musicale internazionale "Franco Margola"

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

sabato 05 aprile



"Disturbi dell'alimentazione e della nutrizione" un incontro a Revello



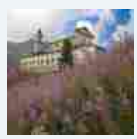
Alice Naitza Clarkson vince la selezione piemontese del Concorso nazionale "Giovani talenti femminili della musica - Alda Rossi da Rios" [FOTO E VIDEO]



Gli studenti del Bonelli di Cuneo e Denina Pellico Rivoira di Saluzzo alla XIV Fiera Internazionale delle Imprese Simulate a Riva del Garda



Erasmus+: scambio culturale tra liceo de Amicis e Spagna [FOTO e VIDEO]



Due nuovi appuntamenti proposti dall'Unitre Cuneo

venerdì 04 aprile



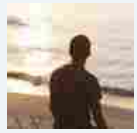
L'Istituto Isoardo-Vanzetti di Centallo con l'innovazione educativa STEAM

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Mindfulness: uno strumento scientificamente provato per il benessere - nuovo corso in partenza a Cuneo



Dronero: la scuola primaria V. Caldo di Oltre Maira protagonista del progetto “Le Scuole” [VIDEO]



Leggi le ultime di: Scuole e corsi

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l’**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell’**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *“Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all’avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **“The Vegetarian Chance”, Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio”.*

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all’Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: “Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un’occasione unica per fruire di un’esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l’Italia intera. Questo contesto esprime appieno l’identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l’agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell’ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell’Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità”.

La proposta vincitrice aveva quale focus “L’ecosostenibilità nell’accoglienza”, con l’obiettivo di ridurre l’impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un’esperienza unica per gli ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Maria Gramaglia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

TorinOggi.it
dal 2008
Edizione locale IlNazionale.it



Nuove Note
NUOVE NOTE - Vheno: "Canto della libertà di espressione in chiave ironica ed elettropop"

SCUOLA E FORMAZIONE | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan "**Accogliere con calore, rispettare con cuore: l'ospitalità che ama l'ambiente**" e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l'arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell'**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.

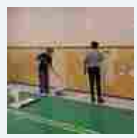
Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.













Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

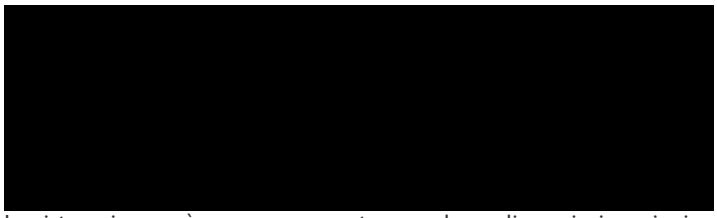


Attualità
A Leini, inaugurato l'Emporio Solidale per persone in difficoltà



Cultura e spettacoli
Exposed Photo Festival: a Palazzo Madama apre la mostra State of Emergency con le foto di Max Pinckers

Leggi tutte le notizie



La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".*

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

La proposta vincitrice aveva quale focus "L'ecosostenibilità nell'accoglienza", con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un'esperienza unica per gli ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e

"Inclusione a tappe": l'iniziativa per le famiglie con bambini con disabilità

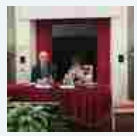


Mani rosse sulla sede degli industriali e sui leader del mondo: gli studenti sfilano per le vie di Torino. Bus deviati [FOTO e VIDEO]



giovedì 03 aprile

Dal 7 aprile via alle iscrizioni per Estate Ragazzi, Nidi d'Estate e Bimbi Estate



Leggi le ultime di: Scuola e formazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Maria Gramaglia

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

TRAVEL·EAT

www.ecostampa.it

Flauer 2025, Accogliere con calore, rispettare con cuore: dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell´Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

immagine

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it

DAL 5 APRILE VARESE SBOCCIA CON AGRICOLA



McDONALD'S
Varese centro Varese stadio Buguggiate
Malnate Solbiate Arno Gavirate Luino

VARESENOI.it
NOTIZIE OPINIONI IMMAGINI
Edizione locale IlNazionale.it

ECO NORD spa

CHE TEMPO FA

ADESSO	9°C
MAR 8	5.8°C 15.2°C
MER 9	7.0°C 16.0°C

@Datameteo.com

organizzazione di volontariato
sulleali ascoltare aiutare accompagnare

RMF Radio Missione Francescana

RUBRICHE

- Stadio Aperto
- Oroscopo
- Necrologi
- L'ultima contesa
- L'informazione in Casa
- Donne, impresa e territorio
- La Famiglia Bosina racconta
- La Varese Nascosta
- Pronto condominio
- Target
- Varese dalla vetrina
- Varese Start Up
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero

SCUOLA | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

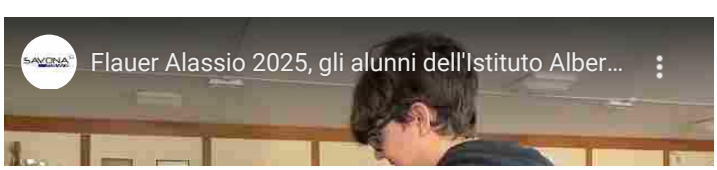
Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan **“Accogliere con calore, rispettare con cuore: l’ospitalità che ama l’ambiente”** e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell’**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l’arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.







IN BREVE

lunedì 07 aprile

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

venerdì 04 aprile

Gli studenti delle scuole superiori creano il logo per la Coppa del Mondo di canottaggio



giovedì 03 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it

Non solo Fumetti
FlaviOlimpico
Varese in Verde
Fotogallery
Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Basket
Restare in Serie A: il primo pass Varese lo chiede a Napoli



Varese
AgriVarese fa il tutto esaurito: in ventimila ai Giardini Estensi



Cronaca
Donna di 82 cade sul sentiero e si ferisce: recuperata dai soccorritori

Leggi tutte le notizie



La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".*

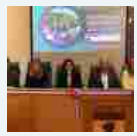
In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

La proposta vincitrice aveva quale focus "L'ecosostenibilità nell'accoglienza", con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un'esperienza unica per gli

Una lezione-testimonianza di Rosario Rasizza per gli studenti di Economia dell'Università dell'Insubria e per il pubblico



Ferno e Samarate unite contro la dispersione scolastica: un seminario di alto profilo



mercoledì 02 aprile

Storia e valori degli Alpini: premiati gli studenti lombardi



Latuaideadimpresa: l'Istituto Geymonat di Tradate vince la medaglia d'oro



lunedì 31 marzo

Le "Migrazioni" dell'IMA in mostra alla Biblioteca Civica di Castellanza



mercoledì 26 marzo

Comune di Malnate sulla variazione dell'orario scolastico: «Si paleserebbero difficoltà nella nell'organizzazione dei servizi educativi»



lunedì 24 marzo

L'anatomopatologia dell'Insubria applaudita a Boston: il varesino Stefano La Rosa eletto presidente della Endocrine pathology society



Gli alunni della scuola di Luvinate creano nidi per gufi e storni e vincono il progetto Lipu



Leggi le ultime di: Scuola



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it

ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Maria Gramaglia

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2018 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

NON IL SOLITO UOVO DI PASQUA... DECADENZA CHE PORTA ALLA RINASCITA... UN PONTE TRA PASSATO E FUTURO!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

11-12-13 APRILE
LINGOTTO FIERE, TORINO
COMICS - COSPLAY - GAMES
VIDEOGAMES - AREA KPOP
PRENOTA sul nostro sito
EXPOSED
Torino Foto Festival
16 April–2 June
Beneath the Surface
PRENOTA sul nostro sito
MOTORI
Scopri l'USATO SICURO della provincia di Torino
Scopri di più
Venaria24.it
Edizione locale IlNazionale.it
IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025
CLICCA QUI E SCOPRI L'EVENTO!

CHE TEMPO FA

ADESSO	9.2°C
MAR 8	7.1°C 15.9°C
MER 9	8.6°C 16.6°C

@Datameteo.com

TRA TORINO E LE LANGHE AL CASTELLO DI PRALORMO
MESSER TULIPANO
DAL 29 MARZO AL 1 MAGGIO
100.000 TULIPANI NEL PARCO STORICO

SCUOLA E FORMAZIONE | 07 aprile 2025, 10:00

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’Hackathon ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo Caterina Lo Casto

Con lo slogan “**Accogliere con calore, rispettare con cuore: l’ospitalità che ama l’ambiente**” e una proposta fresca e innovativa per un ristorante moderno e sostenibile, un gruppo di giovani studenti dell’**Istituto Alberghiero di Alassio** ha vinto la sfida che ha aperto la tre giorni dedicata alla prima edizione di **Flauer 2025.**

Flauer 2025 è la manifestazione dedicata a tutti i cultori della buona cucina, agli appassionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l’arte di preparazione dei cocktail.

Tre giorni di **talk**, masterclass, showcooking e degustazioni per curiosi e appassionati hanno imparato a riconoscere e utilizzare le erbe spontanee che crescono sulle nostre colline e i fiori eduli per **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

Sei i gruppi di studenti che si sono sfidati nell’**Hackathon** ideato dalla food-writer, esperta di sostenibilità alimentare e storia e cultura del cibo **Caterina Lo Casto**.



LE GRU
CENTRO COMMERCIALE

BENEFICA ON THE ROAD
DOMENICA 6 APRILE
CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)
SEGUICI SU

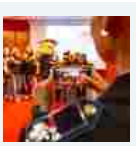
IN BREVE

lunedì 07 aprile

Flauer 2025, “Accogliere con calore, rispettare con cuore”: dagli studenti dell’Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green

giovedì 03 aprile

“Legalità è cultura”: la Regione Piemonte e il Ministero della Giustizia portano 200 studenti alla scuola Giovanni Falcone



sabato 08 marzo

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

ACCADEVA UN ANNO FA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La **sostenibilità ambientale** è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto,** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sono sfidati a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *"Il concetto di sostenibilità* - spiega **Caterina Lo Casto** - *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori".*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati, ragazzi e ragazze hanno elaborato strategie valutate da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".*

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere comunale con incarico all'Efficientamento e Transizione ecologica, Grandi opere e Infrastrutture di livello regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che ha detto: "Ho apprezzato molto lo slogan elaborato dai ragazzi. Flauer è un'occasione unica per fruire di un'esperienza immersiva alla scoperta del perfetto connubio fra natura, biodiversità, territorio e tradizione, dal punto di vista culinario e non solo. Molto più di una manifestazione dedicata ai fiori o alla gastronomia: è un laboratorio di idee, dove la Liguria si confronta con il Mediterraneo e con l'Italia intera. Questo contesto esprime appieno l'identità e la visione della nostra Regione che, in linea con l'agenda 2030, è attenta alla conservazione e valorizzazione sostenibile delle nostre eccellenze e ad uno sviluppo consapevole e rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Desidero ringraziare il Comune di Alassio, la Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e tutti gli organizzatori, gli chef, gli artisti, i produttori locali e i giovani coinvolti nell'Hackathon, per aver dato vita a un evento che riesce a coniugare eccellenza, creatività e sostenibilità".

Clima e colture bio: dalla Regione arrivano 50 milioni di euro per le aziende che investono



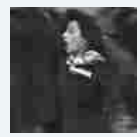
martedì 04 marzo

Pezzi di gomma trovati nella mensa della scuola 8 Marzo, L'ASM di Venaria avvia indagine



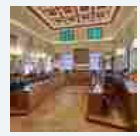
giovedì 27 febbraio

Da "Bellissima" a "Roma città aperta": sette film della Cineteca Nazionale raccontano la storia del cinema agli studenti



giovedì 06 febbraio

Manutenzione e riqualificazione di scuole e palestre: a Venaria investiti oltre 6 milioni di euro



Frattura tra lavoro e università: metà degli imprenditori del Piemonte fa fatica a trovare personale



Leggi le ultime di: Scuola e formazione



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

La proposta vincitrice aveva quale focus “L’ecosostenibilità nell’accoglienza”, con l’obiettivo di ridurre l’impatto ambientale e promuovere un modello di turismo che rispetti e protegga le risorse naturali, culturali e sociali, creando al contempo un’esperienza unica per gli ospiti. Come? Utilizzando ingredienti locali, riducendo gli sprechi alimentari, utilizzando imballaggi ecologici, risparmiando energia e utilizzando fonti rinnovabili, gestendo i rifiuti, educando soprattutto le giovani generazioni e con alcuni accorgimenti innovativi.

Il futuro in punta di forchetta è servito.

Maria Gramaglia



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.



Copyright © 2020 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

VIRGILIO

www.ecostampa.it

italiaonline LIBERO VIRGILIO PAGINEGIALLE PAGINEGIALLE SHOP PGCASA PAGINEBIANCHE TUTTOCITTÀ DILEI SIVIAGGIA MENU

Alassio
SCOPRI ALTRE CITTÀ
CERCA
ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA IN ITALIA
METEO OGGI 15°

HOME AZIENDE NOTIZIE EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA REGISTRA ATTIVITÀ

ULTIMA ORA SPETTACOLO CRONACA POLITICA ECONOMIA SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

Alassio, show cooking stellato a Flauer 2025: gli chef Baglieri e Bassetti raccontano i loro territori nel piatto

Condividi Invia



Si è svolta nella splendida cornice dal ristorante Capo Caccia (ex Sandon's Yachting Club), a due passi dall'iconica Cappelletta Stella Maris di Alassio, lo show cooking e degustazione che ha...

Leggi tutta la notizia

Savona News | 07-04-2025 10:17

Categoria: SPETTACOLO

ARTICOLI CORRELATI

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green
Savona News | 07-04-2025 08:47

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green
SVsport | 07-04-2025 10:38

Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green
Sanremo news.it | 07-04-2025 10:37

Altre notizie

Notizie più lette

1 Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green
SVsport | 07-04-2025 10:38

2 Flauer 2025, "Accogliere con calore, rispettare con cuore": dagli studenti dell'Alberghiero di Alassio un progetto di ristorazione green
Sanremo news.it | 07-04-2025 10:37

3 Arte, paesaggio e ambiente: "Ardo et incendo", alla galleria Artender di Alassio una mostra fotografica
Albenga Corsara | 07-04-2025 10:22

4 Alassio, show cooking stellato a Flauer 2025: gli chef Baglieri e Bassetti raccontano i loro territori nel piatto
Savona News | 07-04-2025 10:17

5 Alassio, l'artista Monica Cecchin inaugura nella galleria Artender la mostra "Ardo et incendo"
Savona News | 07-04-2025 10:17

Temi caldi del momento

audio support graudio graudio flash territorio sicurezza lavoro morti dazi finale foto sindaco

Cosa ti serve?

Info e numeri utili in città

Alassio

FARMACIE DI TURNO
oggi 7 Aprile
Inserisci Indirizzo
TROVA



La cultura e lo spettacolo della tua città fanno notizia



Fai acquisti convenienti scegliendo l'Outlet più vicino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Zerogradinord

www.ecostampa.it

zerogradinord
WHERE SAILING BEGINS



Trofeo Luigi Carpaneda, ad Alassio la spunta Vamos

BREAKING NEWS IN EVIDENZA MONOTIPIA SMERALDA 888 VELA 7 Aprile 2025 Zerogradinord 0

Smeralda 888 38

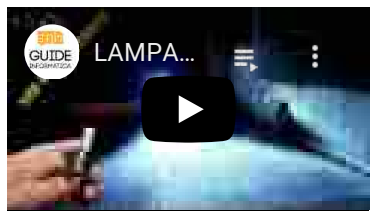
Alassio – Classifica immutata nell'ultima giornata di regate del Quinto Trofeo Luigi Carpaneda, riservato alla prestigiosa classe Smeralda 888. L'assenza di vento ha consigliato al Comitato di regata di non dover dare il via a nessuna prova per oggi così gli equipaggi non si sono dovuti imbarcare in una di quelle lunghissime e snervanti bonacce. Ieri invece sono state portate a termine ben tre prove che sono state vinte rispettivamente da "Ziva" (Marie Helene Polo e Silvia Delo, YC Adriatico), "Vamos" (Charles De Bourbon des Dux Sic, YC Monaco) e "Django" (Giovanni Lombardi Stronati, Royal Thames Yacht Club). Il nulla di fatto odierno ha così consegnato la vittoria alla imbarcazione monegasca "Vamos", che precede di un solo punto "Ziva" e di cinque "Django". L'imbarcazione locale (CNAM Alassio) di Alessandro Zampori (Luigia Das) che si era distinta vincendo la prova di apertura ha chiuso all'ottavo posto.

Lo spettacolo delle evoluzioni delle imbarcazioni è stato seguito da terra da un folto pubblico di appassionati e turisti grazie anche alle prime due giornate meravigliose che hanno caratterizzato il fine settimana nella Baia del Sole. Grande soddisfazione per gli organizzatori: il CNAM e la Marina di Alassio. "*Ieri* – commenta Carlo Canepa, presidente del CNAM- *è stata una giornata davvero stupenda con tre prove portate a termine. Oggi è mancato il vento, ma siamo soddisfatti comunque di come anche quest'anno l'appuntamento prestigioso con la flotta Smerala 888 ed il Trofeo Carpaneda siano stati un grande successo*".

Anche dal Comune è giunta una dichiarazione molto positiva riguardo all'evento velico: "*La Smeralda 888 è una barca performante e sicuramente non facile, ma molto divertente* – commenta con soddisfazione l'assessore allo Sport Roberta Zucchinetti – *Ad ogni edizione questo trofeo porta ad Alassio il meglio della vela italiana e internazionale. Siamo particolarmente onorati, quest'anno, di premiare il Principe Charles De Bourbon e di accogliere un campione come Checco Bruni, timoniere di Luna Rossa. Questo evento rappresenta il trofeo più importante della stagione velica del Cnam, grazie ai grandi nomi che riesce ad attirare, e ci*

ZGN STORIES

Rivedi tutte le nostre interviste ai protagonisti della vela.



ZGN ON YOUTUBE

Google
413. That's an error.

Google
413. That's an error.

Google
413. That's an error.

Google
413. That's an error.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Zerogradinord

www.ecostampa.it

auguriamo che possa crescere ancora di più negli anni a venire. Un sentito ringraziamento all'organizzatore Luigi Guarnaccia, che con passione e impegno porta lustro e prestigio alla nostra città."Grande soddisfazione viene espressa dal presidente della Marina di Alassio: "*In questo fine settimana* – conclude Rinaldo Agostini – *il Porto di Alassio è stato al centro di due eventi di grandissimo rilievo. Il Trofeo Carpaneda, che ha portato nuovamente nella Baia del Sole tanti campioni che si sono sfidati su una delle imbarcazioni più belle che sia stata mai realizzata, e la manifestazione Flauer che ha proposto per tre giorni erbe, fiori, natura, profumi, gusto, alta cucina e sostenibilità. I due eventi si sono inseriti perfettamente nelle molteplici iniziative del Porto di Alassio: tanti progetti che riguardano non solo le attività legate al mare ed allo sport, ma anche all'inclusione, alla beneficenza, al turismo, alle iniziative dell'outdoor e della gastronomia che vengono attuate nell'ambito della Marina di Alassio. CNAM e Marina di Alassio si trovano al centro di una fitta rete di relazioni e collegamenti che hanno lo scopo di esaltare le peculiarità del nostro territorio*".

Questa la classifica finale, del 5° Trofeo Luigi Carpaneda, dopo quattro prove ed uno scarto: 1) Vamos (Charles De Bourbon des Dux Sic, YC Monaco), 5; 2) Ziva (Marie Helene Polo Silvia Delo, YC Adriatico), 6; 3) Django (Giovanni Lombardi Stronati, Royal Thames Yacht Club), 10; 4) Stayrude (Guglielmo Lombardi Stronati,YCCS), 13; 5) Beda (Timofey Sukhitin, YC Monaco), 14; 6) Becool (Vittorio Lombardi Stronati,YCCS), 15; 7) Capocaccia (Luigi Guarnaccia, Suisse), 16; 8) Luigia Das (Alessandro Zampori, Cnam Alassio), 19; 9) Giada (Germano Scarpa,YC Costa Smeralda), 20; 10) Millenium Falcon (Marco Favale, Club Nautique de Founex), 23.

Related Post



Festa della Vela, l'XI Zona FIV premia le



Vela e one design, il primo Cape 31



Melges World League 2022,



Melges World League Tuscany

0 Twitter 0 Share 0 Pin

ADD A COMMENT

No comments so far.
Be first to leave comment below.

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Your comment

POST COMMENT

Your name *

E-mail address *

Website

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Google
413. That's an error.

Google
413. That's an error.

CATEGORIES

Vela	20947	In evidenza	6191
Monotipia	4174	Oceano	2731
Breaking news	2628	Altura	2454
Derive	2010	English	1746
America's Cup	1561	ORC-IRC	1347

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

CS – All'imbarcazione monegasca "Vamos" il Trofeo Luigi Carpaneda

By —6 Aprile 2025 Nessun commento 4 Mins Read



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

(AGENPARL) - Roma, 6 Aprile 2025

(AGENPARL) – Sun 06 April 2025 All'imbarcazione monegasca "Vamos" il Trofeo Luigi Carpaneda Alassio. Classifica immutata nell'ultima giornata di regate del Quinto Trofeo Luigi Carpaneda, riservato alla prestigiosa classe Smeralda 888. L'assenza di vento ha consigliato al Comitato di regata di non dover dare il via a nessuna prova per oggi così gli equipaggi non si sono dovuti imbarcare in una di quelle lunghissime e snervanti bonacce.

Ieri invece sono state portate a termine ben tre prove che sono state vinte rispettivamente da "Ziva" (Marie Helene Polo e Silvia Delo, YC Adriatico), "Vamos" (Charles De Bourbon des Dux Sic, YC Monaco) e "Django" (Giovanni Lombardi Stronati, Royal Thames Yacht Club). Il nulla di fatto odierno ha così consegnato la vittoria alla imbarcazione monegasca "Vamos", che precede di un solo punto "Ziva" e di cinque "Django".

L'imbarcazione locale (CNAM Alassio) di Alessandro Zampori (Luigia Das) che si era distinta vincendo la prova di apertura ha chiuso all'ottavo posto. Lo spettacolo delle evoluzioni delle imbarcazioni è stato seguito da terra da un folto pubblico di appassionati e turisti grazie anche alle prime due giornate meravigliose che hanno caratterizzato il fine settimana nella Baia del Sole.

Grande soddisfazione per gli organizzatori: il CNAM e la Marina di Alassio. "Ieri – commenta Carlo Canepa, presidente del CNAM- è stata una giornata davvero stupenda con tre prove portate a termine. Oggi è mancato il vento, ma siamo soddisfatti comunque di come anche quest'anno l'appuntamento prestigioso con la flotta Smerala 888 ed il Trofeo Carpaneda siano stati un grande successo".

Anche dal Comune è giunta una dichiarazione molto positiva riguardo all'evento velico: "La Smeralda 888 è una barca performante e sicuramente non facile, ma molto divertente – commenta con soddisfazione l'assessore allo Sport Roberta Zucchinetti – Ad ogni edizione questo trofeo porta ad Alassio il meglio della vela italiana e internazionale. Siamo particolarmente onorati, quest'anno, di premiare il Principe Charles De Bourbon e di accogliere un campione come Checco Bruni, timoniere di Luna Rossa. Questo evento rappresenta il trofeo più importante della stagione velica del Cnam, grazie ai grandi nomi che riesce ad attirare, e ci auguriamo che possa crescere ancora di più negli anni a venire. Un sentito ringraziamento all'organizzatore Luigi Guarnaccia, che con passione e impegno porta lustro e prestigio alla nostra città."

Grande soddisfazione viene espressa dal presidente della Marina di Alassio: "In questo fine settimana – conclude Rinaldo Agostini- il Porto di Alassio è stato al centro di due eventi di grandissimo rilievo. Il Trofeo Carpaneda, che ha portato nuovamente nella Baia del Sole tanti campioni che si sono sfidati su una delle imbarcazioni più belle che sia stata mai realizzata, e la manifestazione Flauer che ha proposto per tre giorni erbe, fiori, natura, profumi, gusto, alta cucina e sostenibilità. I due eventi si sono inseriti perfettamente nelle molteplici iniziative del Porto di Alassio: tanti progetti che riguardano non solo le attività legate al mare ed allo sport, ma anche all'inclusione, alla beneficenza, al turismo, alle iniziative dell'outdoor e della gastronomia che vengono attuate nell'ambito della Marina di Alassio. CNAM e Marina di Alassio si trovano al centro di una fitta rete di relazioni e collegamenti che hanno lo scopo di esaltare le peculiarità del nostro territorio".

Questa la classifica finale, del 5° Trofeo Luigi Carpaneda, dopo quattro prove ed uno scarto: 1) Vamos (Charles De Bourbon des Dux Sic, YC Monaco), 5; 2) Ziva (Marie Helene Polo Silvia Delo, YC Adriatico), 6; 3) Django (Giovanni Lombardi Stronati, Royal Thames Yacht Club), 10; 4) Stayrude (Guglielmo Lombardi Stronati,YCCS), 13; 5) Beda (Timofey Sukhitin, YC Monaco), 14; 6) Becool (Vittorio Lombardi Stronati,YCCS), 15; 7) Capocaccia (Luigi Guarnaccia, Suisse), 16; 8) Luigia Das (Alessandro Zampori, Cnam Alassio), 19; 9) Giada (Germano Scarpa,YC Costa Smeralda), 20; 10) Millenium Falcon (Marco Favale, Club Nautique de Founex), 23.

(Claudio Almanzi)

———————————-

alassio

SHARE.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it



RELATED POSTS

LIGURIA

Cordoglio per la perdita di Sergio Zenari

5 Aprile 2025

LIGURIA

CS – Alassio: Zampori in testa al Trofeo Carpaneda

5 Aprile 2025

LIGURIA

comunicato stampa PROVINCIA DELLA SPEZIA ELEZIONI CONSIGLIO PROVINCIALE 2025

5 Aprile 2025

LEAVE A REPLY

Your Comment

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Name *

Email *

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

POST COMMENT

Questo sito utilizza Akismet per ridurre lo spam. Scopri come vengono elaborati i dati derivati dai commenti.

CHI SIAMO

L'Agenzia di Stampa Parlamentare Agenparl è una delle voci storiche ed autorevoli dell'informazione italiana parlamentare ed è una delle principali news company italiane. Nel 1950 Francesco Lisi fondò la più antica Agenzia giornalistica parlamentare italiana, con il nome di S.P.E.; con l'ingresso nell'ASP (Associazione stampa parlamentare) nel 1953 ne mutò il nome in Agenparl.

Dal 1955 affianca con i suoi notiziari il mondo istituzionale, editoriale, economico e finanziario, diventando oggi una tra le fonti più autorevoli dell'informazione con i propri prodotti, servizi e soluzioni all'avanguardia. Dal 2009 il Direttore è Luigi Camilloni che ha proseguito lungo la strada tracciata da Lisi e cioè quella che da sempre ha contraddistinto l'Agenzia, ossia l'imparzialità.

Una formula editoriale veloce ed innovativa che garantisce un'informazione puntuale e degli approfondimenti originali. Per noi di Agenparl, fare informazione significa mantenere un alto livello di esattezza, obiettività e imparzialità, attraverso un

CONTATTI

Per inviare i comunicati stampa:
redazione@agenparl.eu

Per informazioni:
marketing@agenparl.eu

Uff. (+39) 06 93 57 9408
Cell. (+39) 340 681 9270

SERVIZI

Agenparl dispone di contenuti, servizi e strumenti a cui si affidano Enti, Istituzioni ed Università, sviluppando una serie di soluzioni personalizzabili a seconda delle necessità dei clienti.

NOTIZIARIO

Per tutti i servizi scrivere a
marketing@agenparl.eu

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Quotidiano
06-04-2025
Pagina 38
Foglio 1

IL SECOLO XIX
SAVONA

Diffusione: 2.257

www.ecostampa.it

GLI APPUNTAMENTI DI "FLAUER"

Alassio, passeggiata botanica e tutti i segreti della lavanda

La natura e le escursioni sono uno dei punti di forza di "Flauer", la tre giorni dedicata all'alta cucina e alla valorizzazione del territorio, che continua oggi ad Alassio. Piazza Partigiani è il cuore della kermesse, in cui produttori, chef e pizzaioli, sentinelle del territorio raccontano prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari all'ex Chiesa Anglicana, fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature piante spontanee. Un'immersione nel Parco naturale delle Alpi Liguri permette di conoscere la ricchezza del paesaggio, paradiso della biodiversità. Una collaborazione con il Joia di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconta la cucina sostenibile.



Laura Brattel fra i bambini

Oggi alle 9 dal porto "Luca Ferrari" parte la "Passeggiata botanica" con Laura Brattel, guida ambientale escursionistica. Doppio evento alle 10 in piazza Partigiani: "Bere i fiori" e "Made in Liguria: le identità che fanno la differenza". Alle 11 in piazza Partigiani da non perdere l'incontro "Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda", seguito, alle 12, da "La cucina delle donne". Dopo aver partecipato a uno dei cooking show in porto e in piazza Partigiani per deliziare il palato grazie alle specialità preparate dagli chef, alle 14 in piazza Partigiani si può partecipare a "Miscelare fiori ed erbe" e, alle 15, a "Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali". Gli eventi si possono prenotare sul portale di visitalassio.it. —

ST. MOR.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


ALBUM SAVONA
Pietra solidale al Moretti show in memoria di Betta

207027

Quotidiano
06-04-2025
Pagina 45
Foglio 1

LA STAMPA
IMPERIA-SANREMO

Diffusione: 1.849

www.ecostampa.it

Alassio, appuntamenti con show cooking, degustazioni con chef stellati di fama , talk e masterclass

Flauer 2025, oggi l'ultima giornata per gli amanti della cucina innovativa

IL PROGRAMMA

MARIA GRAMAGLIA
ALASSIO

Giornata conclusiva ad Alassio per Flauer 2025, manifestazione dedicata agli amanti della buona cucina innovativa, appassionati di trekking e foraging e della mixology botanica. Numerosi gli appuntamenti dei giorni scorsi, con show cooking e degustazioni con chef di fama e stellati e bartender esperti, talk e masterclass creative. Ieri al Porto Luca Ferrari di Alassio è stata disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", contest che ha unito il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato dalla Marina di Alassio con il Circolo Nautico "Al Mare" . A bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali hanno preparato un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, poi valutato da una giuria specializzata. La sfida si è fatta anche sociale, visto che sulle barche erano presenti ragazzi con disabilità a svolgere il ruolo di aiuto chef. Oggi, prosegue questa prima edizione di Flauer, che ha portato in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche locali. Alle 9 la passeggiata botanica con la guida ambientale e forager Laura Brattel. Un itinerario alla scoperta della biodiversità urbana, con le città che si rivelano custodi preziose di specie spontanee e delle antiche erbe del prebuggiùn. Appuntamento alla chiesa di San Francesco inizio passeggiata Cadorna. La partecipazione è gratuita con prenotazione obbligatoria sul portale visitalassio.com sezione esperienze. Seguono 4o appuntamenti in piazza Partigiani: alle 10 "Bere i fiori", con Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali. Alle 11 la masterclass "Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda" con Emanuela Polidori, ricercatrice etnobotanica indipendente. Alle 12 "La cucina delle donne", con Bianca Celano e Laura Brattel, esperte di cucina tradizionale e sostenibile, che guideranno alla scoperta delle pratiche femminili in Sicilia e Liguria. Alle 14 la degustazione di digestivi, long drink con miscele di fiori ed erbe a cura del bartender Salvatore Castiglione. Ultimo appuntamento alle 15, con la masterclass alla scoperta dell'antica arte della preparazione degli inchiostri naturali con Emanuela Polidori. —



Gli chef ieri mattina sul molo di Alassio per Flauer 2025



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Quotidiano
06-04-2025
Pagina 45
Foglio 1

LA STAMPA SAVONA E PROVINCIA

Diffusione: 3.484

www.ecostampa.it

Alassio, appuntamenti con show cooking, degustazioni con chef stellati di fama , talk e masterclass

Flauer 2025, oggi l'ultima giornata per gli amanti della cucina innovativa

IL PROGRAMMA

MARIA GRAMAGLIA
ALASSIO

Giornata conclusiva ad Alassio per Flauer 2025, manifestazione dedicata agli amanti della buona cucina innovativa, appassionati di trekking e foraging e della mixology botanica. Numerosi gli appuntamenti dei giorni scorsi, con show cooking e degustazioni con chef di fama e stellati e bartender esperti, talk e masterclass creative. Ieri al Porto Luca Ferrari di Alassio è stata disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", contest che ha unito il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato dalla Marina di Alassio con il Circolo Nautico "Al Mare" . A bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali hanno preparato un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, poi valutato da una giuria specializzata. La sfida si è fatta anche sociale, visto che sulle barche erano presenti ragazzi con disabilità a svolgere il ruolo di aiuto chef. Oggi, prosegue questa prima edizione di Flauer, che ha portato in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche locali. Alle 9 la passeggiata botanica con la guida ambientale e forager Laura Brattel. Un itinerario alla scoperta della biodiversità urbana, con le città che si rivelano custodi preziose di specie spontanee e delle antiche erbe del prebuggiùn. Appuntamento alla chiesa di San Francesco inizio passeggiata Cadorna. La partecipazione è gratuita con prenotazione obbligatoria sul portale visitalassio.com sezione esperienze. Seguono 4o appuntamenti in piazza Partigiani: alle 10 "Bere i fiori", con Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali. Alle 11 la masterclass "Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda" con Emanuela Polidori, ricercatrice etnobotanica indipendente. Alle 12 "La cucina delle donne", con Bianca Celano e Laura Brattel, esperte di cucina tradizionale e sostenibile, che guideranno alla scoperta delle pratiche femminili in Sicilia e Liguria. Alle 14 la degustazione di digestivi, long drink con miscele di fiori ed erbe a cura del bartender Salvatore Castiglione. Ultimo appuntamento alle 15, con la masterclass alla scoperta dell'antica arte della preparazione degli inchiostri naturali con Emanuela Polidori. —



Gli chef ieri mattina sul molo di Alassio per Flauer 2025



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito
ARTIGIANATO - HOBBISTICA - PICCOLO ANTIQUARIATO - USATO
PRENOTA sul nostro sito
MOTORI
Scopri l'USATO SICURO della provincia di Torino
Scopri di più
IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025
TORINO JAZZ FESTIVAL 23–30 APRILE

24Ovest.it
Notizie, fatti ed eventi ad ovest di Torino
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 13°C
DOM 6 9.0°C 20.4°C
LUN 7 6.9°C 14.7°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

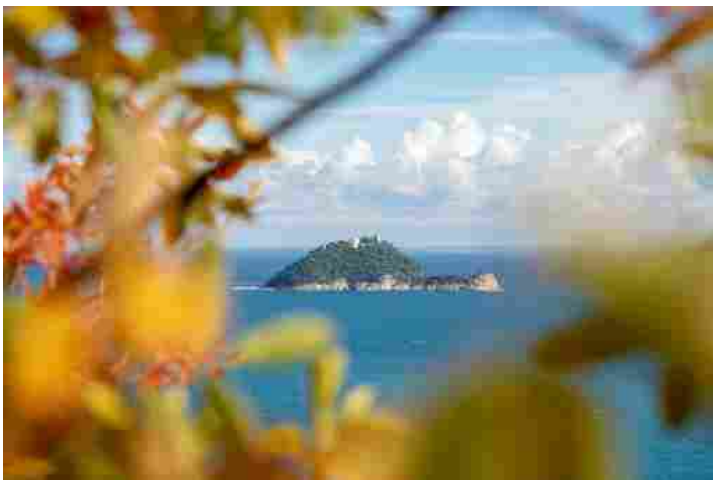
ACCADEVA UN ANNO FA

TORINO JAZZ FESTIVAL 23—30 AP

ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia - Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché

LE GRU CENTRO COMMERCIALE
2025 SALUZZO Mercantico
ANTIGIANATO - HOBBISTICA
PICCOLO ANTIQUARIATO - USATO
Apri il Conto Online: prelievi gratuiti in tutta Italia.
BPER:

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra.*"

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente.*"

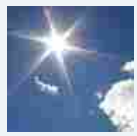
Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa:

venerdì 04 aprile

Dalla ristrutturazione del portale alla videosorveglianza, via ai lavori nel cimitero di Rivoli



Primavera per tutto il weekend, ma da lunedì torna a farci visita l'inverno



Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro



Ecco cosa ci dicono le stelle per i prossimi giorni: l'Oroscopo di Corinne



mercoledì 02 aprile

Aperta a Collegno la neo filale ADHR Group: si cercano 50 profili

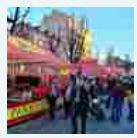


lunedì 31 marzo

Dalla Valle Arroscia alla Val Nervia in e-bike: tutto pronto per la "Ciclovia dei Liguri" con capofila il Parco Alpi Liguri (foto)



Tutto pronto a Rivoli per l'edizione 2025 del Mercato Europeo



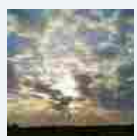
domenica 30 marzo

Radio GRP, anche questa domenica la diretta di Cristian Panzanaro

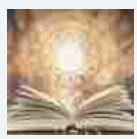


venerdì 28 marzo

Tempo di primavera sul Piemonte, ma il weekend potrebbe aprirsi con qualche nuvola



Ecco cosa ci dicono le stelle per i prossimi giorni: l'Oroscopo di Corinne



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. *"Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa."*

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: *"L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare.* - sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore."*

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.







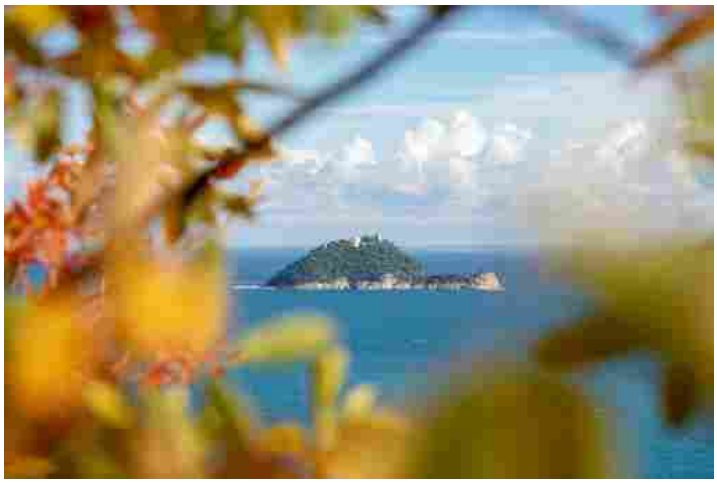
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Chivassoggi
Edizione locale IlNazionale.it

ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



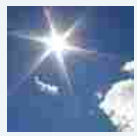
Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia - Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e*

IN BREVE

venerdì 04 aprile

Primavera per tutto il weekend, ma da lunedì torna a farci visita l'inverno



Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro



Ecco cosa ci dicono le stelle per i prossimi giorni: l'Oroscopo di Corinne



mercoledì 02 aprile

Riapre il punto Inps di Palazzo Einaudi a Chivasso

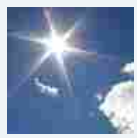


lunedì 31 marzo

Dalla Valle Arroscia alla Val Nervia in e-bike: tutto pronto per la "Ciclovia dei Liguri" con capofila il Parco Alpi Liguri (foto)

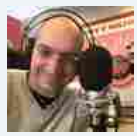


La primavera alza il piede dall'acceleratore: torna un po' di freddo (e qualche nevicata in montagna)



domenica 30 marzo

Radio GRP, anche questa domenica la diretta di Cristian Panzanaro



venerdì 28 marzo

Tempo di primavera sul Piemonte, ma il weekend potrebbe aprirsi con qualche nuvola



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra."

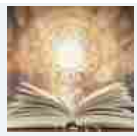
Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente."*

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. "*Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa.*"

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: "*L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare.* - sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i*

Ecco cosa ci dicono le stelle per i prossimi giorni: l'Oroscopo di Corinne



lunedì 24 marzo

Meteo, con un po' di ritardo ecco che si affaccia la primavera



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

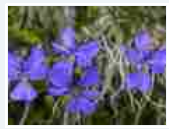
207027

ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore.”

“Alassio lavora tutto l’anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell’importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria.”*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2017 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Europa

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Redazione Aprile 5, 2025 - 11:00 0 3



Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di...

Seguici

Facebook Twitter

Youtube Linkedin

Articoli più popolari

Tommaso Zorzi esce dagli "enti" ed entra negli "enta...
Redazione Aprile 3, 2025 0 136

Veronica Maya parla del botox fatto per Ne Vedremo Dell...
Redazione Aprile 3, 2025 0 118

Uomini e Donne, a Cristina viene chiesto di andarsene: ...
Redazione Aprile 4, 2025 0 101

Lulù Selassié e Manuel Bortuzzo, le parole dell'ex conc...
Redazione Aprile 4, 2025 0 101

Amici 24, le anticipazioni della terza puntata serale: ...
Redazione Aprile 4, 2025 0 98

Articoli Consigliati

Auditorium Parco della Musica 2 Un Anno di Grandi E...
Redazione Eventi e... Aprile 3, 2025 0

QUAL È LA TUA REAZIONE?

Mi piace Antipatico Lo amo Comico Furioso Triste Wow

Popular Tags

innovazione design sostenibilità eventi Antonella Colonna Vilasi cinema 5VIE Italia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Scopri il programma sul sito torinojazzfestival.it

PRENOTA sul nostro sito PRENOTA sul nostro sito

MOTORI
Scopri l'USATO SICURO della provincia di Torino
Scopri di più

Grugliasco24.it
Edizione locale IlNazionale.it

IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025

TJF TORINO JAZZ FESTIVAL 23–30 APRILE

CHE TEMPO FA

ADESSO 13°C
DOM 6 8.7°C 20.3°C
LUN 7 6.6°C 14.6°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

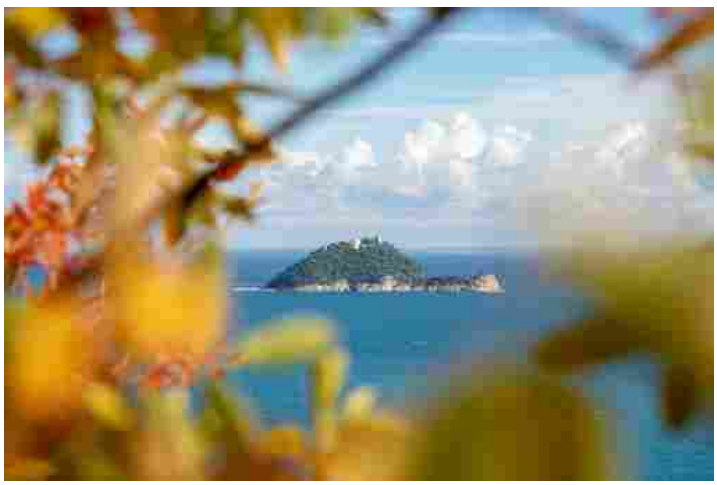
ACCADEVA UN ANNO FA

TRA TORINO E LE LANGHE AL CASTELLO DI PRALORMO MESSER TULIPANO
DAL 29 MARZO AL 1 MAGGIO 100.000 TULIPANI NEL PARCO STORICO

ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia - Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché

AVVOLTI
Visita gratuita
Prenotazione obbligatoria
www.avvolti.org
REGIONE PIEMONTE

BENEFICA ON THE ROAD
DOMENICA 6 APRILE
CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)
SEGUICI SU

Apri il Conto Online: prelievi gratuiti in tutta Italia.
BPER:

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra.*"

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente.*"

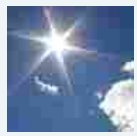
Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di

venerdì 04 aprile

A Grugliasco una "scelta in Comune" per la donazione degli organi



Primavera per tutto il weekend, ma da lunedì torna a farci visita l'inverno



Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro



Ecco cosa ci dicono le stelle per i prossimi giorni: l'Oroscopo di Corinne



giovedì 03 aprile

Grugliasco a 6 zampe: sempre dalla parte degli animali



martedì 01 aprile

Dal 1° aprile al via nuovi corsi di smartphone per l'alfabetizzazione digitale degli anziani di Grugliasco

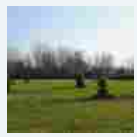


lunedì 31 marzo

Dalla Valle Arroscia alla Val Nervia in e-bike: tutto pronto per la "Ciclovia dei Liguri" con capofila il Parco Alpi Liguri (foto)

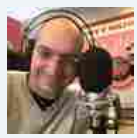


Una Grugliasco più verde: quasi 300 gli alberi piantumati a marzo



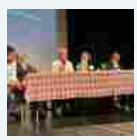
domenica 30 marzo

Radio GRP, anche questa domenica la diretta di Cristian Panzanaro



sabato 29 marzo

A Grugliasco i sindaci degli ultimi 30 anni riuniti per parlare di "Periferie Liquide"



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

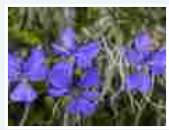
Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. *"Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa."*

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: *"L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare.* - sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore."*

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Quotidiano
05-04-2025
Pagina 14
Foglio 1

il Giornale del Piemonte e della Liguria

Diffusione: 3.968

www.ecostampa.it

ESPERTI AD ALASSIO CON REGIONE E CAMERA DI COMMERCIO

La ricchezza delle erbe selvatiche

Il Ponente custodisce diverse varietà tra le più interessanti d'Italia



Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro. Ad Alassio entra nel vivo l'evento «Flauer» che questo pomeriggio alle 15 ospiterà, nel suo ricco programma, anche un evento dedicato al patrimonio ambientale. Un dibattito che si terrà all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia – Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si parlerà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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? «Sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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», anticipano gli organizzatori dell'evento. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: «Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali - sottolinea il consigliere Invernizzi - significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra». Altro soggetto fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. «Da sempre - spiega il presidente Enrico Lupi - valorizziamo il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro ente». In questo contesto, un ruolo chiave è svolto, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


SAVONA - IMPERIA

«No al termovalorizzatore in Valbormida»

La Riviera in guerra contro il parco eolico

La ricchezza delle erbe selvatiche

207027

Quotidiano
05-04-2025
Pagina 28
Foglio 1

IL SECOLO XIX
SAVONA

Diffusione: 2.257

www.ecostampa.it

La Giornata mondiale. Interessante convegno organizzato dal Lions Savona e da "Guardami negli occhi"

Alassio, chef e disabili sugli yacht cucinano nel segno della solidarietà

L'EVENTO

Raffaele Di Noia

È un blu tutto da scoprire quello relativo all'**autismo**, la cui **Giornata mondiale della consapevolezza** si è celebrata mercoledì 2 aprile. Al di là del colore che ha illuminato per l'occasioni diversi monumenti della provincia. L'autismo è sotto i riflettori oggi ad **Alassio** nell'ambito di **"Flauer"**, la kermesse dedicata all'alta cucina e alla natura. Nel porto "Luca Ferrari" stamattina si disputa **"Yacht&Flowers"**, un contest all'insegna della solidarietà. Stamattina nelle cambuse di tre imbarcazioni cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero, utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili. Ma la sfida si fa anche sociale: ad aiutare gli chef saranno ragazzi con disabilità. Su **"Francy"** saranno imbarcati i ragazzi autistici del **Gruppo promozione iniziative a favore dei portatori di handicap** di Trezzano, mentre i ragazzi dell'associazione **"Non uno Meno"** si cimenteranno sullo yacht **"Lina"**. I giovani dei centri riabilitativi della **Fondazione Isah** di Imperia saranno su **"Estrella del Mar"**, l'imbarcazione di cui è proprietaria l'associazione **Handarpermare**. Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario) la brigata dell'Isah - composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazie e Cristian - si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta a Imperia, ma anche con le erbe del Parco naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga.



La cambusa dello yacht "Francy" oggi diventa una cucina solidale



Un banchetto dell'associazione autismo "Guardami negli occhi"

In occasione della Giornata mondiale della conspevolezza si è tenuto al Priamr di Savona il convegno **"Autismo e progetto di vita"**. Organizzato dal Distretto Lions 108IA3 e dal Lions Club Savona Torretta insieme all'associazione autismo **"Guardami negli occhi"** ha rappresentato un appuntamento formativo importante oltre che di grande sensibilizzazione. «Un'occasione importante anche perché per la presenza di un luminare come **Roberto Keller**, psichiatra, neuropsichiatra infantile e coordinatore del Centro per l'autismo della Asl 2 di Torino - spiega **Federica Mongiardini**, presidente di "Guardami negli occhi" –. La consapevolezza sull'autismo è indirizzata alla consapevolezza dell'autismo da parte della società». Molto, specie a Savona, si sta muovendo in tal senso. Proprio grazie a una novità come la collaborazione tra istituzioni pubbliche e terzo settore. «Purtroppo mancano gli specialisti per gli adulti - prosegue la presidente - non per mancanza da parte della sanità pubblica ma perché mancano le persone. Gli specialisti sono pochi oppure sono andati in pensione o scelgono di andare via dalla sanità pubblica.

C'è inoltre una specializzazione maggiormente mirata all'infanzia e all'adolescenza mentre, per quando riguarda gli adulti, il personale è ancora poco formato. È anche per questo che, grazie anche alla Regione, sta nascendo una collaborazione sempre più stretta tra pubblico e terzo settore. Anche il Comune di Savona sta lavorando in tal senso grazie alla Consulta per le politiche di inclusione sociale, dell'accoglienza e del benesser-ci. Si stanno facendo dei passi avanti importanti e si attiveranno percorsi che prevedono una segnaletica semplificata e un lavoro sull'accoglienza pure da parte di commercianti e supermercati».—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

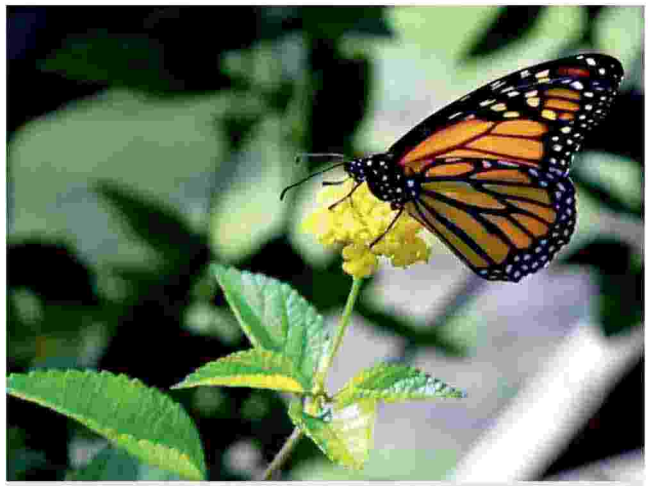

IL CUORE DI SAVONA
Alassio, chef e disabili sugli yacht cucinano nel segno della solidarietà
Una panchina bianca nei giardini per dire stop agli incidenti sul lavoro

207027

IL SECOLO XIX
SAVONA

Diffusione: 2.257

www.ecostampa.it



"FLAUER" AD ALASSIO

Trekking per vedere le farfalle

Ad Alassio oggi e domani prosegue "Flauer", la kermesse dedicata all'alta cucina e alla natura. Fra le iniziative di oggi, alle 9 "Butterfly watching", cooking show tra le 10.15 e le 16 in porto e in piazza Partigiani, alle 15 all'Hotel dei Fiori il convegno "Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


ALBUM SAVONA
Festival internazionale live carrellata di talenti a Loano

207027

www.ecostampa.it

TRASFORMA QUESTA PASQUA...
...IN UN'ESPLOSIONE DI SAPORI!
FABIO LONGHIN
PASTICCERIA CHIARA
TRADIZIONE ED INNOVAZIONE DAL 1974







ilBustese.it
l'Inform@zione di Busto Arsizio e Valle Olona
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 20°C
DOM 6 8.6°C 18.5°C
LUN 7 6.7°C 13.3°C
@Datameteo.com

RUBRICHE

- Oroscopo
- Ieri... oggi, è già domani
- Il Gusto di Busto
- Target
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Calci in aria
- La vita in cammino
- Socialmente Utile
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Busto Arsizio
Arturiadi, quattrocento studenti dello scientifico Tosi in pista

ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia - Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?







IN BREVE

venerdì 04 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027



Sociale
FOTO - AliBlu: può volare, a Marnate, il servizio diurno integrato per minori con autismo



Politica
A Marnate è sfida a tre: Luca Vergani in campo

Leggi tutte le notizie

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra.*"

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia - Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia - Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente.*"

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. "*Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le*

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro



mercoledì 02 aprile

Nanni Moretti colpito da un infarto



Dazi: Gadda (Iv) «aziende italiane pagano già il conto»



martedì 01 aprile

Addio a Raffaele Bacelliere, storico concessionario d'auto che scoprì l'auto del Re



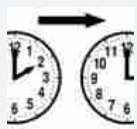
domenica 30 marzo

Scomparso a 90 anni l'attore Richard Chamberlain



sabato 29 marzo

Stanotte torna l'ora legale: cosa cambia e quando spostare le lancette



venerdì 28 marzo

Ora legale dal 30 marzo, torna il quesito: fa bene o male?

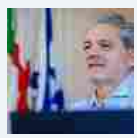


giovedì 27 marzo

Don sospeso dalla Diocesi di Milano: avviata indagine canonica dopo segnalazioni di comportamenti inappropriati



Magrini: «Senza un intervento sul personale, le province rischiano il blocco»



Pnrr, Gadda (Iv): «Governo informi urgentemente parlamento»



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa."

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: *"L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare.* - sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore."*

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.





Copyright © 2020 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Con il 5xmille fai sorridere i bambini in ospedale CF 95069810125 il Ponte del Sorriso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

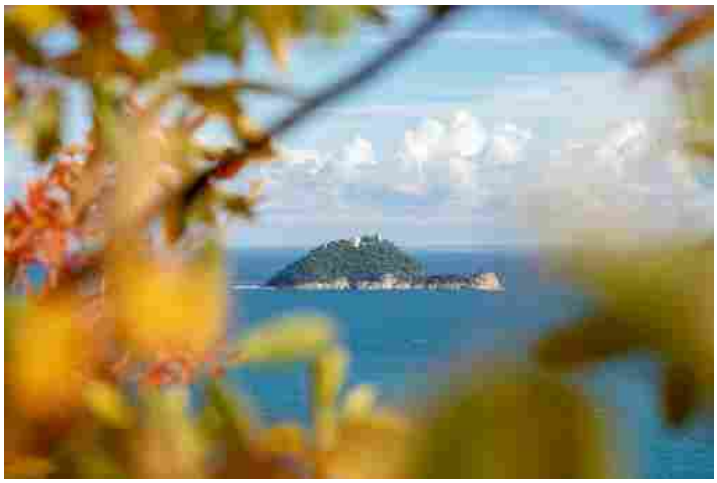
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

la voce di Imperia.it
Edizione locale IlNazionale.it

ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia

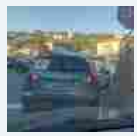


Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo:

IN BREVE

sabato 05 aprile

IL PUNTO. Come è possibile che un incidente in via Airenti abbia bloccato tutta Porto Maurizio per oltre un'ora?



venerdì 04 aprile

Bellacicco contro Rivieracqua: "Il difensore civico tutela i cittadini"



Guerra dei rubinetti, Rivieracqua: "Bollette da saldare nonostante il parere del Difensore civico"



Diano Marina, definito il perimetro del nuovo Civ degli Aranci



I bambini della scuola dell'infanzia di piazza Roma alla Croce Bianca per il progetto Orso Soccorso



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Villa Faraldi, trovata morta in un torrente anziana scomparsa



Attualità
Quattrocento teatri storici italiani dichiarati monumenti nazionali, Imperia resta a bocca asciutta



Attualità
Servizio idrico, Giampaoli (Cimap): "No alla privatizzazione di Rivieracqua"

Leggi tutte le notizie

Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia – Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra.*"

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente.*"

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della

Imperia, al Museo Navale la tradizionale riunione degli ex allievi del Nautico



Treni bloccati in Riviera per un guasto nella zona di Pavia, molti passeggeri della nostra provincia hanno rinunciato al viaggio



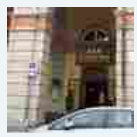
Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro



Sanità: in Asl 1 Imperiese mancano ancora 150 infermieri, dall'ultimo bando ne saranno assunti altri sei



Imperia, il caso del Bar Agostino: il Comune rischia di dover sborsare 26 mila euro



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. *"Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa."*

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: *"L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare. -* sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore."*

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Quotidiano
05-04-2025
Pagina 50
Foglio 1

LA STAMPA
IMPERIA-SANREMO

Diffusione: 1.849

www.ecostampa.it



Ad Alassio la seconda giornata dedicata a Flauer, il contenitore per appassionati di di cucina, trekking, foraging e della mixology botanica

Ad Albenga l'attore toscano oggi riceverà il riconoscimento dalle mani di Antonio Ricci. Seconda giornata del Flauer

Pieraccioni al Premio Fionda di Legno Ad Alassio, i cultori della buona cucina

LA GIORNATA

MARIA GRAMAGLIA
ALASSIO

Sabato all'insegna dello spettacolo, della solidarietà e della creatività "fiorita" tra Albenga e Alassio. Mentre Albenga è pronta ad accogliere "il ciclone" Leonardo Pieraccioni, protagonista dell'attesissimo Premio Fionda di Legno, Alassio "fiorisce" con Flauer, la tre giorni dedicata ai cultori della buona cucina, appassionati di trekking e foraging e della mixology botanica. Nella città delle Torri, in molti sperano di incrociare l'attore e regista toscano tra i vicoli del centro storico. Pieraccioni sarà al Teatro Ambra (sold out ormai da tempo) alle 17 per ricevere dalle mani di Antonio Ricci il Premio Fionda di Legno 2025, entrando così nel prestigioso albo dei premiati, tra cui è annoverato Roberto Vecchioni, artista che il premiato ha ancora recentemente dichiarato di ammirare molto. Ma prima (o forse dopo, chissà), una tappa è quasi obbligata: la cantina dei Fieui di caruggi, dove siglerà la tradizionale piastrella del muretto "Ghe mettu a firma" e visiterà il Piccolo Museo della Fionda, che raccoglie esemplari da tutto il mondo. Al celebre artista, il premio viene assegnato «per la sua garbata comicità, per la difesa di valori quali l'amicizia e l'attaccamento al territorio e soprattutto per l'impegno sociale, in particolare a difesa dei bambini». Proprio per questo, le offerte ricevute saranno destinate a Cure2Children, organizzazione che offre aiuto e sostegno ai bambini in difficoltà, in particolare a piccoli pazienti oncologici. L'evento, condotto come di consueto da Mario Mesiano, vedrà la partecipazione di Franco Fasano, Mauro Vero e le De' Soda Sisters. In platea, il disegnatore Mauro Moretti, l'ebanista Andrea Zanini, realizzatore del trofeo, e Drupi. Ad Alassio, Flauer, giunta alla seconda giornata, ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Tra questi, il talk intitolato "Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro" che si terrà alle 15 all'Hotel dei Fiori con rappresentanti di Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia – Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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? Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori con l'obiettivo di esplorare il ruolo delle erbe e dei fiori nella tradizione culinaria e curativa. —



Leonardo Pieraccioni

RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Quotidiano
05-04-2025
Pagina 50
Foglio 1

LA STAMPA SAVONA E PROVINCIA

Diffusione: 3.484

www.ecostampa.it



Ad Alassio la seconda giornata dedicata a Flauer, il contenitore per appassionati di di cucina, trekking, foraging e della mixology botanica

Ad Albenga l'attore toscano oggi riceverà il riconoscimento dalle mani di Antonio Ricci. Seconda giornata del Flauer

Pieraccioni al Premio Fionda di Legno Ad Alassio, i cultori della buona cucina

LA GIORNATA

MARIA GRAMAGLIA
ALASSIO

Sabato all'insegna dello spettacolo, della solidarietà e della creatività "fiorita" tra Albenga e Alassio. Mentre Albenga è pronta ad accogliere "il ciclone" Leonardo Pieraccioni, protagonista dell'attesissimo Premio Fionda di Legno, Alassio "fiorisce" con Flauer, la tre giorni dedicata ai cultori della buona cucina, appassionati di trekking e foraging e della mixology botanica. Nella città delle Torri, in molti sperano di incrociare l'attore e regista toscano tra i vicoli del centro storico. Pieraccioni sarà al Teatro Ambra (sold out ormai da tempo) alle 17 per ricevere dalle mani di Antonio Ricci il Premio Fionda di Legno 2025, entrando così nel prestigioso albo dei premiati, tra cui è annoverato Roberto Vecchioni, artista che il premiato ha ancora recentemente dichiarato di ammirare molto. Ma prima (o forse dopo, chissà), una tappa è quasi obbligata: la cantina dei Fieui di caruggi, dove siglerà la tradizionale piastrella del muretto "Ghe mettu a firma" e visiterà il Piccolo Museo della Fionda, che raccoglie esemplari da tutto il mondo. Al celebre artista, il premio viene assegnato «per la sua garbata comicità, per la difesa di valori quali l'amicizia e l'attaccamento al territorio e soprattutto per l'impegno sociale, in particolare a difesa dei bambini». Proprio per questo, le offerte ricevute saranno destinate a Cure2Children, organizzazione che offre aiuto e sostegno ai bambini in difficoltà, in particolare a piccoli pazienti oncologici. L'evento, condotto come di consueto da Mario Mesiano, vedrà la partecipazione di Franco Fasano, Mauro Vero e le De' Soda Sisters. In platea, il disegnatore Mauro Moretti, l'ebanista Andrea Zanini, realizzatore del trofeo, e Drupi. Ad Alassio, Flauer, giunta alla seconda giornata, ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Tra questi, il talk intitolato "Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro" che si terrà alle 15 all'Hotel dei Fiori con rappresentanti di Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia – Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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? Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori con l'obiettivo di esplorare il ruolo delle erbe e dei fiori nella tradizione culinaria e curativa. —



Leonardo Pieraccioni

RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito
ISCRIVITI ENTRO GENNAIO!
PRENOTA sul nostro sito

la voce di Alba.it
Edizione locale IlNazionale.it



CHE TEMPO FA

ADESSO 11.9°C

ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

BANCA DI ASTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

la voce di Alba.it

www.ecostampa.it

DOM 6
9.0°C
21.1°C

LUN 7
6.6°C
14.9°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

Banca Alpi Marittime
VICINI SEMPRE

NOI CI SIAMO
BANCA D'ALBA

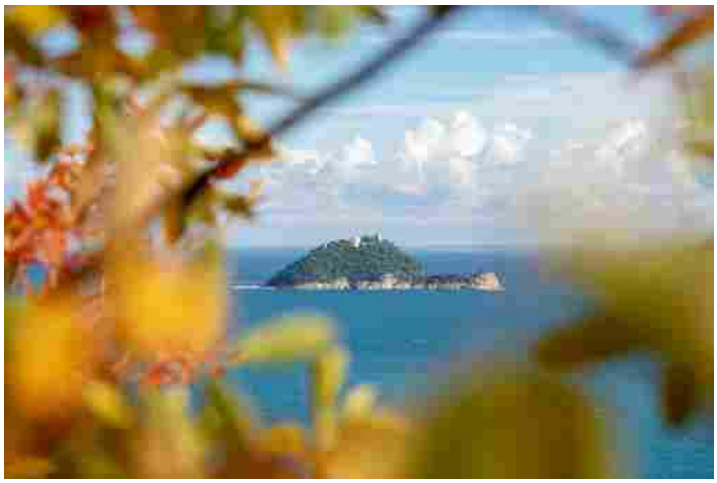
RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Backstage
- Datameteo
- Oroscopo
- Quattrozampe
- Amici a 4 zampe con Imbimbo Vet.
- Voce al diritto
- Ridere & Pensare
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Schegge di Luce
- Quarta Parete
- Stadio aperto
- Chiedo allo Chef
- Storie di montagna
- Farinél
- Pronto condominio
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Degni di Nota
- BIOS, perchè!?
- Younger Wine
- I più letti della settimana
- Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA



Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia - Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra.*"

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia - Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi*







IN BREVE

sabato 05 aprile

Volontariato in ambito sanitario, Sacchetto (Fdi): "Depositata in Consiglio regionale una specifica proposta di legge"



Remissione tacita della querela: cosa cambia con la riforma Cartabia



Per l'Asava di Alba tante novità: assemblea il 24 aprile, una nuova ambulanza e oltre 200 volontari attivi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Attualità
S'inaugura la passeggiata tra Guarene e Castagnito: sarà intitolata a Padre Cesare Toppino, benefattore nato a Guarene nel 1920



Economia
Fossano, intitolato ad Apollinare Veronesi il piazzale dello stabilimento di Cussanio [FOTO E VIDEO]



Attualità
Asti-Cuneo, ruspe al lavoro nel cantiere dell'ultimo lotto. Si spiana il terreno che ospiterà il viadotto sulla Provinciale 7

Leggi tutte le notizie

centrali e fondanti per il nostro Ente". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente.*"

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. "*Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa.*"

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: "*L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare.* - sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili*

venerdì 04 aprile

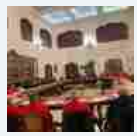
Il Centro Storico di Alba guarda al futuro: "Il rispetto è la prima forma di manutenzione"



Il 5x1000 alla Barolo & Castles Foundation: un gesto che ti trasforma in un "eroe della cultura"



In Provincia i vertici AIDO: firmato il protocollo per diffondere la "cultura del dono"



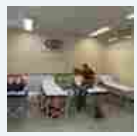
Associazione Commercianti Albesi, il presidente Giuliano Viglione confermato nella giunta confederale di Confcommercio



Acqua pubblica, verso il gestore unico: ecco come Cogesi liquiderà a Egea il valore residuo



Per la Fidas di Grinzane: prossima donazione l'11 maggio, poi tombola in piazza il 18 luglio



Bolla: "Sulla tangenziale di Alba solo code, ma nessun operaio al lavoro sul cantiere"



Leggi le ultime di: Attualità



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

di un domani migliore."

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*



Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.



Copyright © 2018 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

la voce di Asti.it
Edizione locale IlNazionale.it



Solidarietà
Dalla maternità al contrasto delle violenze: importanti tematiche trattate in un incontro promosso da Fratelli d'Italia

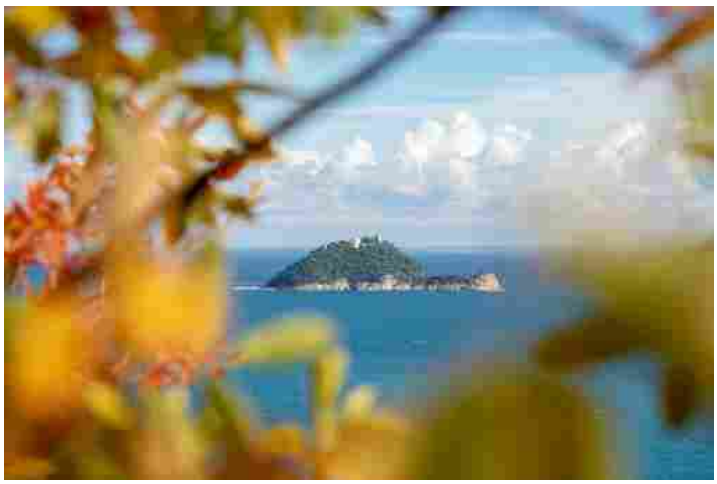


Copertina
Storie di Orgoglio Astigiano. Polina Bosca, CMO della storica casa spumantistica : "Il successo? Svegliarmi con il sorriso e sapere che ho attorno persone che fanno lo stesso"

ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia - Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e*

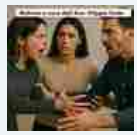
IN BREVE

sabato 05 aprile

Imprenditoria femminile: Cia organizza un convegno il 10 aprile



Remissione tacita della querela: cosa cambia con la riforma Cartabia



Piemonte prima regione in Italia per cure domiciliari



venerdì 04 aprile

Asti si prepara all'appuntamento con le uova pasquali della solidarietà



Dermatologia del Cardinal Massaia di Asti: un bando di concorso per assumere quattro nuovi medici. Trentaquattro candidature ricevute



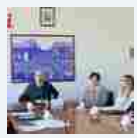
San Lazzaro dei Mendicanti: domani i gialloverdi in festa per la tradizionale ricorrenza



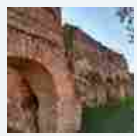
Dazi Trump sul vino, l'Astigiano si prepara alla sfida: tra preoccupazioni e strategie di resilienza



Sabato 5 e domenica 6 aprile la provincia propone la settima edizione di "Puliamo Insieme"



Le antiche mura di Asti al centro del dibattito: il Consiglio comunale vota un ordine del giorno per la loro valorizzazione



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



Green
A Costigliole piantati oltre 150 alberi in 4 anni per celebrare la vita

Leggi tutte le notizie

riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra."

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente.*"

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. "*Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa.*"

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: "*L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare.* - sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale*

Vespa: "Dobbiamo considerarci fortunati ad essere una città di Palio" [FOTO]



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore."

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2018 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

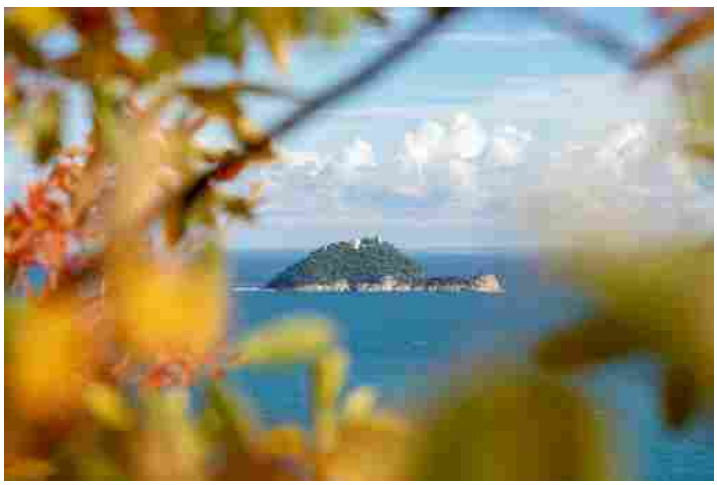
la voce di Genova.it
Edizione locale IlNazionale.it



ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile

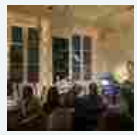
IN BREVE

sabato 05 aprile

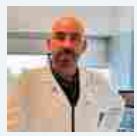
C'è anche Portofino tra le tappe del treno della 'Dolce Vita': l'Orient Express italiano parte alla conquista del turismo di lusso



La musica che ci gira intorno - Chitarre, storie e incontri: il successo di 'Venti alle venti' di Paolo Sussone



Elezioni comunali, Bassetti: "Genova? Deve capire cosa vuol far da grande. Ma non potevamo avere candidati migliori"



Meteo, sabato soleggiato su tutta la Liguria



venerdì 04 aprile

'Regata Culturale', al via il progetto innovativo che unisce la vocazione marittima, la cultura e l'identità di Genova e della Liguria



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Innovazione
Waterfront di Levante, il nuovo Palasport inaugurerà a luglio



Attualità
Alberto Scagni picchiato in carcere, parla la madre: "Hanno avuto tutto il tempo di ucciderlo"



Municipio Valpolcevera
Comago, a Villa Serra gli alberi monumentali avranno le loro targhe

Leggi tutte le notizie

alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia – Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: *"Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra."*

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. *"La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente"*. Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. *"In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente."*

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la

Sampierdarena, a fine anno al via il progetto che rivoluzionerà il quartiere: via Rolando diventerà pedonabile



Pra' celebra l'arte di strada: inaugurati i murales nel sottopassaggio della stazione



Carlo Felice, salta la prima del 'Die Liebe der Danae'. FISTel Cisl: "No allo sciopero"



Dieci anni di 'Puro & Bio', la bottega del gelato di Sestri Ponente dove 'biologico' è la parola d'ordine



Alla scoperta dei Rolli - La basilica di San Siro



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. *"Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa."*

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: *"L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare. -* sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore."*

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE





CHE TEMPO FA

ADESSO 23.7°C

DOM 6 13.5°C 18.7°C

LUN 7 10.4°C 15.0°C

@Datameteo.com

SANREMO AUTOTRASPORTI

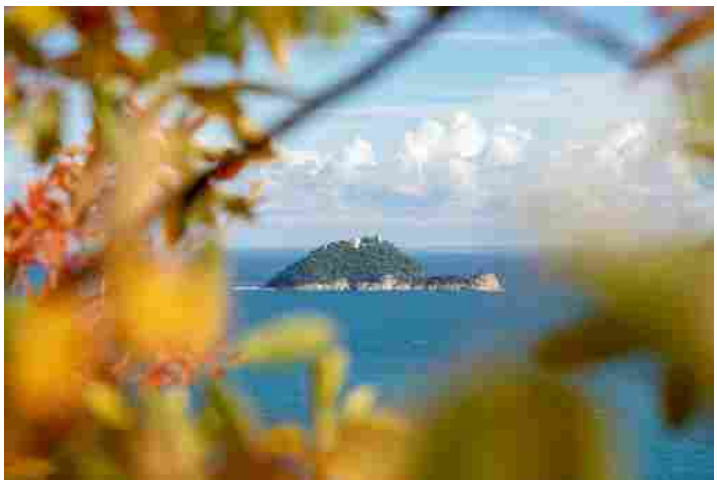
RUBRICHE

- Luoghi da scoprire
- Mostre di Nizza
- Sottocosta
- Carnevale di Nizza
- Immobiliare

ALTRE NOTIZIE | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

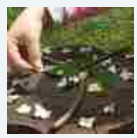
Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



IN BREVE

sabato 05 aprile

Vi sentite stanchi? Tutto normale, è la primavera



Cani, gatti, cavalli, pesci rossi, canarini, capre… una sfilata di animali sulla Promenade a Nizza



venerdì 04 aprile

Saint Laurent du Var: ordinanza di divieto di balneazione e navigazione



Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro



giovedì 03 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

io_viaggio_leggero
Multimedia

Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia – Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra.*"

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma*

ACCADEVA UN ANNO FA



Eventi
Rinviata al 5 giugno la maratona degli affreschi alla Casa d'i Soci di Monaco



Ambiente
Continua l'impegno della Federazione Monegasca di Atletica verso la piena sostenibilità



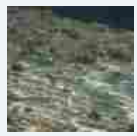
Eventi
Haut de Cagnes: una giornata dedicata all'arte in festa

Leggi tutte le notizie

Rinforzo stagionale per Taxi Monaco



Sottocosta …a cura di Ghjuvan Pasquale



mercoledì 02 aprile

Tanti oggetti, tante curiosità: i marché à la brocante in Costa Azzurra



Björn Dahlström nominato Vicepresidente del Consiglio Artistico della Fondazione Prince Pierre de Monaco



Monaco, il programma dei workshop all'interno degli "Spazi Genitori" da aprile a giugno



Gli studenti dell'Istituto FANB di Monaco "collegati" con la NASA nell'ambito del festival "Earth to Space"



Leggi le ultime di: Altre notizie





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente."

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. *"Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa."*

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: *"L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare. -* sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore."*

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Scopri il programma sul sito torinojazzfestival.it

PRENOTA sul nostro sito



PRENOTA sul nostro sito

www.rabinosport.com
RABINO
PINEROLO - AVIGLIANA (TO)

piazzapinerolese
Edizione locale IlNazionale.it

IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025

TORINO COMICS 11-12-13 APRILE
CLICCA QUI E SCOPRI L'EVENTO!

CHE TEMPO FA

ADESSO	13°C
DOM 6	9.7°C 20.4°C
LUN 7	7.2°C 15.0°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

- Ambiente e Natura
- Fotogallery
- Videogallery
- Pronto condominio
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Anatomia di una Bolletta

ACCADEVA UN ANNO FA



Politica
Canalis e Allisio: "Prendiamoci cura di chi si prende cura di noi!"

ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia - Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?







IN BREVE

venerdì 04 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



Volley
Questa sera (ore 21) l'ultima puntata stagionale di "Time Out"; Ospiti Paolo Borello e Giovanni Fattori



Volley
Velasco cala il tris pinerolese in vista della Volleyball Nations League

Leggi tutte le notizie

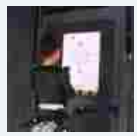
Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori con l'obiettivo di esplorare il ruolo delle erbe e dei fiori nella tradizione culinaria e curativa, intrecciando passato e futuro in un racconto trasversale, capace di ispirare nuove visioni e progettualità. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra.*"

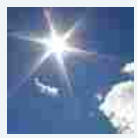
Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente.*"

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa:

Dalle tinte al servizio in orfanotrofio: il viaggio solidale di una coppia pinerolese


A Pinerolo, tre ciclostazioni per il deposito gratuito e protetto delle bici [VIDEO]


Primavera per tutto il weekend, ma da lunedì torna a farci visita l'inverno


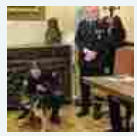
Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro


Ecco cosa ci dicono le stelle per i prossimi giorni: l'Oroscopo di Corinne


giovedì 03 aprile

Qualità della differenziata bassa? Acea Pinerolese Industriale lancia una campagna


Nichelino, città dei murales, ne dedica uno al gioiello del territorio: la Palazzina di Stupinigi


A Pinerolo entrerà in servizio una cucciola di pastore tedesco per contrastare lo spaccio tra i giovani


mercoledì 02 aprile

Oltre 200 persone alla Reggia di Venaria per aiutare la ricerca sul cancro


Cumiana ricorda le 51 vittime della strage nazifascista in paese


Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. *"Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa."*

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: *"L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare. -* sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore."*

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Rai News.it

www.ecostampa.it

Alassio lo "dice con i fiori"



La stagione turistica si apre con la prima edizione di "Flauer", manifestazione dedicata all´incontro fra natura e gastronomia, ma non solo Bello, buono e semplice come un fiore. Flauer, scritto come si pronuncia. È la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio con il Comune e la Camera di Commercio Riviere di Liguria. Tre giorni dedicati all´incontro fra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, dai fiori eduli alla piante selvatiche, dall´olio al gelato fino ai cocktail. Tutti i sensi sono soddisfatti, gusto e olfatto in primis, ma anche la vista riscoprendo antiche tecniche. Nel video le interviste a Giorgio Servetto, chef Stella Michelin; Emanuela Polidori, ricercatrice etnobotanica e Marco Melgrati, sindaco di Alassio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
Condizionati
0173 28 04 03
info@condizionati.com
ALBA
ORIENTAMENTI
Salone della provincia di Imperia
9-10 APRILE
ISCRIVITI QUI
SANREMO news .it
Edizione locale IlNazionale.it
puro
CONOSCI LE OPPORTUNITÀ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

SANREMO news.it

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 14.9°C

DOM 6 13.5°C 20.0°C

LUN 7 10.2°C 16.4°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE

CISL FISASCAT

TRASLOCHI NAZIONALI INTERNAZIONALI

COLDIRETTI
COLDIRETTI INFORMA

CISL A. S. T. Imperia
CISL INFORMA

RUBRICHE

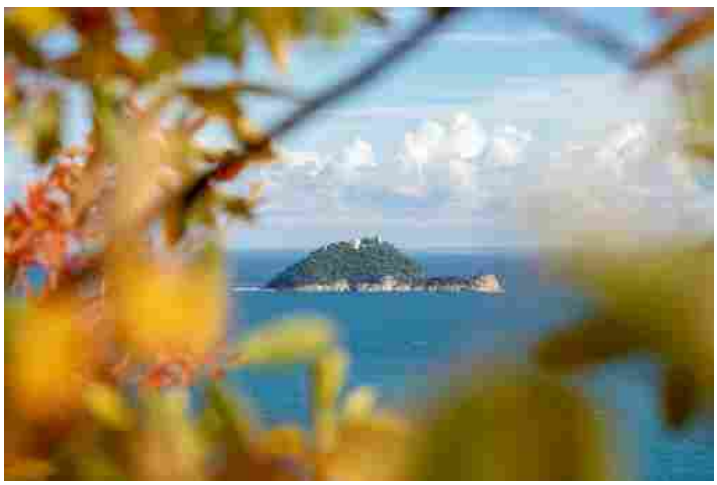
Festival di Sanremo
Club Tenco
Cinema
L'oroscopo di Corinne
4Zampe CANI
4Zampe GATTI
4Zampe ADOTTATI
4Zampe PERSI E TROVATI
Istituto Comprensivo Sanremo Centro Levante
Coldiretti Informa
Confartigianato Informa
CISL Informa
Infermiere e salute
Stadio Aperto
Cultura Energetica
Curiosità
Pronto condominio
La Nuova Corrente
Foto notizia
GenovaSport2024
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Botanicando
Accadde Oggi

CASA D'ASTE Martini VENDI ALL'ASTA LE TUE OPERE D'ARTE E OGGETTI PREZIOSI

ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia - Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra.*"







IN BREVE

sabato 05 aprile



Arma di Taggia: oggi in piazzale Chierotti la vendita delle uova solidali a cura della Croce Rossa Italiana



Ventimiglia: con l'associazione 'Terre di Grimaldi' al via a maggio l'undicesimo corso per realizzare muri a secco



Sanremo: pronti gli avvisi per il presidente e il Cda del Casinò, cresce l'attesa per capire chi sostituirà Giancarlo Ghinamo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

SANREMO news.it

www.ecostampa.it

L'Intervista
Fotogallery
Videogallery

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente.*"

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. "*Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa.*"

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: "*L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare.* - sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore.*"

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Sanremo: buche negli asfalti e strade da rifare, l'Assessore Donzella "Approvati interventi per 800mila euro"



Attualità
Rivieracqua prepara l'ingresso del privato. Scajola: "In funzione entro il 31 ottobre", Biancheri: "Sindaci non si mostrino deboli o gli lasceremo praterie"



Eventi
Sanremo: Gino Cecchettin ha dato il via al Casinò alla tre giorni del 'Festival della parola Reloaded' (Foto e Video)

Leggi tutte le notizie

venerdì 04 aprile

Da ponte Morandi al Covid, la Liguria racconta la sua esperienza agli Stati Generali della Protezione civile



Festival di Sanremo: la Rai contrattacca con un nuovo ricorso al Tar dopo la sentenza del Consiglio di Stato



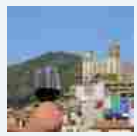
Riaperto da oggi anche l'impianto GPL del distributore IP di Taggia svincolo A10



Cristina Scocchia, una leader con le radici a Coldirodi: Zonta Club le conferisce il premio "Yellow Rose"



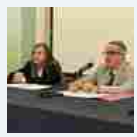
Rossese di Dolceacqua, svolta storica: riconosciute le specificità di ogni vallata



Sanremo: incontro sui 'Premi produzione', Fisascat-Cisl "Il Sindaco Mager appoggia la variazione contrattuale"



Sanremo, il Presidente del Tribunale Eduardo Bracco ricostruisce il caso Multari: "Processo che ha segnato la giustizia italiana" (Foto)



Leggi le ultime di: Attualità



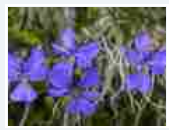
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Merlino PUBBLICITA' OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

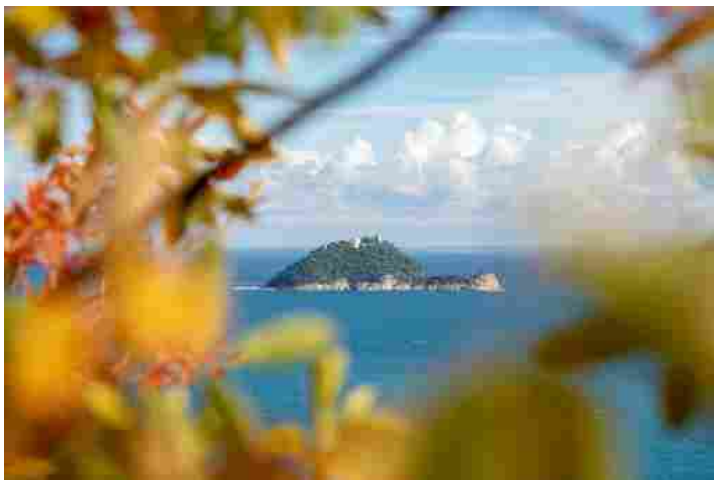
www.ecostampa.it

TorinOggi.it dal 2008
Edizione locale IlNazionale.it

ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio*

IN BREVE

sabato 05 aprile

Manifattura Tabacchi di Torino: l'Agenzia del Demanio riceve il Green Good Design Sustainability Award 2025



Moncalieri celebra il 25 Aprile con un videomapping delle donne partigiane sulla facciata del Palazzo Comunale



La nuova vita del giardino di via Carrera: dopo l'orto urbano al via un patto di collaborazione con i cittadini



Dalle mappe visuo-tattili, ai segnali per l'orientamento: così l'Informagiovani diventa accessibile a tutti



Rebaudengo tra spaccio e degrado: il comitato E4 scende in piazza per un quartiere più sicuro



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Non ce l'ha fatta il ragazzino belga colto da improvviso malore mentre sciava



Attualità
Nuova vita per l'ex industrie Diatto e SNIA Viscosa: nasce un polo culturale per famiglie ed associazioni



L'oroscopo di Corinne
Cosa prevedono per noi le stelle: ecco l'Oroscopo di Corinne

Leggi tutte le notizie

delle erbe spontanee tra tradizione e futuro che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia – Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra.*"

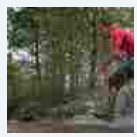
Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente.*"

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore

venerdì 04 aprile

Conto alla rovescia per il ritorno della maratona alpina di Val della Torre



Meno plastica nel Po: oggi la pulizia del parco Leone Ginzburg, domani tocca all'Isola di Bertolla [VIDEO]



L'ex sede Inps diventa una casa moderna: ecco il progetto del "nuovo" Palazzo Pacioli. "Torino città che cambia pelle"



L'unione delle industrie piemontesi nella Vehicle Valley, per rilanciare il settore. Monica Mailander: "Auto è cultura" [VIDEO INTERVISTA]



Nichelino intitola la sala del Consiglio comunale a Domenica Saracco, la partigiana Gina



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. *"Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa."*

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: *"L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare. -* sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore."*

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

TRAVEL·EAT

www.ecostampa.it

ITINERARI | 04 aprile 2025

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia – Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti

LEGGI ANCHE

giovedì 03 aprile
Torino, Hub del lusso esperienziale: un comparto che continua a crescere nonostante la crisi



mercoledì 02 aprile
Un viaggio tra Storia e Gusto in Piemonte a due o quattro ruote



martedì 01 aprile
Scopri la bellezza della Primavera con B&B HOTELS e con la Promo Hello Spring puoi goderti al meglio la Pasqua e i prossimi weekend.



sabato 29 marzo
Angoli del Vieux Nice con le foto di Danilo Radaelli (Foto)



mercoledì 26 marzo
Var: alla scoperta del Lac di Saint Cassien e dintorni (Foto)



Leggi le ultime di: Itinerari

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

TRAVEL · EAT

www.ecostampa.it

d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra*."

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente."*

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. "*Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa*."

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: "*L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare.* – sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore*."

"*Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

VARESENOI.it
www.ecostampa.it

AGRICOLA
DAL 5 APRILE VARESE SBOCCIA CON AGRICOLA



McDONALD'S
Varese centro Varese stadio Buguggiate
Malnate Solbiate Arno Gavirate Luino
VARESENOI.it
NOTIZIE OPINIONI IMMAGINI
Edizione locale IlNazionale.it
ECO NORD spa

CHE TEMPO FA

ADESSO	14°C
DOM 6	8.1°C 19.7°C
LUN 7	5.7°C 13.4°C

@Datameteo.com

organizzazione di volontariato sulleali ascoltare aiutare accompagnare
RMF Radio Missione Francescana

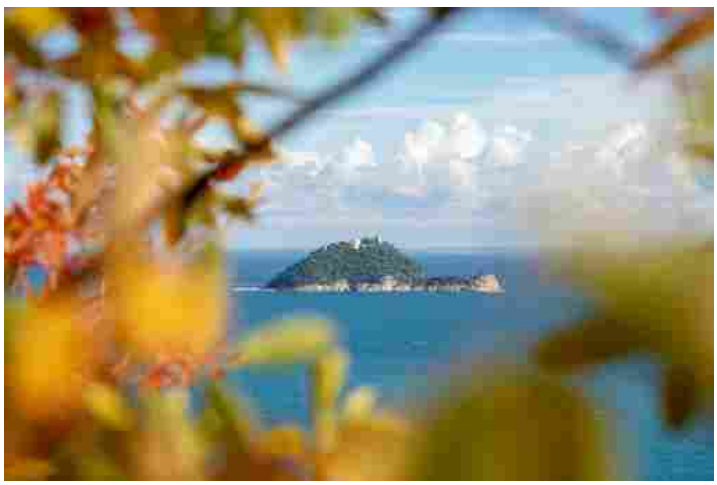
RUBRICHE

- Stadio Aperto
- Oroscopo
- Necrologi
- L'ultima contesa
- L'informazione in Casa
- Donne, impresa e territorio
- La Famiglia Bosina racconta
- La Varese Nascosta
- Pronto condominio
- Target
- Varese dalla vetrina
- Varese Start Up
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti

ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia - Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

PET WASH & HOME
Toelettatura professionale a Varese
PRENOTA ORA
e assicurati lo SCONTO



IN BREVE

venerdì 04 aprile

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro



mercoledì 02 aprile

Nanni Moretti colpito da un infarto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it

FlaviOlimpico
Varese in Verde
Fotogallery
Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Sociale
Ai blocchi di partenza la maratona a sostegno della ricerca sul diabete di tipo 1



Eventi
A SPASSO NEL WEEKEND. AgriVarese, street food, camelie e mercatini: ecco cosa fare nel fine settimana



Cronaca
FOTO. Si ribaltano con la canoa nelle acque del Ticino: salvati dai vigili del fuoco

Leggi tutte le notizie

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra.*"

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente.*"

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. "*Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di*

Dazi: Gadda (Iv) «aziende italiane pagano già il conto»



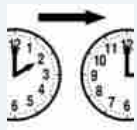
domenica 30 marzo

Scomparso a 90 anni l'attore Richard Chamberlain



sabato 29 marzo

Stanotte torna l'ora legale: cosa cambia e quando spostare le lancette



venerdì 28 marzo

Ora legale dal 30 marzo, torna il quesito: fa bene o male?

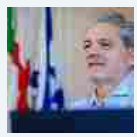


giovedì 27 marzo

Don sospeso dalla Diocesi di Milano: avviata indagine canonica dopo segnalazioni di comportamenti inappropriati



Magrini: «Senza un intervento sul personale, le province rischiano il blocco»



Pnrr, Gadda (Iv): «Governo informi urgentemente parlamento»



mercoledì 26 marzo

Autobus da turismo travolge un muretto e finisce nel Po: morto l'autista



Leggi le ultime di: Attualità



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it

Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa."

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: *"L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare. -* sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore."*

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2018 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Con il 5xmille fai sorridere i bambini in ospedale CF 95069810125 il Ponte del Sorriso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

11-12-13 APRILE
LINGOTTO FIERE, TORINO
COMICS - COSPLAY - GAMES
VIDEOGAMES - AREA KPOP
PRENOTA sul nostro sito
EXPOSED
Torino Foto Festival
16 April–2 June
Beneath the Surface
PRENOTA sul nostro sito
MOTORI
Scopri l'USATO SICURO della provincia di Torino
Scopri di più
IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025
LE GRU CENTRO COMMERCIALE
ILLUSIONISMI

CHE TEMPO FA

ADESSO 13°C

DOM 6 9.1°C 20.4°C

LUN 7 6.8°C 14.7°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

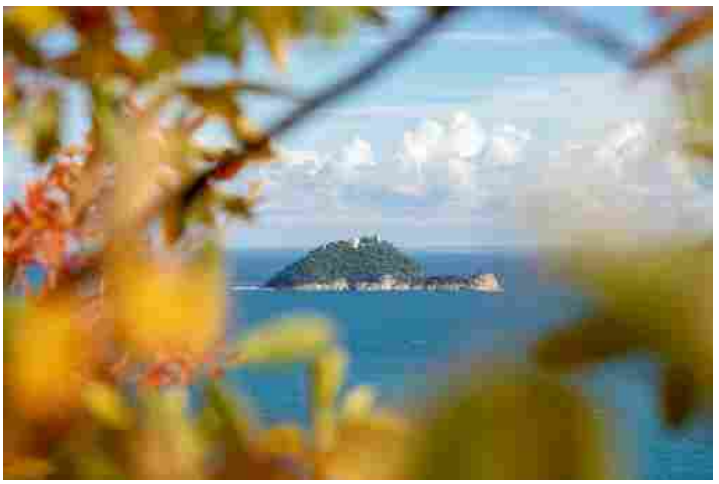
ACCADEVA UN ANNO FA

TRA TORINO E LE LANGHE
AL CASTELLO DI PRALORMO
MESSER TULIPANO
DAL 29 MARZO AL 1 MAGGIO
100.000 TULIPANI
NEL PARCO STORICO

ATTUALITÀ | 04 aprile 2025, 07:30

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia - Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché

LE GRU CENTRO COMMERCIALE

ANTIGIANATO - HOBBISTICA
2025
SALUZZO
Mercantico
PICCOLO ANTIQUARIATO - USATO

Gnocchetti al paté di olive con carciofi e pinoli
RAINERI
SONO ARRIVATE LE NUOVE RICETTE!
SCOPRILE TUTTE

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra.*"

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente.*"

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di

venerdì 04 aprile

Primavera per tutto il weekend, ma da lunedì torna a farci visita l'inverno



Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro



Ecco cosa ci dicono le stelle per i prossimi giorni: l'Oroscopo di Corinne



mercoledì 02 aprile

Oltre 200 persone alla Reggia di Venaria per aiutare la ricerca sul cancro



lunedì 31 marzo

Dalla Valle Arroscia alla Val Nervia in e-bike: tutto pronto per la "Ciclovia dei Liguri" con capofila il Parco Alpi Liguri (foto)

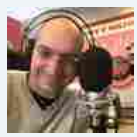


La primavera alza il piede dall'acceleratore: torna un po' di freddo (e qualche nevicata in montagna)



domenica 30 marzo

Radio GRP, anche questa domenica la diretta di Cristian Panzanaro

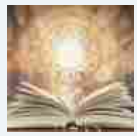


venerdì 28 marzo

Tempo di primavera sul Piemonte, ma il weekend potrebbe aprirsi con qualche nuvola



Ecco cosa ci dicono le stelle per i prossimi giorni: l'Oroscopo di Corinne



lunedì 24 marzo

Meteo, con un po' di ritardo ecco che si affaccia la primavera



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. *"Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa."*

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: *"L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare.* - sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore."*

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.







L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Quotidiano
04-04-2025
Pagina 32
Foglio 1

IL SECOLO XIX
SAVONA

Diffusione: 2.257

www.ecostampa.it

GLI APPUNTAMENTI DELLA RASSEGNA

Dal gelato alla begonia di Perlecò al convegno sulle erbe spontanee

Per i più golosi sarà anche l'occasione per assaggiare il sorbetto "Begonia di Alassio" (specialità DeCo), servito in granatina di Tequila, ma l'incontro di oggi (ore 17) all'Auditorium della Biblioteca "Deaglio" va oltre i semplici piaceri del palatoi parla. L'occasione è offerta dall'iniziativa "Alassio di Venerdì", che oggi propone la presentazione del libro "Un bouquet di gelato. Contaminazioni che sanno di buono", di Aldo De Michelis, maestro gelatiere della gelateria Perlecò, insignita di 2 coni dal Gambero Rosso. Un artigiano con una spiccata predisposizione per le innovazioni, capace (con la collaborazione della moglie



Una pianta di begonia

Emy e dei loro tre figli) di sperimentare sapori ed abbinamenti sempre nuovi, legati al territorio. Nel caso della begonia, il legame con la Città del muretto è profondo, visto che queste piante sono da sempre coltivate un po' in tutte le aree verdi e nei Giardini di Villa Pergola, l'antica residenza degli Hanbury, oggi tra le più ricche raccolte botaniche del globo. La presentazione del libro fa parte di "Flauer Alassio 2025". Sempre nell'ambito della rassegna che unisce le eccellenze gastronomiche e la natura del territorio domani alle 15 all'Hotel dei Fiori è in programma un incontro a cura di Città di Alassio, Camera di Commercio delle Riviere, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. "Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione" verterà sull'ecosistema delicato e variegato della Liguria, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee.—

L. REB.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027


ALBUM SAVONA
I tesori della tavola e la natura "Flauer" incanta Alassio
Dal gelato alla begonia di Perlecò al convegno sulle erbe spontanee

Quotidiano
04-04-2025
Pagina 32
Foglio 1

IL SECOLO XIX
SAVONA

Diffusione: 2.257

www.ecostampa.it

LA KERMESSE IN PROGRAMMA DA OGGI A DOMENICA

I tesori della tavola e la natura "Flauer" incanta Alassio

Fra gli appuntamenti la masterclass sull'olio e l'escursione per ammirare le farfalle

Stefania Mordeglia / / ALASSIO



Il territorio di Alassio è la cornice in cui si tiene "Flauer"

La masterclass sull'olio e la sostenibilità alimentare sono i primi incontri che oggi danno il via a **"Flauer"**, la kermesse sotto il segno dell'**alta cucina** e dell'**ambiente**, che per tre giorni colora **Alassio** in un carosello di gastronomia e innovazione. Gli incontri si tengono in luoghi diversi: dall'hotel Savona alla biblioteca "Deaglio", da piazza della Stazione al porto Luca Ferrari, dove oggi alle 12 è in programma il primo cooking show. Sempre in porto domani si terrà "**Yacht&Flowers**", il contest organizzato in collaborazione con il Circolo nautico "Al Mare". Sulle imbarcazioni cuochi professionisti e amatoriali cucineranno con erbe selvatiche e fiori edibili, con l'aiuto di ragazzi con disabilità.

Le **escursioni** (prenotabili sul portale di visitalassio.it) sono uno dei punti di forza di "Flauer": dal "Butterfly watching" di domani alle 9 all'"Urban walking" con Laura Brattel domenica mattina. E dopo gli incontri e le escursioni è il momento per gustare le prelibatezze degli chef nei **cooking show** tra le 10.15 e le 16 in porto e in piazza Partigiani. Stasera da non perdere la pizza contemporanea alla pizzeria Italia con lo chef Carmelo Mallia.

L'evento è organizzato dalla Marina di Alassio, in collaborazione con il Comune, la Camera di Commercio delle Riviere e il patrocinio dalla Regione. Ogni anno "Flauer" ospiterà una regione diversa. Quest'anno tocca alla Sicilia con i suoi talenti, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato Marco Baglieri de "Il Crocifisso", Bianca Celano di "Materia Spazio Cucina" e Carmelo Mallia di "Pinsère".—


ALBUM SAVONA

I tesori della tavola e la natura "Flauer" incanta Alassio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

ILGIORNALEDELPIEMONTEEDELLALIGURIA.IT
www.ecostampa.it

Il patrimonio delle erbe selvatiche al centro di un dibattito ad Alassio



Esperti a confronto sabato allì´Hotel dei Fiori in occasione di "Flauer 2025" FLAUER ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all´Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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? Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d´Italia: Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali sottolinea il consigliere Invernizzi significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra. Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l´espansione e l´innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente. Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia Savona -La Spezia. Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l´evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell´agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo,) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L´erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri produttivi o qualitativi quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere tipico o tradizionale o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l´uomo e per l´ambiente. Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L´immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L´opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l´arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell´arte e nell´artigianato. Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l´arte della ceramica continua a raccontare questo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d´Europa. Il talk ospitato nell´ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: L´ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare. sottolinea Rinaldo Agostini, presidente di Marina di Alassio Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore. Alassio lavora tutto l´anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell´importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria. Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all´aria aperta sottolineaIgor Colombi, direttore generale di Gesco. Ingresso libero.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

la voce di Imperia.it
Edizione locale IlNazionale.it

UNA VOCE PER TUTTI | 04 aprile 2025, 18:15

I ragazzi dell'Isah di Imperia protagonisti ad Alassio di Flauer 2025

Impegnati in cucina su Estrella de Mar II dell'Associazione Handarpermare



Durante la **manifestazione Flauer Alassio 2025** - organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena

IN BREVE

venerdì 04 aprile

I ragazzi dell'Isah di Imperia protagonisti ad Alassio di Flauer 2025



Seicpt, presentato 'Building for Inclusion': un progetto per l'inclusione socio-lavorativa nel settore edile



sabato 29 marzo

Da Imperia ad Alassio, i ragazzi dell'Isah protagonisti di Yacht & Flowers



martedì 25 marzo

Lucio Corsi chi è ?



martedì 18 marzo

L'ASD Viva Sport Imperia ha organizzato la prima sciata con ragazzi disabili



venerdì 14 marzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it



Meteo
Un occhio al cielo. Le previsioni meteo a cura di Stefano Sciandra



Attualità
Missione internazionale a Catania per i biologi di Delfini del Ponente



Cronaca
Processo Travel Lift a Imperia, battaglia in aula a colpi di eccezioni (video)

Leggi tutte le notizie

l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio – al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di **Yacht&Flowers**, un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà **Yacht & Flowers 2025**: i ragazzi dei centri di riabilitazione della **Fondazione ISAH di Imperia**, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco **Fabio Viscito** del ristorante Cacciatori saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025.

Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'**associazione Handarpermare** aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la **Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo**, istituita dall'ONU il 2 aprile.

Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario) la **brigata dell'ISAH** composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica.

A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi.

"*Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!*". Queste le parole di **Enrico Calvi Salvo**, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "*Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore*".

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

I tre tipi di biliardo secondo Andrei



martedì 11 marzo

Isah promuove il 'Progetto Orto', un'occasione di crescita e apprendimento per i ragazzi



lunedì 17 febbraio

"InncluSì!", finanziato il progetto di Anfass per l'inclusione socio-lavorativa delle persone con disabilità



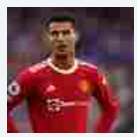
giovedì 13 febbraio

Gita a Sanremo per i ragazzi dell'Isah di Imperia



martedì 04 febbraio

Una Voce per tutti. Bomba di mercato: Ronaldo torna in Europa, ma all'Inter



Leggi le ultime di: Una Voce per tutti

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

"Insieme per Benedetta" al Moretti, "Flauer" ad Alassio, Festival "Live" a Loano, ma anche cultura e

CONDIVIDI

Tanti eventi!

"Insieme per Benedetta" al Moretti, "Flauer" ad Alassio, Festival "Live" a Loano, ma anche cultura e teatro: ecco cosa fare nel weekend

Sarà un fine settimana ricchissimo di proposte per trascorrere ore di relax e divertimento

STAMPA

Savonese . Spettacoli teatrali al Teatro Sacco di Savona e al Teatro Nuovo di Valleggia, ma anche l´inizio della rassegna letteraria della Biblioteca di Tovo e la terza edizione del Festival Live di Loano, oltre all´evento benefico "Insieme per Benedetta" al Teatro Moretti di Pietra e alla manifestazione dedicata a fiori, erbe e gusto "Flauer" ad Alassio. Infine per gli amanti dello shopping c´è il Mercato Riviera delle Palme a Cogoleto. Anche questo weekend sarà quindi ricco di appuntamenti per tutti i gusti e le età e non mancheranno nemmeno gli spettacoli teatrali e gli eventi culturali. Ma ora entriamo nel dettaglio di tutti gli appuntamenti del fine settimana.

"INSIEME PER BENEDETTA" AL TEATRO MORETTI

Domenica 6 Aprile, alle ore 18, il Teatro Moretti di Pietra Ligure ospiterà "Insieme per Benedetta". Evento all´insegna della musica, della magia e della comicità, organizzato dalla nostra Associazione "Il Sorriso di Benedetta ODV" con il Patrocinio del Comune di Pietra Ligure.

L´evento, condotto da Gabriele Gentile e . la sua magia, avrà come protagonisti i comici, Enrique Balbontin e Daniele Raco, mentre la parte musicale vedrà impegnati i Babilonia Ethnic Band.

Il ricavato verrà interamente devoluto al Centro A.I.A.S. di Savona" che ricordiamo essere un importante Centro di riferimento nella riabilitazione neuromotoria a favore di persone, soprattutto bambini, con disabilità motorie, psichiche, cognitive e comunicative, transitorie e permanenti.

In questo Centro e´ stata seguita e presa in cura Benedetta nel corso della sua breve vita. L´ingresso è ad offerta libera, ma per garantire il vostro posto, a partire da lunedì 10 Marzo, con un´offerta minima di 10 euro, potrete prenotare i biglietti presso la Tabaccheria Rembado di Pietra Ligure in C.so Italia 136 .

Risate, emozioni ed una causa importante : non perdere questa serata speciale.

Qui i dettagli sull´evento

TERZA EDIZIONE DEL FESTIVAL LIVE A LOANO

A Loano è tutto pronto per la terza edizione del Festival Internazionale Live, nuova denominazione del Festival Internazionale di Loano (più semplicemente Fil), la manifestazione di solidale/spettacolare che si propone di affiancare l´Asd Basket Loano Garassini e Bastapoco odv. Le prime due edizioni del Fil hanno visto la partecipazione di oltre 600 artisti provenienti da tutta Italia e dall´esterno e oltre 8mila persone tra il pubblico. Una manifestazione che ha rappresentato e rappresenta un´ottima vetrina per la promozione del territorio attraverso il talento, l´arte e la solidarietà. Le selezioni in primavera ed il Gran Galà Live estivo sono caratterizzati da un grande spettacolo di suoni, voci, coreografie e luci meravigliose e rappresentano una grande opportunità per i ragazzi, alcuni dei quali hanno ottenuto borse di studio nelle migliori accademie di danza e stage internazionali. Inoltre, il Fil continua a seguire ed incoraggiare la crescita artistica dei giovani partecipanti durante tutto l´anno: ai giovani talenti, infatti, viene messo a disposizione lo studio professionale Luke Studio di Toirano e la Altermagica Music Arte Ensemble.

Il Festival si articola in tre giornate. Il 5 aprile il PalaGarassini ospiterà le selezioni di canto, la masterclass di danza e, alle 21.30, il concerto degli Altermagica con Francesca Lina Valente e Matteo Garbarini e, ospiti speciali, Emanuele Dabbono e la band spagnola degli Artemiz; il 6 aprile, sempre al palazzetto dello sport di via Matteotti, si svolgerà il concorso di danza. Il 12 luglio, invece, sul palco allestito in piazza Italia si terrà il Gran Galà Live con l´esibizione dei finalisti e la premiazione dei vincitori.

VIA ALLA RASSEGNA LETTERARIA DELLA BIBLIOTECA DI TOVO

Prenderà il via sabato 5 aprile la rassegna letteraria "Un tè con le autrici", iniziativa
culturale organizzata dalla Biblioteca Civica "Mario Borsalino" del Comune di Tovo San Giacomo , che animerà sei fine settimana, da aprile a luglio. Gli incontri si terranno presso la sala eventi del MOT - Museo dell´Orologio da Torre "Bergallo" a Bardino Nuovo e presso il giardino della Biblioteca Civica.

La rassegna nei sei incontri ospiterà un´interessante carrellata che spazierà dalla storia locale di Norma Disconzi e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE
www.ecostampa.it

Maria Pia Zacchi, al noir di Cristina Rava, dal romanzo di Barbara Bosio all´esperienza autobiografica di PMA di Nicole Peirano scritta a quattro mani con Gloria Vignola, per concludere in bellezza con Renata Briano e le squisitezze della cucina ligure.
Gli incontri si chiuderanno attorno ad una tazza di tè con dolcetti per condividere e celebrare la bellezza e la magia che ogni scrittrice sa creare attraverso le pagine dei suoi libri.
Qui i dettagli sull´evento
"FLAUER" AD ALASSIO
La primavera 2025 segna l´inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di FLAUER, la manifestazione che porta in scena l´incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, dal 4 al 6 aprile, Alassio si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra Liguria e Sicilia, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.
"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche." Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.
Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. Piazza Partigiani sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari, alla ex Chiesa Anglicana, fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. Un´immersione virtuale nel Parco Naturale delle Alpi Liguri permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il Joia di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.
Leggi qui le informazioni sull´evento
AL TEATRO SACCO IN SCENA "ESERCIZI DI STILE"
Sabato 6 aprile, alle ore 21, all´Antico Teatro Sacco di Savona verrà rappresentato lo spettacolo "Esercizi di stile" di Raimond Queneau. Da una semplice situazione di tutti i giorni, comune quanto insignificante, nasce la magia. Il nucleo narrativo è quanto mai scarno: c´è un uomo, su un autobus, a mezzogiorno, irritato perchè un altro tizio lo spinge continuamente. Così, trovato un posto libero, lo occupa. Dopo qualche ora, l´uomo rivede il molesto tizio insieme ad un amico, che lo sollecita ad attaccare un bottone sul soprabito. Nulla di più banale, fin qui. La magia si compie, pagina dopo pagina, nelle novantanove variazioni sul tema elaborate dal maestro Queneau, un incontro di generi letterari, un capriccio di sostituzioni grammaticali e lessicali, un divertente gioco enigmistico, congegnato con una sconvolgente padronanza linguistica. Un testo sulla possibilità, sulla simbiosi tra forma e contenuto, un eccellente esempio di come lo stile può annientare e insieme valorizzare il soggetto. Un testo che si permette le più bizzarre varianti (da quella medica, gastronomica, contadina a quelle sensoriali) e che non conosce noia. Nel testo del maestro francese, il linguaggio riflette tutto questo come un prisma magico, senza perdere mai l´ironia, la freschezza, l´umorismo, il divertimento e la leggerezza; insomma una stramba avventura, condotta da un abile artificiere della lingua.
Il Teatro ha una disponibilità di posti a sedere limitata pertanto la prenotazione è consigliata.
INFO E PRENOTAZIONI : TEL: 331.77.39.633
EMAIL: info@teatrosacco.com
Qui le informazioni sullo spettacolo
AL TEATRO NUOVO DI VALLEGGIA C´E´ "NESSUNO E´ COME SEMBRA"
Sabato 5 aprile alle ore 21 al teatro Nuovo di Valleggia verrà rappresentato lo spettacolo "Nessuno è come sembra", una commedia teatrale con la regia di Simonetta Guarino.
Per il programma completo clicca qui
IL MERCATO RIVIERA DELLE PALME A COGOLETO
Domenica 6 aprile a Cogoleto appuntamento con seconda tappa 2025 del Mercato Riviera delle Palme. Dalle 8 alle 19.30 lungo la suggestiva passeggiata a mare ci saranno i banchetti dei migliori ambulanti della Liguria, che offriranno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE
www.ecostampa.it

gli "ingredienti" per una giornata di shopping all´aria aperta.
Negli stand un vasto assortimento con le novità delle collezioni, prodotti di qualità e un rapporto umano affiatato e basato su gentilezza, competenze e grande disponibilità. I banchi saranno ricchi di occasioni dall´abbigliamento agli accessori per uomo e donna, con tante proposte anche gastronomiche.
GLI EVENTI DEL WEEKEND DA ASINOLLA
Il nuovo anno prosegue con tante attività e iniziative al Parconatura di Asinolla a Pietra Ligure .
SABATO 5 APRILE dalle ore 11.00 GIRETTO A CAVALLO NELL´ULIVETO, mentre nel pomeriggio spazio al mini #trekking, una passeggiata con gli amici asinelli all´interno del parco, tra erbe aromatiche, fiori e la splendida vista mare.
Infine alle ore 16.00 appuntamento con la divertente CACCIA AL TESORO.
DOMENICA 6 APRILE alle ore 11.00, in compagnia del nostro staff, GIOCHI IN SELLA. Dalle ore 15.00, invece, MERENDA IN STALLA, dolci coccole agli amici asinelli: conosciamoli, diamo loro il fieno e poi una merenda per tutti!
Alle ore 16.00 torna il PONY AGILITY in cui sarà il mini pony Santiago, guidato dai bambini, a cimentarsi in un percorso con salti e giochi
Sempre a disposizione attività con asini e cavalli su prenotazione. E ricordiamo il servizio bar-ristoro, postazioni con tavoli, barbecue, merende e aperitivi, oltre a eventi privati, compleanni, cerimonie.
PRENOTAZIONI: per attività con asini e cavalli 3491985292 anche via WhatsApp; per servizio bar-ristoro, prenotazione tavoli, barbecue e area pic-nic per feste e compleanni: 3451747357 - https://t.me/AsinOlla - www.asinolla.it
Questi sono solo alcuni degli eventi in programma per questo fine settimana, ma tanti altri sono presenti nella sezione Eventi di IVG.it , scoprili qui con una ricerca personalizzata.
Più informazioni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Quotidiano
04-04-2025
Pagina 50
Foglio 1

LA STAMPA
IMPERIA-SANREMO

Diffusione: 1.849

www.ecostampa.it



L'Istituto alberghiero Giancardi Galilei Aicardi ospita oggi l'incontro "La sostenibilità alimentare e ambientale: un futuro in punta di forchetta"

Gli appuntamenti all'Istituto alberghiero e all'Hotel Savoia: incontri e masterclass, degustazioni, un libro e l'aperitivo

"Flauer" sboccia oggi ad Alassio Viaggio tra gusto, colori e creatività

L'EVENTO

MARIA GRAMAGLIA
ALASSIO

Si apre il sipario per Flauer 2025 che "sboccia" oggi ad Alassio fino a domenica. L'evento, alla sua prima edizione, farà conoscere le proprietà di fiori e piante e il legame profondo tra cibo e territorio, abbracciando tradizione e innovazione, senza dimenticare la sostenibilità e l'inclusività. Un evento dal tocco mediterraneo che vedrà la partecipazione di chef di fama e stellati, giornalisti, guide ambientali e personaggi noti, con ricette ispirate ai profumi e ai sapori autentici di Liguria e Sicilia, regione ospite dell'edizione 2025. Gli appuntamenti che daranno il via a questa prima giornata si terranno alle 10 in due location della città. All'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. Gli alunni lavoreranno in team per sviluppare progetti, per un futuro sempre più sostenibile. Moderano Caterina Lo Casto, comunicatrice del cibo, e Gabriele Eschenazi, giornalista. All'Hotel Savoia, la masterclass "Un olio, un fiore, un frutto", un assaggio guidato di olio Evo dal



Daniela Ferrando

profilo aromatico particolare, degustato in purezza e in abbinamento a un fiore, un frutto e un ortaggio selezionato. A cura della giornalista Daniela Ferrando. Segue alle 11, sempre al Savoia, un'altra masterclass, questa volta dedicata a "La begonia, dal gin al sorbetto": appuntamento con Silvia Parodi di Tastee.it ed Emanuela Baudana di Perleco per esplorare il mondo delle botaniche. Un viaggio tra gusto, colori e creatività. Alle 12,30, "Paesaggi nel piatto", show-cooking e degustazione al ristorante Capo Caccia (ex Sandon's Yachting Club), a cura di Riccardo Bassetti, chef de Il Porticciolo di Laveno Mombello e Marco Baglieri, una Stella Michelin, chef del ristorante "Crocifisso" di Noto. "Un bouquet di gelato. Contaminazioni che sanno di buono" sarà il libro del maestro gelatiere Aldo De Michelis, con prefazione del giornalista Stefano Franchi, che verrà presentato alle 17 alla Biblioteca R. Deaglio. Alle 18, appuntamento per "Aperitivo show a cura di Twenty7 il Lounge bar in Riva al Mare": degustazione di cocktail floreali e miscelati contemporanei, ispirati ai profumi e ai sapori autentici di Liguria e Sicilia. Un incontro tra tradizione e innovazione. Chiude la prima giornata di Flauer, l'appuntamento alle 20 alla Pizzeria Italia con Carmelo Mallia per una cena a quattro mani con il pizzaiolo resident a tema "La pizza contemporanea e il Be!Gin Tonic" (attività a pagamento. Per prenotazioni 0182.261352). Flauer è organizzato dalla Marina di Alassio, con la Città di Alassio e la Camera di Commercio, in partnership con Gesco e patrocinato dalla Regione. —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Quotidiano
04-04-2025
Pagina 50
Foglio 1

LA STAMPA SAVONA E PROVINCIA

Diffusione: 3.484

www.ecostampa.it



L'Istituto alberghiero Giancardi Galilei Aicardi ospita oggi l'incontro "La sostenibilità alimentare e ambientale: un futuro in punta di forchetta"

Gli appuntamenti all'Istituto alberghiero e all'Hotel Savoia: incontri e masterclass, degustazioni, un libro e l'aperitivo

"Flauer" sboccia oggi ad Alassio Viaggio tra gusto, colori e creatività

L'EVENTO

MARIA GRAMAGLIA
ALASSIO

Si apre il sipario per Flauer 2025 che "sboccia" oggi ad Alassio fino a domenica. L'evento, alla sua prima edizione, farà conoscere le proprietà di fiori e piante e il legame profondo tra cibo e territorio, abbracciando tradizione e innovazione, senza dimenticare la sostenibilità e l'inclusività. Un evento dal tocco mediterraneo che vedrà la partecipazione di chef di fama e stellati, giornalisti, guide ambientali e personaggi noti, con ricette ispirate ai profumi e ai sapori autentici di Liguria e Sicilia, regione ospite dell'edizione 2025. Gli appuntamenti che daranno il via a questa prima giornata si terranno alle 10 in due location della città. All'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. Gli alunni lavoreranno in team per sviluppare progetti, per un futuro sempre più sostenibile. Moderano Caterina Lo Casto, comunicatrice del cibo, e Gabriele Eschenazi, giornalista. All'Hotel Savoia, la masterclass "Un olio, un fiore, un frutto", un assaggio guidato di olio Evo dal



Daniela Ferrando

profilo aromatico particolare, degustato in purezza e in abbinamento a un fiore, un frutto e un ortaggio selezionato. A cura della giornalista Daniela Ferrando. Segue alle 11, sempre al Savoia, un'altra masterclass, questa volta dedicata a "La begonia, dal gin al sorbetto": appuntamento con Silvia Parodi di Tastee.it ed Emanuela Baudana di Perleco per esplorare il mondo delle botaniche. Un viaggio tra gusto, colori e creatività. Alle 12,30, "Paesaggi nel piatto", show-cooking e degustazione al ristorante Capo Caccia (ex Sandon's Yachting Club), a cura di Riccardo Bassetti, chef de Il Porticciolo di Laveno Mombello e Marco Baglieri, una Stella Michelin, chef del ristorante "Crocifisso" di Noto. "Un bouquet di gelato. Contaminazioni che sanno di buono" sarà il libro del maestro gelatiere Aldo De Michelis, con prefazione del giornalista Stefano Franchi, che verrà presentato alle 17 alla Biblioteca R. Deaglio. Alle 18, appuntamento per "Aperitivo show a cura di Twenty7 il Lounge bar in Riva al Mare": degustazione di cocktail floreali e miscelati contemporanei, ispirati ai profumi e ai sapori autentici di Liguria e Sicilia. Un incontro tra tradizione e innovazione. Chiude la prima giornata di Flauer, l'appuntamento alle 20 alla Pizzeria Italia con Carmelo Mallia per una cena a quattro mani con il pizzaiolo resident a tema "La pizza contemporanea e il Be!Gin Tonic" (attività a pagamento. Per prenotazioni 0182.261352). Flauer è organizzato dalla Marina di Alassio, con la Città di Alassio e la Camera di Commercio, in partnership con Gesco e patrocinato dalla Regione. —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

“Insieme per Benedetta” al Moretti, “Flauer” ad Alassio, Festival “Live” a Loano, ma anche cultura e teatro: ecco cosa fare nel weekend



di **Redazione IVG**
04 Aprile 2025
20:03

Savonese. Spettacoli teatrali al Teatro Sacco di Savona e al Teatro Nuovo di Valleggia, ma anche l’inizio della rassegna letteraria della Biblioteca di Tovo e la terza edizione del Festival Live di Loano, oltre all’evento benefico “Insieme per Benedetta” al Teatro Moretti di Pietra e alla manifestazione dedicata a fiori, erbe e gusto “Flauer” ad Alassio. Infine per gli amanti dello shopping c’è il Mercato Riviera delle Palme a Cogoleto. Anche questo weekend sarà quindi ricco di appuntamenti per tutti i gusti e le età e non mancheranno nemmeno gli spettacoli teatrali e gli eventi culturali. Ma ora entriamo nel dettaglio di tutti gli appuntamenti del fine settimana.

“INSIEME PER BENEDETTA” AL TEATRO MORETTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

VIRGILIO

www.ecostampa.it

'Insieme per Benedetta' al Moretti, 'Flauer' ad Alassio, Festival 'Live' a Loano, ma anche cultura e teatro: ecco cosa fare nel weekend

Condividi Invia

Savonese . Spettacoli teatrali al Teatro Sacco di Savona e al Teatro Nuovo di Valleggia, ma anche l'inizio della rassegna letteraria della Biblioteca di Tovo e la terza edizione del Festival Live di...

Leggi tutta la notizia

www.ivg.it | 04-04-2025 20:17

Categoria: SPETTACOLO

ARTICOLI CORRELATI

Festa dell'outdoor a Vezzi, 'Albenga in tavola', auto d'epoca a Loano e festival dedicato all'Oriente a Villa Cambiaso: ecco cosa fare nel weekend
www.ivg.it | 28-03-2025 17:37

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer
Savona News | 28-03-2025 15:17

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola
Sanremo news.it | 02-04-2025 07:39

Altre notizie

SPETTACOLO

'Insieme per Benedetta' al Moretti, 'Flauer' ad Alassio, Festival 'Live' a Loano, ma anche cultura e teatro: ecco cosa fare nel weekend
Savonese . Spettacoli teatrali al Teatro Sacco di Savona e al Teatro Nuovo di Valleggia, ma anche...
www.ivg.it | 04-04-2025 20:17

Notizie più lette

1. **'Insieme per Benedetta' al Moretti, 'Flauer' ad Alassio, Festival 'Live' a Loano, ma anche cultura e teatro: ecco cosa fare nel weekend**
   www.ivg.it | 04-04-2025 20:17
2. **Manutenzione urgente alla rete idrica principale di Alassio e Laigueglia, l'8 aprile interruzione temporanea del servizio**
   Savona News | 04-04-2025 13:37
3. **Prevenzione visiva, il Lions Club Alassio "Baia del Sole" dona tavole optometriche all'Istituto Don Bosco**
   Savona News | 04-04-2025 08:17
4. **Prevenzione visiva, il Lions Club Alassio 'Baia del Sole' dona tavole optometriche decimali**
   Albenga Corsara | 04-04-2025 07:53
5. **Alassio, dal 4 al 13 aprile la 56ª edizione degli International Tennis Championships of Italy for Seniors**
   Savona News | 03-04-2025 17:17

Temi caldi del momento

audio support graudio

Cosa ti serve?
Info e numeri utili in città



FARMACIE DI TURNO
oggi 4 Aprile
Inserisci Indirizzo
TROVA


Offerte di viaggio: fatti consigliare dai professionisti


Avventura o Commedia, scegli il tuo film preferito

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

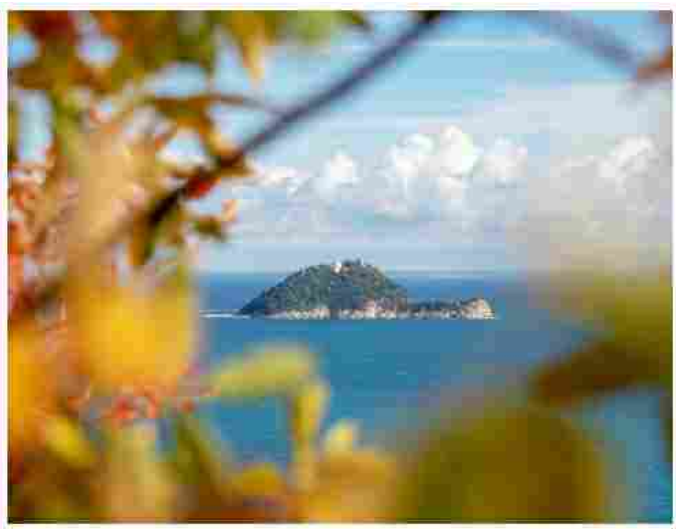
ULTIM'ORA
3 Aprile 2025 16:13

ImperiaPost.it
L'informazione libera della tua città

Flauer Alassio 2025: "Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro", sabato 5 aprile talk all'Hotel dei Fiori /Il programma

3 Aprile 2025 15:01 Redazione







FLAUER ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato ***Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro*** che si terrà **sabato 5 aprile alle ore 15** all'**Hotel dei Fiori** con un panel istituzionale di tutto rilievo: **Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia – Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa** e **Fondazione De Mari**. Moderati dalla giornalista **Lucia Scajola** si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la **Regione Liguria** rappresentata dal consigliere **Rocco Invernizzi,** il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* – sottolinea il consigliere Invernizzi – *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra*."

Altro player fondamentale è la **Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia,** che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". **Enrico Lupi**, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – Savona -La Spezia.

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal **Cersaa**, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale **Giovanni Minuto** interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. "*In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri – produttivi o qualitativi – quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente."*

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa **Luciano Pasquale**, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. "*Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa*."

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla **Marina di Alassio** e dalla **Città di Alassio**, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: "*L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare.* – sottolinea **Rinaldo Agostini,** presidente di Marina di Alassio – *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore*."

"*Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale.* – dichiara **Marco Melgrati** Sindaco Alassio– *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea**Igor Colombi**, direttore generale di *Gesco.*

Ingresso libero.

Resta sempre aggiornato! Iscriviti al nostro canale Telegram

Hai una segnalazione? Scrivici a redazione@imperiapost.it o inviaci un messaggio su WhatsApp

Seguici sui social! Non perderti le ultime news su:

Vuoi far crescere il tuo business? Per la tua pubblicità contattaci su marketing@imperiapost.it

Condividi questo articolo:

Sponsor

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

SAVONA news .it
Edizione locale IlNazionale.it

ATTUALITÀ | 03 aprile 2025, 12:18

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

RUBRICHE

- L'oroscopo di Corinne
- Coldiretti Informa
- Confcommercio Informa
- CGIL Informa
- CISL Informa
- #shoppingexperience
- Il Salvadente
- #ILBELLOCISALVERÀ
- Pronto condominio
- Speciale Rigassificatore
- Un Occhio sul Mondo
- GenovaSport2024
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Tpl Linea, quattro ore di sciopero il prossimo 11 aprile



Attualità
Mercato Civico di Savona, assegnato al Pastificio Fiorini di Varazze uno dei cinque posteggi messi a bando

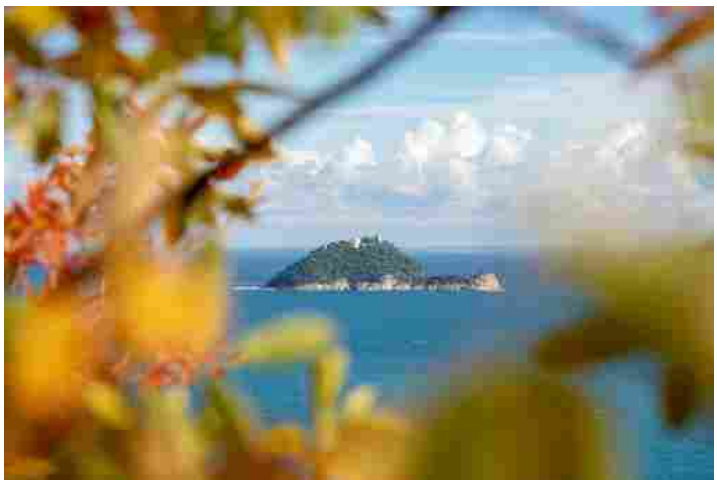


Cronaca
Crea scompiglio in un bar, oppone resistenza agli agenti e danneggia l'auto di servizio: arrestata

Leggi tutte le notizie

Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro

Un talk a cura della Città di Alassio e della Camera di Commercio delle Riviere di Imperia-Savona-La Spezia



Flauer ospita nel suo ricco programma anche appuntamenti di riflessioni sul tema patrimonio e ambiente. Uno di questi è il talk intitolato *Il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro* che si terrà sabato 5 aprile alle ore 15 all'Hotel dei Fiori con un panel istituzionale di tutto rilievo: Regione Liguria, Camera di Commercio delle Riviere di Imperia - Savona-La Spezia, Museo della Ceramica, Cersaa e Fondazione De Mari. Moderati dalla giornalista Lucia Scajola si disquisirà su questo bacino unico al mondo che è la Liguria e del suo ecosistema delicato e variegato, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Perché questo tema è centrale? Ma soprattutto qual è il valore di questo 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?

Questo talk sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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. A confronto sul tema i relatori ospiti del panel, come la Regione Liguria rappresentata dal consigliere Rocco Invernizzi, il quale ricorderà che il territorio ligure custodisce una straordinaria varietà di erbe e fiori spontanei, tra le più ricche e interessanti d'Italia: "*Recuperare la memoria delle antiche usanze legate ai ritmi stagionali* - sottolinea il consigliere Invernizzi - *significa valorizzare un saper fare autentico e restituire alle persone, abitanti e turisti, la possibilità di riconoscere e riscoprire questo tesoro naturale lungo i sentieri della nostra terra.*"

Altro player fondamentale è la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia - Savona -La Spezia, che da sempre è un motore di crescita per l'espansione e l'innovazione imprenditoriale, sia a livello locale che internazionale. "*La Camera di Commercio delle Riviere di Imperia Savona e La Spezia è sempre indirizzata a valorizzare il tessuto imprenditoriale in una simbiosi con il territorio circostante. Per esempio, la Piana di Albenga, famosa per le sue erbe alimentari usate in ambito gastronomico ed esportate in tutto il mondo, ne è un fulgido esempio. In questa vetrina del fiore si manifesta uno degli obiettivi centrali e fondanti per il nostro Ente*". Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia - Savona -La Spezia.

giovedì 03 aprile

Savona, "Vogliamo i cassonetti intelligenti in tutta la città": nasce la petizione su Change.org



Flauer, il patrimonio delle erbe spontanee tra tradizione e futuro



La portualità ligure protagonista dei progetti strategici dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli



Massimiliano Scialanca confermato segretario generale della Fisascat Cisl Liguria



Savona, per il rilancio del Santuario un piano che integra turismo outdoor, welfare e cultura in chiave innovativa



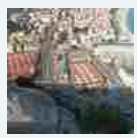
"An Europe for me": i ragazzi di Pietra Ligure in visita al Parlamento Europeo



Albenga, Formae Lucis presenta il restauro del Paliotto della Cattedrale



Finale, II Commissione allargata con tre esperti per monitorare la trasformazione delle ex aree Piaggio



Savona, alunni della scuola primaria di Mallare puliscono la spiaggia con Assonautica



Cinquant'anni all'Ufficio Sinistri per "Fantozzi", che continua a regalare risate



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Il legame tra salute, benessere e sostenibilità è oggi più che mai un elemento strategico per lo sviluppo di nuove opportunità. In questo contesto, un ruolo chiave è svolto dal Cersaa, il Centro Sperimentale della Camera di Commercio, che dal 1961 si occupa di sperimentazione e ricerca su nuove tecnologie, tecniche e prodotti per l'evoluzione del settore agricolo e agroalimentare. Il direttore generale Giovanni Minuto interverrà sul rapporto tra agro-biodiversità e visione imprenditoriale. *"In relazione ai nostri attuali lavori di recupero e valorizzazione dell'agro-biodiversità di numerose specie orto-floro-frutticole (es. garofano, mimosa, basilico, vite, olivo, …) si può discutere sugli scenari che il recupero e la valorizzazione a fini commerciali aprono. L'erosione genetica delle specie ad uso alimentare, ma anche ornamentale, a cui stiamo assistendo da tempo, riposa spesso sulla necessità di offrire al consumatore prodotti in quantità ampia e qualità costante. Tuttavia, la ricerca della stabilità di alcuni caratteri - produttivi o qualitativi - quasi sempre è la causa della perdita di altri. Il recupero della variabilità genetica è sia uno strumento di caratterizzazione e qualificazione di prodotti e produzioni-simbolo di un determinato territorio, sia anche un mezzo per recuperare caratteri di resistenza/resilienza a stress ambientali, fisiologici e fitopatologici. Si tratta, dunque, di un impegno non limitato al recupero e alla salvaguardia di ciò che riteniamo essere "tipico" o "tradizionale" o culturalmente rilevante, ma anche il necessario recupero e conservazione di caratteri genetici che, alla luce dei cambiamenti ambientali, ma anche economici e sociali, che stiamo vivendo, potrebbero rivelarsi molto importanti per l'uomo e per l'ambiente."*

Ma il patrimonio naturale è fonte di ispirazione culturale come ben sa Luciano Pasquale, presidente della Fondazione De Mari. L'immenso valore delle erbe spontanee liguri è stato celebrato anche nel 2016 con la pubblicazione di un libro prezioso realizzato grazie al contributo della Fondazione De Mari. L'opera raccoglie 120 piante, descritte in modo dettagliato con illustrazioni realizzate a mano e informazioni approfondite in latino, dialetto e italiano, evidenziando le proprietà curative, cosmetiche e gastronomiche di ciascuna specie. Ma anche per l'arte la natura è musa: sempre Pasquale, nella veste di Presidente del Museo della Ceramica di Savona, interverrà ricordando come le piante officinali hanno lasciato un segno indelebile anche nell'arte e nell'artigianato. *"Pensiamo alle antiche farmacie ed erboristerie, dove vasi e contenitori decorati custodivano le essenze della natura. Oggi, l'arte della ceramica continua a raccontare questo legame profondo, con opere esposte nel Museo della Ceramica di Savona, uno dei più prestigiosi d'Europa."*

Il talk ospitato nell'ambito di Flauer, è organizzato dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio, due realtà che vivono e lavorano a stretto contatto con questo patrimonio naturale così delicato: *"L'ecosistema marino del nostro Ponente e del golfo di Alassio rappresenta un grande bacino di ricchezze in parte ancora da scoprire ma soprattutto da tutelare. -* sottolinea Rinaldo Agostini,presidente di Marina di Alassio - *Per questo motivo, noi come Marina di Alassio promuoviamo tutti gli anni programmi di edutainment ambientale per le scuole come Alassio in Blu. Portare i ragazzi alla conoscenza profonda di quale grande patrimonio naturale hanno a disposizione significa crescere adulti consapevoli e responsabili di un domani migliore."*

"Alassio lavora tutto l'anno per rendere accessibile a cittadini e turisti il suo meraviglioso patrimonio naturale. - dichiara Marco Melgrati Sindaco Alassio- *Come primo cittadino sono perfettamente consapevole dell'importanza di investire in opere di tutela della nostra costa e dei nostri sentieri. Prendersi cura di un territorio così complesso dal punto di vista morfologico come quello ligure stretto tra mare e montagne richiede impegno e programmi istituzionali di grande respiro. Per la Liguria e per Alassio questo patrimonio rappresenta una grande eredità naturale in cui centinaia di professionisti e operatori lavorano per poterlo restituire intatto a chi viene a visitare questo angolo di Liguria."*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Proprio una delle strutture partecipate della Città, la Gesco Srl, è responsabile della rete sentieristica sopra Alassio e svolge un complesso lavoro di manutenzione e promozione di questo grosso comprensorio naturale: *"Siamo estremamente soddisfatti del lavoro svolto in questi anni sulla rete sentieristica. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati (tracciamento e pulizia dei percorsi, cartellonistica conforme, realizzazione delle mappe cartacee e condivisione digitale delle informazioni) sono stati tutti raggiunti con largo anticipo. La nostra più grande gratificazione sono i commenti positivi degli utenti e degli operatori turistici. I risultati sono tangibili, per le vie di Alassio si incontrano sempre più spesso bikers e appassionati di vita all'aria aperta"* sottolinea Igor Colombi, direttore generale di *Gesco*. Ingresso libero.





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

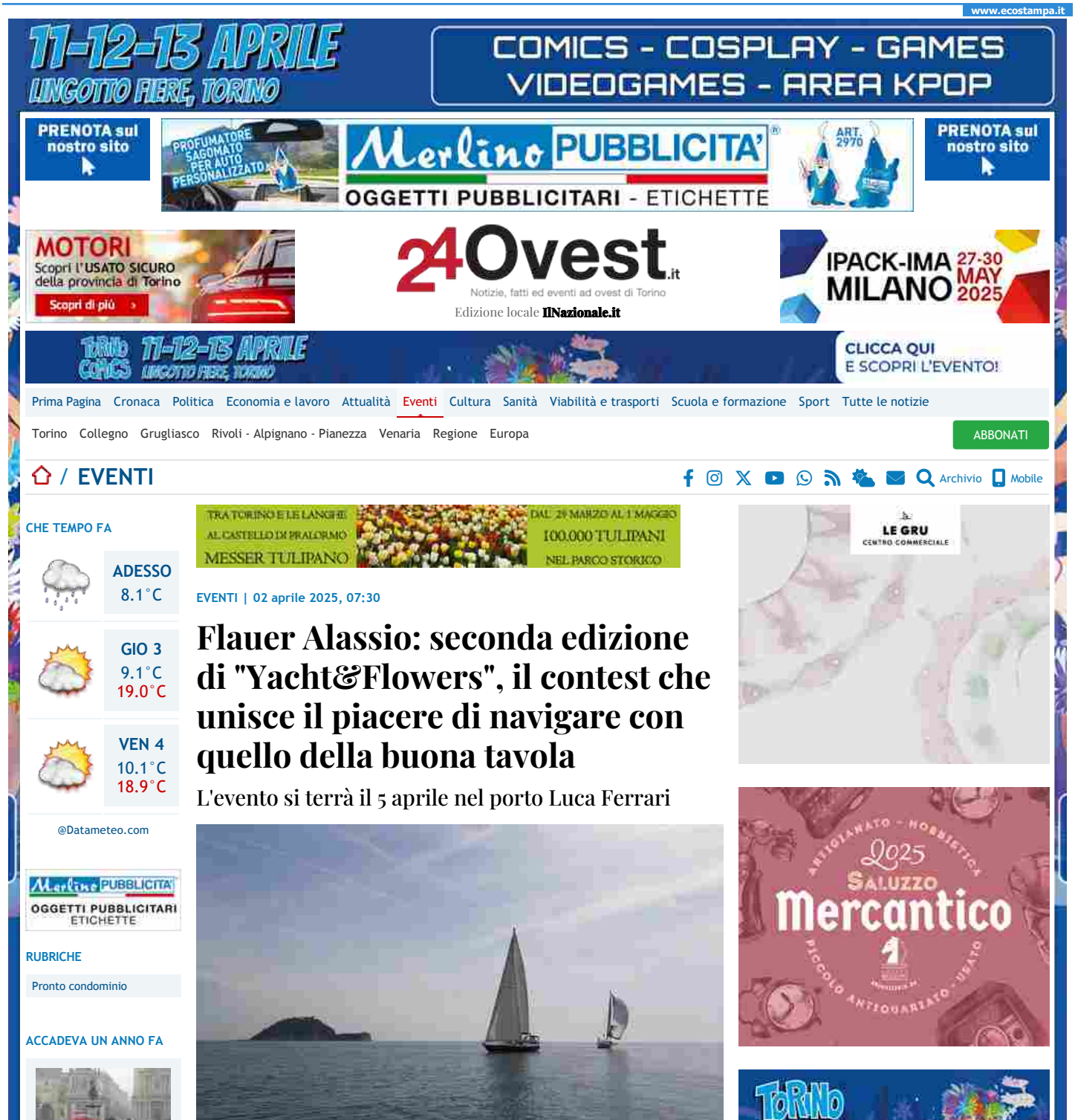
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it



CHE TEMPO FA

ADESSO	8.1°C
GIO 3	9.1°C 19.0°C
VEN 4	10.1°C 18.9°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITA'
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Passata la Pasqua, il meteo riscopre la Primavera: ma è stato il marzo più piovoso e nevoso degli ultimi 66 anni



EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari

Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con



IN BREVE

sabato 05 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

24Ovest.it
www.ecostampa.it

Politica
Collegno, sarà Sergio Papa il candidato sindaco del M5S



Eventi
Il Piemonte si veste di rosa a un mese dal Giro: la corsa più amata toccherà oltre cento Comuni [FOTO E VIDEO]

Leggi tutte le notizie

quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe

I top performers del Circo, il Valsusa FilmFest, la fioritura dei ciliegi alla Reggia: cosa fare a Torino fino a domenica 6 aprile



mercoledì 02 aprile

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



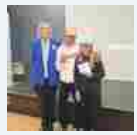
lunedì 31 marzo

Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



sabato 29 marzo

Collegno celebra i migliori talenti piemontesi degli sport a rotelle: Torino si coccola Gambarotto e Marin, campioni dello skate



Marcorè canta De Andrè, Massini racconta Hitler, Biennale Democrazia, Sfera Ebbasta: cosa fare a Torino fino a domenica 30 marzo



venerdì 28 marzo

L'anteprima del FASSONA DAY all'iMEAT unisce tutti i protagonisti della Razza Piemontese all'insegna dell'evoluzione del settore



Fioritura dei ciliegi alla Reggia di Venaria: aperture prolungate per tutta la settimana



Pieve di Teco: al Chiostro degli Agostiniani concerto di flauti per sostenere la raccolta firma Fai "I luoghi cuore"



giovedì 27 marzo

Castello di Rivoli e Schuola Holden organizzano una notte di incontri, condivisione e progettazione



Cavour: arriva BENEFICA ON THE ROAD!



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale – sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni – investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

LIBERO 24x7

www.ecostampa.it

LIBERO. | MAIL | NEWS | SPORT | VIDEO | COMMUNITY | IN CITTÀ | ALTRO AIUTO | REGISTRATI | ENTRA

LIBERO 24x7

CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia Informazione locale Stampa estera

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

SVsport | 28834 | 14 minuti fa

Mare Food e sostenibilità .... Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una ... ...

Leggi la notizia



Persone: chef estrella de mar ii
Organizzazioni: fondazione isah associazione handarpermare
Prodotti: social food
Luoghi: alassio albenga
Tags: territorio nonunomeno

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU

Facebook Twitter Invia RSS

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci



Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

Scopri di più

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

Altre città

FOTO



Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

SVsport - 14 minuti fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7

italiaonline
il nostro network
LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGILIO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

CS – Alassio di Venerdì: appuntamento il 4 aprile con la presentazione del volume “Un bouquet di gelato” di Aldo De Michelis

By —2 Aprile 2025 Nessun commento 2 Mins Read



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

(AGENPARL) - Roma, 2 Aprile 2025

(AGENPARL) – Wed 02 April 2025 Alassio di Venerdì: appuntamento il 4 aprile con la presentazione del volume “Un bouquet di gelato” di Aldo De Michelis

Nell’ambito dell’iniziativa “Alassio di Venerdì”, promossa dall’Assessorato alla Cultura del Comune di Alassio, venerdì 4 aprile alle ore 17:00, presso l’Auditorium della Biblioteca Civica “R. Deaglio”, si terrà la presentazione del volume Un bouquet di gelato. Contaminazioni che sanno di buono (Trenta Editore) di Aldo De Michelis, maestro gelatiere della Gelateria Perlecò, insignita di 2 coni dal Gambero Rosso.

L’incontro sarà condotto da Silvia Parodi di Tastee.it

Durante l’incontro, i partecipanti potranno degustare un assaggio di sorbetto “Begonia di Alassio”, servito in granatina di Tequila. Questo pregiato sorbetto è iscritto nel registro De.Co. del Comune di Alassio, riconoscimento che ne attesta l’eccellenza e il legame con la storia locale, a partire dalla coltivazione della begonia nei meravigliosi Giardini di Villa Pergola e nei giardini comunali di Alassio, dello storico utilizzo alimentare della stessa, nonché della tradizione di produzione artigianale del gelato diffusasi nella città con lo sviluppo del turismo.

La presentazione del volume è inserita nel calendario della manifestazione Flauer Alassio 2025 – organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria – che porta in scena l’incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio.

Aldo De Michelis, gelatiere per passione e professione, vive ad Alassio con la moglie e collega Emy e i loro tre figli. Con Emy ha intrapreso il viaggio nel mondo della gelateria artigianale, fondando Perlecò, un laboratorio di sperimentazione che ha saputo distinguersi per creatività e qualità, raggiungendo importanti traguardi quali il prestigioso riconoscimento dei 2 coni dal Gambero Rosso.

Ingresso libero.

Giulia Lazzeri
Ufficio Stampa
Comune di Alassio

SHARE.

RELATED POSTS

LIGURIA

0402 delibera di giunta sperimentazione parcheggi fossitermi
2 Aprile 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Chivassoggi
Edizione locale IlNazionale.it

EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si

Pasqua 2025 colma di golose sorprese al cioccolato con Streglio



mercoledì 26 marzo

Congresso Festival "E'VENTO DI TURISMO 2025"



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale - sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni - investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2017 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

Italiani in Europa Apr 2, 2025 0 25 Aggiungi elenco di lettura



L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



powered by Brain X Corp.

ARTICOLI PIÙ POPOLARI



Ai gatti piace l'acqua?
Redazione Mar 28, 2025
0 4412



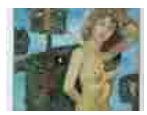
Grande Fratello 2025: Il successo di Helena Prestes che...
Redazione Mar 30, 2025
0 2095



''Stiamo cercando di capire se il legame si possa ricom...
Redazione Mar 22, 2025
0 1660



Esplorare il mondo in sicurezza: l'importanza dell'assi...
Redazione Mar 28, 2025
0 1363



Baj chez Baj: La Retrospettiva di Enrico Baj al Palazzo...
Redazione Mar 28, 2025
0 1218

LE NOSTRE SCELTE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Facebook Twitter Whatsapp Linkedin Pinterest

Qual è la vostra reazione?

Mi piace 0 | Non mi piace 0 | Lo amo 0 | Divertente 0 | Furioso 0 | Triste 0 | Wow 0



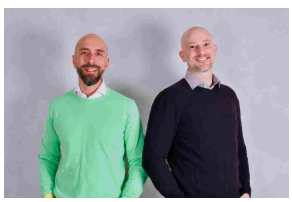
Redazione

Eventi e News in Italia

ARTICOLI CORRELATI



Tutto sulla Giornata Internazionale della Felicità che si celebra il 2...



Turismo dentale low-cost, una scelta rischiosa secondo gli odontoiatri...



Loftus Road: La Storia e le Curiosità dello Stadio Storico del QPR

COMMENTI **COMMENTI SU FACEBOOK**

Nome

Nome

Email

Email

Commento

Lascia il tuo commento...



TRIANON VIVIANI, NUOVA INIZIATIVA PER I RESIDENTI DI FO...

Redazione Apr 2, 2025 0 33



"Women for Women Against Violence – La Mostra": L'Arte...

Redazione Apr 2, 2025 0 36



Battista, nell'Antica Roma: Il Nuovo Film Storico in Pr...

Redazione Apr 2, 2025 0 49



IL BULK, MORELLI MILANO: DOVE L'ARTE INCONTRA LA MIXO...

Redazione Apr 2, 2025 0 60



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito
PRENOTA sul nostro sito
MOTORI
Scopri l'USATO SICURO della provincia di Torino
Scopri di più
Grugliasco24.it
Edizione locale IlNazionale.it
IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025
TORINO COMICS 11-12-13 APRILE LINGOTTO FIERE, TORINO
CLICCA QUI E SCOPRI L'EVENTO!

CHE TEMPO FA

ADESSO	7.8°C
GIO 3	9.0°C 18.9°C
VEN 4	10.1°C 18.7°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

ACCADEVA UN ANNO FA



Eventi
Il Piemonte si veste di rosa a un mese dal Giro: la corsa più amata toccherà oltre cento Comuni [FOTO E VIDEO]



TRA TORINO E LE LANGHE AL CASTELLO DI PRALORMO MESSER TULIPANO
DAL 29 MARZO AL 1 MAGGIO 100.000 TULIPANI NEL PARCO STORICO

EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con

LE GRU CENTRO COMMERCIALE
ANTIGIANATO - HOBBISTICA
2025
SALUZZO
Mercantico
PICCOLO ANTIQUARIATO - USATO
Apri il Conto Online: prelievi gratuiti in tutta Italia.
BPER:

IN BREVE

sabato 05 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Cronaca
Passata la Pasqua, il meteo riscopre la Primavera: ma è stato il marzo più piovoso e nevoso degli ultimi 66 anni

Leggi tutte le notizie

quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico “Al Mare” di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d’Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell’esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un’associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell’Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. “Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell’ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!” Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d’onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: “Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell’ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri

I top performers del Circo, il Valsusa FilmFest, la fioritura dei ciliegi alla Reggia: cosa fare a Torino fino a domenica 6 aprile



mercoledì 02 aprile

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



martedì 01 aprile

Dal 1° aprile al via nuovi corsi di smartphone per l'alfabetizzazione digitale degli anziani di Grugliasco



lunedì 31 marzo

Beppe Braida il 4 aprile al ‘Lago dei Salici’ di Caramagna Piemonte



sabato 29 marzo

Marcorè canta De Andrè, Massini racconta Hitler, Biennale Democrazia, Sfera Ebbasta: cosa fare a Torino fino a domenica 30 marzo



venerdì 28 marzo

L’anteprima del FASSONA DAY all’iMEAT unisce tutti i protagonisti della Razza Piemontese all’insegna dell’evoluzione del settore



Fioritura dei ciliegi alla Reggia di Venaria: aperture prolungate per tutta la settimana

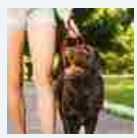


Pieve di Teco: al Chiostro degli Agostiniani concerto di flauti per sostenere la raccolta firma Fai “I luoghi cuore”

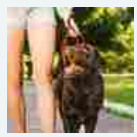


giovedì 27 marzo

Grugliasco "Dog Friendly": 12 incontri per formare persone più consapevoli nella gestione dei cani



Grugliasco "Dog Friendly": 12 incontri per formare persone più consapevoli nella gestione dei cani



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale - sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni - investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Quotidiano
02-04-2025
Pagina 26
Foglio 1

IL SECOLO XIX
SAVONA

Diffusione: 2.257

www.ecostampa.it

DA VENERDÌ A DOMENICA LA KERMESSE "INVADE LA CITTÀ". VELEGGIATA CON CHEF ED EQUIPAGGI SPECIALI

"Flauer", gusto e ambiente alla conquista di Alassio

Il filo conduttore dell'evento è la cucina del futuro. La Sicilia regione ospite

Stefania Mordeglia / ALASSIO

Le eccellenze gastronomiche si sposano con i tesori del territorio in un appuntamento primaverile sull'onda della sostenibilità. **"Flauer"** è il nome della rassegna, che colorerà e profumerà Alassio **da venerdì a domenica**. Una kermesse che si propone di diventare un appuntamento fisso di alto livello, in un mix di **gastronomia e innovazione**, portando la Città del Muretto in un dialogo globale sulla cucina del futuro in un abbraccio fra Liguria e **Sicilia**, la regione quest'anno gemellata a "Flauer".

La tre giorni è un florilegio di incontri, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate alla gastronomia del futuro, dove trionfano erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano. **Piazza Partigiani** sarà il cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari** all'**ex Chiesa Anglicana**, fino ai sentieri di Alassio per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. Un'immersione virtuale nel **Parco naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare godere della ricchezza del paesaggio circostante, tesoro della biodiversità. Il "Joia" di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la cucina sostenibile.

L'evento è organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con il **Comune**, la **Camera di Commercio delle Riviere** e il patrocinio dalla **Regione**. «La Citta di Alassio è orgogliosa di co-organizzare la prima edizione di "Flauer", un grande evento che inaugura la primavera e ospita la cucina del futuro, rispettosa del territorio» dichiara il sindaco di Alassio, **Marco Melgrati**». «Mare e terra saranno insieme con i giovani chef siciliani e liguri nella kermesse che si prospetta unica in Liguria» aggiunge **Rinaldo Agostini**, presidente della Marina di Alassio. Ogni anno "Flauer" ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Quest'anno tocca alla Sicilia con i suoi talenti, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato Marco Baglieri de "Il Crocifisso", Bianca Celano di "Materia Spazio Cucina" e Carmelo Mallia di "Pinsère". Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea».

Durante "Flauer" al **porto Luca Ferrari** si terrà la seconda edizione di **"Yacht&Flowers"**, un contest organizzato in collaborazione con il Circolo nautico "Al Mare". Sabato mattina, sulle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali cucineranno utilizzando erbe selvatiche e fiori edibili. Su ognuna delle barche in gara uno chef cucinerà in cambusa. Ma la sfida è anche sociale: in concomitanza con la Giornata mondiale dell'autismo, sulle barche saranno presenti come aiuto chef ragazzi con disabilità: su "Francy" saranno imbarcati i ragazzi autistici del Gruppo promozione iniziative a favore dei portatori di handicap di Trezzano, mentre i ragazzi dei centri riabilitativi della Fondazione Isah di Imperia saranno su "Estrella del Mar". —

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Francy sarà una delle imbarcazioni presenti a "Yacht&Flowers"


Un piatto decorato con fiori edibili


Il bartender Salvatore Castiglione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

TRASFORMA QUESTA PASQUA...
...IN UN'ESPLOSIONE DI SAPORI!
FABIO LONGHIN
PASTICCERIA CHIARA
TRADIZIONE ED INNOVAZIONE DAL 1974







ilBustese.it
l'Inform@zione di Busto Arsizio e Valle Olona
Edizione locale IlNazionale.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 11°C

GIO 3 9.2°C 19.1°C

VEN 4 10.2°C 18.9°C

@Datameteo.com

RUBRICHE

- Oroscopo
- Ieri... oggi, è già domani
- Il Gusto di Busto
- Target
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Calci in aria
- La vita in cammino
- Socialmente Utile
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
A Busto l'ultimo saluto all'avvocato Francesco Piscopo, «pezzo della storia degli anni Settanta»



Gallarate
FOTO - Monte Polistirolo troneggia al confine tra Gallarate e Cassano Magnago



Busto Arsizio
LA FOTO. Madonna in Campagna allo specchio: la bellezza dopo la tempesta

Leggi tutte le notizie

EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione









IN BREVE

mercoledì 02 aprile



Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

martedì 01 aprile



Edoardo Bennato a Fagnano Olona. In concerto il 14 giugno



Ospiti d'eccezione al Baff 2025: il programma di mercoledì 2 e giovedì 3 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

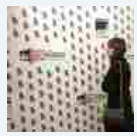
I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. “Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell’ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!” Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d’onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: “Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell’ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l’aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore”.

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall’intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell’Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all’ANFFASS di Albenga e all’Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l’equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell’associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

Baff: premio ForeverUnique a Marianna Fontana



Baff, a Castellanza è stata la sera di Elisabetta Sgarbi

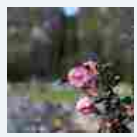


lunedì 31 marzo

Busto: premiata "Miss Mamma Simpatia" nella selezione per Miss Mamma Italiana 2025



Torna a Villa Della Porta Bozzolo la XXX edizione de "Le Giornate delle Camelie"

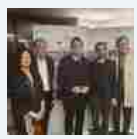


Adiuvare ODV coinvolge la cittadinanza su diabete, celiachia e ricerca con due appuntamenti nel weekend



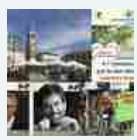
domenica 30 marzo

Nanni Moretti al Baff: «Chi non va mai al cinema non sa cosa si perde»



venerdì 28 marzo

EVENTI DEL WEEKEND. Dalle star del cinema alle bancarelle. Ma poi si corre, si pedala e si balla



Leggi le ultime di: Eventi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

“La nostra Amministrazione Comunale – sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni – investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l’equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni.”



Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell’Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l’integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2020 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Con il 5xmille fai sorridere i bambini in ospedale CF 95069810125 il Ponte del Sorriso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

la voce di Imperia.it
Edizione locale IlNazionale.it



Eventi
Giornata mondiale della consapevolezza sull'autismo, Angsa Imperia: "Numeri in aumento"



EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una

IN BREVE

mercoledì 02 aprile

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



martedì 01 aprile

San Bartolomeo al Mare, al Tea con l'autore Franca Acquarone



Imperia, Pasquetta di festa al Parco Urbano



domenica 30 marzo

Tovo Faraldi, inaugurato il museo dell'olio 'U Gumbu de Nuccio' (foto)



sabato 29 marzo

Entroterra, studenti protagonisti di un lungometraggio sul territorio (foto)



Speciale Weekend: ad Imperia tutti con il naso all'insù con 'Sole&Vento', velette e crinoline a Sanremo con la passeggiata in musica ottocentesca



venerdì 28 marzo

L'anteprima del FASSONA DAY all'iMEAT unisce tutti i protagonisti della Razza Piemontese all'insegna dell'evoluzione del settore



Este in Fiore dal 11 al 13 aprile ricorda Libereso Guglielmi nel centenario della nascita



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Sport acquatici
Criteria Nazionali Giovanili, poker di nuotatrici della Rari Nantes al via (foto)



Cronaca
I “Tecnicos Emergencias en Accion” fanno tappa a Imperia per un viaggio in Ucraina

Leggi tutte le notizie

giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell’esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un’associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell’Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. “Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell’ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!” Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d’onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: “Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell’ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l’aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore”.

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall’intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell’Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all’ANFFASS di Albenga e all’Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l’equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le

Pieve di Teco: al Chiostro degli Agostiniani concerto di flauti per sostenere la raccolta firme Fai “I luoghi cuore”



A Bellano (LC) un corso per scoprire l'utilizzo dei fiori in cucina. Coinvolti anche i ragazzi dell’Istituto Alberghiero CFPA di Casargo



Leggi le ultime di:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale – sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni – investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Quotidiano
02-04-2025
Pagina 33
Foglio 1

LA STAMPA SAVONA E PROVINCIA

Diffusione: 3.484

www.ecostampa.it

Dal 4 al 6 aprile, in vetrina cucina, mixology, arte e sostenibilità della Liguria e della Sicilia
Focus su cibo e ospitalità, in arrivo giornalisti, scrittori e tanti professionisti del settore food

Flauer 2025, Alassio in fiore celebra sapori e profumi

LA RASSEGNA

MARIA GRAMAGLIA
ALASSIO

Ad Alassio la primavera sboccia con Flauer 2025. Dal 4 al 6 aprile, la città del Muretto celebra Liguria e Sicilia con cucina, mixology, arte e sostenibilità. Un viaggio in cui la natura in tutte le sue forme fiorisce tra sapori e novità, dove profumi e colori incontrano eccellenze locali, tra creazioni raffinate e specialità tipiche. La manifestazione è organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco e patrocinata da Regione Liguria.

Flauer 2025 celebra fiori ed erbe con un ricchissimo calendario di appuntamenti, incluse masterclass con professionisti del settore: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Tecniche artistiche con tinture vegetali, infusi naturali e profumi della lavanda arricchiranno il programma, offrendo esperienze per tutti i gusti e le età. «Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio e valorizza le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono all'economia locale – spiega Franca Giannotta, assessore al Commercio del Comune di Alassio –. Tra le specialità protagoniste ci sono il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De. Co. di Alassio, che hanno conquistato palati oltre i confini nazionali, esaltando artigianalità e innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento dimostra come creatività e materie prime locali possano generare prodotti unici, raccontando la storia e l'identità del territorio». Chef di grande fama e stellati saranno protagonisti: Marco Baglieri con la cucina siciliana evoluta, Giuseppe Ricchebuono tra memoria e ricerca creativa, Ricardo Bassetti con tradizione e avanguardia dal Lago Maggiore, Sauro Ricci con la cucina vegetale, Giorgio Servetto con la sua cucina ligure sostenibile, Carmelo Mallia con la sua pizza contemporanea, e Riccardo Farnese con la cucina ligure tra tradizione e innovazione. Ci saranno anche Giuliano Tommasini, esperto di erbe e sapori dell'entroterra, e Ugo Vairo, che metterà cuore ed emozioni nei suoi piatti.



Flauer 2025 celebra fiori ed erbe con un ricchissimo calendario di appuntamenti

> Tra le specialità protagoniste ci sono il gelato e il sorbetto alla Begonia

La tre giorni ospiterà anche una riflessione sulla sostenibilità del cibo e dell'ospitalità, con una sfida tra le classi dell'Istituto Alberghiero di Alassio per ideare proposte per un ristorante moderno e sostenibile. Il programma di FLauer si svilupperà in diverse location, dal Porto Luca Ferrari a piazza Partigiani e in diversi locali e hotel della città e include incontri ed escursioni con le guide ambientali escursionistiche Laura Brattel, esperta forager e "herbaria", e Matteo Serafini, naturalista specializzato in farfalle e lupi. Coinvolgerà anche giornalisti e scrittori di fama nel settore food, oltre a professionisti come Salvatore Castiglione, bartender di esperienze sensoriali, Emanuela Polidori, ricercatrice etnobotanica, Antonia Dufour, creatrice di esperienze sensoriali e cocktail d'autore, Antonella Fusignani, naturopata, Silvia Parodi, imprenditrice e titolare di Tastee.it, Aldo De Michelis, maestro gelatiere innovatore, e Simone Rupil, pastry chef floreale. La manifestazione è coordinata dalla food writer Caterina Lo Casto, dal conduttore televisivo Christian Floris e dalla senior editor del Gruppo Mediaset Lucia Scajola. Il programma completo di Flauer è sul sito flauer.it. —

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito


RAINERI
SONO ARRIVATE LE NUOVE RICETTE!
SCOPRILE TUTTE
PRENOTA sul nostro sito

la voce di Alba.it
Edizione locale IlNazionale.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

la voce di Alba.it

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 7.7°C

GIO 3 8.3°C 19.1°C

VEN 4 9.3°C 19.5°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

Banca Alpi Marittime
VICINI SEMPRE

NOI CI SIAMO
BANCA D'ALBA

RUBRICHE

Fotogallery
Videogallery
Backstage
Datameteo
Oroscopo
Quattrozampe
Amici a 4 zampe con Imbimbo Vet.
Voce al diritto
Ridere & Pensare
Il Punto di Beppe Gandolfo
Schegge di Luce
Quarta Parete
Stadio aperto
Chiedo allo Chef
Storie di montagna
Farinél
Pronto condominio
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Degni di Nota
BIOS, perchè!?
Younger Wine
I più letti della settimana
Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA

EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

BANCA DI ASTI



Compilazione e presentazione
Assistenza Fiscale dipendenti e pensionati
Conteggio IMU
Rivolgiti alle nostre sedi:
ALBA MONTÀ DOGLIANI
Clicca qui per informazioni e contatti

IN BREVE

mercoledì 02 aprile



Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

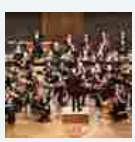


Giornata Mondiale della consapevolezza sull'Autismo, Ceresole aderisce organizzando una camminata



Savigliano, arriva un imperdibile concerto tributo ai Pink Floyd per beneficenza

martedì 01 aprile



Al teatro Sociale di Alba il concerto dell'orchestra sinfonica Luxembourg Philharmonia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

la voce di Alba.it

www.ecostampa.it



Cronaca
Bra, due pedoni investiti nel giro di pochi giorni tra via Piumatti e piazza Roma



Sport
Alba, Andreas Mikkelsen al via del Rally Regione Piemonte #RA



Attualità
Acqua, boschi e paesaggi: oltre tre milioni di euro per le Green Communities della Granda

Leggi tutte le notizie

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale – sottolinea l'assessore alle Politiche

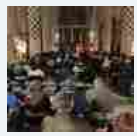
A Entracque per la settimana Santa tornano "Le Parlate", la rievocazione della Passione e morte di Gesù [VIDEO]



Nuovo aperitivo culturale a Cortemilia



LiberArti emoziona e regala al pubblico un nuovo modo di sentire la Libertà



A Gaiola il prossimo 4 maggio i Campionati Italiani di Canoa Kayak



Da Cuneo a Fossano, più di 30 ragazzi in viaggio su carrozze trainate da cavalli: oggi la prima tappa del "Paradriving"



A Castiglione Falletto l'evento "Prove di democrazia: zone libere e repubbliche partigiane",



Leggi le ultime di: Eventi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Sociali Loretta Zavaroni – investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.



Copyright © 2018 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

LAVOCEDIASTI.IT

www.ecostampa.it

la voce di Asti.it
Edizione locale IlNazionale.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

RUBRICHE

- Palio
- Viviamo in un posto bellissimo
- Vacanze Astigiane
- Storie di Orgoglio Astigiano
- Curiosità
- Oroscopo
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Voce al diritto
- Stadio Aperto
- La filosofia e le sue voci
- Pronto condominio
- La voce... Delle scuole
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- 90 secondi di salute & wellness
- Chiedi aiuto!
- Copertina
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Cultura e tempo libero
“The Art of Imagination”: a Costigliole torna la grande arte contemporanea



Attualità
Lavori di manutenzione verde pubblico: divieti e chiusure di corso Dante



Attualità
Accordo tra Provincia di Asti e CSVAA per supportare i gruppi di Protezione Civile

Leggi tutte le notizie

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l’incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico “Al Mare” di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d’Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell’esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un’associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

mercoledì 02 aprile


Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

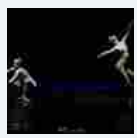

Palio di Asti, 750 anni di Storia nel racconto dell'ex capitano Mario Vespa


San Damiano d'Asti chiude la stagione con “That’s Life”

martedì 01 aprile

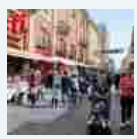

Il 5 aprile open day per il centro estivo all’Asintrekking Asd


“Camminata del cuore”: un passo di solidarietà tra le colline Unesco


Un fine settimana tra danza e musica a Canelli


Costigliole, monaci tibetani al castello: mandala, filosofia e rituali buddisti


"Giornata delle figurine": a Asti tornano collezionismo, sport e Impegno sociale


Domenica torna la Fiera di primavera ad Asti: tutte le modifiche alla viabilità [PLANIMETRIA]


Viaggio nel "Grande Nord": Patrizia Trinchero racconterà l'antica Terra dei Sami

Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

LAVOCEDIASTI.IT

www.ecostampa.it

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. “Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!” Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: “Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore”.

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

“La nostra Amministrazione Comunale - sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni - investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni.”

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell’Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l’integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2018 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

la voce di Genova.it
Edizione locale IlNazionale.it



Attualità
Meteo, arriva l'anticiclone: nuvole sparse ma aria asciutta in tutta la Liguria



Municipio Levante
Mare inquinato, a rischio la stagione balneare: gli "Amici del Mare di Priaruggia" lanciano una petizione online

EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a

IN BREVE

mercoledì 02 aprile

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



lunedì 31 marzo

Tutto pronto per 'PandAveto', il raduno di Fiat Panda in Val d'Aveto



Nervi, ritorna l'appuntamento pasquale con la rassegna 'Chiese in Musica'



Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



domenica 30 marzo

"La Storia in Piazza" porta a Palazzo Ducale quindicimila persone per la sua quattordicesima edizione: "Appuntamento imprescindibile a livello nazionale"



Vertice Rotary e Rotaract di Liguria e basso Piemonte al Casinò di Sanremo: "Uniti per fare del bene"



venerdì 28 marzo

Cosa fare a Genova e dintorni nel week end: tutti gli appuntamenti per sabato 29 e domenica 30 marzo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



Attualità
Botteghe storiche e locali di tradizione, nascono i 'chiudi-pacco' per le attività appartenenti all'Albo

Leggi tutte le notizie

bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS

L'anteprima del FASSONA DAY all'iMEAT unisce tutti i protagonisti della Razza Piemontese all'insegna dell'evoluzione del settore



Este in Fiore dal 11 al 13 aprile ricorda Libereso Guglielmi nel centenario della nascita



A Bellano (LC) un corso per scoprire l'utilizzo dei fiori in cucina. Coinvolti anche i ragazzi dell'Istituto Alberghiero CFPA di Casargo



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale - sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni - investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027





CHE TEMPO FA

ADESSO 23.7°C

GIO 3 12.2°C 17.3°C

VEN 4 13.3°C 17.7°C

@Datameteo.com

RUBRICHE

- Luoghi da scoprire
- Mostre di Nizza
- Sottocosta
- Carnevale di Nizza
- Immobiliare
- io_viaggio_leggero
- Multimedia

ACCADEVA UN ANNO FA



Eventi
Il glamour di Monaco al cinema: le riprese degli anni '70 nel Principato



EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche

IN BREVE

mercoledì 02 aprile

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



lunedì 31 marzo

Nizza, alla Galerie des Dominicains mostra di Philippe Seguin, artista "terrestre" (Foto)



Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte

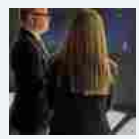


domenica 30 marzo

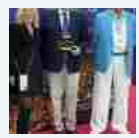
La Mairie di Cannes rende omaggio a Donat-Joseph Méro, sindaco di Cannes e artefice della metamorfosi cittadina



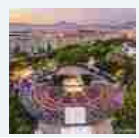
Il Principe Alberto II in visita alla mostra "Mediterraneo 2050" al Museo Oceanografico di Monaco [FOTOGALLERY]



Il Principe Alberto II al Congresso Mondiale di Medicina Estetica e Anti-Age di Monaco



Nice Jazz Fest 2025: "Una programmazione potente e unica"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Eventi
Villeneuve Loubet, fine settimana all'insegna della Romania



Eventi
Al Monastero di Saorge Elena Nesta con "Cric, Crac, Croque"

Leggi tutte le notizie

e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca

Inaugurato a Fontvieille il nuovo centro di attività sportiva Box98 [FOTOGALLERY]

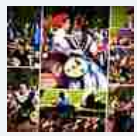


sabato 29 marzo

Cannes, la mostra «Poussière d'étoiles» dello scultore Jean-Michel Othoniel alla Malmaison (Foto)



Domani a Cimiez torna il "Festin des courgourdons"



Leggi le ultime di: Eventi





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale - sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni - investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

DIRETTO E FONDATO DA PAOLO RACHETTO
NOTIZIE PIEMONTE
IL GIORNALE DELLA NOSTRA REGIONE

www.ecostampa.it

Sagre Piemonte-VdA



Sagre Piemonte-VDA-Liguria 2025: 6 aprile Week-End 6 aprile 2025 La rubrica dedicata a sagre e fiere in Piemonte, Valle D´Aosta e Liguria Riviera di Ponente. Conoscere l´enogastronomia e gustare il buon cibo e bere del vino d´annata. Dove andare a divertirsi nel week end. Itinerari e luoghi da scoprire nelle nostre regioni. Dove fermarsi e degustare sul territorio. L´appuntamento settimanale più seguito in assoluto sul magazine, la rubrica di Notizie Piemonte su Sagre e Fiere in Piemonte , Valle d´Aosta e Liguria Riviera di Ponente - Week End 6 aprile 2025. Piemonte, Valle d´Aosta Liguria Riviera di Ponente Sagre-Fiere-Mercati-Eventi Week-End 6 aprile 2025 Piemonte Cocconato d´Asti AT - Banchetti Enogastromomici - 3-4 aprile 2025 Cocconato, incastonata nel cuore del Monferrato in provincia di Asti, si prepara a riscoprire e celebrare le proprie radici enogastronomiche con il ciclo di cene "Banchetti Enogastronomici". L´iniziativa, frutto della collaborazione tra il Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, l´Associazione Discepoli di Escoffier e il Comune di Cocconato, si arricchisce di un elemento speciale che fa da fil rouge tra i diversi menu: la preparazione del celebre fricandò. Una delle ricette elaborate dal grande cuoco francese, il fricandò (fricandeau), sarà al centro della rassegna. Ogni ristorante coinvolto prenderà parte a una sorta di "tenzone culinaria", preparando il fricandò in chiave originale. I commensali e un pubblico di esperti saranno chiamati a votare il miglior fricandò, trasformando ogni cena in un´occasione di confronto e divertimento, che rievoca un´epoca in cui la cucina era teatro di sperimentazione, innovazioni e scambi culturali. L´Osteria propone il 7 e 8 marzo una cipolla ripiena con salsiccia e robiola di Cocconato come antipasto. Seguono una ratatouille di verdure con polenta croccante e gli agnolotti al sugo d´arrosto. Il secondo piatto è il fricandò, mentre come dessert viene servita la torta di nocciole con zabaione. Vini Benefizio di Cocconito. Le prenotazioni sono disponibili al numero 0141 1656565. Mattie TO - Sagra del Fagiolo - 6 aprile 2025 A Mattie, si svolge la Sagra del Fagiolo, Mostra mercato di Primavera dove ci saranno bancarelle con numerosi espositori. Nel programma è previsto un pranzo con menù a degustazione a base di fagioli. La Sagra del Fagiolo è in programma domenica 6 aprile 2025. PROGRAMMA: Ore 9:00-18:00 A passeggio per il centro di Mattie a curiosare tra colorate bancarelle con tanti espositori di prodotti locali, vivaisti, giardinaggio, hobbistica e usato. Uno spazio riservato dedicato al libero scambio, tra privati, di semi, talee, bulbi e piantine. Ore 12:30 Pranzo con menù a degustazione. Euro 23,00. Prenotazione al 349 2887488 Crostino caldo goloso con pasta di salsiccia, fagioli, ricotta e salvia. Humus di fagioli con tacos. Insalata montanara con cipolle, fagioli, tonno, sedano. Cartoccio con tomino, miele, pere e noci. Pasta e Fagioli con cotenna. Tris di formaggi locali. Panna cotta ai frutti di bosco. Vino, acqua e caffè. Ore 15:00 Passeggiata su prenotazione storico-culturale per la borgata di Menolzio, Santa Margherita per scoprire il nostro territorio, curiosità e antiche tradizioni. Durante la giornata servizio bar della Pro Loco e i tradizionali Gofri preparati dal gruppo Alpini di Mattie. Ti aspettiamo con i tuoi semi da scambiare, non mancare! Per informazioni: 338 4381943 | prolocomattie@gmail.com Pieia AT - Il narciso incantato al Castello di Pieia - 23 marzo - 4 maggio 2025 Al via presso il Castello di Piea d´Asti, in piazza Italia 3, la XVII edizione de "Il Narciso Incantato". Più di 15000 bulbose (narcisi, giacinti, tulipani) in fiore nel parco attenderanno i visitatori dal 23 marzo al 4 maggio. Il biglietto di ingresso al parco avrà un costo di 5 euro mentre per l´accesso alle sale del castello il prezzo sale a 9 euro. Il castello sarà aperto sabato, domenica oltre che a Pasquetta, il 25 Aprile e il 1° maggio dalle 11 alle 19. Nei giorni feriali l´apertura è dalle 15 alle 19. Per informazioni contattare il numero 340/7818231. Per chi lo desidera è possibile pranzare al castello ogni sabato e domenica su prenotazione con catering esterno. La storica residenza, incantevole perla del territorio astigiano, si conferma luogo di cultura versatile e raffinato. Un´oasi perfettamente conservata che periodicamente si apre all´arte, alla musica e alla storia, oltre che ad eventi privati. Il sito ha origini antichissime. La prima citazione risale all´832, mentre il "castrum" è menzionato da Papa Anastasio già in una bolla dell´1154. Il calendario degli eventi previsti per l´edizione 2025 presenta interessanti novità. Il Narciso Incantato sarà l´occasione per presentare al pubblico una prestigiosa esposizione di cimeli e memorie dell´Ordine dei Cavalieri Templari che verrà affiancata da seminari e dal Concilio dell´Ordine Templare. Il castello ospiterà una mostra di rare porcellane di Meissen, Dresda, Capodimonte con una sezione speciale dedicata alla collezione di Uova della scuola di Karl Fabergé oltre ad un assortimento di cimeli di Casa Savoia. Il percorso di visita comprende una sedia a dondolo appartenuta a Giovanni Giolitti e l´esposizione di un abito originale del film Titanic. Il 30 marzo, alle 15.30, avrà luogo un defiler di modelle in abiti Liberty. Il 6 aprile, dalle 15.30 alle 16.30, pomeriggio in musica a cura della pianista Elena Tirrito. Il 13

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

aprile, alle 15.30, si viaggerà nel tempo, a cavallo della storia dal Settecento al periodo Liberty, con una esibizione di figuranti in costume e tableaux vivants a cura del gruppo storico "Piccolo Mondo Antico". Il 20 aprile Pasqua e Pasquetta reale al castello. Il 27 aprile avrà luogo una parata di Cavalieri Templari con convivio cavalleresco e seminario del noto Maestro templare Edoardo Greco. Dal 25 al 28 aprile, il progetto scientifico internazionale Duse Centenario, dedicato alla grande attrice Eleonora Duse nel centenario della sua scomparsa, approda nell´elegante e affascinante Castello di Piea. Sarà possibile ammirare, in anteprima mondiale, preziosi cimeli inediti appartenuti alla Divina Duse, provenienti dalla raccolta museale privata La Camelia Collezioni di Vigevano. Nel corso della manifestazione sarà presente Stefania Romito, curatrice del Volume collettaneo Eleonora Duse Il mito di una Dea (Collana Nuovo Rinascimento Milano Passerino Editore) alla cui stesura hanno preso parte saggisti di elevato e riconosciuto merito scientifico. Il 1 maggio ancora tableaux vivants e danze ottocentesche. Il 4 maggio gran finale come da tradizione con "Il Narciso Goloso" e la degustazione e vendita di prodotti tipici. Per informazioni contattare il Castello di Piea ai numeri 340/7818231 e 327/7055413 oppure tramite gli indirizzi e-mail tgiulia1289@gmail.com e contessadipiea@gmail.com Pralormo TO Castello - Messer Tulipano - 29 marzo - 1° maggio 2025 Dal 29 marzo al 1 maggio 2025 torna "Messer Tulipano". La grande manifestazione nel parco del castello di Pralormo, compie 25 ANNI! Il piantamento, di oltre 130.000 tulipani, è sempre rinnovato nelle varietà e nel progetto-colore, ed ospita tra le tante varietà curiose, una collezione di tulipani botanici ma anche un percorso nel sottobosco dedicato ai tulipani conosciuti già dal 1600, come le varietà botaniche che possono considerarsi le "antenate" dei tulipani. Si tratta di tulipani che nascono nei boschi, soprattutto in Asia ed in genere sono alti solo dai 15 ai 20 cm, con foglie sottili. La manifestazione coinvolge tutto il parco, progettato nel XIX secolo dall´architetto di corte Xavier Kurten, artefice dei più importanti parchi all´inglese delle residenze sabaude e in Piemonte. Nei grandi prati sono state create aiuole dalle forme morbide e sinuose, progettate ponendo particolare attenzione a non alterare l´impianto storico originario. Le aiuole dunque serpeggiano tra gli alberi secolari, mentre nel sottobosco occhieggiano ciuffi di muscari, di narcisi e di giacinti. Tortona AL - Festival di Illustrazione e Fumetto - 5-6 aprile 2025 T.INK il Festival di illustrazione e fumetto a Tortona. La manifestazione dedicata alla Nona Arte si terrà al Museo Orsi di Tortona, troverete illustrazione, fumetti e arti grafiche. Grazie a T.INK potrete scoprire le mille forme e sfaccettature del mondo dell´illustrazione e del disegno, attraverso workshop, laboratori e con grandi nomi del panorama fumettistico italiano! La rassegna promuoverà artisti emergenti che troveranno spazio insieme ad autori vip.Non mancherà lo spazio fiera mercato, lo spazio incontri e conferenze, mostre e area laboratori. La location, Il Museo delle Macchine Agricole Orsi ospitato in una parte di quegli stessi capannoni che furono le officine dell´azienda, in via Emilia. L´area espositiva copre una superficie di 1800 mq, cui si aggiungono 500 mq. tra uffici, reception, centro di documentazione, magazzino e servizi tecnici. https://www.tinkfestival.it/ https://www.facebook.com/tinkfestival Liguria Riviera di Ponente Alassio SV - Flauer Alassio - 4-6 aprile 2025 Dal 4 al 6 aprile 2025 alla Marina di Alassio arriva Flauer Alassio per scoprire le proprietà di fiori e piante e il legame profondo tra cibo e territorio Tre giorni di degustazioni, show cooking, dal 4 al 6 aprile con la cucina di piante, fiori ed erbe, tra gusto e sostenibilità, alla scoperta degli aromi mediterranei e dei sapori autentici di Liguria e Sicilia nella meraviglia di Alassio. Organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, con il patrocinio della Regione Liguria, FLAUER Alassio 2025 trasforma la cultura gastronomica in un´esperienza vivida, di vero contatto con la natura. Questa prima edizione sarà la Sicilia: un abbraccio tra Liguria e Sicilia, verrà esplorato il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare, con un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e molto altro dedicati. Tra talk, masterclass, showcooking e degustazioni, trekking per il foraging (andar per erbe), corsi per imparare a riconoscere erbe spontanee e preparare piatti innovativi, infusi, mixology botanica (l´arte di preparare i cocktail) e a fare svariati usi dei fiori in campo artistico. https://www.visitalassio.com Borgio Verezzi SV - Borgio Subterranea - 4-6 aprile 202 Borgio Subterranea sarà la festa della speleologia ligure: a Borgio Verezzi (SV), i prossimi 4-5-6 aprile 2025, con il patrocinio della Società Speleologica Italiana ETS e del CAI Liguria. Dalle Alpi Marittime all´Appennino Ligure e Tosco-Emiliano, un po´ raduno speleo, un po´ congresso, un po´ attività scientifica, un evento imperdibile per chiunque voglia approfondire il mondo sotterraneo con uno sguardo scientifico, culturale e interdisciplinare, un incontro per il confronto e la divulgazione del carsismo e della speleologia del territorio. Il programma prevede oltre 10 ore di presentazioni, arricchite da uno spazio dedicato a poster e fotografie. Le tematiche in agenda abbracciano un´ampia varietà di argomenti, soprattutto cavità naturali, ma anche cavità artificiali: una rappresentazione completa della speleologia, dell´archeologia e delle diverse attività ipogee. https://www.borgiosubterranea.org/ © 2025 NOTIZIE PIEMONTE - SAGRE PIEMONTE - VALLE D´AOSTA - LIGURIA RIVIERA DI PONENTE www.notiziepiemonte.it Sagre Piemonte-Valle d´Aosta-Liguria Le Sagre di Notizie Piemonte Sagre Piemonte-Valle d´Aosta-Liguria Piemonte

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Liguria Riviera di Ponente Sagre Fiere Itinerari Week End Tempo Libero Tweet Share Share share with Whatsapp share with Telegram

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito
EXPOSED Torino Foto Festival
16 April–2 June Beneath the Surface
PRENOTA sul nostro sito
www.rabinosport.com
RABINO
PINEROLO - AVIGLIANA (TO)
piazzapinerolese
Edizione locale IlNazionale.it
IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025
TORINO COMICS 11-12-13 APRILE
CLICCA QUI E SCOPRI L'EVENTO!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 9°C

GIO 3 8.4°C 17.1°C

VEN 4 9.8°C 18.4°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Ambiente e Natura
Fotogallery
Videogallery
Pronto condominio
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Anatomia di una Bolletta

ACCADEVA UN ANNO FA



Salute
Cavour presenta la sua nuova Casa della comunità



Cronaca
Passata la Pasqua, il meteo riscopre la Primavera: ma è stato il marzo più piovoso e nevoso degli ultimi 66 anni



EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

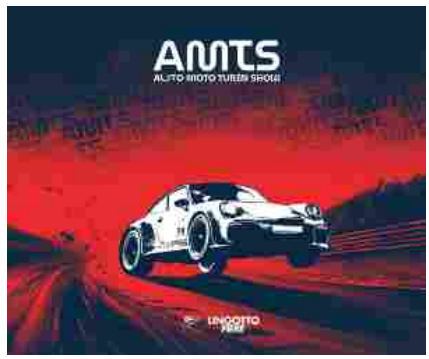
L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore,







IN BREVE

sabato 05 aprile

I top performers del Circo, il Valsusa FilmFest, la fioritura dei ciliegi alla Reggia: cosa fare a Torino fino a domenica 6 aprile



mercoledì 02 aprile

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



Eventi

Il Piemonte si veste di rosa a un mese dal Giro: la corsa più amata toccherà oltre cento Comuni [FOTO E VIDEO]

Leggi tutte le notizie

l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

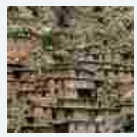
Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

martedì 01 aprile

'Sulle orme di Messer Polo': dall'Iran alla biblioteca di Perosa Argentina



lunedì 31 marzo

Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



sabato 29 marzo

Marcorè canta De Andrè, Massini racconta Hitler, Biennale Democrazia, Sfera Ebbasta: cosa fare a Torino fino a domenica 30 marzo



venerdì 28 marzo

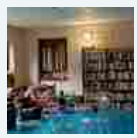
None inaugura il suo giardino per gli impollinatori in via Amerano



ViviPomaretto Aprile esordisce con la 'Voce Umana' di Finardi e gli gnocchi inclusivi



Parte domani a Villar Pellice la stesura a più mani di un giallo collettivo

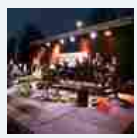


Pieve di Teco: al Chiostro degli Agostiniani concerto di flauti per sostenere la raccolta firma Fai "I luoghi cuore"



giovedì 27 marzo

A Bricherasio il blues e il rock aiutano l'Aib e la Croce verde



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

PIAZZAPINEROLESE.IT

www.ecostampa.it

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.





"La nostra Amministrazione Comunale – sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni – investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

SANREMO news .it

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
Condizionati
0173 28 04 03
info@condizionati.com
ALBA
ORIENTA MENTI
Salone della provincia di Imperia
9-10 APRILE
ISCRIVITI QUI

SANREMO news .it
Edizione locale IlNazionale.it

puro
CONOSCI LE OPPORTUNITÀ

CHE TEMPO FA

ADESSO 10.1°C
GIO 3 12.2°C 19.3°C
VEN 4 13.2°C 19.5°C

@Datameteo.com

Merline PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE
CISL FISASCAT
COLDIRETTI
COLDIRETTI INFORMA
CISL A. S. T. Imperia
CISL INFORMA

RUBRICHE

- Festival di Sanremo
- Club Tenco
- Cinema

CASA D'ASTE Martini
VENDI ALL'ASTA LE TUE OPERE D'ARTE E OGGETTI PREZIOSI

EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari







IN BREVE

mercoledì 02 aprile

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

L'oroscopo di Corinne
4Zampe CANI
4Zampe GATTI
4Zampe ADOTTATI
4Zampe PERSI E TROVATI
Istituto Comprensivo Sanremo Centro Levante
Coldiretti Informa
Confartigianato Informa
CISL Informa
Infermiere e salute
Stadio Aperto
Cultura Energetica
Curiosità
Pronto condominio
La Nuova Corrente
Foto notizia
GenovaSport2024
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Botanicando
Accadde Oggi
L'Intervista
Fotogallery
Videogallery

Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Sanremo si conferma città 'Pet friendly': confermate le convenzioni con l'emergenza veterinaria e la Lega del Gatto



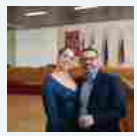
Attualità
Pasqua sottotono per le strutture alberghiere: calo del 35% ma per i prossimi ponti si punta al tutto esaurito



Attualità
Taggia: al posto dell'ex edicola di piazza Eroi Taggesi sorgerà l'ufficio del 'Maggiordomo di Quartiere'

Leggi tutte le notizie

Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea il 3 e 4 maggio: Luca Pappagallo ospite della 12a edizione

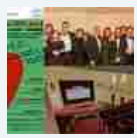

Ventimiglia, al via "Biancheri Lectures": incontri culturali in tre differenti location (Foto e video)


martedì 01 aprile

Taggia, la Biblioteca Parrocchiale invita al "Viaggio nei libri": letture condivise e spazio di ascolto aperto a tutti


Sanremo: domenica scorsa la seconda del 'Bike Tour dei Fiori' organizzato dalla Polisportiva Dilettantistica IntegrAbili


Andrea Benvegna presenta a Diano Marina 'Ameridiano': cocktail ufficiale di Aromatica 2025


"Il Dissoluto… Dissolto" in scena al teatro del Casinò, il Club Rotaract Sanremo propone uno spettacolo benefico (Foto)


Sanremo: 'Il mondo delle bandiere e le bandiere del mondo. I tricolori italiano e francese', una conversazione con Faris La Cola


Da Ventimiglia a Piacenza, l'Ente Agosto Medievale partecipa ad "Armi & Bagagli" (Foto)


A Sanremo incontro sull'intelligenza artificiale organizzato dalla Cna Imperia


Leggi le ultime di: Eventi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

SANREMO news.it

www.ecostampa.it

giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".



Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale – sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni – investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

SAVONA news.it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- L'oroscopo di Corinne
- Coldiretti Informa
- Confcommercio Informa
- CGIL Informa
- CISL Informa
- #shoppingexperience
- Il Salvadente
- #ILBELLOCISALVERÀ
- Pronto condominio
- Speciale Rigassificatore

EVENTI | 02 aprile 2025, 15:43

Alassio di Venerdì: appuntamento il 4 aprile con la presentazione del volume "Un bouquet di gelato" di Aldo De Michelis

Sarà possibile degustare un assaggio di sorbetto "Begonia di Alassio": l'evento inserito nel calendario di Flauer Alassio 2025

IN BREVE

mercoledì 02 aprile

Autismo e Progetto di Vita, a Savona una giornata di formazione e sensibilizzazione



Alassio di Venerdì: appuntamento il 4 aprile con la presentazione del volume "Un bouquet di gelato" di Aldo De Michelis



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Un Occhio sul Mondo
GenovaSport2024
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Fotogallery
Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Pasqua sicura, controlli della Polizia di Stato: un arresto, tredici denunce e tre ammonimenti per violenza domestica



Cronaca
Spotorno, un furgoncino si ribalta sull'Aurelia al Merello. Autista in codice giallo al Santa Corona



Attualità
Savona: porta a porta delle utenze domestiche, il Comune chiede agli amministratori di trovare un'area per i contenitori condominiali

Leggi tutte le notizie



Nell'ambito dell'iniziativa **"Alassio di Venerdì"**, promossa dall'**Assessorato alla Cultura** del **Comune di Alassio**, **venerdì 4 aprile** alle ore 17:00, presso l'**Auditorium della Biblioteca Civica "R. Deaglio"**, si terrà la presentazione del volume ***Un bouquet di gelato. Contaminazioni che sanno di buono*** (Trenta Editore) di **Aldo De Michelis**, maestro gelatiere della Gelateria Perlecò, insignita di 2 coni dal Gambero Rosso. L'incontro sarà condotto da **Silvia Parodi** di Tastee.it

Durante l'incontro, i partecipanti potranno degustare un assaggio di **sorbetto "Begonia di Alassio"**, servito in granatina di Tequila. Questo pregiato sorbetto è iscritto nel **registro De.Co.** del Comune di Alassio, riconoscimento che ne attesta l'eccellenza e il legame con la storia locale, a partire dalla coltivazione della begonia nei meravigliosi Giardini di Villa Pergola e nei giardini comunali di Alassio, dello storico utilizzo alimentare della stessa, nonché della tradizione di produzione artigianale del gelato diffusasi nella città con lo sviluppo del turismo.

La presentazione del volume è inserita nel calendario della manifestazione **Flauer Alassio 2025**, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio.

Aldo De Michelis, gelatiere per passione e professione, vive ad Alassio con la moglie e collega Emy e i loro tre figli. Con Emy ha intrapreso il viaggio nel mondo della gelateria artigianale, fondando Perlecò, un laboratorio di sperimentazione che ha saputo distinguersi per creatività e qualità, raggiungendo importanti traguardi quali il prestigioso riconoscimento dei 2 coni dal Gambero Rosso.

L'ingresso è libero.

Redazione

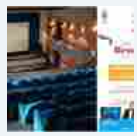
Alassio protagonista al Salon iD Week-End di Nizza



Altare, l'artista Gianni Sardi espone nella sede dell'AMA fino al 13 aprile



"Insieme per Benedetta": musica e risate per una buona causa. Appuntamento il 6 aprile al Teatro Moretti di Pietra Ligure



Savona, ai giardini di piazza Amendola un'opera restaurata dell'artista Renata Sciutto



Albenga, è nato il Comitato Referendario del ponente savonese



A Varazze il convegno "La Chiesa, i Cattolici e la Resistenza - Giovanni Minzoni"



La Carovana Nazionale per la Cittadinanza fa tappa a Savona



Conor McGregor e il BKFC accendono Firenze il 26 aprile



Leggi le ultime di: Eventi

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it







SVsport.it

Edizione locale IlNazionale.it

Champions League - Quarti di finale (Ultimo Quarto)	Rari Nantes Savona	14 - 9	Oradea	FINITA
Coppa Liguria - Girone Semifinale	Multedo 1930	3 - 0	Quiliano & Valleggia	FINITA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

CHE TEMPO FA

ADESSO 14°C

GIO 3 11.2°C 19.2°C

VEN 4 12.3°C 19.7°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE



RUBRICHE

- Designazioni e squalifiche
- Stadio Aperto
- GenovaSport2024
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Calcio
Calcio, Albenga. ULTIM'ORA, il vicepresidente Bottega ha rassegnato le dimissioni



Calcio
Calcio, Vado. Tarabotto deluso dopo la rimonta subita dal Chisola: "Avremmo dovuto cercare di gestire la partita diversamente, inammissibile prendere due gol in pochi minuti"



ALTRI SPORT | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non







IN BREVE

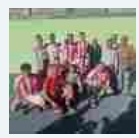
mercoledì 02 aprile

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



martedì 01 aprile

Pallapugno, la Cantine Terre del Barolo Albese si aggiudica la Supercoppa 2025 (FOTO)

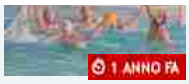


Abilità, talento, rapidità e... gioco di squadra: a Finale, nella Grotta dell'Edera, la sfida tra climber della Red Bull Ivy



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



Pallanuoto
L'EuroRari chiama Savona alla Zanelli per la sfida europea contro Berlino: "We want you!" (VIDEO)

Leggi tutte le notizie

a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale – sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni – investe moltissimo nel campo sociale, e il

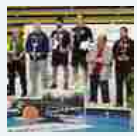
Campionati italiani under 20 lotta greco-romana: l'albisolese Matteo Gagliano medaglia di bronzo



Loano, il 19 aprile la nona edizione della "Runners For Autism"



Tennistavolo: ottimo terzo posto per il Vigile del Fuoco ponentino Matteo Cichero al campionato italiano



lunedì 31 marzo

Football Americano. Una vittoria per l'Under 17 dei Pirates nel bowl di Albisola



Tennistavolo: Toirano resta in Serie C1; sconfitta nello scontro al vertice della D1



Kombat Team Alassio in festa. Samuele Iorio è Campione Italiano Wako Pro, vittoria per Sacha Mosso



Pallamano: importante vittoria dei giovani 'Leoni' del Ventimiglia contro la capolista Les Collines



Leggi le ultime di: Altri sport



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.



Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

targatocn.it
Quotidiano online della provincia di Cuneo
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

Webcam in LIVE
Webcam
IGATE

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Controlli straordinari dei Carabinieri di Mondovì nel ponte di Pasqua: cento persone identificate, ritirate due patenti



Cronaca
Accoltella un uomo a Mondovì, i RIS: "Sull'arma non c'è il DNA dell'imputato"



Attualità
Lutto a Boves: è mancata Chiara Pellegrino, gestrice del "Foto Bruno"

Leggi tutte le notizie

EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria

IN BREVE

mercoledì 02 aprile

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



A Cuneo 6 incontri per stare a tavola secondo scienza, nutrizione e gusto



Giornata Mondiale della consapevolezza sull'Autismo, Ceresole aderisce organizzando una camminata



Savigliano, arriva un imperdibile concerto tributo ai Pink Floyd per beneficenza



martedì 01 aprile

Buoni risultati per l'Imperial Dance di Cuneo ai Campionati Regionali FIDESM di Danze Caraibiche e Latine



La fisica della vita quotidiana: un incontro alle "Tre età" di Verzuolo



A Entracque per la settimana Santa tornano "Le Parlate", la rievocazione della Passione e morte di Gesù [VIDEO]



Nuovo aperitivo culturale a Cortemilia



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello

Connessioni e Crescita: comprendere il Bullismo e abbracciare le tecnologie digitali



Prosegue la rassegna "Dopocena in Corale" della Società Corale Città di Cuneo



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale – sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni – investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

RUBRICHE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

TorinOggi.it
dal 2008
Edizione locale IlNazionale.it



Pinerolese
Cavour presenta la sua nuova Casa della comunità

| 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche

IN BREVE

sabato 05 aprile

I top performers del Circo, il Valsusa FilmFest, la fioritura dei ciliegi alla Reggia: cosa fare a Torino fino a domenica 6 aprile



mercoledì 02 aprile

Il Giardino Oreste Leonardi è stato rimesso a nuovo anche grazie ai residenti, sabato la riapertura [FOTO]



Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



Sodalizio della droga sgominato a ovest di Torino: 10 arresti, 12 kg sequestrati. Sostanze nascoste nei doppifondi delle Red Bull

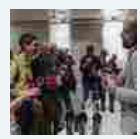


Il rifugio dei gatti chiede aiuto: "Abbiamo bisogno di manodopera e manutenzione"



martedì 01 aprile

Torino brinda al Ruché: successo per l'Anteprima 2025



A Catania, l'evento formativo di Alberto Mandrile traccia la strada verso città più vivibili



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it



Attualità
La Circoscrizione 4 di Torino al centro di un progetto europeo per migliorare la qualità della vita urbana



Attualità
Passaporti: operativa l'agenda online per gli appuntamenti urgenti

Leggi tutte le notizie

e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca

Museo Egizio: 4 milioni di euro per la copertura della corte interna dall'Istituto per il Credito Sportivo e Culturale



Stanze per volontari diventano un 'Ciabot' per persone con decadimento cognitivo



Topolino parla in torinese: domani in edicola, la storia "Topolino e il ponte sull'oceano" in dialetto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale - sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni - investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

TRAVEL·EAT

www.ecostampa.it

TRAVEL·EAT

EVENTI | 02 aprile 2025

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le

LEGGI ANCHE

martedì 01 aprile
La Mairie di Cannes rende omaggio a Donat-Joseph Méro, sindaco di Cannes e artefice della metamorfosi cittadina



lunedì 31 marzo
Nizza, alla Galerie des Dominicains mostra di Philippe Seguin, artista "terrestre" (Foto)



Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



Nizza, una nuova piscina sorgerà all'Ovest della città



domenica 30 marzo
Nice Jazz Fest 2025: "Una programmazione potente e unica"



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

TRAVEL · EAT

www.ecostampa.it

indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

“La nostra Amministrazione Comunale – sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni – investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l’equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni.”

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell’Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l’integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

PRIMA PAGINA / ARCHIVIO / CHI SIAMO / REDAZIONE / INVIA UN COMUNICATO STAMPA / PUBBLICITÀ / SCRIVI AL DIRETTORE

Copyright © 2019 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - Credits | Privacy e cookie policy | Preferenze privacy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it





VARESENOI.it
NOTIZIE OPINIONI IMMAGINI
Edizione locale IlNazionale.it



CHE TEMPO FA

ADESSO 11°C
GIO 3 8.5°C 18.9°C
VEN 4 9.5°C 18.8°C
@Datameteo.com

organizzazione di volontariato sulleali ascoltare aiutare accompagnare
RMF Radio Missione Francescana

RUBRICHE

Stadio Aperto
Oroscopo
Necrologi
L'ultima contesa
L'informazione in Casa
Donne, impresa e territorio
La Famiglia Bosina racconta
La Varese Nascosta
Pronto condominio
Target
Varese dalla vetrina
Varese Start Up
Un Occhio sul Mondo
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
FlaviOlimpico
Varese in Verde
Fotogallery
Videogallery

EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione,



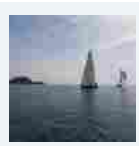




IN BREVE

mercoledì 02 aprile

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



lunedì 31 marzo

Apertura eccezionale del Cimitero Vecchio di Viggiù, tra antiche tombe e monumenti funebri



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it

secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà

ACCADEVA UN ANNO FA



Varese
«Di nuovo a mollo». Alla spiaggia del Village torna un cliente speciale: il lago di Varese



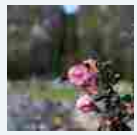
Territorio
Stop alla pioggia, ma il lago di Varese e il Maggiore continuano a crescere



Cronaca
Varese, ricercato catturato in stazione dalla polizia

Leggi tutte le notizie

Torna a Villa Della Porta Bozzolo la XXX edizione de "Le Giornate delle Camelie"



A Varese le selezioni per Miss Mamma Italiana 2025: premiate in sette



Le colombe di Floriano Bodini e dei suoi amici nella mostra inaugurata al Museo Civico di Gemonio



A Besozzo la mostra dei disegni realizzati dai bambini nella Striscia di Gaza



Adiuvare ODV coinvolge la cittadinanza su diabete, celiachia e ricerca con due appuntamenti nel weekend

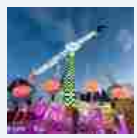


domenica 30 marzo

FOTO Dal Sacro Monte a Milano: la delegazione Confagricoltura a cavallo in piazza del Duomo



FOTOGALLERY. Luna Park, ecco a voi i primi giri di giostra. Si va avanti fino al 4 maggio



sabato 29 marzo

Da Varese a Varzi, passando per Milano: al via la tratta lombarda dell'Equiraduno dell'Anno Santo



Leggi le ultime di: Eventi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it

l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale - sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni - investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito
Gnocchetti al paté di olive con carciofi e pinoli
RAINERI
SONO ARRIVATE LE NUOVE RICETTE!
SCOPRILE TUTTE
PRENOTA sul nostro sito
MOTORI
Scopri l'USATO SICURO della provincia di Torino
Scopri di più
IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025
TORINO COMICS 11-12-13 APRILE LINGOTTO FIERE, TORINO
CLICCA QUI E SCOPRI L'EVENTO!

Venaria24.it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

ADESSO	7.8°C
GIO 3	9.0°C 18.8°C
VEN 4	10.1°C 18.7°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

ACCADEVA UN ANNO FA



Eventi
Il Piemonte si veste di rosa a un mese dal Giro: la corsa più amata toccherà oltre cento Comuni [FOTO E VIDEO]



TRA TORINO E LE LANGHE: AL CASTELLO DI PRALORMO MESSER TULIPANO
DAL 29 MARZO AL 1 MAGGIO 100.000 TULIPANI NEL PARCO STORICO

EVENTI | 02 aprile 2025, 07:30

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con

LE GRU CENTRO COMMERCIALE
AMTS
Apri il Conto Online: prelievi gratuiti in tutta Italia.
BPER:

IN BREVE

sabato 05 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Cronaca
Passata la Pasqua, il meteo riscopre la Primavera: ma è stato il marzo più piovoso e nevoso degli ultimi 66 anni

Leggi tutte le notizie

quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico “Al Mare” di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d’Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell’esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

Mare Food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un’associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell’Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. “Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell’ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!” Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d’onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: “Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell’ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri

I top performers del Circo, il Valsusa FilmFest, la fioritura dei ciliegi alla Reggia: cosa fare a Torino fino a domenica 6 aprile



mercoledì 02 aprile

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



martedì 01 aprile

I Negrita pronti a tornare sul palco con il nuovo album: la tappa di Venaria Reale al Teatro Concordia



lunedì 31 marzo

Venaria, la Reggia corre ai ripari dopo il boom di visitatori: numero chiuso in settimana, prenotazioni nel weekend

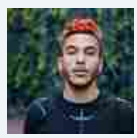


Beppe Braida il 4 aprile al ‘Lago dei Salici’ di Caramagna Piemonte



sabato 29 marzo

Marcorè canta De Andrè, Massini racconta Hitler, Biennale Democrazia, Sfera Ebbasta: cosa fare a Torino fino a domenica 30 marzo

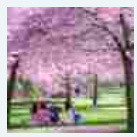


venerdì 28 marzo

L’anteprima del FASSONA DAY all’iMEAT unisce tutti i protagonisti della Razza Piemontese all’insegna dell’evoluzione del settore



Fioritura dei ciliegi alla Reggia di Venaria: aperture prolungate per tutta la settimana

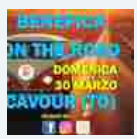


Pieve di Teco: al Chiostro degli Agostiniani concerto di flauti per sostenere la raccolta firma Fai “I luoghi cuore”



giovedì 27 marzo

Cavour: arriva BENEFICA ON THE ROAD!



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale - sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni - investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

- Armatore: Roberto Mascilongo
- Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
- Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

- Chef: Nello Simoncini
- Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

- Armatore: Associazione Handarpermare
- Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
- Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

VIRGILIO

www.ecostampa.it

italiaonline LIBERO VIRGILIO PAGINEGIALLE PAGINEGIALLE SHOP PGCASA PAGINEBIANCHE TUTTOCITTÀ DILEI SIVIAGGIA MENU

Torino
SCOPRI ALTRE CITTÀ
CERCA
ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA IN ITALIA
METEO OGGI 14°

HOME AZIENDE NOTIZIE EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA REGISTRA ATTIVITÀ

ULTIMA ORA CRONACA POLITICA ECONOMIA SPETTACOLO SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

Flauer Alassio: seconda edizione di 'Yacht&Flowers', il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

Condividi Invia



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership...

Leggi tutta la notizia

Torino Oggi.it | 02-04-2025 08:21

Categoria: CRONACA

ARTICOLI CORRELATI

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food
Torino Oggi.it | 24-03-2025 12:21

Notizie più lette

1 **Violenze a Torino, la Digos arresta 8 attivisti del centro sociale Askatasuna**
Torino Repubblica | 02-04-2025 08:30

2 **Morto Val Kilmer, l'attore americano aveva 65 anni**
Torino Oggi.it | 02-04-2025 07:37

3 **Ucraina - Russia, Putin si riprende il Kursk ma avanzata di Mosca rallenta**
Torino Oggi.it | 02-04-2025 07:24

4 **GrAudio Flash delle 06:50 del 2 aprile**
Torino Oggi.it | 02-04-2025 07:24

5 **GrAudio edizione delle 06:30 del 2 aprile**
Torino Oggi.it | 02-04-2025 07:24

Temi caldi del momento

successo audio support web info graudio foto graudio flash donne lavoro sicurezza territorio video

Gli appuntamenti

In città e dintorni

Cosa ti serve?

Info e numeri utili in città

Torino

FARMACIE DI TURNO
oggi 2 Aprile
Inserisci Indirizzo
TROVA



Cerchi casa? In città scegli l'agenzia immobiliare



Fai crescere gli affari, crea la tua schede gratuita

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

11-12-13 APRILE
LINGOTTO FIERE, TORINO
COMICS - COSPLAY - GAMES
VIDEOGAMES - AREA KPOP
PRENOTA sul nostro sito
ARTIGIANATO - HOBBISTICA - PICCOLO ANTIQUARIATO - USATO
PRENOTA sul nostro sito
MOTORI
Scopri l'USATO SICURO della provincia di Torino
Scopri di più
IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025
CLICCA QUI E SCOPRI L'EVENTO!

24Ovest.it
Notizie, fatti ed eventi ad ovest di Torino
Edizione locale IlNazionale.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

24Ovest.it

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 9.3°C

MER 2 7.6°C 13.3°C

GIO 3 8.9°C 19.5°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

ACCADEVA UN ANNO FA



Sanità
Miracolo al Mauriziano: rimosso tumore aggressivo ad una donna in gravidanza, salvi mamma e neonato



Sport
Una Pasqua da ricordare per i baby della Polisportiva Paradiso Collegno, invitati alla Academy Cup a Perugia



Eventi
Annalisa, Subsonica, Pinguini Tattici Nucleari e non solo: tutta la grande musica del mese di aprile all'Inalpi Arena

Leggi tutte le notizie



EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

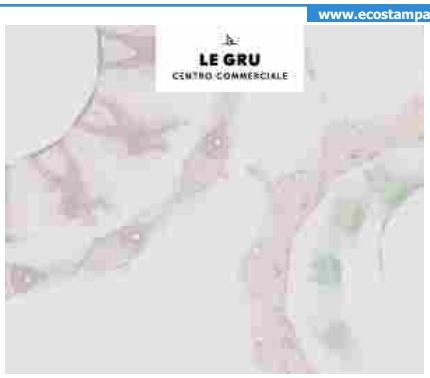
Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione*







IN BREVE

martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



lunedì 31 marzo

Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



sabato 29 marzo

Collegno celebra i migliori talenti piemontesi degli sport a rotelle: Torino si coccola Gambarotto e Marin, campioni dello skate



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *"Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*" Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOILogy for Flauer"**. Ci racconta Daniela Ferrando: *"Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!".*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da

Marcorè canta De Andrè, Massini racconta Hitler, Biennale Democrazia, Sfera Ebbasta: cosa fare a Torino fino a domenica 30 marzo



venerdì 28 marzo

L'anteprima del FASSONA DAY all'iMEAT unisce tutti i protagonisti della Razza Piemontese all'insegna dell'evoluzione del settore



Fioritura dei ciliegi alla Reggia di Venaria: aperture prolungate per tutta la settimana



Pieve di Teco: al Chiostro degli Agostiniani concerto di flauti per sostenere la raccolta firma Fai "I luoghi cuore"

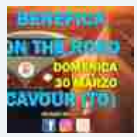


giovedì 27 marzo

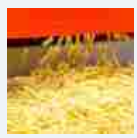
Castello di Rivoli e Schuola Holden organizzano una notte di incontri, condivisione e progettazione



Cavour: arriva BENEFICA ON THE ROAD!



Pasta protagonista a IPACK-IMA 2025 con il Pastaria Festival



Leggi le ultime di: Eventi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

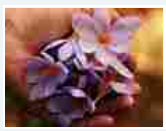
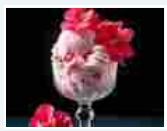
www.ecostampa.it

sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile "Bere i fiori"** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **"L'arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori"** e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **"Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda"** e alle 15 **"Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali" con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall'oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. "*In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili "scarti di lavorazione", toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell'estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.*" Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un'esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.

Redazione



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Copyright © 2018 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Sanremo news.it | 19730 | 24 minuti fa

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi .... Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età. L'assessore al Commercio del Comune di ... ...

Leggi la notizia



Persone: emanuela polidori daniela ferrando
Organizzazioni: flauer scuole
Prodotti: olio
Luoghi: alassio liguria
Tags: masterclass fiori

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU
Facebook Twitter Invia RSS

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail?
Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?
Scopri di più

ALTRE FONTI (5)

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



... dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela **olio** e alcolici. ... L'assessore al Commercio del Comune di **Alassio**, Franca Giannotta , dichiara: " Flauer rappresenta ...

Targatocn.it - 24 minuti fa

Persone: emanuela polidori daniela ferrando
Organizzazioni: flauer scuole
Prodotti: olio
Luoghi: alassio liguria
Tags: masterclass fiori

Alassio, l'olio extravergine d'oliva "U Re" iscritto nel registro De.Co.



Alassio celebra un nuovo traguardo nella valorizzazione delle eccellenze gastronomiche locali: l'**olio** extravergine d'oliva "U Re" ha ottenuto la certificazione De. Co. (Denominazione Comunale), in ...

Savona News - 12-3-2025

Persone: franca giannotta alessandra armato
Organizzazioni: commissione consultiva comunale aldo armato srl
Prodotti: olio decreto sindacale
Luoghi: alassio
Tags: u re registro

L'olio extravergine d'oliva "U Re" iscritto nel registro De.Co. del Comune di Alassio



Alassio segna un passo avanti nella tutela e promozione delle sue tradizioni gastronomiche con il riconoscimento De. Co. (Denominazione Comunale) all'**olio** extravergine d'oliva "U Re". Il prodotto, ...

Albenga Corsara - 12-3-2025

Persone: franca giannotta alessandra armato
Organizzazioni: commissione consultiva comunale aldo armato srl
Prodotti: olio decreto sindacale
Luoghi: alassio
Tags: registro u re

Finale, venerdì 14 marzo scatta la 21esima edizione del "Salone Agroalimentare Ligure" nel complesso di Santa Caterina



...presenza del distretto florovivaistico ligure e dei consorzi di tutela basilico genovese DOP e **Olio** ... per esempio con Aromatica di Diano Marina sulle erbe aromatiche e "Flauer" di **Alassio** dedicato ai ...

Savona News - 10-3-2025

Persone: olio dop enrico lupi
Organizzazioni: commercio riviere unione regionale cuochi liguri
Prodotti: ricette turismo
Luoghi: liguria alassio
Tags: santa caterina salone agroalimentare ligure

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

Altre città

FOTO



Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer
Sanremo news.it - 10-3-2025

1 di 1

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

CS – FLAUER ALASSIO 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilità_4-6 aprile: YACHT&FLOWERS sabato 5 aprile al Porto Luca Ferrari

By —1 Aprile 2025 Nessun commento 8 Mins Read



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

(AGENPARL) - Roma, 1 Aprile 2025

(AGENPARL) – Tue 01 April 2025 FLAUER ALASSIO 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilità_4-6 aprile

YACHT&FLOWERS

Porto Luca Ferrari, Alassio, sabato 5 aprile 2025

Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025 – organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio – al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione, la puntualità nella consegna del piatto.

MARE FOOD E SOSTENIBILITA' SOCIALE

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale se sulle barche saranno presenti come aiuto chef i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

UNA GIORNATA SPECIALE CON EQUIPAGGI SPECIALI

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht & Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella de Mar II dell'Associazione Handarpermare

Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario) la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore."

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUno Meno – nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio – che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagoniste. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale – sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni – investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni".

LE BARCHE in PROGRAMMA: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)

Armatore: Roberto Mascilongo

Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria il Sogno

Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)

Chef: Nello Simoncini

Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)

Armatore: Associazione Handarpermare

Chef Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia

Equipaggio: Fondazione Isah

LE ASSOCIAZIONI COINVOLTE

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei portatori di Handicap)

È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso di valorizzazione delle loro potenzialità manuali, di lavoro di squadra e di organizzazione, acquisendo nuove competenze in ambito culinario, di caffetteria, ristorazione, creazione di lavori su commissione come feste di compleanno, cresime e battesimi. Su Francy cucinerà Stefano Marcella, chef e titolare del ristorante-pizzeria "Il Sogno".

Fondazione ISAH: una storia di cura e inclusione dal 1853

Da oltre 170 anni, la Fondazione ISAH si dedica con passione e professionalità al sostegno di bambini, adolescenti e giovani adulti con disabilità. Nata nel 1853 come ente no-profit, ha maturato una solida esperienza nel campo della riabilitazione, dell'abilitazione e dell'inserimento sociale, accompagnando generazioni di giovani verso una vita più autonoma e gratificante. La forza dell'ISAH risiede nell'approccio multidisciplinare: un team affiatato di medici specialisti, terapisti della riabilitazione, infermieri e professionisti sociosanitari lavora ogni giorno per offrire percorsi personalizzati per bambini in età evolutiva e giovani adulti affetti da deficit psicofisici, sensoriali, con disturbi dello spettro autistico e di altre forme di disturbi pervasivi dello sviluppo. Tra le tante attività utili al percorso abilitativo e di vita, il laboratorio di cucina rappresenta un fiore all'occhiello. Qui, i ragazzi non solo imparano a preparare piatti gustosi, ma sviluppano competenze preziose per la vita quotidiana: dalla gestione del tempo al lavoro di squadra, dalla stimolazione sensoriale al controllo delle emozioni. Per molti di loro, questo spazio diventa un'occasione per scoprire talenti inaspettati e costruire autostima attraverso risultati concreti. Ogni giorno si può vedere come un semplice gesto, come impastare una torta o apparecchiare una tavola, possa trasformarsi in un potente strumento terapeutico. I terapisti dell'ISAH guidano con attenzione ogni fase del processo, adattando le attività alle capacità di ciascuno e celebrando ogni piccolo progresso. La storia dell'ISAH, iniziata nell'Ottocento, continua a scriversi ogni giorno attraverso i sorrisi dei ragazzi, la dedizione del nostro staff e il sostegno di chi crede nella nostra missione. Perché con i giusti strumenti e il necessario supporto, ogni giovane possa trovare la propria strada verso l'autonomia, la realizzazione personale e la migliore qualità di vita possibile Tra le finalità istituzionali della Fondazione vi è quella di costruire insieme un futuro più inclusivo, dove ogni ragazzo possa scoprire e sviluppare il proprio potenziale.

Handarpermare (Associazione)

Costituita a Imperia da un gruppo di amici nel 2004, l'Associazione Handarpermare Onlus organizza navigazioni in barca a vela a scopo ricreativo, di supporto a terapie riabilitative e di socializzazione, con finalità di solidarietà nel campo del disagio fisico, psichico e sociale. Da dieci anni in maggio organizza una regata nazionale per non vedenti, in collaborazione con Yacht Club Imperia.

NonUnoMeno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

alassio

SHARE.



RELATED POSTS

LIGURIA

Trasporti, le stazioni ferroviarie di Diano Marina e Bordighera entrano nel circuito Sale blu per le persone con ridotta mobilità

1 Aprile 2025

LIGURIA

0401 apertura spazio coworking

1 Aprile 2025

LIGURIA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

0401 rinvio spettacolo Scifoni

1 Aprile 2025

LEAVE A REPLY

Your Comment

Name *

Email *

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

POST COMMENT

Questo sito utilizza Akismet per ridurre lo spam. Scopri come vengono elaborati i dati derivati dai commenti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

CHI SIAMO

L'Agenzia di Stampa Parlamentare Agenparl è una delle voci storiche ed autorevoli dell'informazione italiana parlamentare ed è una delle principali news company italiane. Nel 1950 Francesco Lisi fondò la più antica Agenzia giornalistica parlamentare italiana, con il nome di S.P.E.; con l'ingresso nell'ASP (Associazione stampa parlamentare)

CONTATTI

Per inviare i comunicati stampa: redazione@agenparl.eu

Per informazioni:

SERVIZI

Agenparl dispone di contenuti, servizi e strumenti a cui si affidano Enti, Istituzioni ed Università, sviluppando una serie di soluzioni personalizzabili a seconda delle necessità dei clienti.

www.ecostampa.it

Chivassoggi
Edizione locale IlNazionale.it

EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo*

IN BREVE

martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



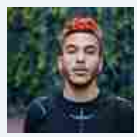
lunedì 31 marzo

Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



sabato 29 marzo

Marcorè canta De Andrè, Massini racconta Hitler, Biennale Democrazia, Sfera Ebbasta: cosa fare a Torino fino a domenica 30 marzo



venerdì 28 marzo

L'anteprima del FASSONA DAY all'iMEAT unisce tutti i protagonisti della Razza Piemontese all'insegna dell'evoluzione del settore

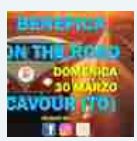


Pieve di Teco: al Chiostro degli Agostiniani concerto di flauti per sostenere la raccolta firma Fai "I luoghi cuore"



giovedì 27 marzo

Cavour: arriva BENEFICA ON THE ROAD!



Pasta protagonista a IPACK-IMA 2025 con il Pastaria Festival



Pasqua 2025 colma di golose sorprese al cioccolato con Streglio



mercoledì 26 marzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *"Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*" Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOILogy for Flauer"**. Ci racconta Daniela Ferrando: *"Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!".*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass**

Congresso Festival "E'VENTO DI TURISMO 2025"



martedì 25 marzo

Natura e vita, Daniele Fissore in mostra a Busca e Cherasco (Video)



Leggi le ultime di: Eventi

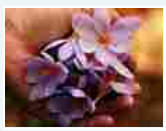
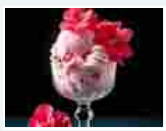
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile "Bere i fiori"** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **"L'arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori"** e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **"Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda"** e alle 15 **"Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali" con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall'oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. "*In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili "scarti di lavorazione", toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell'estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.*" Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un'esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.

Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2017 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Chivassoggi
Edizione locale IlNazionale.it



Attualità
Pasquetta: tra storia, tradizioni e curiosità, il giorno delle gite fuori porta



Sanità
Miracolo al Mauriziano: rimosso tumore aggressivo ad una donna in gravidanza, salvi mamma e neonato



Cronaca
Fuoco, disordini, rissa tra detenuti: carcere di Ivrea nel caos nel weekend di Pasqua

Leggi tutte le notizie

| 01 aprile 2025, 18:52

Topolino parla in torinese: domani in edicola, la storia "Topolino e il ponte sull'oceano" in dialetto

Scritta da Alessandro Sisti per i disegni di Marco Gervasio è stata tradotta dal Professore di Unito, Riccardo Regis



Il Topolino in edicola domani parla in Torinese.

Dopo il numero 3608, che con la storia Zio Paperone e il PdP 6000 tradotta in catanese, fiorentino, milanese e napoletano ha conquistato fan e collezionisti di tutta l'Italia, **nel numero 3619** sarà disponibile in Lazio, Puglia, Piemonte e Veneto in quattro versioni speciali, la storia **Topolino e il ponte sull'oceano**, scritta da **Alessandro Sisti** per i disegni di **Marco Gervasio**, tradotta rispettivamente in **romanesco**, **barese**, **torinese** e **veneziano**.

Il nuovo numero sarà in edicola e su Panini.it a partire da domani, **mercoledì 2 aprile.**

IN BREVE

sabato 05 aprile

I top performers del Circo, il Valsusa FilmFest, la fioritura dei ciliegi alla Reggia: cosa fare a Torino fino a domenica 6 aprile



martedì 01 aprile

Topolino parla in torinese: domani in edicola, la storia "Topolino e il ponte sull'oceano" in dialetto



I migliori festival musicali d'Europa 2025: sei eventi imperdibili per ogni amante della musica



Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



lunedì 31 marzo

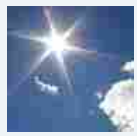
Dalla Valle Arroscia alla Val Nervia in e-bike: tutto pronto per la "Ciclovia dei Liguri" con capofila il Parco Alpi Liguri (foto)



Salari troppo bassi e contratto scaduto da 2 anni: 8mila lavoratori piemontesi delle telecomunicazioni in sciopero



La primavera alza il piede dall'acceleratore: torna un po' di freddo (e qualche nevicata in montagna)



Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



domenica 30 marzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Le copie con la storia in dialetto saranno distribuite unicamente nelle edicole della zona regionale di competenza linguistica, mentre nelle altre regioni verrà distribuita la versione in italiano.

Sarà però possibile trovare tutte le versioni in fumetteria, su Panini.it, e tramite il proprio edicolante su Primaedicola.it

Per declinare Topolino e il ponte sull'oceano in romanesco, barese, torinese e veneziano, Panini Comics si è avvalsa nuovamente della collaborazione di **Riccardo Regis** - Professore ordinario di Linguistica italiana dell'Università degli Studi di Torino, esperto di dialettologia italiana - che ha coordinato un team di linguisti composto da Daniele Baglioni (romanesco), Maria Carosella (barese), **Nicola Duberti** (torinese) ed Enrico Castro (veneziano): "Sono molto soddisfatto del successo dell'iniziativa, non me lo aspettavo. Stiamo assistendo, ormai da 20-25 anni, a una rinnovata popolarità dei dialetti. La musica ne è senz'altro un veicolo importante, ma lo sono anche alcune serie TV, film e opere di letteratura" commenta Regis.

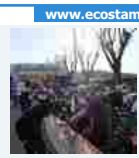
"Nemmeno io immaginavo il ritorno di immagine e l'entusiasmo che si è riversato sul giornale in seguito a questa iniziativa. Chi avrebbe potuto prevedere che quello che era un piccolo obiettivo, contribuire cioè a valorizzare la varietà linguistica del nostro Paese, avrebbe avuto un riscontro e una condivisione simile. Che avrebbe scatenato un'ondata di orgoglio così forte", aggiunge il direttore editoriale di Topolino **Alex Bertani.**

Chiara Gallo e Francesco Capuano

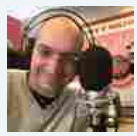
TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Granfondo di Casteggio: vittoria per Nicolò Tamussi e Olga Cappiello FOTO



Radio GRP, anche questa domenica la diretta di Cristian Panzanaro



Copyright © 2017 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Accedi / Registrati

EVENTI MADE IN ITALY

HOME EVENTI E NOTIZIE ITALIANI NEL MONDO BACHECA EVENTI VIP MONITOR TESTIMONE CIVICO

Home / Italiani nel Mondo / Italiani in Europa / Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Italiani in Europa Apr 1, 2025 0 17 Aggiungi elenco di lettura



Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i...



powered by Brain X Corp.

ARTICOLI PIÙ POPOLARI



Ai gatti piace l'acqua?
Redazione Mar 28, 2025
0 4368



Grande Fratello 2025: Il successo di Helena Prestes che...
Redazione Mar 30, 2025
0 2017



''Stiamo cercando di capire se il legame si possa ricom...
Redazione Mar 22, 2025
0 1621



Esplorare il mondo in sicurezza: l'importanza dell'assi...
Redazione Mar 28, 2025
0 1347

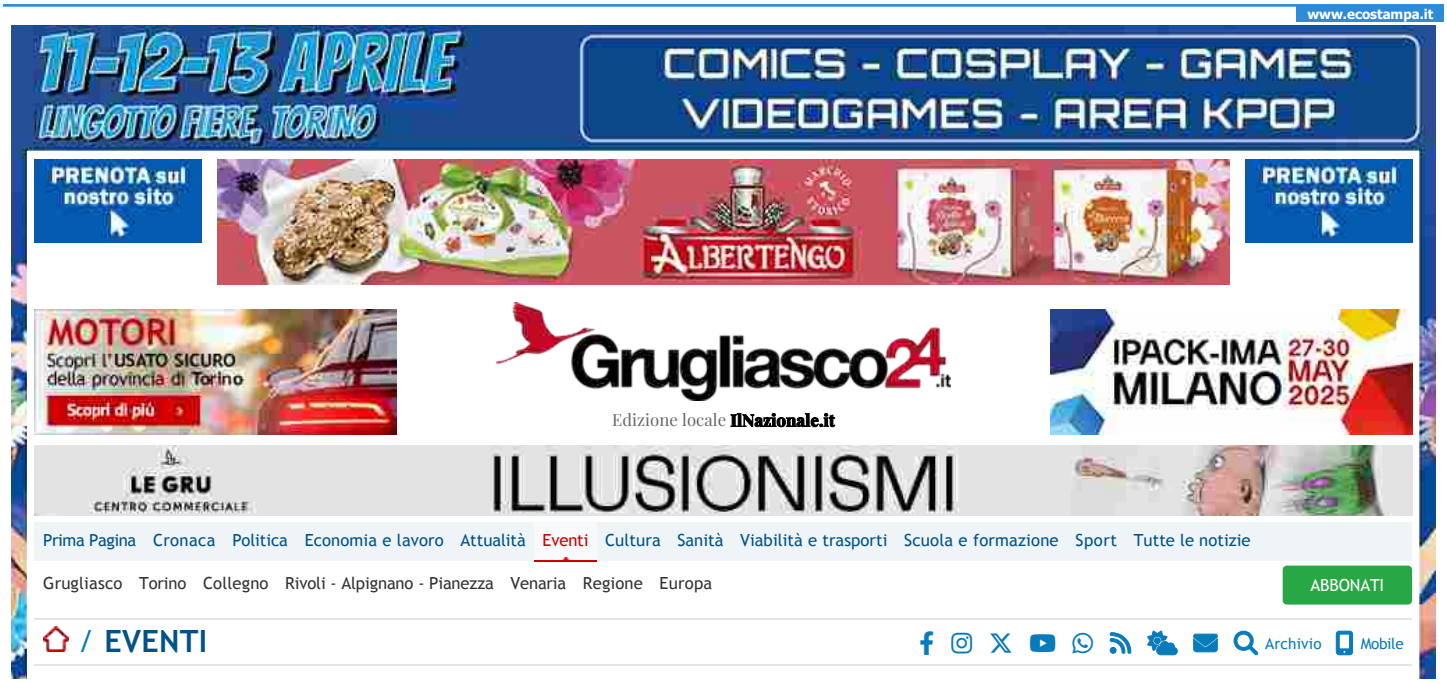


Baj chez Baj: La Retrospettiva di Enrico Baj al Palazzo...
Redazione Mar 28, 2025
0 1192

LE NOSTRE SCELTE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 9.1°C

MER 2 7.3°C 12.8°C

GIO 3 8.8°C 19.3°C

@Datameteo.com

Marlins PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

ACCADEVA UN ANNO FA



Sanità
Miracolo al Mauriziano: rimosso tumore aggressivo ad una donna in gravidanza, salvi mamma e neonato



Attualità
Attenzione al Pesce d'aprile: origine, storia e le burle più famose



Eventi
Annalisa, Subsonica, Pinguini Tattici Nucleari e non solo: tutta la grande musica del mese di aprile all'Inalpi Arena

Leggi tutte le notizie



EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

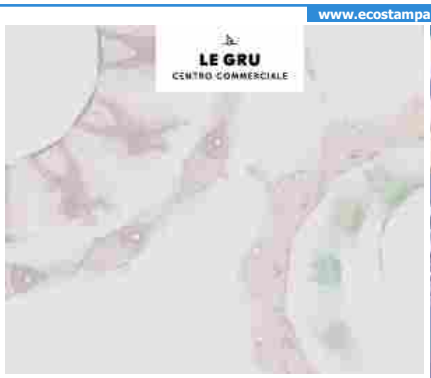
Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

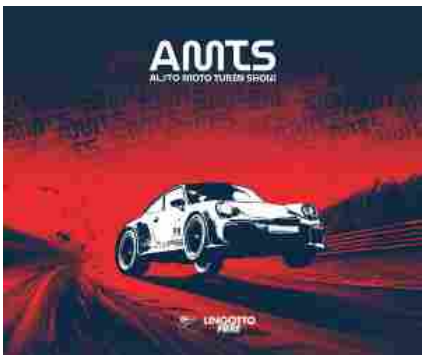
Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione*







IN BREVE

martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



lunedì 31 marzo

Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



sabato 29 marzo

Marcorè canta De Andrè, Massini racconta Hitler, Biennale Democrazia, Sfera Ebbasta: cosa fare a Torino fino a domenica 30 marzo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. "*Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*" Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOILogy for Flauer"**. Ci racconta Daniela Ferrando: "*Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!*".

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da

venerdì 28 marzo

L'anteprima del FASSONA DAY all'iMEAT unisce tutti i protagonisti della Razza Piemontese all'insegna dell'evoluzione del settore



Fioritura dei ciliegi alla Reggia di Venaria: aperture prolungate per tutta la settimana

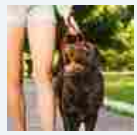


Pieve di Teco: al Chiostro degli Agostiniani concerto di flauti per sostenere la raccolta firma Fai "I luoghi cuore"

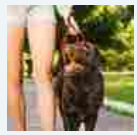


giovedì 27 marzo

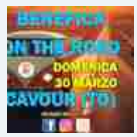
Grugliasco "Dog Friendly": 12 incontri per formare persone più consapevoli nella gestione dei cani



Grugliasco "Dog Friendly": 12 incontri per formare persone più consapevoli nella gestione dei cani



Cavour: arriva BENEFICA ON THE ROAD!



Pasta protagonista a IPACK-IMA 2025 con il Pastaria Festival



Leggi le ultime di: Eventi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

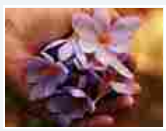
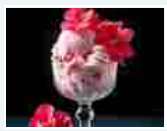
207027

sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile "Bere i fiori"** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **"L'arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori"** e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **"Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda"** e alle 15 **"Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali" con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall'oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. "*In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili "scarti di lavorazione", toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell'estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.*" Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un'esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.

Redazione



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Copyright © 2019 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

TRASFORMA QUESTA PASQUA...
...IN UN'ESPLOSIONE DI SAPORI!
FABIO LONGHIN
PASTICCERIA CHIARA
TRADIZIONE ED INNOVAZIONE DAL 1974







ilBustese.it
l'Inform@zione di Busto Arsizio e Valle Olona
Edizione locale IlNazionale.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 5°C

MER 2 8.8°C 15.9°C

GIO 3 9.2°C 19.3°C

@Datameteo.com

RUBRICHE

- Oroscopo
- Ieri... oggi, è già domani
- Il Gusto di Busto
- Target
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Calci in aria
- La vita in cammino
- Socialmente Utile
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
FOTO. Frana il terreno, si apre una voragine a Luino. Smottamento a Cremenaga



Valle Olona
FOTO. Nelle scuole dell'infanzia olgiatesi arriva l'Apididattica



Eventi
I trattori tengono duro, Busto vuole la sua Pasquetta

Leggi tutte le notizie

EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio*".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione



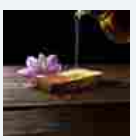






IN BREVE

martedì 01 aprile

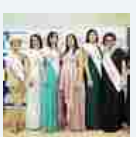


Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



Baff, a Castellanza è stata la sera di Elisabetta Sgarbi

lunedì 31 marzo



Busto: premiata "Miss Mamma Simpatia" nella selezione per Miss Mamma Italiana 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **“Un olio, un fiore, un frutto”** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l’ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio “Ma di che cosa sanno i fiori eduli?” Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

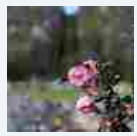
A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it “La begonia, dal gin al sorbetto”** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: *“Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il “nuovo”, il naturale e l’esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.”* Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *“Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l’onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.”* Degustazioni a seguire di gelato interamente “di” o “con” i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all’**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **“MixOILogy for Flauer”**. Ci racconta Daniela Ferrando: *“Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!”.*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile “Bere i fiori”** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che guiderà il pubblico in un approfondimento sui benefici delle piante curative, svelando come possano

Torna a Villa Della Porta Bozzolo la XXX edizione de "Le Giornate delle Camelie"



Adiuvare ODV coinvolge la cittadinanza su diabete, celiachia e ricerca con due appuntamenti nel weekend



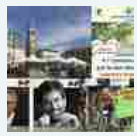
domenica 30 marzo

Nanni Moretti al Baff: «Chi non va mai al cinema non sa cosa si perde»



venerdì 28 marzo

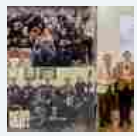
EVENTI DEL WEEKEND. Dalle star del cinema alle bancarelle. Ma poi si corre, si pedala e si balla



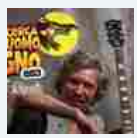
"Un’altra vita" di Lidia Laudani al Castello Visconteo di Fagnano Olona: una storia di coraggio e trasformazione



VIDEO. Nei 120 anni dei Mandolinisti Bustesi storie e volti della città: «Ancora oggi condividiamo i valori grazie alla musica»



“Alla ricerca dell’Uomo Ragno”: Mauro Repetto in scena al Teatro Condominio



Leggi le ultime di: Eventi



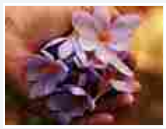
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

essere utilizzate per supportare la salute e migliorare l'equilibrio psicofisico. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **"L'arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori"** e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **"Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda"** e alle 15 **"Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali" con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall'oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. "*In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili "scarti di lavorazione", toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell'estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.*" Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un'esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.





Redazione



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2020 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Con il 5xmille fai sorridere i bambini in ospedale CF 95069810125 il Ponte del Sorriso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

la voce di Imperia.it
Edizione locale IlNazionale.it



Attualità
Tursiopi vicinissimi alla costa, iniziata la primavera dei cetacei (foto)



EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: *"Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del*

IN BREVE

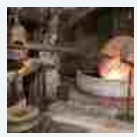
martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



domenica 30 marzo

Tovo Faraldi, inaugurato il museo dell'olio 'U Gumbu de Nuccio' (foto)

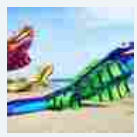


sabato 29 marzo

Entroterra, studenti protagonisti di un lungometraggio sul territorio (foto)



Speciale Weekend: ad Imperia tutti con il naso all'insù con 'Sole&Vento', velette e crinoline a Sanremo con la passeggiata in musica ottocentesca



venerdì 28 marzo

L'anteprima del FASSONA DAY all'iMEAT unisce tutti i protagonisti della Razza Piemontese all'insegna dell'evoluzione del settore



Este in Fiore dal 11 al 13 aprile ricorda Libereso Guglielmi nel centenario della nascita



Pieve di Teco: al Chiostro degli Agostiniani concerto di flauti per sostenere la raccolta firme Fai "I luoghi cuore"



A Bellano (LC) un corso per scoprire l'utilizzo dei fiori in cucina. Coinvolti anche i ragazzi dell'Istituto Alberghiero CFPA di Casargo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Cronaca
Aurigo, una frana ostruisce il ponte sul Rio Cardei



Cronaca
Frana sulla Statale 28, si viaggia a senso unico alternato tra Ceva e Nucetto

Leggi tutte le notizie

nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *"Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*" Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOILogy for Flauer"**. Ci racconta Daniela Ferrando: *"Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!"*.

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

giovedì 27 marzo

25 Aprile al Casone dei partigiani sul Monte Faudo negli ottant'anni dalla Liberazione



Il Fondo Leone torna a teatro dopo sei anni: bambini in scena per la solidarietà



Leggi le ultime di:

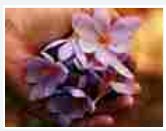
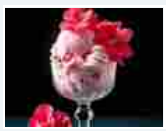
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile "Bere i fiori"** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **"L'arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori"** e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **"Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda"** e alle 15 **"Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali" con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall'oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. "*In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili "scarti di lavorazione", toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell'estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.*" Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un'esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.

Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ULTIM'ORA
1 Aprile 2025 17:57

ImperiaPost.it
L'informazione libera della tua città

Flauer Alassio 2025: il 5 aprile si uniscono fiori, erbe, gusto e sostenibilità con la seconda edizione di "Yachts&Flowers" / Il programma

1 Aprile 2025 17:33 Redazione









Durante la manifestazione **Flauer Alassio 2025** – organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria**, che porta in scena **l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio** – al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la **seconda edizione di "Yacht&Flowers"**, un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, **cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili**, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria.

L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una **vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia** nel Parco delle Alpi Liguri e **fiori eduli di Albenga**, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli **Chef vincitori** della prima edizione, valuterà i piatti in base a vari criteri quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione, la puntualità nella consegna del piatto.

Mare, food e sostenibilità sociale

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma **la sfida si fa anche sociale se sulle barche saranno presenti come aiuto chef i ragazzi con disabilità**: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

Una giornata speciale con equipaggi speciali

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht & Flowers 2025**: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori** saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione **Handarpermare**, sabato 5 aprile, nell'ambito di **Flauer Alassio 2025**. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la **Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo**, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella de Mar II dell'Associazione Handarpermare

Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario) la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, **i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali**, raccolti nel grande parco della sede residenziale di **Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia**, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale.

L'obiettivo è **conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti**, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "*Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una **giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH** facendo quello che più ci appassiona: cucinare!*" Queste le parole di **Enrico Calvi Salvo**, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda **Fabio Viscito** cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "*Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore*."

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto **Non Uno Meno** – nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo **Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio**, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio – che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare.

A rappresentarlo sarà **l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio**, con ai fornelli lo chef **Nello Simoncini**. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar Non Uno Meno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar Non Uno Meno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così diventano realmente protagoniste. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo questo progetto è attivo nel Ponente Ligure

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"L*a nostra Amministrazione Comunale* – sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali *Loretta Zavaroni – investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto Non Uno Meno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come* ***Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra*** *e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile.* ***La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione*** *tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni*".

Le barche in programma: gli equipaggi speciali e i loro chef

Francy (Loano)
Armatore: Roberto Mascilongo
Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria il Sogno
Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio

Lina (CNAM Alassio)
Chef: Nello Simoncini
Equipaggio: Nonunomeno

Estrella de Mar II (YC Imperia)
Armatore: Associazione Handarpermare
Chef Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
Equipaggio: Fondazione Isah

Le associazioni coinvolte

GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei portatori di Handicap)

È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. **Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie**. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso di valorizzazione delle loro potenzialità manuali, di lavoro di squadra e di organizzazione, acquisendo nuove competenze in ambito culinario, di caffetteria, ristorazione, creazione di lavori su commissione come feste di compleanno, cresime e battesimi. Su Francy cucinerà Stefano Marcella, chef e titolare del ristorante-pizzeria "Il Sogno".

Fondazione ISAH: una storia di cura e inclusione dal 1853

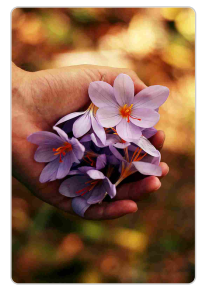
Da oltre 170 anni, **la Fondazione ISAH si dedica con passione e professionalità al sostegno di bambini, adolescenti e giovani adulti con disabilità**. Nata nel 1853 come ente no-profit, ha maturato una solida esperienza nel campo della riabilitazione, dell'abilitazione e dell'inserimento sociale, accompagnando generazioni di giovani verso una vita più autonoma e gratificante. La forza dell'ISAH risiede nell'approccio multidisciplinare: un team affiatato di medici specialisti, terapisti della riabilitazione, infermieri e professionisti sociosanitari lavora ogni giorno per offrire percorsi personalizzati per bambini in età evolutiva e giovani adulti affetti da deficit psicofisici, sensoriali, con disturbi dello spettro autistico e di altre forme di disturbi pervasivi dello sviluppo. **Tra le tante attività utili al percorso abilitativo e di vita, il laboratorio di cucina rappresenta un fiore all'occhiello.** Qui, i ragazzi non solo imparano a preparare piatti gustosi, ma sviluppano competenze preziose per la vita quotidiana: dalla gestione del tempo al lavoro di squadra, dalla stimolazione sensoriale al controllo delle emozioni. Per molti di loro, questo spazio diventa un'occasione per scoprire talenti inaspettati e costruire autostima attraverso risultati concreti. **Ogni giorno si può vedere come un semplice gesto, come impastare una torta o apparecchiare una tavola, possa trasformarsi in un potente strumento terapeutico.** I terapisti dell'ISAH guidano con attenzione ogni fase del processo, adattando le attività alle capacità di ciascuno e celebrando ogni piccolo progresso. La storia dell'ISAH , iniziata nell'Ottocento, continua a scriversi ogni giorno attraverso i sorrisi dei ragazzi, la dedizione del nostro staff e il sostegno di chi crede nella nostra

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IMPERIATV.IT

www.ecostampa.it

FLAUER ALASSIO 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'_4-6 aprile



A scuola di olio e mixology nelle masterclass di FLAUER: venerdì 4 aprile e sabato 5 aprile. Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali. FLAUER la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l´incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio è anche masterclass con professionisti di settore: dall´olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in Piazza Partigiani. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età. L´assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: Flauer rappresenta un ´importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un´occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all´economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell´artigianalità e dell´innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il saper fare´ con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l´identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio. Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l´Hotel Savoia la prima delle due masterclass condotte da Daniela Ferrando, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell´Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. Un olio, un fiore, un frutto non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l´ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a Silvia Parodi di Tastee.it i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio Ma di che cosa sanno i fiori eduli? Per approdare infine all´assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti). A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di Perlecò e Tastee.it La begonia, dal gin al sorbetto sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: Per fare tutto ci vuole un fioreanche in un mondo che cerca sempre il nuovo, il naturale e l´esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa. Le parole di Aldo De Michelis, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. Ravera Bio e, quindi, Tastee sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l´onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta. Degustazioni a seguire di gelato interamente di o con i fiori. Sabato 5 aprile alle ore 17 all´Hotel dei Fiori la seconda masterclass con Daniela Ferrando e Tastee.it con MixOILogy for Flauer. Ci racconta Daniela Ferrando: Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l´olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell´olio. Come si beve l´olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!. Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L´aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all´olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish. Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani. Alle ore 10 di domenica 6 aprile Bere i fiori a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che guiderà il pubblico in un approfondimento sui benefici delle piante curative, svelando come

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IMPERIATV.IT

www.ecostampa.it

possano essere utilizzate per supportare la salute e migliorare l´equilibrio psicofisico. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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. Sabato 5 aprile alle ore 11.30 L´arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori e domenica 6 aprile doppio appuntamento: alle 11.30 Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda e alle 15 Dai colori della natura all´arte: la creazione di inchiostri naturali con Emanuela Polidori, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall´oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili scarti di lavorazione, toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell´estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda. Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un´esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale. Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.
Share:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito
NOI CI SIAMO
BANCA D'ALBA
PRENOTA sul nostro sito

la voce di Alba.it
Edizione locale IlNazionale.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

la voce di Alba.it

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 9.2°C

MER 2 7.1°C 12.3°C

GIO 3 7.9°C 19.9°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

Banca Alpi Marittime
VICINI SEMPRE

NOI CI SIAMO
BANCA D'ALBA

RUBRICHE

Fotogallery
Videogallery
Backstage
Datameteo
Oroscopo
Quattrozampe
Amici a 4 zampe con Imbimbo Vet.
Voce al diritto
Ridere & Pensare
Il Punto di Beppe Gandolfo
Schegge di Luce
Quarta Parete
Stadio aperto
Chiedo allo Chef
Storie di montagna
Farinél
Pronto condominio
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Degni di Nota
BIOS, perchè!?
Younger Wine
I più letti della settimana
Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA



EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità*

BANCA DI ASTI



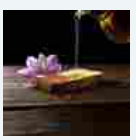
Compilazione e presentazione
Assistenza Fiscale dipendenti e pensionati
Conteggio IMU
Rivolgiti alle nostre sedi:
ALBA MONTÀ DOGLIANI
Clicca qui per informazioni e contatti



IN BREVE

martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



A Roddino si investe in cultura e futuro con il progetto "Insieme per crescere"



lunedì 31 marzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

la voce di Alba.it

www.ecostampa.it



Sanità
Miracolo al Mauriziano di Torino: rimosso tumore aggressivo a una donna in gravidanza, salvi mamma e neonato



Scuola e corsi
Coi suoi 105 anni Filippo Varrone è il più anziano partecipante alla Festa delle Leve di Boves



Eventi
Pasquetta in Granda tra tradizione, cultura e buona tavola: ecco dove e come trascorrerla

Leggi tutte le notizie

del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *"Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*" Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOILogy for Flauer"**. Ci racconta Daniela Ferrando: *"Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!".*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore

Saluzzo: il programma di "Aprile, un mese di Resistenza" per l'80° anniversario della liberazione dal nazi fascismo



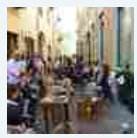
Alla biblioteca di Farigliano si presenta "Figli venuti dal mare"



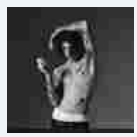
Un viaggio nella grande musica classica con l'orchestra Fondazione Fossano Musica



Torna la Notte Bianca delle Librerie ad Alba: più spazio ai giovani e alla cultura il 7 e 8 giugno



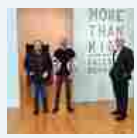
Al Movì Festival ci sarà anche Naska



Alba riattiva il Forum Giovani: 62 partecipanti alla nuova assemblea



Apre "More than kids", la mostra di Valerio Berruti alla Fondazione Ferrero di Alba [FOTO E VIDEO]



Expo della Sostenibilità 2025: un'edizione ampliata e sempre più innovativa [FOTO E VIDEO]



Leggi le ultime di: Eventi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

la voce di Alba.it

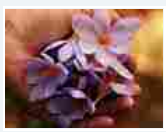
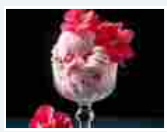
www.ecostampa.it

10 di **domenica 6 aprile "Bere i fiori"** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.



Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **"L'arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori"** e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **"Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda"** e alle 15 **"Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali" con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall'oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. "*In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili "scarti di lavorazione", toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell'estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.*" Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un'esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.

Redazione



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.



Copyright © 2018 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

la voce di Asti.it
Edizione locale IlNazionale.it

EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

RUBRICHE

- Palio
- Viviamo in un posto bellissimo
- Vacanze Astigiane
- Storie di Orgoglio Astigiano
- Curiosità
- Oroscopo
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Voce al diritto
- Stadio Aperto
- La filosofia e le sue voci
- Pronto condominio
- La voce... Delle scuole
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- 90 secondi di salute & wellness
- Chiedi aiuto!
- Copertina
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Il Panathlon di Asti festeggia la 11°Edizione del Gemellaggio con il T.C. Bourbon Lancy



Economia e lavoro
L'Inps conferma le principali misure della legge di bilancio: confermata la decontribuzione per le lavoratrici madri



Cultura e tempo libero
L'oratorio di Nizza organizza un torneo di calciobalilla a coppie

Leggi tutte le notizie

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio*".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti.

martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



Viaggio nel "Grande Nord": Patrizia Trinchero racconterà l'antica Terra dei Sami



La Provincia di Asti 'spegne' 90 candeline



lunedì 31 marzo

24x1 ora di basket no stop: un weekend di passione e divertimento organizzato dalla SBA [FOTO]



Il "Mercoledì del consumatore": come far valere la garanzia del prodotto difettoso



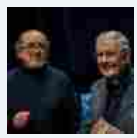
"L'Erca in missione": venerdì 4 aprile, la storia di padre Pasquale Forin



Successo per "Prelibat": studenti protagonisti al ristorante didattico dell'AFP Colline Astigiane



Un San Francesco attualissimo per la "sfida della fede" tra il vescovo emerito Francesco Ravinale e l'artista Antonio Catalano [FOTOGALLERY]



Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



La SOA di Portacomaro Stazione festeggia 126 anni



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

LAVOCEDIASTI.IT

www.ecostampa.it

“Un olio, un fiore, un frutto” non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l’ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio “Ma di che cosa sanno i fiori eduli?” Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it “La begonia, dal gin al sorbetto”** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: “*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il “nuovo”, il naturale e l’esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*” Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *“Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l’onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*” Degustazioni a seguire di gelato interamente “di” o “con” i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all’**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **“MixOILogy for Flauer”**. Ci racconta Daniela Ferrando: *“Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!”.*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

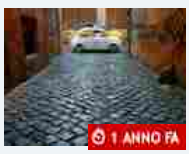
Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile “Bere i fiori”** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che guiderà il pubblico in un approfondimento sui benefici delle piante curative, svelando come possano essere utilizzate per supportare la salute e migliorare l’equilibrio psicofisico. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **“L’arte della natura: dipingere con la cera**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

la voce di Genova.it
Edizione locale IlNazionale.it



Attualità
Rivoluzione nel centro storico di Genova: via gli antichi basoli, saranno sostituiti dai sampietrini



Attualità
Maltempo, sbloccata la viabilità in Val Varenna, senso unico alternato sulla statale del Turchino

EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che

IN BREVE

martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



lunedì 31 marzo

Tutto pronto per 'PandAveto', il raduno di Fiat Panda in Val d'Aveto



Nervi, ritorna l'appuntamento pasquale con la rassegna 'Chiese in Musica'



Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



domenica 30 marzo

"La Storia in Piazza" porta a Palazzo Ducale quindicimila persone per la sua quattordicesima edizione: "Appuntamento imprescindibile a livello nazionale"



Vertice Rotary e Rotaract di Liguria e basso Piemonte al Casinò di Sanremo: "Uniti per fare del bene"



venerdì 28 marzo

Cosa fare a Genova e dintorni nel week end: tutti gli appuntamenti per sabato 29 e domenica 30 marzo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



Sport
Serie B. Pasquetta in campo per una Samp sempre più ambiziosa: alle 20.30 al "Ferraris" arriva la Ternana

Leggi tutte le notizie

miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio*".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *"Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*" Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOILogy for Flauer"**. Ci racconta Daniela Ferrando: *"Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!".*

L'anteprima del FASSONA DAY all'iMEAT unisce tutti i protagonisti della Razza Piemontese all'insegna dell'evoluzione del settore



Este in Fiore dal 11 al 13 aprile ricorda Libereso Guglielmi nel centenario della nascita



A Bellano (LC) un corso per scoprire l'utilizzo dei fiori in cucina. Coinvolti anche i ragazzi dell'Istituto Alberghiero CFPA di Casargo



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

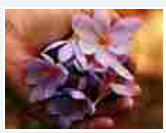
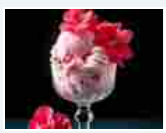
207027

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile "Bere i fiori"** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **"L'arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori"** e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **"Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda"** e alle 15 **"Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali" con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall'oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. "*In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili "scarti di lavorazione", toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell'estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.*" Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un'esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.

Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2018 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027







montecarlonews.it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 23.7°C

MER 2 9.5°C 14.8°C

GIO 3 12.3°C 17.1°C

@Datameteo.com

RUBRICHE

- Luoghi da scoprire
- Mostre di Nizza
- Sottocosta
- Carnevale di Nizza
- Immobiliare
- io_viaggio_leggero
- Multimedia

ACCADEVA UN ANNO FA



Eventi
Nizza, gli appuntamenti con la cultura nel mese di aprile



EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali

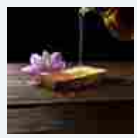


Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è

IN BREVE

martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



lunedì 31 marzo

Nizza, alla Galerie des Dominicains mostra di Philippe Seguin, artista "terrestre" (Foto)



Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



domenica 30 marzo

La Mairie di Cannes rende omaggio a Donat-Joseph Méro, sindaco di Cannes e artefice della metamorfosi cittadina



Il Principe Alberto II in visita alla mostra "Mediterraneo 2050" al Museo Oceanografico di Monaco [FOTOGALLERY]



Il Principe Alberto II al Congresso Mondiale di Medicina Estetica e Anti-Age di Monaco



Nice Jazz Fest 2025: "Una programmazione potente e unica"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Business
Non è un pesce d'aprile: a Nizza è stangata sulla casa!



Ambiente
Un meteorite si abbatte nella notte su Nizza: potrebbe essere radioattivo

Leggi tutte le notizie

anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio*".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *"Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*" Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOlLogy for Flauer"**. Ci racconta Daniela Ferrando: *"Le parole sono importanti, e mixOlLogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOlLogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità*

Inaugurato a Fontvieille il nuovo centro di attività sportiva Box98 [FOTOGALLERY]

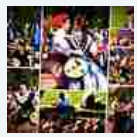


sabato 29 marzo

Cannes, la mostra «Poussière d'étoiles» dello scultore Jean-Michel Othoniel alla Malmaison (Foto)



Domani a Cimiez torna il "Festin des courgourdons"



Leggi le ultime di: Eventi





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

PIAZZAPINEROLESE.IT

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito


RAINERI
SONO ARRIVATE LE NUOVE RICETTE!
SCOPRILE TUTTE
PRENOTA sul nostro sito
www.rabinosport.com
RABINO
PINEROLO - AVIGLIANA (TO)
piazzapinerolese
Edizione locale IlNazionale.it
IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025
TORINO COMICS 11-12-13 APRILE
CLICCA QUI E SCOPRI L'EVENTO!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 8.6°C

MER 2 5.5°C 12.0°C

GIO 3 8.3°C 18.0°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Ambiente e Natura
Fotogallery
Videogallery
Pronto condominio
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Anatomia di una Bolletta

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Pasquetta: tra storia, tradizioni e curiosità, il giorno delle gite fuori porta



Eventi
Annalisa, Subsonica, Pinguini Tattici Nucleari e non solo: tutta la grande musica del mese di aprile all'Inalpi Arena



Attualità
Attenzione al Pesce d'aprile: origine, storia e le burle più famose

EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio*".







IN BREVE

martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



lunedì 31 marzo

Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



sabato 29 marzo

Marcorè canta De Andrè, Massini racconta Hitler, Biennale Democrazia, Sfera Ebbasta: cosa fare a Torino fino a domenica 30 marzo



venerdì 28 marzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Leggi tutte le notizie

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *"Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*" Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOILogy for Flauer"**. Ci racconta Daniela Ferrando: *"Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!".*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

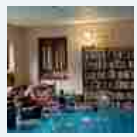
None inaugura il suo giardino per gli impollinatori in via Amerano



ViviPomaretto Aprile esordisce con la 'Voce Umana' di Finardi e gli gnocchi inclusivi



Parte domani a Villar Pellice la stesura a più mani di un giallo collettivo



Pieve di Teco: al Chiostro degli Agostiniani concerto di flauti per sostenere la raccolta firma Fai "I luoghi cuore"



giovedì 27 marzo

A Bricherasio il blues e il rock aiutano l'Aib e la Croce verde



Cavour: arriva BENEFICA ON THE ROAD!



Pasta protagonista a IPACK-IMA 2025 con il Pastaria Festival



Leggi le ultime di: Eventi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

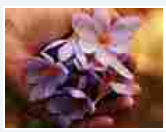
207027

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile "Bere i fiori"** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.



Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **"L'arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori"** e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **"Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda"** e alle 15 **"Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali" con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall'oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. "*In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili "scarti di lavorazione", toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell'estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.*" Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un'esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.




Redazione



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.



Copyright © 2019 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

EXPOSED Torino Foto Festival 16 April–2 June 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

SANREMO news .it

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO

Condizionati
0173 28 04 03
info@condizionati.com
ALBA

Clicca qui per maggiori informazioni sulle attività della Commissione europea in Italia

SANREMO news .it
Edizione locale IlNazionale.it

puro
CONOSCI LE OPPORTUNITÀ

CHE TEMPO FA

ADESSO 11.5°C
MER 2 9.3°C 15.3°C
GIO 3 12.0°C 19.3°C

@Datameteo.com

Merline PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE
CISL FISASCAT
COLDIRETTI
COLDIRETTI INFORMA
CISL A. S. T. Imperia
CISL INFORMA

RUBRICHE

- Festival di Sanremo
- Club Tenco
- Cinema
- L'oroscopo di Corinne
- 4Zampe CANI
- 4Zampe GATTI
- 4Zampe ADOTTATI
- 4Zampe PERSI E TROVATI
- Istituto Comprensivo Sanremo Centro Levante

CASA D'ASTE Martini VENDI ALL'ASTA LE TUE OPERE D'ARTE E OGGETTI PREZIOSI

EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali







IN BREVE

martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



Trasferta a Novello per il Sestiere Burgu e la Compagnia Balestrieri Città di Ventimiglia (Foto)



lunedì 31 marzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Coldiretti Informa
Confartigianato Informa
CISL Informa
Infermiere e salute
Stadio Aperto
Cultura Energetica
Curiosità
Pronto condominio
La Nuova Corrente
Foto notizia
GenovaSport2024
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Botanicando
Accadde Oggi
L'Intervista
Fotogallery
Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Frana a Tenda, circolazione sospesa per i treni tra Limone e Ventimiglia (Video)



Cronaca
Controesodo tranquillo sulle strade della nostra regione: poche auto e scarse code nel savonese



Attualità
Il comune di Badalucco punta sui giovani: progetto regionale per una serie di progetti in paese

Leggi tutte le notizie

Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio*".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. "*Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep*

Giubileo delle forze armate, di polizia e di sicurezza: processione da Sant'Agostino alla Cattedrale di Ventimiglia (Foto)



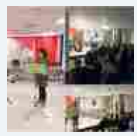
'Dialoghi di archeologia': un viaggio attraverso le grandi opere del pensiero archeologico



Coldirodi: Simone Alessio in arte Garibaldi ospite del terzo incontro de 'La Domenica Letteraria'



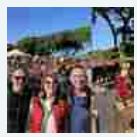
"Primavera in musica", flauto traverso e arpa: il Duo Vintage si esibisce a Vallecrosia (Foto)



'Un concerto e una sinfonia dall'origine controversa', appuntamento con l'Orchestra Sinfonica di Sanremo che celebra in musica il diritto di essere sé stessi



Bancarelle, street food, fattoria didattica e figuranti animano la Fiera delle Anime a Bordighera (Foto)



Sanremo: l'11 aprile all'Ariston si farà 'Rumore' per beneficienza con la regia di Sergio Japino



Sanremo: Yasmina Husniddinova, 11enne dell'Uzbekistan, si è aggiudicata il prestigioso Grand Prix 2025 nella 16° edizione di sanremoJunior



Leggi le ultime di: Eventi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta." Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.



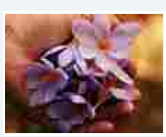
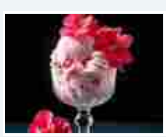
Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOILogy for Flauer"**. Ci racconta Daniela Ferrando: *"Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!".*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile "Bere i fiori"** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **"L'arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori"** e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **"Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda"** e alle 15 **"Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali" con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall'oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. *"In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili "scarti di lavorazione", toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell'estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda."* Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un'esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

SAVONA news .it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- L'oroscopo di Corinne
- Coldiretti Informa
- Confcommercio Informa
- CGIL Informa
- CISL Informa
- #shoppingexperience
- Il Salvadente
- #ILBELLOCISALVERÀ
- Pronto condominio
- Speciale Rigassificatore
- Un Occhio sul Mondo
- GenovaSport2024
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



#ILBELLOCISALVERÀ
Albenga, l'artista norvegese Marie Watle in mostra in piazza Rossi tra equilibrio, crescita e colori



Cronaca
Albisola, carcassa di una tartaruga trovata sulla spiaggia (FOTO)



Cronaca
Maltempo, allagamenti e alberi caduti nel ponente savonese

Leggi tutte le notizie

EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo*

IN BREVE

martedì 01 aprile

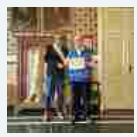

Albenga, il 4 aprile la conferenza "Da Ceriale ad Andora: Paesaggio nell'arte dell'Ottocento e Novecento"

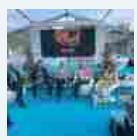

Borgio Verezzi al centro della speleologia: tre giorni di incontri, scoperte e innovazione


Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

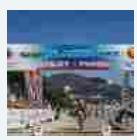
lunedì 31 marzo


Dall'800 al '900, il paesaggio ligure tra esplorazione e pittura: il 4 aprile ad Albenga l'incontro dell'Istituto di Studi Liguri


Da oltre 75 anni in vacanza ad Alassio, premiato il turista Simon Pietro Simonelli


Ligyes Alassio-Genova Cultura Fest protagonista ai Portofino Days


80° anniversario della Liberazione, Varazze non dimentica e organizza una serie di iniziative


Gran Fondo Muretto di Alassio MTB 2025: un successo tra panorami mozzafiato, grandi protagonisti e sole splendente


Ciclismo, l'alassino Luca Giaimi fa il bis in Portogallo: ha vinto l'ultima tappa della Volta ao Alentejo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *"Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*" Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOlLogy for Flauer"**. Ci racconta Daniela Ferrando: *"Le parole sono importanti, e mixOlLogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOlLogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!".*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOlLogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass**

Andora, spettacolo sulla spiaggia per il debutto del campionato italiano per società di beach volley



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

SAVONA news.it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- L'oroscopo di Corinne
- Coldiretti Informa
- Confcommercio Informa
- CGIL Informa
- CISL Informa
- #shoppingexperience
- Il Salvadente
- #ILBELLOCISALVERÀ
- Pronto condominio
- Speciale Rigassificatore
- Un Occhio sul Mondo
- GenovaSport2024
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Maltempo, allagamenti e alberi caduti nel ponente savonese



Cronaca
Albisola, carcassa di una tartaruga trovata sulla spiaggia (FOTO)



#ILBELLOCISALVERÀ
Albenga, l'artista norvegese Marie Watle in mostra in piazza Rossi tra equilibrio, crescita e colori

Leggi tutte le notizie

ATTUALITÀ | 01 aprile 2025, 13:19

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola

L'evento si terrà il 5 aprile nel porto Luca Ferrari



Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, al Porto Luca Ferrari di Alassio verrà disputata la seconda edizione di "Yacht&Flowers", un contest originale che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola, organizzato da Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare" di Alassio.

Sabato 5 aprile mattina, a bordo delle imbarcazioni, cuochi professionisti e amatoriali prepareranno un piatto a tema libero utilizzando erbe selvatiche e fiori commestibili, che verrà valutato da una giuria specializzata. A scelta fra antipasto, primo, secondo o dolce, il piatto dovrà essere preparato a bordo, con erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti delle preparazioni e non come semplice ornamento o abbellimento della preparazione, secondo le indicazioni della giuria. L'equipaggio potrà ritirare in segreteria una vasta selezione di erbe selvatiche raccolte a Cosio d'Arroscia nel Parco delle Alpi Liguri e fiori eduli di Albenga, ognuno con proprie caratteristiche uniche di gusto e aroma, per creare piatti sorprendenti e innovativi. Una giuria di esperti, capitanata dagli Chef vincitori della prima edizione,

IN BREVE

martedì 01 aprile

Carcare, manifestazione contro la Commercializzazione della Salute: il 7 aprile presidio davanti all'Asl2



Savona, la protesta anti porta a porta in via Repussena a Lavagnola: "Bidoni intelligenti per tutti"



Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigare con quello della buona tavola



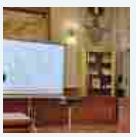
Polizia di Stato, Anna Leuci nuovo Vicario del Questore



Cairo, San Sebastiano torna a splendere: installata la nuova porta d'ingresso e rimosse le transenne



Finale punta a tutelare e valorizzare i centri storici attraverso un commercio di qualità: siglata l'intesa Comune-Regione



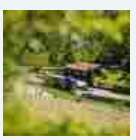
Uno scoppio in una fabbrica crea un maxi tamponamento: ma è una simulazione della Croce Rossa di Varazze (FOTO)



Albenga, nuovi orari di apertura per la biblioteca



La Filippa, una storia di promesse mantenute



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

valuterà i piatti in base a vari criteri, quali la presentazione, il sapore, l'originalità, la difficoltà nell'esecuzione e la puntualità nella consegna del piatto.

MARE FOOD E SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Barche con una storia alle spalle che per questa veleggiata disputeranno non a livello sportivo, ma per vincere la sfida culinaria: ognuna delle barche in gara porterà uno chef del territorio che cucinerà in cambusa. Ma la sfida si fa anche sociale, se sulle barche saranno presenti, come aiuto chef, i ragazzi con disabilità: come il caso di Francy, su cui saranno imbarcati anche i ragazzi con disturbo dello spettro autistico del Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap, un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, a favore delle persone con disabilità psico-fisica.

UNA GIORNATA SPECIALE CON EQUIPAGGI SPECIALI

Un'ondata di entusiasmo e sapori conquisterà Yacht&Flowers 2025: i ragazzi dei centri di riabilitazione della Fondazione ISAH di Imperia, accompagnati dai loro terapisti e guidati dal cuoco Fabio Viscito del Ristorante Cacciatori, saranno protagonisti di un'esperienza indimenticabile a bordo dell'imbarcazione "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare, sabato 5 aprile, nell'ambito di Flauer Alassio 2025. Un'iniziativa speciale, un doppio messaggio: l'associazione Handarpermare aprirà le porte del suo splendido yacht, offrendo ai ragazzi l'opportunità di partecipare attivamente all'evento. Questa collaborazione, ricca di significato, vuole anche celebrare, con qualche giorno di ritardo, la Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo, istituita dall'ONU il 2 aprile.

I ragazzi dell'ISAH in cucina su Estrella del Mar II dell'Associazione Handarpermare Forti della loro passione per la cucina, coltivata nei laboratori del centro, e capitanati dai loro terapisti Valeria Canetti (neuropsicomotricista) e Marco Minazzi (educatore sociosanitario), la brigata dell'ISAH composta da Filippo, Leonardo, Maria Grazia e Cristian si cimenterà in una sfida gastronomica unica. A bordo dello yacht, i giovani presenteranno alla giuria piatti originali, creati con erbe aromatiche, fiori e prodotti naturali, raccolti nel grande parco della sede residenziale di Villa Galeazza su Capo Berta ad Imperia, ma anche con le erbe del Parco Naturale delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga, conditi dalla gioia di condividere un'esperienza speciale fondamentale per il loro percorso di crescita personale e sociale. L'obiettivo è conquistare la giuria non solo con il sapore, ma anche con la presentazione dei piatti, esprimendo tutta la creatività e l'impegno dei ragazzi. "Quale miglior modo per festeggiare il giro di boa dei 120 anni se non una giornata in barca con i ragazzi dell'ISAH facendo quello che più ci appassiona: cucinare!" Queste le parole di Enrico Calvi Salvo, patron del ristorante Cacciatori, entusiasta di questa iniziativa di inclusione dal grande significato. Della stessa lunghezza d'onda Fabio Viscito, cuoco, come ama definirsi, del ristorante Cacciatori: "Poter esaltare le stupende materie prime del nostro territorio con le erbe raccolte in Villa Galeazza, sede dell'ISAH, le erbe del Parco delle Alpi Liguri e i fiori eduli di Albenga con l'aiuto di questi meravigliosi ragazzi riempie il cuore".

Presenti a Yacht&Flowers 2025 anche i giovani coinvolti nel progetto NonUnoMeno, nato undici anni fa dall'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo, Presidente ANFFAS di Albenga e docente dell'Istituto Alberghiero di Alassio, e del Comune di Alassio, insieme alla cooperativa Jobel, all'ANFFASS di Albenga e all'Istituto Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, che porterà il proprio messaggio di inclusione anche in mare. A rappresentarlo sarà l'equipaggio della barca Lina del CNAM Alassio, con ai fornelli lo chef Nello Simoncini. Protagonisti saranno i ragazzi attivi nel social bar NonUnoMeno di Alassio, posto al quarto piano della meravigliosa Biblioteca Civica affacciata sul mare. Il Social bar NonUnoMeno coinvolge direttamente le persone fragili e disabili che, affiancate a educatori specializzati, si occupano di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola, e così

Casanova Lerrone, l'ufficio postale riapre dopo gli interventi "Polis"



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

diventano realmente protagonisti. Grazie alla collaborazione dei partner istituzionali e del mondo dell'associazionismo, questo progetto è attivo nel Ponente Ligure con le tre realtà di Alassio, Albenga e Finalborgo.

"La nostra Amministrazione Comunale – sottolinea l'assessore alle Politiche Sociali Loretta Zavaroni – investe moltissimo nel campo sociale, e il progetto NonUnoMeno è uno dei nostri fiori all'occhiello. Ci fa molto piacere che una manifestazione di così ampio respiro come Flauer Alassio 2025 possa essere l'occasione per far conoscere sempre di più iniziative importanti come la nostra e come quelle che ospitiamo, lanciando un messaggio bello e importante in occasione della Giornata mondiale per la consapevolezza sull'autismo che si celebra il 2 aprile. La partecipazione di barche come Estrella de Mar II, con l'equipaggio della Fondazione ISAH, e di realtà come Handarpermare, è anche un'opportunità splendida di incontro e condivisione tra associazionismo e istituzioni, foriera certamente di ottimi progetti futuri e nuove collaborazioni."

LE BARCHE in PROGRAMMA: gli equipaggi speciali e i loro chef

- Francy (Loano)
  - Armatore: Roberto Mascilongo
  - Chef: Stefano Marcella, Ristorante pizzeria Il Sogno
  - Equipaggio: Gru p. i. f. h Onlus di Trezzano sul Naviglio
- Lina (CNAM Alassio)
  - Chef: Nello Simoncini
  - Equipaggio: Nonunomeno
- Estrella de Mar II (YC Imperia)
  - Armatore: Associazione Handarpermare
  - Chef: Fabio Viscito, ristorante Cacciatori di Imperia
  - Equipaggio: Fondazione Isah

LE ASSOCIAZIONI COINVOLTE

- GRU.P.I.F.H (Gruppo Promozione Iniziative a Favore dei Portatori di Handicap): È un'associazione di promozione sociale che dal 1989 opera nel territorio di Trezzano sul Naviglio, Milano, a favore delle persone con disabilità psico-fisica e delle loro famiglie. Lo scopo dell'Associazione è promuovere, sostenere e creare una cultura della disabilità, favorire l'integrazione nei vari ambiti della vita quotidiana e dare sollievo alle famiglie. Tra le attività proposte ai ragazzi, il Laboratorio esplorabile è un percorso





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

targatocn.it
Quotidiano online della provincia di Cuneo
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA
Webcam in LIVE
Webcam
IGATE

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Frana sulla Statale 28: si viaggia a senso unico alternato nel tratto tra Ceva e Nucetto [FOTO]



Volley
Volley, Playoff A2M. L'impresa di Cuneo a Porto Viro, Battocchio: "Le cose costruite durante l'anno non sono un caso" (VIDEO)



Curiosità
A Bra pieno di pubblico per la tradizionale Fiera di Pasquetta [FOTOGALLERY]

Leggi tutte le notizie

EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

IN BREVE

martedì 01 aprile

A Dronero "Due e ventiquattro", un thriller psicologico dalle tinte noir


A San Damiano Macra si presenta il film di Sandro Gastinelli "Darreire lourisount - Oltre l'orizzonte"


Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer


Frassino, per la rassegna "Storie Erte" lo spettacolo "Storie di miniera"


lunedì 31 marzo

Saluzzo: il programma di "Aprile, un mese di Resistenza" per l'80° anniversario della liberazione dal nazi fascismo


Paola Gula presenta "Gemmadora" a Vicoforte


Alla biblioteca di Farigliano si presenta "Figli venuti dal mare"


Un viaggio nella grande musica classica con l'orchestra Fondazione Fossano Musica


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio*".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *"Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*" Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

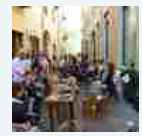
Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOILogy for Flauer"**. Ci racconta Daniela Ferrando*: "Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!".*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da

Marco Ligabue live all'Open Baladin di Cuneo giovedì 10 aprile



Torna la Notte Bianca delle Librerie ad Alba: più spazio ai giovani e alla cultura il 7 e 8 giugno



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

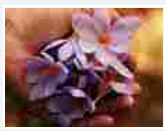
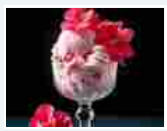
www.ecostampa.it

sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile "Bere i fiori"** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **"L'arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori"** e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **"Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda"** e alle 15 **"Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali" con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall'oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. "*In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili "scarti di lavorazione", toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell'estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.*" Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un'esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.

Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

RUBRICHE

FOTOGALLERY	VIDEOGALLERY	FUORIPORTA
CHOCONEWS	QUATTROZAMPE	AMICI A 4 ZAMPE CON IMBIMBO VET.
AMBIENTE E NATURA	CONFARTIGIANATO NOTIZIE	L'OROSCOPO DI CORINNE
DATAMETEO	RIDERE & PENSARE	IL PUNTO DI BEPPE GANDOLFO
SCHEGGE DI LUCE	QUARTA PARETE	STADIO APERTO
CHIEDO ALLO CHEF	STORIE DI MONTAGNA	FARINÉL
PRONTO CONDOMINIO	TERRE DEL MONVISO	UN OCCHIO SUL MONDO
IO_VIAGGIO_LEGGERO	NON SOLO FUMETTI	BANCA TERRITORI DEL MONVISO
I PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA	COPERTINA	

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

TorinOggi.it
dal 2008
Edizione locale IlNazionale.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

TorinOggi.it dal 2008

www.ecostampa.it

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Stadio Aperto
- Immortali
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Nuove Note
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Motori
- E poe...sia!
- Conversazioni
- I corsivi di Virginia
- Fiera Nazionale del Peperone
- La finanza in parole semplici
- Uno scatto, una storia
- Ristoblog Acqua Hydra
- Pronto condominio
- Orgoglio Torinese
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Torino 2025
- Voci della crisi
- Ristoranti & C. Torino
- Banca Territori del Monviso
- Copertina

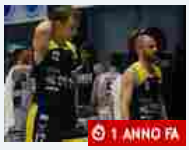
ACCADEVA UN ANNO FA



Il Punto di Beppe Gandolfo
Ora legale per sempre



Cronaca
Tragedia sfiorata in via Martiniana: 25enne accoltellato alla gola



Sport
Basket, un pessimo terzo quarto costa la sconfitta (e il secondo posto) alla Reale Mutua

Leggi tutte le notizie

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio*".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti.

martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



I top performers del Circo, il Valsusa FilmFest, la fioritura dei ciliegi alla Reggia: cosa fare a Torino fino a domenica 6 aprile



lunedì 31 marzo

Venaria, la Reggia corre ai ripari dopo il boom di visitatori: numero chiuso in settimana, prenotazioni nel weekend



Tutto pronto a Rivoli per l'edizione 2025 del Mercato Europeo



"Torino deve riadattarsi ai cambiamenti climatici": il 19 aprile torna la Giornata della Terra



Auto Moto Turin Show torna per la seconda edizione: l'evento indoor tuning al Lingotto Fiere e Oval



Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



domenica 30 marzo

Aprile con Chantar l'Uvèrn: un ricco ultimo mese con circa 30 appuntamenti



La Biennale Democrazia si chiude con 45mila presenze e 150 appuntamenti: arrivederci al 2027



Teatro, il "Risveglio di primavera" di Wedekind racconta il difficile passaggio dall'adolescenza all'età adulta



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

“Un olio, un fiore, un frutto” non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l’ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio “Ma di che cosa sanno i fiori eduli?” Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it “La begonia, dal gin al sorbetto”** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: “*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il “nuovo”, il naturale e l’esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*” Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *“Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l’onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*” Degustazioni a seguire di gelato interamente “di” o “con” i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all’**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **“MixOILogy for Flauer”**. Ci racconta Daniela Ferrando: *“Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!”.*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile “Bere i fiori”** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **“L’arte della natura: dipingere con la cera**

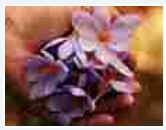
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

TorinOggi.it dal 2008

www.ecostampa.it

e i colori dei fiori” e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **“Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda”** e alle 15 **“Dai colori della natura all’arte: la creazione di inchiostri naturali” con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall’oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. *“In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili “scarti di lavorazione”, toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell’estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.”* Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un’esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

TorinOggi.it
dal 2008
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Stadio Aperto
- Immortali
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Nuove Note
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Motori
- E poe...sia!
- Conversazioni
- I corsivi di Virginia
- Fiera Nazionale del Peperone
- La finanza in parole semplici
- Uno scatto, una storia
- Ristoblog Acqua Hydra
- Pronto condominio
- Orgoglio Torinese
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Torino 2025
- Voci della crisi
- Ristoranti & C. Torino
- Banca Territori del Monviso
- Copertina

Nessuna notizia trovata.

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

IN BREVE

sabato 05 aprile

I top performers del Circo, il Valsusa FilmFest, la fioritura dei ciliegi alla Reggia: cosa fare a Torino fino a domenica 6 aprile

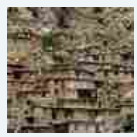


martedì 01 aprile

Il Festival dell'Economia guarda alle "nuove generazioni" nel mondo spartito dai 'vecchi' Putin, Trump e Xi Jinping



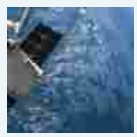
'Sulle orme di Messer Polo': dall'Iran alla biblioteca di Perosa Argentina



Unici insieme, quando lo sport aiuta l'inclusione



Torino vuole portare in orbita i suoi ragazzi: lo Space Festival entra nelle scuole (elementari e superiori)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

TorinOggi.it dal 2008
Edizione locale IlNazionale.it



Moncalieri
Moncalieri stanzia 70 mila euro per rifare l'illuminazione di quattro palestre



EVENTI | 01 aprile 2025, 21:33

Torino brinda al Ruché: successo per l'Anteprima 2025

Un evento tutto dedicato alla scoperta della nuova annata di una denominazione piemontese in fase di rilancio



Anteprima Ruché

Il 31 marzo si è svolta a Torino l'edizione 2025 di “Anteprima Ruchè”, organizzata dal Consorzio di Barbera d'Asti e dei Vini del Monferrato. La sede dell'evento, l'NH Collection di Piazza Carlina, ha accolto giornalisti, operatori del settore e appassionati. Nel pomeriggio si è tenuta una degustazione alla cieca, riservata ai professionisti del vino, per valutare le caratteristiche della nuova annata. La sera, invece, il pubblico ha potuto incontrare i produttori e assaggiare le diverse etichette proposte. L'iniziativa ha confermato l'interesse crescente per questa denominazione e il lavoro di valorizzazione svolto dal Consorzio.

Il rosso che racconta il Monferrato

Il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG è un vino rosso autoctono del Piemonte, coltivato su circa 220 ettari in sette comuni dell'Astigiano. Si caratterizza per un profilo aromatico distintivo, con note floreali e speziate che lo rendono facilmente riconoscibile. Negli ultimi anni ha ottenuto una maggiore visibilità, sia a livello nazionale che internazionale, grazie al lavoro delle aziende produttrici e alle iniziative di promozione portate avanti dal Consorzio. La sua versatilità lo rende adatto a diversi abbinamenti gastronomici, facendolo sempre più apprezzare in un panorama vitivinicolo regionale di fatto piuttosto prestigioso.

IN BREVE

sabato 05 aprile

I top performers del Circo, il Valsusa FilmFest, la fioritura dei ciliegi alla Reggia: cosa fare a Torino fino a domenica 6 aprile

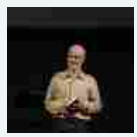


martedì 01 aprile

Torino brinda al Ruché: successo per l'Anteprima 2025



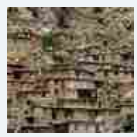
Il teatro ritrovato di Casalborgone guarda all'ottantesimo anniversario della Liberazione



Il Festival dell’Economia guarda alle “nuove generazioni” nel mondo spartito dai ‘vecchi’ Putin, Trump e Xi Jinping



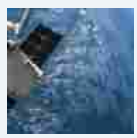
‘Sulle orme di Messer Polo’: dall’Iran alla biblioteca di Perosa Argentina



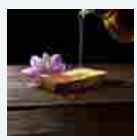
Unici insieme, quando lo sport aiuta l'inclusione



Torino vuole portare in orbita i suoi ragazzi: lo Space Festival entra nelle scuole (elementari e superiori)



Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



lunedì 31 marzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Attualità
Dall'Egizio al Museo del Cinema a quello dell'Automobile, Torino festeggia una Pasqua da record per la cultura



Cronaca
Fuoco, disordini, rissa tra detenuti: carcere di Ivrea nel caos nel weekend di Pasqua

Leggi tutte le notizie

Vitaliano Maccario: “Dare voce ai produttori di una denominazione d’eccezione”

All'evento hanno partecipato numerose aziende consorziate, rappresentative delle diverse realtà produttive del Ruchè. La presenza di produttori affermati e giovani vignaioli ha permesso di confrontare approcci e interpretazioni di questo vino. “Anteprima Ruchè è nata per raccontare il valore di questa denominazione d’eccezione attraverso la voce dei suoi produttori - afferma Vitaliano Maccario, presidente del Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato -. I risultati ci confermano che la strada intrapresa è quella giusta.” La collaborazione tra le aziende e il Consorzio si conferma un elemento chiave per la promozione del Ruchè, sia in Italia che all'estero.

Il futuro di un vino in fase di consolidamento

L'Anteprima Ruchè 2025 ha evidenziato la continua evoluzione della denominazione, che sta guadagnando spazio tra le produzioni piemontesi di rilievo. La combinazione di tradizione e ricerca qualitativa ha permesso al Ruchè di consolidare il proprio posizionamento. Il prossimo appuntamento dedicato a questo vino è previsto per il 17 e 18 maggio con la “Festa del Ruchè”: una manifestazione che, collocata negli spazi della Tenuta La Mercantile di Castagnole Monferrato, costituirà un'ulteriore occasione per approfondire la conoscenza di questa denominazione.





Piergiuseppe Bernardi

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Venaria, la Reggia corre ai ripari dopo il boom di visitatori: numero chiuso in settimana, prenotazioni nel weekend



Tutto pronto a Rivoli per l’edizione 2025 del Mercato Europeo



Leggi le ultime di: Eventi

Prima Pagina | Archivio | Redazione | Invia un Comunicato Stampa | Pubblicità | Scrivi al Direttore | Premium

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - Credits | Privacy e cookie policy | Preferenze privacy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

TRAVEL·EAT

www.ecostampa.it

TRAVEL·EAT

EVENTI | 01 aprile 2025

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it





VARESENOI.it
NOTIZIE OPINIONI IMMAGINI
Edizione locale IlNazionale.it



CHE TEMPO FA

ADESSO 7°C

MER 2 7.2°C 15.3°C

GIO 3 8.6°C 19.1°C

@Datameteo.com

organizzazione di volontariato sulleali ascoltare aiutare accompagnare

RMF Radio Missione Francescana

RUBRICHE

Stadio Aperto
Oroscopo
Necrologi
L'ultima contesa
L'informazione in Casa
Donne, impresa e territorio
La Famiglia Bosina racconta
La Varese Nascosta
Pronto condominio
Target
Varese dalla vetrina
Varese Start Up
Un Occhio sul Mondo
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
FlaviOlimpico
Varese in Verde
Fotogallery
Videogallery

EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**.



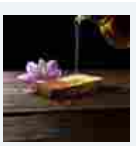




IN BREVE

martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



lunedì 31 marzo

Apertura eccezionale del Cimitero Vecchio di Viggiù, tra antiche tombe e monumenti funebri



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Maltempo, sul Varesotto allerta arancione fino a mezzanotte. La Protezione civile: «Rischio grandine»



Territorio
Tombini saltati a Caravate, torna la normalità all'azienda agricola Torresan: salvo il bestiame



Cronaca
FOTO. Frana il terreno, si apre una voragine a Luino. Smottamento a Cremenaga

Leggi tutte le notizie

Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio*".

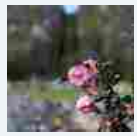
Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *"Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*" Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOlLogy for Flauer"**. Ci racconta Daniela Ferrando: *"Le parole sono importanti, e mixOlLogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOlLogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!".*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più

Torna a Villa Della Porta Bozzolo la XXX edizione de "Le Giornate delle Camelie"



A Varese le selezioni per Miss Mamma Italiana 2025: premiate in sette



Le colombe di Floriano Bodini e dei suoi amici nella mostra inaugurata al Museo Civico di Gemonio



A Besozzo la mostra dei disegni realizzati dai bambini nella Striscia di Gaza

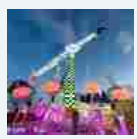


Adiuvare ODV coinvolge la cittadinanza su diabete, celiachia e ricerca con due appuntamenti nel weekend



domenica 30 marzo

FOTOGALLERY. Luna Park, ecco a voi i primi giri di giostra. Si va avanti fino al 4 maggio



sabato 29 marzo

Da Varese a Varzi, passando per Milano: al via la tratta lombarda dell'Equiraduno dell'Anno Santo



venerdì 28 marzo

Escort Advisor torna a Varese con la caccia al tesoro... che non ti aspetti



Leggi le ultime di: Eventi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito
PRENOTA sul nostro sito
MOTORI
Scopri l'USATO SICURO della provincia di Torino
Scopri di più
Venaria24.it
Edizione locale IlNazionale.it
IPACK-IMA MILANO 27-30 MAY 2025
TORINO COMICS 11-12-13 APRILE LINGOTTO FIERE, TORINO
CLICCA QUI E SCOPRI L'EVENTO!

CHE TEMPO FA

ADESSO	9.1°C
MER 2	7.3°C 13.1°C
GIO 3	8.9°C 19.3°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Attenzione al Pesce d'aprile: origine, storia e le burle più famose



TRA TORINO E LE LANGHE AL CASTELLO DI PRALORMO
MESSER TULIPANO
DAL 29 MARZO AL 1 MAGGIO
100.000 TULIPANI
NEL PARCO STORICO

EVENTI | 01 aprile 2025, 07:30

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



LE GRU CENTRO COMMERCIALE
AMTS ALLITO MOTO TUREN SHOW
Apri il Conto Online: prelievi gratuiti in tutta Italia. BPER:

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Attualità
Dall'Egizio al Museo del Cinema a quello dell'Automobile, Torino festeggia una Pasqua da record per la cultura



Eventi
Annalisa, Subsonica, Pinguini Tattici Nucleari e non solo: tutta la grande musica del mese di aprile all'Inalpi Arena

Leggi tutte le notizie

Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: *"Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio*".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*" Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *"Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*" Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all'**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass**

martedì 01 aprile

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



lunedì 31 marzo

Venaria, la Reggia corre ai ripari dopo il boom di visitatori: numero chiuso in settimana, prenotazioni nel weekend



Beppe Braida il 4 aprile al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



sabato 29 marzo

Marcorè canta De Andrè, Massini racconta Hitler, Biennale Democrazia, Sfera Ebbasta: cosa fare a Torino fino a domenica 30 marzo



venerdì 28 marzo

L'anteprima del FASSONA DAY all'iMEAT unisce tutti i protagonisti della Razza Piemontese all'insegna dell'evoluzione del settore



Fioritura dei ciliegi alla Reggia di Venaria: aperture prolungate per tutta la settimana



Pieve di Teco: al Chiostro degli Agostiniani concerto di flauti per sostenere la raccolta firma Fai "I luoghi cuore"

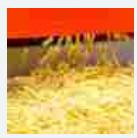


giovedì 27 marzo

Cavour: arriva BENEFICA ON THE ROAD!



Pasta protagonista a IPACK-IMA 2025 con il Pastaria Festival



Pasqua 2025 colma di golose sorprese al cioccolato con Streglio



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

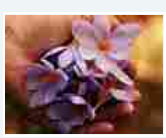
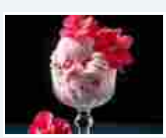
con Daniela Ferrando e **Tastee.it** con **“MixOILogy for Flauer”**. Ci racconta Daniela Ferrando: *“Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!”.*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile “Bere i fiori”** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **“L’arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori”** e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **“Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda”** e alle 15 **“Dai colori della natura all’arte: la creazione di inchiostri naturali” con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall’oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. *“In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili “scarti di lavorazione”, toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell’estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.”* Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un’esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.

Redazione





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

VIRGILIO

www.ecostampa.it

italiaonline LIBERO VIRGILIO PAGINEGIALLE PAGINEGIALLE SHOP PGCASA PAGINEBIANCHE TUTTOCITTÀ DILEI SIVIAGGIA MENU

Alassio
SCOPRI ALTRE CITTÀ
CERCA
ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA IN ITALIA
METEO OGGI 18°

HOME AZIENDE NOTIZIE EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA REGISTRA ATTIVITÀ

ULTIMA ORA SPETTACOLO CRONACA POLITICA ECONOMIA SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Condividi Invia



Flauer - la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio , in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria , in...

Leggi tutta la notizia

Sanremo news.it | 01-04-2025 08:17

Categoria: SPETTACOLO

ARTICOLI CORRELATI

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer
Savona News | 28-03-2025 15:17

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food
SVsport | 24-03-2025 12:18

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food
Sanremo news.it | 24-03-2025 12:18

Notizie più lette

1. **Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer**
   Sanremo news.it | 01-04-2025 08:17
2. **Kombat Team Alassio in festa. Samuele Iorio è Campione Italiano Wako Pro, vittoria per Sacha Mosso**
   SVsport | 31-03-2025 13:18
3. **Gran Fondo Muretto di Alassio MTB 2025: un successo tra panorami mozzafiato, grandi protagonisti e sole splendente**
   Savona News | 31-03-2025 13:17
4. **Alassio investe sulla difesa della costa: al via ripascimento e allungamento del pennello Ferrando**
   Savona News | 31-03-2025 08:39
5. **La Baia Alassio non si concede all'Ospedaletti e pareggia con carattere, Sardo: 'Risultato corretto, ingiusto perderla all'ultimo. Ferrando pieno? Una soddisfazione per tutti'**
   www.ivg.it | 30-03-2025 19:18

Temi caldi del momento

Cosa ti serve?
Info e numeri utili in città




Riduci i consumi con un elettrodomestico classe AAA


Fai acquisti convenienti scegliendo l'Outlet più vicino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

VIRGILIO

www.ecostampa.it

Flauer Alassio: seconda edizione di "Yacht&Flowers", il contest che unisce il piacere di navigar

Durante la manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership...



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Quotidiano
31-03-2025
Pagina 32/33
Foglio 1

LA STAMPA
LIGURIA

Diffusione: 5.779

www.ecostampa.it

Albenga e Alassio, la "guerra" dei fiori è già iniziato un duello all'ultimo petalo

In Riviera rivalità tra città vicine: manifestazioni ed eventi a base di colorati bouquet, chef e show cooking

STEFANO PEZZINI

Un duello all'ultimo petalo tra Albenga e Alassio che, ad aprile, puntano sui fiori per dare il via alla stagione turistica.

Una sfida, del tutto colorata e profumata, che rischia però di sovrapporre eventi e, soprattutto, pubblico in Riviera.

Ma andiamo con ordine. Albenga, da più di vent'anni (e prima ancora con la mostre floricola del Minisport) fa dei fiori uno dei suoi punti di forza anche turistica (oltre che naturalmente agricola) con la manifestazione primaverile "Fior d'Albenga" che a ogni edizione trasforma il centro storico in un grande e accogliente giardino capace di richiamare migliaia di persone.

Quest'anno, accanto alle aiuole colorate con alcune varietà floreali, Albenga ospita l'ultimo fine settimana di aprile il Festival della Cucina con i Fiori, un format di successo ideato da Claudio Porchia per valorizzare i fiori eduli, in Liguria coltivati quasi esclusivamente, almeno a livello commerciale, dall'azienda Ravera Bio di Albenga.

E qui si arriva al nocciolo della storia. Il Festival, nato quattro anni fa, è stato ospitato nelle sue prime edizioni ad Alassio. Lo scorso anno, però, ci sono state incomprensioni e, di fatto, è stato "sfrattato". Uno sfratto colto al balzo di Albenga che, con il Festival, va ad arricchire la proposta turistica di Fior d'Albenga, potendo contare su ospiti di un certo spessore mediatico come il noto chef Luca Pappagallo.

Succede, però, che nella città del Muretto non l'abbiano presa bene e, sotto la spinta dell'assessorato alla Cultura (evidentemente ad Alassio i fiori, eduli o meno, sono un fatto culturale al pari dei libri e della lirica) la Marina di Alassio e la Gesco (società comunali) hanno dato mandato a una ditta specializzata nella fornitura di service luci e audio di organizzare la prima edizione di "Flauer", un format di tre giorni (in programma da venerdì 4 a domenica 6 aprile) dove verranno organizzati show cooking, passeggiate alla scoperta delle erbe selvatiche, corsi e contest culinari sulle imbarcazioni oltre, naturalmente, a una cena di gala.

Due doppioni? Si e no, Albenga, per il Festival della Cucina con i Fiori (e anche per Fior d'Albenga, che dura dal 12 aprile sino al 4 maggio), va al risparmio, stanziando poche decine di migliaia di euro, Alassio, invece, investe in grande, stanziando poco meno di 80 mila euro (ma le spese vive potrebbero aumentare) per "Flauer".

Un budget giustificato dal numero di eventi, sia pure concentrati in tre giorni, previsti dagli organizzatori e dalle persone coinvolte nell'organizzazione, nella pubblicizzazione e il coordinamente dell'evento affidato a Christian Floris, Lucia Scajola e Caterina Lo Casto.

L'evento alassino "Flauer", tra le altre cose, vuole promuovere anche l'entroterra e, per questo, ha come partner il Parco delle Alpi Liguri che porterà al porto di Alassio, in uno show cooking, le "turle" di Cosio d'Arroscia.

E infine, per sottolineare la vocazione turistica della cittadina la manifestazione ospiterà i prodotti agroalimentari della Sicilia, in una sorta di gemellaggio floreale. —


Albenga e Alassio, la "guerra" dei fiori è già iniziato un duello all'ultimo petalo


Imperia, aquiloni a ritmo di musica la primavera battezza "Sol&vento"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

la voce di Imperia.it
Edizione locale IlNazionale.it



UNA VOCE PER TUTTI | 29 marzo 2025, 18:32

Da Imperia ad Alassio, i ragazzi dell'Isah protagonisti di Yacht & Flowers

Nuove esperienze per la brigata di cucina



I ragazzi dell'**Isah** e in particolare la brigata di cucina saranno protagonisti **sabato 5 aprile** ad **Alassio** per una importante manifestazione ricca di appuntamenti. Il programma é reperibile all'indirizzo https://flauer.it/.

In particolare a partire dalle ore **9.30** la brigata di cucina con alcuni ragazzi insieme allo chef del prestigioso ristorante '*Salvo Cacciatori*' di Imperia sulla barca messa a disposizione dall'Associazione **Handarpermare** parteciperanno a *Yacht & Flowers* giunta alla seconda edizione al porto di Alassio.

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

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 esperti giornalisti e

IN BREVE

sabato 29 marzo

Da Imperia ad Alassio, i ragazzi dell'Isah protagonisti di Yacht & Flowers



martedì 25 marzo

Lucio Corsi chi è ?



martedì 18 marzo

L'ASD Viva Sport Imperia ha organizzato la prima sciata con ragazzi disabili



venerdì 14 marzo

I tre tipi di biliardo secondo Andrei



martedì 11 marzo

Isah promuove il 'Progetto Orto', un'occasione di crescita e apprendimento per i ragazzi



lunedì 17 febbraio

"IncluSì!", finanziato il progetto di Anfass per l'inclusione socio-lavorativa delle persone con disabilità



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

presieduta dagli Chef vincitori della prima edizione: **Riccardo Farnese** del ristorante '*U Titti*' a **Linguaglietta** (primo classificato) e **Giuliano Tommasini** del ristorante 'Cadò' di **Cosio d'Arroscia** (premio speciale). "*Logicamente la presenza di tutti coloro che vorranno sostenere la nostra squadra è ben accetta*", fanno sapere dall'**Isah**.

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Eventi
Imperia, alla Lagorio i gialli di Rodolfo Rotondo "Giallo Basilico" e "Il re muto" (video)



Attualità
Meteo avverso, annullato a San Bartolomeo al Mare I Colori della Pasqua



L'oroscopo di Corinne
L'Oroscopo di Corinne dal 29 marzo al 4 aprile

Leggi tutte le notizie

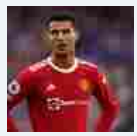
giovedì 13 febbraio

Gita a Sanremo per i ragazzi dell'Isah di Imperia



martedì 04 febbraio

Una Voce per tutti. Bomba di mercato: Ronaldo torna in Europa, ma all'Inter



mercoledì 29 gennaio

Una sfida a colpi di proverbi



martedì 14 gennaio

Servizio civile a Imperia, due progetti dedicati all'inclusione



Leggi le ultime di: Una Voce per tutti

Prima Pagina | Archivio | Redazione | Invia un Comunicato Stampa | Pubblicità | Scrivi al Direttore | Premium

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ULTIM'ORA
29 Marzo 2025 19:56

ImperiaPost.it
L'informazione libera della tua città

Imperia: Isah e Handarpermare in rotta verso Alassio. Protagonisti di un cooking show sul mare per il Flauer 2025

29 Marzo 2025 09:45 Redazione



I **ragazzi dell'Isah** prenderanno parte a **Flauer 2025**, il grande evento organizzato il **4 e 5 aprile ad Alassio**. Per l'occasione si dovranno **cimentare tra i fornelli**, accompagnati da un **grande chef**, a bordo delle **imbarcazioni di Handarpermare**.

Alberto Prudenzano vicepresidente Handarpermare

Spiega **Alberto Prudenzano**: *"Noi siamo **molto contenti** perché siamo stati **coinvolti in questo evento**, non ne sapevamo nulla, ci hanno detto in cosa consisteva e **ci subito attivati** per riuscire a **dare quello che possiamo** per quanto riguarda le **nostre potenzialità**.*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Sicuramente ***è una cosa nuova****,* ***divertente****,* ***non l'abbiamo mai fatta prima*** *e quindi sicuramente verrà bene.* ***L'entusiasmo da parte dei ragazzi c'è****, abbiamo un* ***super chef****, quindi adesso la barca la stiamo preparando, l'abbiamo preparata, pulita e adesso* ***andremo ad Alassio e ci proviamo****, noi ci proviamo, ma sono convinto che i risultati verranno".*

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Fabio Viscito chef di Salvo Cacciatori

Sottolinea lo **chef Fabio Viscito** del ristorante Salvo Cacciatori di Imperia*: "È u****n'esperienza particolare*** *per questi ragazzi,* ***cucineremo insieme a loro*** *e ci* ***divertiremo insieme*** *per fare questo piatto per questo evento.*

Speriamo che il tempo ci aiuti, *perché non si sa se il tempo è buono, per****ò sarà molto divertente cucinare sulla barca*** *e sarà divertentissimo. La ricetta? Non so ancora, vedremo al momento.* ***Sarà tutta una sorpresa****".*

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Resta sempre aggiornato! Iscriviti al nostro canale Telegram

Hai una segnalazione? Scrivici a redazione@imperiapost.it o inviaci un messaggio su WhatsApp

Seguici sui social! Non perderti le ultime news su:

Vuoi far crescere il tuo business? Per la tua pubblicità contattaci su marketing@imperiapost.it

Condividi questo articolo:

Sponsor



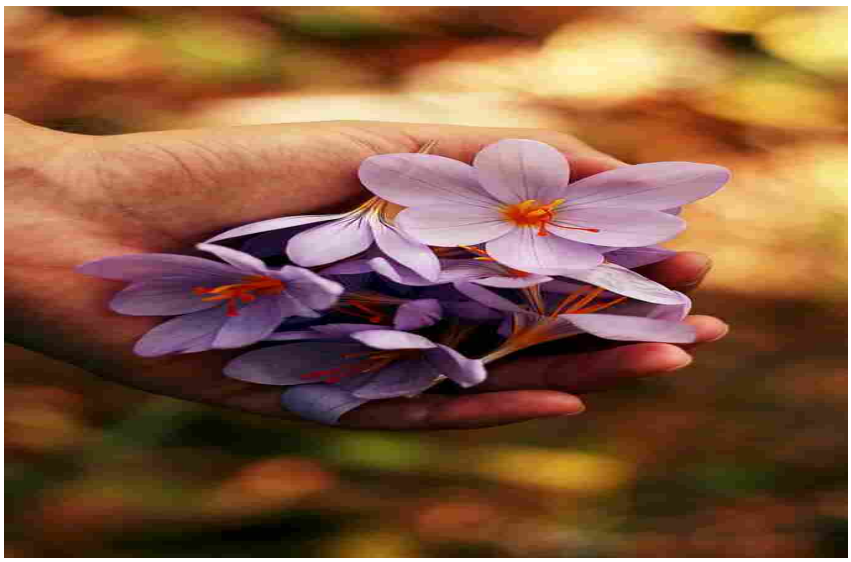
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

CS – FLAUER ALASSIO 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilità_4-6 aprile

By —28 Marzo 2025 Nessun commento 6 Mins Read



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

(AGENPARL) - Roma, 28 Marzo 2025

(AGENPARL) – Fri 28 March 2025 FLAUER ALASSIO 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilità_4-6 aprile

A scuola di olio e mixology nelle masterclass di FLAUER: venerdì 4 aprile e sabato 5 aprile. Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali.

FLAUER – la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio – è anche masterclass con professionisti di settore: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in Piazza Partigiani. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: "Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'Hotel Savoia la prima delle due masterclass condotte da Daniela Ferrando, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. "Un olio, un fiore, un frutto" non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a Silvia Parodi di Tastee.it i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di Perlecò e Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto" sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: "Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa." Le parole di Aldo De Michelis, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. Ravera Bio e, quindi, Tastee sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. "Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta." Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all'Hotel dei Fiori la seconda masterclass con Daniela Ferrando e Tastee.it con "MixOILogy for Flauer". Ci racconta Daniela Ferrando: "Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!".

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani. Alle ore 10 di domenica 6 aprile "Bere i fiori" a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.
Sabato 5 aprile alle ore 11.30 "L'arte della natura: dipingere con la cera e i colori dei fiori" e domenica 6 aprile doppio appuntamento: alle 11.30 "Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda" e alle 15 "Dai colori della natura all'arte: la creazione di inchiostri naturali" con Emanuela Polidori, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB.
Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall'oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. "In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili "scarti di lavorazione", toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell'estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda." Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un'esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

alassio

SHARE.

RELATED POSTS

LIGURIA

Trasporti, da domani tornano i 'treni del mare' tra Liguria e Lombardia. Assessore Scajola: "21 convogli aggiuntivi ogni settimana"

28 Marzo 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

LIGURIA

Enti locali: 100mila euro per sostegno a gestione associata dei servizi comunali. Vicepresidente Piana: “Incentivo alla collaborazione tra i piccoli comuni, soprattutto delle aree montane”
28 Marzo 2025

LIGURIA

0328 scomparsa mario previdi cordiglio Sindaco
28 Marzo 2025

LEAVE A REPLY

Your Comment

Name *

Email *

Website

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

POST COMMENT

Questo sito utilizza Akismet per ridurre lo spam. Scopri come vengono elaborati i dati derivati dai commenti.

CHI SIAMO

L'Agenzia di Stampa Parlamentare Agenparl è una delle voci storiche ed autorevoli dell'informazione italiana parlamentare ed è una delle principali news company italiane. Nel 1950 Francesco Lisi fondò la più antica Agenzia giornalistica parlamentare italiana, con il nome di S.P.E.; con l'ingresso nell'ASP (Associazione stampa parlamentare) nel 1953 ne mutò il nome in Agenparl.

Dal 1955 affianca con i suoi notiziari il mondo istituzionale, editoriale, economico e finanziario, diventando oggi una tra le fonti più autorevoli dell'informazione con i propri prodotti, servizi e soluzioni all'avanguardia. Dal 2009 il Direttore è Luigi Camilloni che ha proseguito lungo la strada tracciata da Lisi e cioè quella che da sempre ha contraddistinto l'Agenzia, ossia l'imparzialità.

Una formula editoriale veloce ed innovativa che garantisce un'informazione puntuale e degli approfondimenti originali. Per noi di Agenparl, fare informazione significa mantenere un alto livello di esattezza, obiettività e imparzialità, attraverso un codice linguistico chiaro, ma soprattutto senza far ricorso a formule e luoghi comuni giornalistici.

CONTATTI

Per inviare i comunicati stampa:
redazione@agenparl.eu

Per informazioni:
marketing@agenparl.eu

Uff. (+39) 06 93 57 9408
Cell. (+39) 340 681 9270

SERVIZI

Agenparl dispone di contenuti, servizi e strumenti a cui si affidano Enti, Istituzioni ed Università, sviluppando una serie di soluzioni personalizzabili a seconda delle necessità dei clienti.

NOTIZIARIO

Per tutti i servizi scrivere a
marketing@agenparl.eu

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

ULTIM'ORA
28 Marzo 2025 19:38

ImperiaPost.it
L'informazione libera della tua città

Faluer Alassio 2025: dal 4 al 5 aprile fiori, erbe, gusto e sostenibilità. In programma masterclass e workshop

In breve: A scuola di olio e mixology nelle masterclass di FLAUER: venerdì 4 aprile e sabato 5 aprile. Workshop e appuntamenti in piazza Partigiani

28 Marzo 2025 18:27 Redazione









FLAUER – la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio** , in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria** , in partnership con la società partecipata **Gesco** , e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio – è anche **masterclass con professionisti di settore** : dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani** . Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

A scuola di olio e mixology nelle masterclass di FLAUER: venerdì 4 aprile e sabato 5 aprile. Workshop e appuntamenti in piazza Partigiani

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta** , dichiara: " *Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio* ".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l' **Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando** , specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-menti. **"Un olio, un fiore, un frutto"** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l'ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia un palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio "Ma di che cosa sanno i fiori eduli?" Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it "La begonia, dal gin al sorbetto"** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: " *Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il "nuovo", il naturale e l'esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa* ." Le parole di **Aldo De Michelis** , mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso per altro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *"Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l'onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta* ." Degustazioni a seguire di gelato interamente "di" o "con" i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all' **Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **"MixOILogy for Flauer"** . Ci racconta Daniela Ferrando *: "Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL.* M *ixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!".*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice guarnitura.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani** . Alle ore 10 di **domenica 6 aprile "Bere i fiori"** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che guiderà il pubblico in un approfondimento sui benefici delle piante curative, svelando come potranno essere utilizzate per supportare la salute e migliorare l'equilibrio psicofisico. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **"L'arte della natura: dipingere con la cera ei colori dei fiori"** e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **"Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda"** e alle 15 **"Dai colori della natura**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

all’arte: la creazione di inchiostri naturali” con Emanuela Polidori , ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall’oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. “ *In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili “scarti di lavorazione”, toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell’estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.* partecipanti regalando un’esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it .

Resta sempre aggiornato! Iscriviti al nostro canale Telegram

Hai una segnalazione? Scrivici a redazione@imperiapost.it o inviaci un messaggio su WhatsApp

Seguici sui social! Non perderti le ultime news su:

Vuoi far crescere il tuo business? Per la tua pubblicità contattaci su marketing@imperiapost.it

Condividi questo articolo:

Sponsor

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

SAVONA news.it
Edizione locale IlNazionale.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

RUBRICHE

- L'oroscopo di Corinne
- Coldiretti Informa
- Confcommercio Informa
- CGIL Informa
- CISL Informa
- #shoppingexperience
- Il Salvadente
- #ILBELLOCISALVERÀ
- Pronto condominio
- Speciale Rigassificatore
- Un Occhio sul Mondo
- GenovaSport2024
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Frana in Lungomare Europa a Varazze, riapertura non avverrà a breve. Il sindaco: "La zona necessita di un intervento più esteso"



Cronaca
Truffa online sul pellet: arrestato un pluripregiudicato crotonese, sedici denunciati per riciclaggio



Cronaca
Scritte ingiuriose sui muri di Cisano sul Neva, anche sul Municipio: "Comune mafioso"

Leggi tutte le notizie

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer

Workshop e appuntamenti in Piazza Partigiani con le tinture vegetali, i profumi di lavanda e i benefici effetti degli infusi floreali



Flauer - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - è anche **masterclass con professionisti di settore**: dall'olio ai fiori eduli, dalle essenze in purezza al gelato, dai cocktail alla nuova tendenza che miscela olio e alcolici. Dalle tecniche artistiche che usano le tinture vegetali, agli infusi naturali ai profumi della lavanda in **Piazza Partigiani**. Una girandola di appuntamenti per tutti i gusti e tutte le età.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: "*Flauer rappresenta un'importante vetrina per le eccellenze del nostro territorio ed un'occasione di grande rilievo per valorizzare le tradizioni enogastronomiche che contribuiscono in modo significativo all'economia locale. Tra le specialità protagoniste di Flauer vi sono ad esempio il gelato e il sorbetto alla Begonia, specialità De.Co. del Comune di Alassio che hanno saputo conquistare palati ben oltre i confini nazionali, portando con sé il valore dell'artigianalità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione. Questo evento è la dimostrazione di come il 'saper fare' con creatività, unito alla qualità delle materie prime locali, possa generare prodotti unici, capaci di raccontare la storia e l'identità del nostro meraviglioso territorio e di valorizzarlo al meglio*".

Venerdì 4 aprile alle ore 10 presso l'**Hotel Savoia** la prima delle due masterclass condotte da **Daniela Ferrando**, specializzata in temi di cibo e cultura, assaggiatrice di Olio iscritta al Registro Nazionale Regione Lombardia, Donna dell'Olio. Dicono di lei che parla molto, mangia poco, scrive conciso e ama inventare format di edutainment, cioè diverti-

venerdì 28 marzo

Alassio, venerdì 4 e sabato 5 aprile a scuola di olio e mixology nelle masterclass di Flauer



Finale, un corso di Memory Training per la terza età: stimolare la memoria contro il decadimento cognitivo



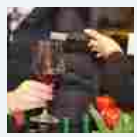
Este in Fiore dal 11 al 13 aprile ricorda Libereso Guglielmi nel centenario della nascita



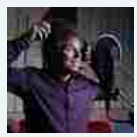
Pieve di Teco: al Chiostro degli Agostiniani concerto di flauti per sostenere la raccolta firma Fai "I luoghi cuore"



In arrivo Vinitaly: dopo "Le Prime di Vite in Riviera" ad Albenga i vini liguri volano a Verona



Radio Onda Ligure 101, Franco Fasano presenta il nuovo disco "Mi va di cantarle così"



A Loano un incontro su "Omniaccessibilità. Accoglienza migliorativa con le nuove tecniche e nuove prospettive"



A Bellano (LC) un corso per scoprire l'utilizzo dei fiori in cucina. Coinvolti anche i ragazzi dell'Istituto Alberghiero CFPA di Casargo



giovedì 27 marzo

Diocesi Savona-Noli: il garante ligure dei detenuti Doriano Saracino incontra i docenti



Un weekend all'insegna dell'outdoor nell'entroterra del Golfo dell'Isola: a Vezzi Portio due giorni di sport e non solo



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

menti. **“Un olio, un fiore, un frutto”** non è la solita degustazione di olio, ma un percorso fragrante, oltre l’ordine e tutto vegetale tra olio extravergine, fiori e frutti ortaggi. Si inizia a palato pulito, per godere di ogni dettaglio e scoprire che un olio può avere sentori floreali. A questo punto, il confronto con i sentori floreali di un fiore vero. Insieme a **Silvia Parodi** di **Tastee.it** i saperi e le esperienze si fondono in questo incontro unico dove si risponderà a tante domande: per esempio “Ma di che cosa sanno i fiori eduli?” Per approdare infine all'assaggio di un frutto o con un ortaggio fresco e di stagione. Il finale? Libera composizione di equilibri per aprire la nostra mente ad accostamenti curiosi e consapevoli (e adottare magari nuovi antipasti).

A seguire, alle ore 11, la masterclass a cura di **Perlecò** e **Tastee.it “La begonia, dal gin al sorbetto”** sulle meravigliose declinazioni del fiore della begonia: “*Per fare tutto ci vuole un fiore…anche in un mondo che cerca sempre il “nuovo”, il naturale e l’esperienza il fiore rappresenta qualcosa che, pur provenendo dal passato, diventa sorpresa.*” Le parole di **Aldo De Michelis**, mastro gelatiere premiato con Tre Gelati sulla Guida Gambero Rosso. Una delle eccellenze di Alassio che ormai sta conquistando il mondo. Un viaggio sul passaggio tra fiore come ornamento e ingrediente, percorso peraltro ancora da completarsi del tutto ma numerosi e decisivi passi avanti sono stati ormai compiuti. **Ravera Bio** e, quindi, **Tastee** sono stati i pionieri di questo percorso e, grazie alla naturale sinergia che si è venuta a creare con Perlecó, la gelateria è diventata protagonista di questa rivoluzione alimentare. *“Il gelato di fiore è la vera novità di questi ultimi 10 anni di storia della gelateria. Una novità nata nella Riviera di Ponente che ha visto proporre sapori nuovi come la Begonia di Alassio prodotto De.co del Comune di Alassio che ha avuto l’onore di essere presentato alla Fiera Internazionale di Shangai dopo il battesimo al Sigep di Rimini, il Nasturzio di Albenga, la Lavanda IMPERIA, il Geranio fino ai più consueti Rosa e Violetta.*” Degustazioni a seguire di gelato interamente “di” o “con” i fiori.

Sabato 5 aprile alle ore 17 all’**Hotel dei Fiori** la seconda **masterclass con Daniela Ferrando** e **Tastee.it** con **“MixOILogy for Flauer”**. Ci racconta Daniela Ferrando: *“Le parole sono importanti, e mixOILogy è stata inventata (e registrata) apposta per fondere insieme mixology + OIL. MixOILogy è una nuova frontiera del bere miscelato, quando l'olio entra nei cocktail o nei drink analcolici. Significa apertura a nuovi pubblici e momenti di assaggio. Ed è anche un tandem tra bartender e specialista dell'olio. Come si beve l'olio nei cocktail? In quantità misuratissime e in forme diverse, altro che gocce!”.*

Dal fat washing alla nebulizzazione, dalla gelificazione alla creazione di bocconcini solidi: spazio alla creatività dei bartender! L'aspetto più pazzesco della mixOILogy è il potenziale combinatorio dato dagli innumerevoli oli EVO esistenti: profili, sentori, fragranze tutti da sperimentare. Anche perché, oltre all'olio EVO, a FLAUER ci sono i fiori e non come semplice garnish.

Da sabato 5 a domenica 6 aprile anche in **Piazza Partigiani masterclass con Emanuela Polidori e un workshop con Antonella Fusignani**. Alle ore 10 di **domenica 6 aprile “Bere i fiori”** a cura di Antonella Fusignani, naturopata esperta in fiori e piante officinali, che 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. Un incontro dedicato alla conoscenza dei fiori curativi, il loro utilizzo come veri e propri nutraceutici per il benessere del corpo e della mente. Durante il workshop, 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.

Sabato 5 aprile alle ore 11.30 **“L’arte della natura: dipingere con la cera**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

e i colori dei fiori” e **domenica 6 aprile** doppio appuntamento: alle 11.30 **“Profumi e creatività: la lavorazione della carta di lavanda”** e alle 15 **“Dai colori della natura all’arte: la creazione di inchiostri naturali” con Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica, divulgatrice e formatrice, specializzata in scienze naturopatiche e certificata dal SISB. Imparare dal passato a costruire un futuro sostenibile, attraverso la riscoperta delle tradizioni con Emanuela Polidori. Ripercorrere le tradizioni del passato per farsi custodi degli antichi saperi e proteggerli dall’oblio oltre il tempo. Un doppio appuntamento pensato appositamente per Flauer, per essere in realtà un unico cammino attraverso una storia fatta di sogni e colori. *“In entrambe le giornate partiremo attraverso il racconto di come la lavanda possa essere adoperata per dare vita ad una carta meravigliosa donando nuova vita a quelli che sarebbero considerabili “scarti di lavorazione”, toccheremo con mano la realizzazione di questi fogli ripercorrendo in pratica tutte le fasi di lavorazione per approdare nella seconda parte della giornata nell’estrazione dei pigmenti puri, da radici e fiori, esplorando un mondo colorato e fantastico che imprimeremo insieme nella carta di lavanda.”* Un viaggio nella memoria che toccherà tutti i sensi dei partecipanti regalando un’esperienza emozionale che va ben oltre il solo risvolto artigianale.

Per tutte le informazioni e per partecipare alle masterclass e agli altri appuntamenti di Flauer è possibile visitare il sito flauer.it.




Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

tgcom24.mediaset.it
MEDIASET TGCOM24
www.ecostampa.it



DAL 4 AL 6 APRILE

FLAUER sboccia ad Alassio: il festival tra fiori, gusto e sostenibilità

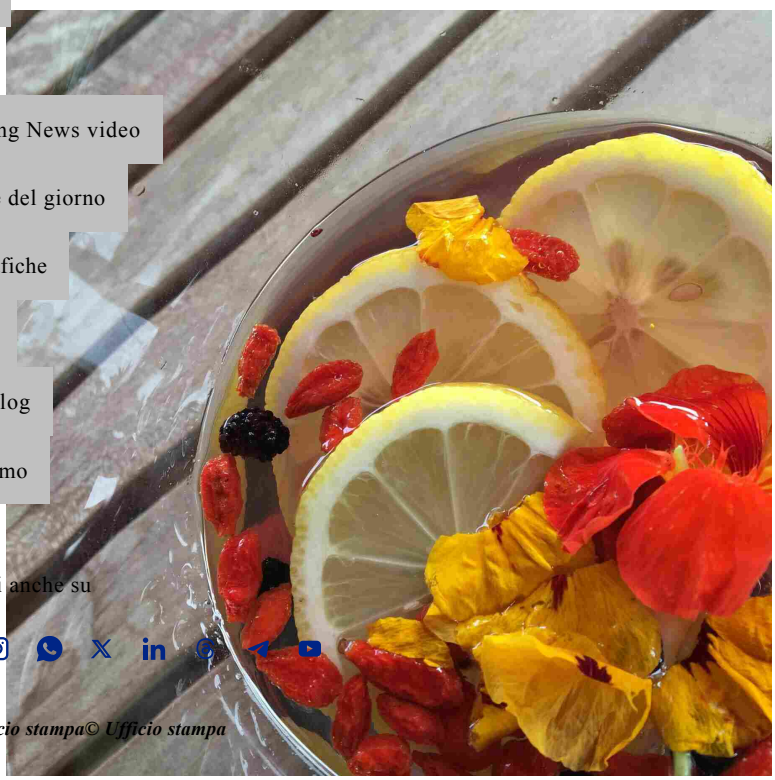
...mersiva tra gusto, biodiversità e sostenibilità, esplorando l'universo affascinante delle erbe ...uli

...TA

...Alassio 2025 è un viaggio sensoriale, in cui i **fiori** diventano **protagonisti di piatti, cocktail e ...culinari**. Un programma ricco di **talk, masterclass** e **show cooking** vedrà chef, botanici e ...locali confrontarsi sul futuro della cucina sostenibile, facendo emergere il valore di ingredienti ...enticati. In questo scenario, la **Liguria** e la **Sicilia** si abbracciano in un dialogo gastronomico ...i i sapori del Mediterraneo si fondono con antiche tradizioni e nuove visioni culinarie.

FLAUER sboccia ad Alassio: il festival tra fiori, gusto e sostenibilità

...1 3 Avvia slideshow Fullscreen Zoom



© Ufficio stampa© Ufficio stampa

L'**uso dei fiori in cucina** affonda le radici in epoche antichissime. Egizi, Greci e Romani ne facevano largo uso non solo per decorare, ma anche per insaporire cibi e bevande. La **rosa**, il **garofano**, la **violetta** e il



...O RIVOLUZIONE DELLA ...*e*

Sullo stesso tema

20 Mar 2025 - 05:00
...ANNUNCIO ARTICOLO... Andrea De Lillo e il nuovo

13 Mar 2025 - 07:00
...TRAMUTAMENTI... Tornei La Via del Tè, una

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

tgcom24.mediaset.it
MEDIASET TGCOM24

www.ecostampa.it

fiordaliso arricchivano piatti nobili e popolari, mentre la **lavanda** e il **rosmarino** erano ingredienti preziosi per aromatizzare carni e dolci.

In Oriente, la tradizione dei fiori eduli si è sviluppata attraverso le influenze della **medicina ayurvedica** e della cultura gastronomica giapponese, dove petali di crisantemo e fiori di sakura aggiungono quel tocco in più a molti piatti.

Oggi, la gastronomia contemporanea riscopre il **valore dei fiori**, non solo per la loro bellezza, ma anche per il loro ruolo nella sostenibilità e nell'innovazione culinaria. È proprio in questo contesto che nasce **FLAUER Alassio 2025**, un evento che celebra l'incontro tra la natura e l'eccellenza gastronomica ligure e siciliana. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, Alassio diventerà il palcoscenico di un'esperienza immersiva tra gusto, biodiversità e sostenibilità, esplorando l'universo affascinante delle erbe spontanee e dei fiori eduli.

Un evento che celebra natura, gusto e sostenibilità

La prima edizione di FLAUER Alassio 2025 è un **omaggio alla primavera** e alla **biodiversità mediterranea**. La manifestazione, organizzata dalla **Marina di Alassio** in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza autentica, in cui il cibo è un ponte tra passato e futuro.

Il cuore dell'evento sarà Piazza Partigiani, dove produttori locali e internazionali, chef, pizzaioli e artigiani racconteranno il loro legame con il territorio attraverso prodotti, storie e ricette. Dal porto Luca Ferrari alla ex Chiesa Anglicana, fino ai sentieri sopra Alassio, la città si trasformerà in un laboratorio a cielo aperto, con esperienze immersive per pensare, assaporare e scoprire le mille sfumature di fiori ed erbe spontanee.

Tra le collaborazioni di prestigio, il ristorante Joia di Milano, con la sua stella Michelin e la stella verde, porterà ad Alassio la sua visione di alta cucina naturale e sostenibile. La Sicilia, regione ospite di questa edizione inaugurale, sarà raccontata attraverso i suoi grandi talenti culinari, tra cui Marco Baglieri de Il Crocifisso, Bianca Celano di Materia Spazio Cucina e Carmelo Mallia di Pinsère. Un viaggio tra le eccellenze gastronomiche di due territori che condividono la passione per i sapori autentici e il rispetto per la natura.

Il programma di FLAUER 2025

Anche la mixology sarà protagonista di questa prima edizione, con bartender di fama come Salvatore Castiglione, Silvia Parodi di Tastee.it e il team di Twenty7, che guideranno il pubblico in un'esperienza sensoriale attraverso cocktail botanici e infusi floreali.

FLAUER Alassio 2025 sarà inoltre arricchito dal contest "Yacht & Flowers", una sfida culinaria tra chef a bordo delle imbarcazioni del Porto Luca Ferrari, dove erbe selvatiche e fiori diventeranno ingredienti chiave per piatti sorprendenti.
L'evento offrirà anche un'esperienza immersiva nel Parco Naturale delle Alpi Liguri grazie alla realtà virtuale, permettendo ai visitatori di esplorare la biodiversità del territorio in modo innovativo. Un hackathon dedicato ai giovani talenti della ristorazione, in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Alassio, inviterà a riflettere su nuove soluzioni per una cucina più sostenibile e consapevole.

Infine, FLAUER sarà un'occasione per riscoprire il valore delle erbe spontanee della Liguria con escursioni botaniche, passeggiate alla scoperta della biodiversità urbana e incontri con esperti del settore.

di **Indira Fassioni**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food

SVsport | 19637 | 24 minuti fa

La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità. ... ...

Leggi la notizia



Persone: caterina lo casto enzo puglisi
Organizzazioni: scuole hackathon
Prodotti: food
Luoghi: alassio liguria
Tags: flauer alassio 2025 partono

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU
Facebook Twitter Invia RSS

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail?
Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?
Scopri di più

CITTA'
Milano Palermo Perugia
Roma Firenze Cagliari
Napoli Genova Trento
Bologna Catanzaro Potenza
Venezia Ancona Campobasso
Torino Trieste Aosta
Bari L'Aquila
Altre città

FOTO

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food
SVsport - 10-3-2025
1 di 1

ALTRE FONTI (7)

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food



There is no planet b. Al centro di **Flauer Alassio 2025** - la manifestazione organizzata dalla Marina di **Alassio**, in collaborazione con la Città di **Alassio** e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società ...

Sanremo news.it - 24 minuti fa

Persone: caterina lo casto enzo puglisi
Organizzazioni: scuole hackathon
Prodotti: food
Luoghi: alassio liguria
Tags: flauer alassio 2025 partono

Anche Flauer al Salone dell'Agroalimentare: protagonista il sorbetto "Begonia di Alassio"



Durante l'incontro il presidente di Marina di **Alassio**, Rinaldo Agostini, ha anticipato le tematiche dell'attesa manifestazione primaverile **FLAUER Alassio 2025**, che si svolgerà dal 4 al 6 aprile ...

Savona News - 15-3-2025

Persone: rinaldo agostini alessandro piana
Organizzazioni: perlecò gesco
Luoghi: alassio liguria
Tags: salone begonia di alassio

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità



FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi ...

Targatocn.it - 14-3-2025

Persone: chef luca ferrari
Organizzazioni: materia spazio cucina michelin
Prodotti: realtà virtuale 3d
Luoghi: alassio liguria
Tags: flauer fiori

FLAUER Alassio 2025: una tre giorni tra natura, gastronomia e sostenibilità



Escursioni ed esperienze immersive Butterfly Watching con il naturalista Matteo Serafini Passeggiata botanica a cura di Laura Brattel **FLAUER Alassio 2025** non è solo celebrazione del gusto, ma un ...

Savona News - 14-3-2025

Persone: chef luca ferrari
Organizzazioni: materia spazio cucina alassio s.r.l
Prodotti: 3d realtà virtuale
Luoghi: alassio liguria
Tags: flauer gastronomia

Flauer Alassio 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilit

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

la voce di Imperia.it
Edizione locale IlNazionale.it



Eventi
Carri fioriti, Imperia si classifica al quarto posto a pari merito con gli altri

EVENTI | 24 marzo 2025, 10:00

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food

Dal 4 al 6 aprile fiori, erbe, gusto e sostenibilità



There is no planet b. Al centro di Flauer Alassio 2025 - la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - vi sarà una riflessione profonda sulla necessità di collaborare con le nuove generazioni, per ripensare al cibo e all'ospitalità come alleati dell'ambiente.

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più

IN BREVE

lunedì 24 marzo

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food



Edizione zero della Cinque Terre Passion Ride



sabato 22 marzo

Speciale Weekend: due giornate dedicate alle due ruote e alle Giornate FAI di Primavera, ecco in nostri migliori consigli su cosa vedere e dove andare



venerdì 21 marzo

San Bartolomeo al Mare, nasce la collana discografica "Rovere d'Oro" con EMA Vinci



Diano Castello, al Teatro Concordia lo spettacolo "Odi et amo"



Le ragazze dell'Isah protagoniste della Giornata Internazionale della Donna



mercoledì 19 marzo

A San Bartolomeo al Mare una giornata dedicata alla pulizia delle spiagge



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027



Attualità
Vox Populi. Acqua azzurra, acqua... cara? Le voci degli imperiesi (video)



Video notizia
Imperia, in borgo Peri la benedizione delle Palme (video)

Leggi tutte le notizie

vicine alle necessità del presente e del futuro. La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'Hackathon ideato da Caterina Lo Casto le classi dell'Istituto Alberghiero di Alassio si sfideranno venerdì 4 aprile alle ore 10 presso le aule dell'Istituto a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno:"Il concetto di sostenibilità - spiega Caterina Lo Casto - ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori."

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino FronteMare: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati i ragazzi formuleranno una strategia che sarà presentata e valutata venerdì 4 aprile alle ore 10 presso i locali della scuola da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di "The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi, che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: "Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".

In giuria anche Enzo Puglisi, direttore di sala del ristorante FronteMare, Martino Schivo, consigliere Comunale con incarico all'Efficientamento e transizione ecologica, Grandi opere e infrastrutture di livello Regionale, e il consigliere regionale e comunaleRocco Invernizzi, che dichiara: "Tra gli obiettivi dell'agenda 2030 esiste la sostenibilità alimentare: la lotta contro lo spreco del cibo è alla base di una civiltà consapevole e strutturata per far fronte allo sfruttamento delle risorse del pianeta. Nel nostro piccolo, come Regione Liguria siamo vicini e attenti a questo aspetto e al messaggio che vogliamo fortemente trasmettere alle future generazioni. Flauer è una manifestazione al suo esordio e siamo certi che questa filosofia che sostiene questo evento di Alassio sarà un apripista per tante altre manifestazioni del territorio."

I ragazzi esploreranno le dinamiche del ristorante, tra sala, cucina e gestione, per ideare possibili soluzioni e implementare un processo lento ma necessario: prendersi cura della nostra casa, il territorio che ci nutre e della natura che ci ospita. Soluzioni originali per il mondo della ristorazione, che promuovano un futuro migliore, una migliore gestione delle materie prime, con un focus sull'alimentazione consapevole, sul food waste e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina come cura, la ristorazione come alleata. Flauer 2025 accende una luce su concetti e bisogni reali, e l'hakhaton si configura come un inizio, ma anche una promessa, di emanciparsi, ricreare, contro il consumismo dilagante.

Il presidente del Consiglio Comunale di Alassio con incarico alle Politiche Scolastiche Fabio Macheda dichiara: "L'educazione alla sostenibilità è un pilastro fondamentale per formare cittadini consapevoli e responsabili. L'hackathon e le altre iniziative pensate per gli studenti, in programma nell'ambito di Flauer Alassio 2025, rappresentano delle occasioni importanti in questo senso, offrendo opportunità concrete per rendere i giovani protagonisti del cambiamento".

"Quando le cose si dimenticano, riaccadono", al Teatro dell'Attrito lo spettacolo di Mirco Bonomi



'Alla fine del tempo', a Diano Marina un viaggio tra poesia e arte visiva



Una specie di Alaska, a Lo Spazio Vuoto il debutto della nuova produzione, atto unico di Harold Pinter



Leggi le ultime di:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO
PRENOTA sul nostro sito
ARTIGIANATO - HOBBISTICA - PICCOLO ANTIQUARIATO - USATO
PRENOTA sul nostro sito

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Alba la voce di Alba.it

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 9.4°C

MAR 25 7.5°C 18.3°C

MER 26 8.8°C 18.9°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

Banca Alpi Marittime
VICINI SEMPRE

NOI CI SIAMO
BANCA D'ALBA

RUBRICHE

Fotogallery
Videogallery
Backstage
Datameteo
Oroscopo
Quattrozampe
Amici a 4 zampe con Imbimbo Vet.
Voce al diritto
Ridere & Pensare
Il Punto di Beppe Gandolfo
Schegge di Luce
7 Minuti con Flavia Monteleone
Quarta Parete
Stadio aperto
Chiedo allo Chef
Storie di montagna
Farinél
Pronto condominio
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Degni di Nota
BIOS, perchè!?
Younger Wine
Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA



EVENTI | 24 marzo 2025, 10:00

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food

Dal 4 al 6 aprile fiori, erbe, gusto e sostenibilità



There is no planet b. Al centro di Flauer Alassio 2025 - la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio – vi sarà una riflessione profonda sulla necessità di collaborare con le nuove generazioni, per ripensare al cibo e all'ospitalità come alleati dell'ambiente.

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'Hackathon ideato da Caterina Lo Casto le classi dell'Istituto Alberghiero di Alassio si sfideranno venerdì 4 aprile alle ore 10 presso le aule dell'Istituto a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno:"Il concetto di sostenibilità - spiega Caterina Lo Casto - ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori."

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino FronteMare: chef, maitre di

BANCA DI ASTI







IN BREVE

lunedì 24 marzo

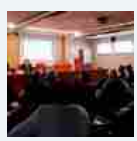
Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food



Edizione zero della Cinque Terre Passion Ride



Cosa cambia col Superbonus: aggiornamento catastale e regole da conoscere



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Attualità
Carrù è diventata "Città presidenziale" a 150 anni dalla nascita di Luigi Einaudi [GALLERY e VIDEO]



Attualità
Dronero, Umberto Galimberti e Gio Evan ospiti del Festival "Ponte del Dialogo"



lavocedialba.it
Volley A2M. Cuneo è pronta per i playoff: battuta Cantù 3-0, piemontesi secondi!

Leggi tutte le notizie

sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati i ragazzi formuleranno una strategia che sarà presentata e valutata venerdì 4 aprile alle ore 10 presso i locali della scuola da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di “The Vegetarian Chance”, Gabriele Eschenazi, che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: "Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".

In giuria anche Enzo Puglisi, direttore di sala del ristorante FronteMare, Martino Schivo, consigliere Comunale con incarico all’Efficientamento e transizione ecologica, Grandi opere e infrastrutture di livello Regionale, e il consigliere regionale e comunaleRocco Invernizzi, che dichiara: “Tra gli obiettivi dell’agenda 2030 esiste la sostenibilità alimentare: la lotta contro lo spreco del cibo è alla base di una civiltà consapevole e strutturata per far fronte allo sfruttamento delle risorse del pianeta. Nel nostro piccolo, come Regione Liguria siamo vicini e attenti a questo aspetto e al messaggio che vogliamo fortemente trasmettere alle future generazioni. Flauer è una manifestazione al suo esordio e siamo certi che questa filosofia che sostiene questo evento di Alassio sarà un apripista per tante altre manifestazioni del territorio.”

I ragazzi esploreranno le dinamiche del ristorante, tra sala, cucina e gestione, per ideare possibili soluzioni e implementare un processo lento ma necessario: prendersi cura della nostra casa, il territorio che ci nutre e della natura che ci ospita. Soluzioni originali per il mondo della ristorazione, che promuovano un futuro migliore, una migliore gestione delle materie prime, con un focus sull’alimentazione consapevole, sul food waste e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina come cura, la ristorazione come alleata. Flauer 2025 accende una luce su concetti e bisogni reali, e l’hakhaton si configura come un inizio, ma anche una promessa, di emanciparsi, ricreare, contro il consumismo dilagante.

Il presidente del Consiglio Comunale di Alassio con incarico alle Politiche Scolastiche Fabio Macheda dichiara: “L’educazione alla sostenibilità è un pilastro fondamentale per formare cittadini consapevoli e responsabili. L'hackathon e le altre iniziative pensate per gli studenti, in programma nell'ambito di Flauer Alassio 2025, rappresentano delle occasioni importanti in questo senso, offrendo opportunità concrete per rendere i giovani protagonisti del cambiamento”.





Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

domenica 23 marzo

Motoraduno Fossano, Bergesio (Lega): “Edizione eccezionale, grazie all’impegno del Motoclub Fossano”



Boves, torna l'appuntamento mensile con i viaggi di Totem e Tabù



Saluzzo, i prossimi appuntamenti al Cinema Teatro Magda Olivero



Attesissima Serena Dandini al Ponte del Dialogo di Dronero



Conferenza scenica di Stefano Liberti a Mondovì



Tutti gli eventi in Granda per il week end: dal Motoraduno a Fossano ai "Tulipani a corte" a Govone



sabato 22 marzo

Un Borgo di cioccolato ha tagliato il traguardo dei suoi primi 25 anni [FOTO E VIDEO]



Leggi le ultime di: Eventi

Noi siamo pronti per l'estate 2025 e tu?
Prenota con noi le tue vacanze in Liguria a Loano, Ceriale o Borghetto S.S.
AGENZIA EDILRIVIERA
IMMOBILIARE DAL 1973
348.2127374

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

la voce di Asti.it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- Palio
- Viviamo in un posto bellissimo
- Vacanze Astigiane
- Storie di Orgoglio Astigiano
- Curiosità
- Oroscopo
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Voce al diritto
- Stadio Aperto
- La filosofia e le sue voci
- Pronto condominio
- La voce... Delle scuole
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- 90 secondi di salute & wellness
- Chiedi aiuto!
- Copertina
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Cultura e tempo libero
"Il nuovo disordine mondiale" di Manlio Graziano arriva ad Asti



Agricoltura
Prorogata all'8 aprile la scadenza del bando relativo alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli

EVENTI | 24 marzo 2025, 10:00

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food

Dal 4 al 6 aprile fiori, erbe, gusto e sostenibilità



There is no planet b. Al centro di Flauer Alassio 2025 - la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - vi sarà una riflessione profonda sulla necessità di collaborare con le nuove generazioni, per ripensare al cibo e all'ospitalità come alleati dell'ambiente.

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento

IN BREVE

lunedì 24 marzo

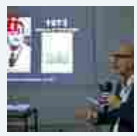
Una statua e riconoscimenti per il santo sociale Giuseppe Marello a San Martino Alfieri. Festa, riflessioni e progetti futuri



Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food



Dalla prevenzione dell'ictus alle valutazioni multidisciplinari: torna "Parliamo di salute". Relatore il cardiologo Marco Scaglione



Edizione zero della Cinque Terre Passion Ride



"Fatti non avvenuti, persone mai esistite" in Biblioteca Astense la presentazione del nuovo libro di Gianfranco Monaca

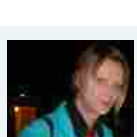


Asti abbraccia il vescovo emerito Francesco Ravinale: solenne celebrazione eucaristica in Cattedrale

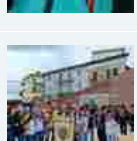


domenica 23 marzo

Parent Night Live 25: spettacolo, musica e solidarietà al teatro Alfieri



Torna la Giostra del Pitu a Tonco



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



Attualità
Turismo da record, nel 2023 il Piemonte ha accolto 6 milioni di persone. Boom di stranieri (e arrivano i Fifty best)

Leggi tutte le notizie

climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'Hackathon ideato da Caterina Lo Casto le classi dell'Istituto Alberghiero di Alassio si sfideranno venerdì 4 aprile alle ore 10 presso le aule dell'Istituto a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno:"Il concetto di sostenibilità - spiega Caterina Lo Casto - ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori."

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino FronteMare: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati i ragazzi formuleranno una strategia che sarà presentata e valutata venerdì 4 aprile alle ore 10 presso i locali della scuola da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di "The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi, che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: "Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".

In giuria anche Enzo Puglisi, direttore di sala del ristorante FronteMare, Martino Schivo, consigliere Comunale con incarico all'Efficientamento e transizione ecologica, Grandi opere e infrastrutture di livello Regionale, e il consigliere regionale e comunaleRocco Invernizzi, che dichiara: "Tra gli obiettivi dell'agenda 2030 esiste la sostenibilità alimentare: la lotta contro lo spreco del cibo è alla base di una civiltà consapevole e strutturata per far fronte allo sfruttamento delle risorse del pianeta. Nel nostro piccolo, come Regione Liguria siamo vicini e attenti a questo aspetto e al messaggio che vogliamo fortemente trasmettere alle future generazioni. Flauer è una manifestazione al suo esordio e siamo certi che questa filosofia che sostiene questo evento di Alassio sarà un apripista per tante altre manifestazioni del territorio."

I ragazzi esploreranno le dinamiche del ristorante, tra sala, cucina e gestione, per ideare possibili soluzioni e implementare un processo lento ma necessario: prendersi cura della nostra casa, il territorio che ci nutre e della natura che ci ospita. Soluzioni originali per il mondo della ristorazione, che promuovano un futuro migliore, una migliore gestione delle materie prime, con un focus sull'alimentazione consapevole, sul food waste e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina come cura, la ristorazione come alleata. Flauer 2025 accende una luce su concetti e bisogni reali, e l'hakhaton si configura come un inizio, ma anche una promessa, di emanciparsi, ricreare, contro il consumismo dilagante.

Il presidente del Consiglio Comunale di Alassio con incarico alle Politiche Scolastiche Fabio Macheda dichiara: "L'educazione alla sostenibilità è un pilastro fondamentale per formare cittadini consapevoli e responsabili. L'hackathon e le altre iniziative pensate per gli studenti, in programma nell'ambito di Flauer Alassio 2025, rappresentano delle occasioni importanti in questo senso, offrendo opportunità concrete per rendere i giovani protagonisti del cambiamento".

Grande successo per la Festa dell'Acqua 2025 a Castelnuovo Belbo



Castelnuovo Belbo, l'incertezza meteo fa rinviare la sfilata di Carnevale



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

LAVOCEDIGENOVA.IT

www.ecostampa.it

la voce di Genova.it
Edizione locale IlNazionale.it

EVENTI | 24 marzo 2025, 10:00

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

RUBRICHE

- #ILBELLOCISALVERÀ
- Stadio Aperto
- Genoa: la Voce del Cuore
- Samp: la Voce del Cuore
- Meraviglie e leggende di Genova
- Botteghe storiche e locali di tradizione
- Gen Z - il mondo dei giovani
- Pronto condominio
- Venerdindie
- Un Occhio sul Mondo
- GenovaSport2024
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- La musica che ci gira intorno
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Castelletto, perdita d'acqua nella galleria di via Ameglia, apprensione tra i residenti



#ILBELLOCISALVERÀ
Iftar ad Albenga: una grande festa di incontro tra culture e condivisione di sapori che arrivano da lontano



Attualità
Meteo, domenica soleggiata in attesa di una nuova perturbazione

Leggi tutte le notizie

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food

Dal 4 al 6 aprile fiori, erbe, gusto e sostenibilità



There is no planet b. Al centro di Flauer Alassio 2025 - la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - vi sarà una riflessione profonda sulla necessità di collaborare con le nuove generazioni, per ripensare al cibo e all'ospitalità come alleati dell'ambiente.

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'Hackathon ideato da Caterina Lo Casto le classi dell'Istituto Alberghiero di Alassio si sfideranno venerdì 4 aprile alle ore 10 presso le aule dell'Istituto a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno:"Il concetto di sostenibilità - spiega Caterina Lo Casto - ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori."

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino FronteMare: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati i ragazzi formuleranno una strategia che sarà presentata e valutata venerdì 4 aprile alle ore 10 presso i locali della

lunedì 24 marzo

Torna a Genova 'PsicoNet.work 2025', il Festival Italiano Della Psicologia Digitale



Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food



Edizione zero della Cinque Terre Passion Ride

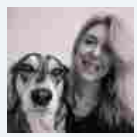


Quando il sogno diventa realtà: ad aprile torna il Festival Olistico "Ohana"



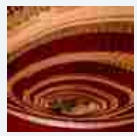
sabato 22 marzo

In libreria "Quattro zampe per sempre", il diario 'alleggerente' per elaborare il distacco dall'animale del cuore



venerdì 21 marzo

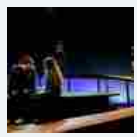
Cosa fare a Genova e dintorni nel week end: tutti gli appuntamenti per sabato 22 e domenica 23 marzo



"Tessere la cura": un percorso di riflessione sulla malattia oncologica al Teatro dell'Ortica



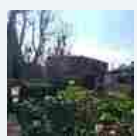
EQUUS: il ritorno di un capolavoro tra psiche e desiderio



Palazzo Ducale si fa opera d'arte con la mostra di Giorgio Griffa



Il sindaco di Bene Vagienna Ambrogio: "Invitiamo tutti a votare il nostro castello nell'iniziativa I Luoghi del Cuore FAI" (Foto e Video)



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

scuola da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di “The Vegetarian Chance”, Gabriele Eschenazi, che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: "Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".

In giuria anche Enzo Puglisi, direttore di sala del ristorante FronteMare, Martino Schivo, consigliere Comunale con incarico all’Efficientamento e transizione ecologica, Grandi opere e infrastrutture di livello Regionale, e il consigliere regionale e comunaleRocco Invernizzi, che dichiara: “Tra gli obiettivi dell’agenda 2030 esiste la sostenibilità alimentare: la lotta contro lo spreco del cibo è alla base di una civiltà consapevole e strutturata per far fronte allo sfruttamento delle risorse del pianeta. Nel nostro piccolo, come Regione Liguria siamo vicini e attenti a questo aspetto e al messaggio che vogliamo fortemente trasmettere alle future generazioni. Flauer è una manifestazione al suo esordio e siamo certi che questa filosofia che sostiene questo evento di Alassio sarà un apripista per tante altre manifestazioni del territorio.”

I ragazzi esploreranno le dinamiche del ristorante, tra sala, cucina e gestione, per ideare possibili soluzioni e implementare un processo lento ma necessario: prendersi cura della nostra casa, il territorio che ci nutre e della natura che ci ospita. Soluzioni originali per il mondo della ristorazione, che promuovano un futuro migliore, una migliore gestione delle materie prime, con un focus sull’alimentazione consapevole, sul food waste e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina come cura, la ristorazione come alleata. Flauer 2025 accende una luce su concetti e bisogni reali, e l’hakhaton si configura come un inizio, ma anche una promessa, di emanciparsi, ricreare, contro il consumismo dilagante.

Il presidente del Consiglio Comunale di Alassio con incarico alle Politiche Scolastiche Fabio Macheda dichiara: “L’educazione alla sostenibilità è un pilastro fondamentale per formare cittadini consapevoli e responsabili. L'hackathon e le altre iniziative pensate per gli studenti, in programma nell'ambito di Flauer Alassio 2025, rappresentano delle occasioni importanti in questo senso, offrendo opportunità concrete per rendere i giovani protagonisti del cambiamento”.




Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2018 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

mentelocale.it

www.ecostampa.it

Cerca nel sito

Savona Incontri Food

Flauer Alassio 2025, un futuro in punta di forchetta



Alassio

Cerca sulla mappa

DA VENERDÌ 04 APRILE 2025

A DOMENICA 06 APRILE 2025

Da venerdì 4 a domenica 6 aprile, ad Alassio è in programma **Flauer Alassio 2025** - la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio – vi sarà una riflessione profonda sulla necessità di collaborare con le nuove generazioni, per ripensare al cibo e all'ospitalità come alleati dell'ambiente.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

mentelocale.it

www.ecostampa.it

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità. Le **diete vegetariane** e **plant based** possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani.



Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sfideranno **venerdì 4 aprile** alle ore 10 presso le aule dell'Istituto a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: *«Il concetto di sostenibilità – spiega **Caterina Lo Casto** - ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori.»*

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati i ragazzi formuleranno una strategia che sarà presentata e valutata venerdì 4 aprile alle ore 10 presso i locali della scuola da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di ***The Vegetarian Chance***, **Gabriele Eschenazi**, che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio».

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere Comunale con incarico all'Efficientamento e transizione ecologica, Grandi opere e infrastrutture di livello Regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che dichiara: «*T*ra gli obiettivi dell'agenda 2030 esiste la sostenibilità alimentare: la lotta contro lo spreco del cibo è alla base di una civiltà consapevole e strutturata per far fronte allo sfruttamento delle risorse del pianeta. Nel nostro piccolo, come Regione Liguria siamo vicini e attenti a questo aspetto e al messaggio che vogliamo fortemente trasmettere alle future generazioni. Flauer è una manifestazione al suo esordio e siamo certi che questa filosofia che sostiene questo evento di Alassio sarà un apripista per tante altre manifestazioni del territorio.»
I ragazzi esploreranno le dinamiche del ristorante, tra sala, cucina e gestione, per ideare possibili soluzioni e implementare un processo lento ma necessario: prendersi cura della nostra casa, il territorio che ci nutre e della natura che ci ospita. Soluzioni originali per il mondo della ristorazione, che promuovano un futuro migliore, una migliore gestione delle materie prime, con un focus sull'alimentazione consapevole, sul food waste e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina come cura, la ristorazione come alleata.

Flauer 2025 accende una luce su concetti e bisogni reali, e l'hakhaton si configura come un inizio, ma anche una promessa, di emanciparsi, ricreare, contro il consumismo dilagante.Il presidente del Consiglio Comunale di Alassio con incarico alle Politiche Scolastiche **Fabio Macheda** dichiara: «L'educazione alla sostenibilità è un pilastro fondamentale per formare cittadini consapevoli e responsabili. L'hackathon e le altre iniziative pensate per gli studenti, in programma nell'ambito di Flauer Alassio 2025, rappresentano delle occasioni importanti in questo senso, offrendo opportunità concrete per rendere i giovani protagonisti del cambiamento».

Per maggiori **informazioni** **clicca qui**.

Potrebbe interessarti anche

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

mentelocale.it

www.ecostampa.it

- Gelato Day 2025: le gelaterie genovesi dove assaggiare il gusto Hallelujah
- Bocuse d'Or 2025: lo chef genovese Simone Vesuviano si piazza al secondo posto
- La quarta edizione di Forchette Foreste: il giro del mondo in centro storico in sette piatti

Prossimamente

- Streeat Food Truck Festival 2025 in piazza della Vittoria: cibo di strada di qualità ed eventi
- Rose Villain al Mercato di Corso Sardegna, firmacopie dell'album Radio Vega
- L'occhio matematico nella prospettiva, incontro con Fausto Mignanego
- Forchette Foreste 2025, il giro del mondo in 7 piatti nel centro storico genovese
- Visite guidate al camelieto storico di Villa Durazzo Pallavicini

Newsletter Eventi
Resta aggiornato su tutti gli eventi a Genova e dintorni, iscriviti gratis alla newsletter
REGISTRATI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

MAISON DEL PANETTONE
ALBERTENGO
MARCHIO STORICO


RAINERI
SONO ARRIVATE LE NUOVE RICETTE!
SCOPRILE TUTTE
Clicca qui per maggiori informazioni sulle attività della Commissione europea in Italia
SANREMO news .it
Edizione locale IlNazionale.it
puro
CONOSCI LE OPPORTUNITÀ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

SANREMO news.it

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 13.1°C

MAR 25 11.0°C 16.7°C

MER 26 11.4°C 18.3°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

CISL FISASCAT

COLDIRETTI
COLDIRETTI INFORMA

CISL A. S. T. Imperia
CISL INFORMA

RUBRICHE

Festival di Sanremo
Club Tenco
Cinema
L'oroscopo di Corinne
4Zampe CANI
4Zampe GATTI
4Zampe ADOTTATI
4Zampe PERSI E TROVATI
Istituto Comprensivo Sanremo Centro Levante
Coldiretti Informa
Confartigianato Informa
CISL Informa
Infermiere e salute
Stadio Aperto
Cultura Energetica
Curiosità
Pronto condominio
La Nuova Corrente
Foto notizia
GenovaSport2024
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Botanicando
Accadde Oggi
L'Intervista
Fotogallery
Videogallery



EVENTI | 24 marzo 2025, 10:00

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food

Dal 4 al 6 aprile fiori, erbe, gusto e sostenibilità



There is no planet b. Al centro di Flauer Alassio 2025 - la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - vi sarà una riflessione profonda sulla necessità di collaborare con le nuove generazioni, per ripensare al cibo e all'ospitalità come alleati dell'ambiente.

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'Hackathon ideato da Caterina Lo Casto le classi dell'Istituto Alberghiero di Alassio si sfideranno venerdì 4 aprile alle ore 10 presso le aule dell'Istituto a formulare una proposta di

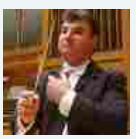






IN BREVE

lunedì 24 marzo



Sabato al Teatro dell'Opera del Casinò con l'Orchestra Sinfonica di Sanremo Liszt, Sibelius e una prima assoluta



Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food



Il sommelier e wine consultant ponentino Marco Gallo scelto per fare da giurato a due concorsi in Germania e Inghilterra

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

SANREMO news.it

www.ecostampa.it

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
La città dei limoni e la città dei fiori si stringono la mano, firmato il gemellaggio Sanremo-Mentone (foto)



Attualità
Delegazione sanremese accolta in Vaticano per la ricorrenza della Domenica delle Palme (foto)



Eventi
Corso Fiorito 2024: il carro di Pompeiana si aggiudica il primo premio del 'Sanremo IN fiore & Outdoor' (foto)

Leggi tutte le notizie

sostenibilità per un ristorante moderno:“Il concetto di sostenibilità - spiega Caterina Lo Casto - ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori.”

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all’avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino FronteMare: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati i ragazzi formuleranno una strategia che sarà presentata e valutata venerdì 4 aprile alle ore 10 presso i locali della scuola da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di “The Vegetarian Chance”, Gabriele Eschenazi, che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: "Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".

In giuria anche Enzo Puglisi, direttore di sala del ristorante FronteMare, Martino Schivo, consigliere Comunale con incarico all’Efficientamento e transizione ecologica, Grandi opere e infrastrutture di livello Regionale, e il consigliere regionale e comunaleRocco Invernizzi, che dichiara: “Tra gli obiettivi dell’agenda 2030 esiste la sostenibilità alimentare: la lotta contro lo spreco del cibo è alla base di una civiltà consapevole e strutturata per far fronte allo sfruttamento delle risorse del pianeta. Nel nostro piccolo, come Regione Liguria siamo vicini e attenti a questo aspetto e al messaggio che vogliamo fortemente trasmettere alle future generazioni. Flauer è una manifestazione al suo esordio e siamo certi che questa filosofia che sostiene questo evento di Alassio sarà un apripista per tante altre manifestazioni del territorio.”

I ragazzi esploreranno le dinamiche del ristorante, tra sala, cucina e gestione, per ideare possibili soluzioni e implementare un processo lento ma necessario: prendersi cura della nostra casa, il territorio che ci nutre e della natura che ci ospita. Soluzioni originali per il mondo della ristorazione, che promuovano un futuro migliore, una migliore gestione delle materie prime, con un focus sull’alimentazione consapevole, sul food waste e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina come cura, la ristorazione come alleata. Flauer 2025 accende una luce su concetti e bisogni reali, e l’hakhaton si configura come un inizio, ma anche una promessa, di emanciparsi, ricreare, contro il consumismo dilagante.

Il presidente del Consiglio Comunale di Alassio con incarico alle Politiche Scolastiche Fabio Macheda dichiara: “L’educazione alla sostenibilità è un pilastro fondamentale per formare cittadini consapevoli e responsabili. L'hackathon e le altre iniziative pensate per gli studenti, in programma nell'ambito di Flauer Alassio 2025, rappresentano delle occasioni importanti in questo senso, offrendo opportunità concrete per rendere i giovani protagonisti del cambiamento”.





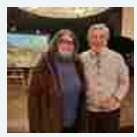
Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Edizione zero della Cinque Terre Passion Ride

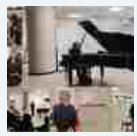


Bordighera, poesia e musica animano la mostra di Cesare Fenech all'ex chiesa Anglicana (Foto e video)



domenica 23 marzo

Vallecrosia, Paolo Salvi apre "Primavera in musica": il recital di pianoforte incanta il pubblico (Foto e video)



Badalucco: grande successo di partecipazione per la presentazione del libro di Stefano Senardi "La musica è un lampo"



Bordighera, 'Il festival delle ragazze' propone un corso di meditoscrittura con Silvia Montemurro (Foto)



Mancano meno 2 mesi alla 21° Festa dello Sport in programma al Porto Antico di Genova



Ciclismo: grande successo e centinaia di partecipanti per l'undicesima edizione 'Granfondo Sanremo-Sanremo 'La Classicissima' (Foto)



Leggi le ultime di: Eventi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

targatocn.it
Quotidiano online della provincia di Cuneo
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

Webcam in LIVE
Webcam
IGATE

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Envie dà l'ultimo saluto a Giovanni Chiappero, il pensionato deceduto a seguito di un incidente stradale



Solidarietà
"Dichiarati donatore": l'appello di Luciana Littizzetto continua sulle pagine di Targato Cn [VIDEO]



Attualità
In duecento alla marcia della pace tra le campagne del Roero [FOTOGALLERY]

Leggi tutte le notizie

EVENTI | 24 marzo 2025, 10:00

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food

Dal 4 al 6 aprile fiori, erbe, gusto e sostenibilità



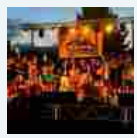
There is no planet b. Al centro di Flauer Alassio 2025 - la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - vi sarà una riflessione profonda sulla necessità di collaborare con le nuove generazioni, per ripensare al cibo e all'ospitalità come alleati dell'ambiente.

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento

IN BREVE

lunedì 24 marzo

A Garessio torna il contest "Cheers Music Festival"



Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food



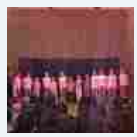
"Salute in piazza - Incontriamoci al mercato" una collaborazione ASL CN2 e A.Vo.C.A



A Caramagna Piemonte va in scena la commedia "Rumors"



Successo di pubblico per la conclusione della rassegna "Profili d'autore- migrAzioni" a Bagnasco



A Marene va in scena la commedia "Non tutti i ladri vengono per nuocere"



Edizione zero della Cinque Terre Passion Ride



Cosa cambia col Superbonus: aggiornamento catastale e regole da conoscere



domenica 23 marzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'Hackathon ideato da Caterina Lo Casto le classi dell'Istituto Alberghiero di Alassio si sfideranno venerdì 4 aprile alle ore 10 presso le aule dell'Istituto a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno:"Il concetto di sostenibilità - spiega Caterina Lo Casto - ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori."

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino FronteMare: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati i ragazzi formuleranno una strategia che sarà presentata e valutata venerdì 4 aprile alle ore 10 presso i locali della scuola da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di "The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi, che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: "Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".

In giuria anche Enzo Puglisi, direttore di sala del ristorante FronteMare, Martino Schivo, consigliere Comunale con incarico all'Efficientamento e transizione ecologica, Grandi opere e infrastrutture di livello Regionale, e il consigliere regionale e comunaleRocco Invernizzi, che dichiara: "Tra gli obiettivi dell'agenda 2030 esiste la sostenibilità alimentare: la lotta contro lo spreco del cibo è alla base di una civiltà consapevole e strutturata per far fronte allo sfruttamento delle risorse del pianeta. Nel nostro piccolo, come Regione Liguria siamo vicini e attenti a questo aspetto e al messaggio che vogliamo fortemente trasmettere alle future generazioni. Flauer è una manifestazione al suo esordio e siamo certi che questa filosofia che sostiene questo evento di Alassio sarà un apripista per tante altre manifestazioni del territorio."

I ragazzi esploreranno le dinamiche del ristorante, tra sala, cucina e gestione, per ideare possibili soluzioni e implementare un processo lento ma necessario: prendersi cura della nostra casa, il territorio che ci nutre e della natura che ci ospita. Soluzioni originali per il mondo della ristorazione, che promuovano un futuro migliore, una migliore gestione delle materie prime, con un focus sull'alimentazione consapevole, sul food waste e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina come cura, la ristorazione come alleata. Flauer 2025 accende una luce su concetti e bisogni reali, e l'hakhaton si configura come un inizio, ma anche una promessa, di emanciparsi, ricreare, contro il consumismo dilagante.

Il presidente del Consiglio Comunale di Alassio con incarico alle Politiche Scolastiche Fabio Macheda dichiara: "L'educazione alla sostenibilità è un pilastro fondamentale per formare cittadini consapevoli e responsabili. L'hackathon e le altre iniziative pensate per gli studenti, in programma nell'ambito di Flauer Alassio 2025, rappresentano delle occasioni importanti in questo senso, offrendo opportunità concrete per rendere i giovani protagonisti del cambiamento".

Motoraduno Fossano, Bergesio (Lega): "Edizione eccezionale, grazie all'impegno del Motoclub Fossano"



Boves, torna l'appuntamento mensile con i viaggi di Totem e Tabù



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

TorinOggi.it
dal 2008
Edizione locale IlNazionale.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

TorinOggi.it dal 2008

www.ecostampa.it

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Stadio Aperto
- Immortali
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Nuove Note
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Motori
- E poe...sia!
- Conversazioni
- I corsivi di Virginia
- Fiera Nazionale del Peperone
- La finanza in parole semplici
- Uno scatto, una storia
- Ristoblog Acqua Hydra
- Pronto condominio
- Orgoglio Torinese
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Torino 2025
- Voci della crisi
- Ristoranti & C. Torino
- Banca Territori del Monviso
- Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
"Tre, due, uno... si parte!": tutti in piazza Castello per la Deejay Ten 2024 con Linus



Sanità
All'ospedale Mauriziano, arriva l'acceleratore lineare di ultima generazione TrueBeam per la Radioterapia



Attualità
Caselette: cittadinanza onoraria a Giovanni Impastato, fratello di Peppino

Leggi tutte le notizie

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food

Dal 4 al 6 aprile fiori, erbe, gusto e sostenibilità



There is no planet b. Al centro di Flauer Alassio 2025 - la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - vi sarà una riflessione profonda sulla necessità di collaborare con le nuove generazioni, per ripensare al cibo e all'ospitalità come alleati dell'ambiente.

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'Hackathon ideato da Caterina Lo Casto le classi dell'Istituto Alberghiero di Alassio si sfideranno venerdì 4 aprile alle ore 10 presso le aule dell'Istituto a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno:"Il concetto di sostenibilità - spiega Caterina Lo Casto - ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori."

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino FronteMare: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati i ragazzi formuleranno una strategia che sarà presentata e valutata venerdì 4 aprile alle ore 10 presso i locali della

lunedì 24 marzo

Castagnole Piemonte riporta i carri allegorici in paese dopo oltre 20 anni



Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food



Edizione zero della Cinque Terre Passion Ride



Da Palermo a Pinerolo per raccontare come ci si oppone alla guerra



Alessandro Barbero, Gad Lerner, Francesca Mannocchi, Pif: gli ospiti della IX edizione di Biennale Democrazia



domenica 23 marzo

Oltre 10 mila runners colorano le vie di Torino per la Deejay Ten



La magia dei burattini di Casa Gianduja torna nei giardini pubblici



A Nichelino arriva Shrek: l'orco verde della DreamWorks protagonista di un musical per bambini e famiglie



"Gli Ambulanti di Forte dei Marmi®" a Beinasco sabato 29 marzo



Fabio Biondi dirige la Filarmonica del Teatro Regio in "Transizioni"



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

scuola da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di “The Vegetarian Chance”, Gabriele Eschenazi, che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: "Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".

In giuria anche Enzo Puglisi, direttore di sala del ristorante FronteMare, Martino Schivo, consigliere Comunale con incarico all’Efficientamento e transizione ecologica, Grandi opere e infrastrutture di livello Regionale, e il consigliere regionale e comunaleRocco Invernizzi, che dichiara: “Tra gli obiettivi dell’agenda 2030 esiste la sostenibilità alimentare: la lotta contro lo spreco del cibo è alla base di una civiltà consapevole e strutturata per far fronte allo sfruttamento delle risorse del pianeta. Nel nostro piccolo, come Regione Liguria siamo vicini e attenti a questo aspetto e al messaggio che vogliamo fortemente trasmettere alle future generazioni. Flauer è una manifestazione al suo esordio e siamo certi che questa filosofia che sostiene questo evento di Alassio sarà un apripista per tante altre manifestazioni del territorio.”

I ragazzi esploreranno le dinamiche del ristorante, tra sala, cucina e gestione, per ideare possibili soluzioni e implementare un processo lento ma necessario: prendersi cura della nostra casa, il territorio che ci nutre e della natura che ci ospita. Soluzioni originali per il mondo della ristorazione, che promuovano un futuro migliore, una migliore gestione delle materie prime, con un focus sull’alimentazione consapevole, sul food waste e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina come cura, la ristorazione come alleata. Flauer 2025 accende una luce su concetti e bisogni reali, e l’hakhaton si configura come un inizio, ma anche una promessa, di emanciparsi, ricreare, contro il consumismo dilagante.

Il presidente del Consiglio Comunale di Alassio con incarico alle Politiche Scolastiche Fabio Macheda dichiara: “L’educazione alla sostenibilità è un pilastro fondamentale per formare cittadini consapevoli e responsabili. L'hackathon e le altre iniziative pensate per gli studenti, in programma nell'ambito di Flauer Alassio 2025, rappresentano delle occasioni importanti in questo senso, offrendo opportunità concrete per rendere i giovani protagonisti del cambiamento”.




Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

VIRGILIO

www.ecostampa.it

italiaonline LIBERO VIRGILIO PAGINEGIALLE PAGINEGIALLE SHOP PGCASA PAGINEBIANCHE TUTTOCITTÀ DILEI SIVIAGGIA MENU

Torino
SCOPRI ALTRE CITTÀ
CERCA
ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA IN ITALIA
METEO OGGI 6°

HOME AZIENDE NOTIZIE EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA REGISTRA ATTIVITÀ

ULTIMA ORA CRONACA POLITICA ECONOMIA SPETTACOLO SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

Flauer Alassio 2025, dalla scuola partono le migliori proposte di no wasting food

Condividi Invia



There is no planet b. Al centro di Flauer Alassio 2025 - la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e...

Leggi tutta la notizia

Torino Oggi.it | 24-03-2025 12:21

Categoria: CRONACA

ARTICOLI CORRELATI

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità
Torino Oggi.it | 14-03-2025 09:41

Ristoranti a Torino: alla scoperta della cucina di "0'Guaglione"
Torino Oggi.it | 21-03-2025 13:44

A Savigliano il MAG entra nel vivo: ecco gli appuntamenti del fine settimana
Targatocn.it | 14-03-2025 10:17

Notizie più lette

1 **Lo ha accoltellato per un debito: arrestato un senzatetto per l'omicidio del cinese a Barriera**
Torino Repubblica | 24-03-2025 13:30

2 **EasyJet, oggi sciopero dei piloti**
Torino Oggi.it | 24-03-2025 12:59

3 **Dzeko, infortunio choc: la foto sui social. E Balotelli se la ride...**
Torino Oggi.it | 24-03-2025 12:59

4 **Torino: affitta una camera di un B&B e ruba nella stanza della proprietaria**
Questure Polizia di Stato | 24-03-2025 12:40

5 **Toro, scoppia il caso Maripàn. Dure accuse della ex e influencer: "Diffondere video intimi è reato"**
Torino Repubblica | 24-03-2025 12:30

Temi caldi del momento

successo foto lavoro video sicurezza territorio donne guerra salute in crescita morto sindaco

Cosa ti serve?
Info e numeri utili in città

Torino

FARMACIE DI TURNO
oggi 24 Marzo
Inserisci Indirizzo
TROVA


Se ti devi sposare ecco dove comprare l'abito nuziale


Trova la farmacia di turno aperta e più vicina a te

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

ULTIM'ORA
22 Marzo 2025 12:33

ImperiaPost.it
L'informazione libera della tua città

Flauer Alassio 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilità dal 4 al 6 aprile. Dalla scuola le proposte di no wasting food

In breve: La ristorazione come propulsore di azioni a favore della sostenibilità ambientale

22 Marzo 2025 11:17 Redazione









There is no planet b. Al centro di **Flauer Alassio 2025** – la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio, ci sarà una riflessione profonda sulla necessità di collaborare con le nuove generazioni, per **ripensare al cibo e all'ospitalità come alleati dell'ambiente.**

La ristorazione come propulsore di azioni a favore della sostenibilità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

ambientale

La **ristorazione** può essere veramente **propulsore di pensieri e azioni** più vicine alle necessità del presente e del futuro. La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente **erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico**, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le **diete vegetariane e plant based** possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'**Hackathon** ideato da **Caterina Lo Casto** le classi dell'**Istituto Alberghiero di Alassio** si sfideranno **venerdì 4 aprile** alle ore 10 presso le aule dell'Istituto a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno.

*"Il concetto di **sostenibilità*** – spiega **Caterina Lo Casto** – *ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. **Riparto da Flauer** e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di **luce nuova**: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori*".

È **partita a marzo la raccolta delle informazioni** e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino ***FronteMare***: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una **giornata tipo di lavoro in cucina e in sala**.

Da questi dati i ragazzi formuleranno una **strategia che sarà presentata e valutata venerdì 4 aprile** alle ore 10 presso i locali della scuola da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di **"The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi,** che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: *"Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La **materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione**. I prodotti per la **pulizia e l'igiene** non dovrebbero essere chimici. In cucina la **plastica dovrebbe essere bandita**. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio*".

In giuria anche **Enzo Puglisi**, direttore di sala del ristorante FronteMare, **Martino Schivo**, consigliere Comunale con incarico all'Efficientamento e transizione ecologica, Grandi opere e infrastrutture di livello Regionale, e il consigliere regionale e comunale **Rocco Invernizzi**, che dichiara: "*Tra gli obiettivi dell'agenda 2030 esiste la **sostenibilità alimentare**; la lotta contro lo spreco del cibo è alla base di una civiltà consapevole e strutturata per far fronte allo sfruttamento delle risorse del pianeta. Nel nostro piccolo, come Regione Liguria siamo vicini e attenti a questo aspetto e al messaggio che vogliamo fortemente **trasmettere alle future generazioni**. Flauer è una manifestazione al suo esordio e siamo certi che questa filosofia che sostiene questo **evento di Alassio** sarà un apripista per tante altre manifestazioni del territorio*".

I ragazzi esploreranno le **dinamiche del ristorante, tra sala, cucina e gestione**, per ideare possibili soluzioni e implementare un processo lento ma necessario: prendersi cura della nostra casa, il territorio che ci nutre e della natura che ci ospita. **Soluzioni originali per il mondo della ristorazione**, che promuovano un futuro migliore, una migliore gestione delle materie prime, con un **focus sull'alimentazione consapevole**, sul food waste e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina come cura, la ristorazione come alleata. Flauer 2025 accende una luce su concetti e bisogni reali, e l'hakhaton si configura come un inizio, ma anche una promessa, di emanciparsi, **ricreare, contro il consumismo dilagante.**

Il presidente del Consiglio Comunale di Alassio con incarico alle Politiche Scolastiche **Fabio Macheda** dichiara: "*L'**educazione alla sostenibilità** è un pilastro fondamentale per formare cittadini consapevoli e responsabili. L'hackathon e le altre iniziative pensate per gli studenti, in programma nell'ambito di **Flauer Alassio 2025,** rappresentano delle occasioni importanti in questo senso, offrendo **opportunità concrete per rendere i giovani protagonisti del cambiamento***".

Resta sempre aggiornato! Iscriviti al nostro canale **Telegram**

Hai una segnalazione? Scrivici a **redazione@imperiapost.it** o inviaci un messaggio su **WhatsApp**

Seguici sui social! Non perderti le ultime news su:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Vuoi far crescere il tuo business? Per la tua pubblicità contattaci su marketing@imperiapost.it

Condividi questo articolo:

Sponsor







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

CS – FLAUER ALASSIO 2025: DALLA SCUOLA PARTONO LE MIGLIORI PROPOSTE DI NO WASTING FOOD

By —21 Marzo 2025 Nessun commento 4 Mins Read



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

(AGENPARL) - Roma, 21 Marzo 2025

(AGENPARL) – Fri 21 March 2025 FLAUER ALASSIO 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilità_4-6 aprile
DALLA SCUOLA PARTONO LE MIGLIORI PROPOSTE DI NO WASTING FOOD.
Un futuro in punta di forchetta

There is no planet b. Al centro di Flauer Alassio 2025 – la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio – vi sarà una riflessione profonda sulla necessità di collaborare con le nuove generazioni, per ripensare al cibo e all'ospitalità come alleati dell'ambiente.

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l'Hackathon ideato da Caterina Lo Casto le classi dell'Istituto Alberghiero di Alassio si sfideranno venerdì 4 aprile alle ore 10 presso le aule dell'Istituto a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: "Il concetto di sostenibilità – spiega Caterina Lo Casto – ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori."

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all'avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino FronteMare: chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati i ragazzi formuleranno una strategia che sarà presentata e valutata venerdì 4 aprile alle ore 10 presso i locali della scuola da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di "The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi, che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: "Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l'igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev'essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev'essere rispettato e reso consapevole del messaggio".

In giuria anche Enzo Puglisi, direttore di sala del ristorante FronteMare, Martino Schivo, consigliere Comunale con incarico all'Efficientamento e transizione ecologica, Grandi opere e infrastrutture di livello Regionale, e il consigliere regionale e comunale Rocco Invernizzi, che dichiara: "Tra gli obiettivi dell'agenda 2030 esiste la sostenibilità alimentare: la lotta contro lo spreco del cibo è alla base di una civiltà consapevole e strutturata per far fronte allo sfruttamento delle risorse del pianeta. Nel nostro piccolo, come Regione Liguria siamo vicini e attenti a questo aspetto e al messaggio che vogliamo fortemente trasmettere alle future generazioni. Flauer è una manifestazione al suo esordio e siamo certi che questa filosofia che sostiene questo evento di Alassio sarà un apripista per tante altre manifestazioni del territorio."

I ragazzi esploreranno le dinamiche del ristorante, tra sala, cucina e gestione, per ideare possibili soluzioni e implementare un processo lento ma necessario: prendersi cura della nostra casa, il territorio che ci nutre e della natura che ci ospita. Soluzioni originali per il mondo della ristorazione, che promuovano un futuro migliore, una migliore gestione delle materie prime, con un focus sull'alimentazione consapevole, sul food waste e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina come cura, la ristorazione come alleata. Flauer 2025 accende una luce su concetti e bisogni reali, e l'hakhaton si configura come un inizio, ma anche una promessa, di emanciparsi, ricreare, contro il consumismo dilagante.

Il presidente del Consiglio Comunale di Alassio con incarico alle Politiche Scolastiche Fabio Macheda dichiara: "L'educazione alla sostenibilità è un pilastro fondamentale per formare cittadini consapevoli e responsabili. L'hackathon e le altre iniziative pensate per gli studenti, in programma nell'ambito di Flauer Alassio 2025, rappresentano delle occasioni importanti in questo senso, offrendo opportunità concrete per rendere i giovani protagonisti del cambiamento".

---

alassio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

SHARE.



RELATED POSTS

LIGURIA

Cordoglio per la tragedia stradale avvenuta nella serata di ieri a Brescia
21 Marzo 2025

LIGURIA

Ciclo delle acque, assessore Lombardi: “Con Fondo Strategico al via cinque cantieri da oltre 5 milioni di euro in Liguria per riparare o sostituire tubazioni”
21 Marzo 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

LIGURIA

Sport, dal 28 al 30 marzo alle Cinque Terre la nona edizione di ‘Sciacchetrail’: da tutto il mondo a passo di corsa nel nome dello Sciacchetrà. Assessore Ferro: “Evento che cresce e si rinnova nel segno della tradizione”

21 Marzo 2025

LEAVE A REPLY

Your Comment

Name *

Email *

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

POST COMMENT

Questo sito utilizza Akismet per ridurre lo spam. Scopri come vengono elaborati i dati derivati dai commenti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

"Flauer Alassio" 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilita' dal 4-6 aprile

No wasting food

"Flauer Alassio" 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilità dal 4-6 aprile

Manifestazione organizzata da Marina di Alassio, in collaborazione con Città di Alassio e Camera di Commercio e in partnership con Gesco

STAMPA

Alassio. There is no planet b. Al centro di Flauer Alassio 2025 - la manifestazione organizzata dalla Marina di Alassio , in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria , in partnership con la società partecipata Gesco , e patrocinata dalla Regione Liguria, che porta in scena l´incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio - vi sarà una riflessione profonda sulla necessità di collaborare con le nuove generazioni, per ripensare al cibo e all´ospitalità come alleati dell´ambiente.

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Le diete vegetariane e plant based possono dare un sostegno importante, ma per fare la sostenibilità abbiamo bisogno di pensarla, viverla, comunicarla, fin da giovani. Con l´ Hackathon ideato da Caterina Lo Casto le classi dell´ Istituto Alberghiero di Alassio si sfideranno venerdì 4 aprile alle ore 10 presso le aule dell´Istituto a formulare una proposta di sostenibilità per un ristorante moderno: "Il concetto di sostenibilità - spiega Caterina Lo Casto - ha ormai raggiunto il grado 0 di significato, se ne parla come fosse un dress code obbligato di una serata noiosa. Riparto da Flauer e dagli elementi più forti e delicati insieme, per farla splendere di luce nuova: i fiori, le erbe spontanee, i giovani, la terra, i produttori."

È partita a marzo la raccolta delle informazioni e dei dati attraverso la visita a una realtà già all´avanguardia con questa filosofia di trattamento del cibo, il noto locale sul Lungomare alassino FronteMare : chef, maitre di sala e personale per rispondere a domande su una giornata tipo di lavoro in cucina e in sala. Da questi dati i ragazzi formuleranno una strategia che sarà presentata e valutata venerdì 4 aprile alle ore 10 presso i locali della scuola da una giuria tecnica formata dalla comunicatrice del cibo Caterina Lo Casto, il giornalista scrittore e ideatore di "The Vegetarian Chance", Gabriele Eschenazi, che ha ispirato un appuntamento di Flauer e che sottolinea: "Nei ristoranti una sostenibilità credibile e coerente deve riguardare più aspetti. La materia prima dovrebbe essere biologica e di stagione. I prodotti per la pulizia e l´igiene non dovrebbero essere chimici. In cucina la plastica dovrebbe essere bandita. Il messaggio ai clienti dev´essere completo e trasparente non a base di vuoti slogan, ma di informazioni precise. Il personale dev´essere rispettato e reso consapevole del messaggio".

In giuria anche Enzo Puglisi , direttore di sala del ristorante FronteMare, Martino Schivo , consigliere Comunale con incarico all´Efficientamento e transizione ecologica, Grandi opere e infrastrutture di livello Regionale, e il consigliere regionale e comunale Rocco Invernizzi , che dichiara: "Tra gli obiettivi dell´agenda 2030 esiste la sostenibilità alimentare: la lotta contro lo spreco del cibo è alla base di una civiltà consapevole e strutturata per far fronte allo sfruttamento delle risorse del pianeta. Nel nostro piccolo, come Regione Liguria siamo vicini e attenti a questo aspetto e al messaggio che vogliamo fortemente trasmettere alle future generazioni. Flauer è una manifestazione al suo esordio e siamo certi che questa filosofia che sostiene questo evento di Alassio sarà un apripista per tante altre manifestazioni del territorio."

I ragazzi esploreranno le dinamiche del ristorante, tra sala, cucina e gestione, per ideare possibili soluzioni e implementare un processo lento ma necessario: prendersi cura della nostra casa, il territorio che ci nutre e della natura che ci ospita. Soluzioni originali per il mondo della ristorazione, che promuovano un futuro migliore, una migliore gestione delle materie prime, con un focus sull´alimentazione consapevole, sul food waste e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina come cura, la ristorazione come alleata. Flauer 2025 accende una luce su concetti e bisogni reali, e l´hakhaton si configura come un inizio, ma anche una promessa, di emanciparsi, ricreare, contro il consumismo dilagante.

Il presidente del Consiglio Comunale di Alassio con incarico alle Politiche Scolastiche Fabio Macheda dichiara: "L´educazione alla sostenibilità è un pilastro fondamentale per formare cittadini consapevoli e responsabili. L´hackathon e le altre iniziative pensate per gli studenti, in programma nell´ambito di Flauer Alassio 2025, rappresentano delle

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

occasioni importanti in questo senso, offrendo opportunità concrete per rendere i giovani protagonisti del cambiamento".
Più informazioni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

LAMIALIGURIA.IT

www.ecostampa.it

La Liguria fiorisce a primavera

Torna a La Mia Liguria
La Liguria fiorisce a primavera
Le giornate s´allungano, temperature si alzano, la natura si risveglia: la Liguria fiorisce a primavera! Non perdere l´occasione di cogliere tanta bellezza. Ecco gli eventi più belli per ammirare, annusare e anche assaggiare i fiori, le tradizionali infiorate, giardini romantici ed eventi straordinari come Euroflora a Genova
Gialla di ginestra, l´azzurro di agapanto, rosso i garofani e verde di bosso e finocchio selvatico: la Liguria mescola i colori e i sapori dei fiori della Primavera e rifiorisce. Ecco dove trovare petali profumati, colorati e. gustosi!
Un romantico viaggio tra le camelie in fiore a Villa Pallavicini di Genova
Un romantico viaggio nelle camelie in fiore a Villa Pallavicini di Genova Pegli . Delicate corolle fiorite di malinconia. Petali purpurei portati via dal vento. La fioritura delle camelie ti immerge in un romanzo di fine ´800, carico di amori e passioni. A Genova trovi il Camelieto più antico d´Italia, visite guidate fino al 30 marzo .
Camelieto a Villa Pallavicini di Genova Pegli
Flauer Alassio
Dal 4 al 6 aprile 2025 alla Marina di Alassio arriva Flauer Alassio per scoprire le proprietà di fiori e piante e il legame profondo tra cibo e territorio
Tre giorni di degustazioni, show cooking, dal 4 al 6 aprile con la cucina di piante, fiori ed erbe, tra gusto e sostenibilità, alla scoperta degli aromi mediterranei e dei sapori autentici di Liguria e Sicilia nella meraviglia di Alassio .
Cucina coi fiori a Flauer Alassio
Carugi in fiore a Dolceacqua
A Dolceacqua da giovedì 25 a domenica 29 aprile 2025 c´è Carugi in fiore , il percorso dell´arte floreale per la primavera. Il ponte dipinto da Monet dialogherà con i colori delle composizioni floreali degli artisti che parteciperanno al concorso ispirato alla Divina Commedia. Non mancherà il mercatino del biologico, le degustazioni di prodotti tipici locali come il Rossese a cura dell´enoteca regionale della Liguria e l´olio extravergine di oliva taggiasca.
Carugi in fiore Dolceacqua
Euroflora 2025
Sorprendente, emozionante, unica. Euroflora 2025 si svolgerà dal 24 aprile al 4 maggio 2025 a Genova, nell´incredibile scenario del Waterfront di Levante, nell´ex quartiere fieristico genovese, perchè - come recita il claim - La natura si fa spazio. Sarà un quariere nuovo e sorprendente quello che dal 24 aprile al 4 maggio ospiterà Euroflora: quello tra Piazzale Kennedy e Palasport , tensostruttura, spazi in acqua e infine il Padiglione Jean Nouvel , alla rinnovata Fiera di Genova .
Una delle passate edizioni di Euroflora
Aromatica: aromi di Liguria a Diano Marina
Dal 9 all´11 maggio 2025 , con Aromatica a Diano Marina si anima tra profumi e sapori. Le vie del centro di Diano Marina odorano di buono per la dodicesima edizione di Aromatica , rassegna dell´agroalimentare dedicata alle piante aromatiche e ai prodotti di eccellenza della Riviera ligure da venerdì 9 a domenica 11 maggio 2025 , porterà nella città degli aranci tre giornate dedicate al gusto.
Aromatica a Diano Marina
Fior d´Albenga. Un viaggio nella magia della primavera
Dal 12 aprile al 4 maggio 2025 con Fior d´Albenga la città turrita si colora con le installazioni floreali tema 2024: un viaggio nella magia
Primavera, aria di Fior d´Albenga , l´evento che porta nella città del ponente alcune splendide installazioni floreali. Le aiuole daranno spettacolo dal 12 aprile al 4 maggio .
Fiord´Albenga
Pietra Ligure in fiore
A Pietra Ligure , ogni tre anni si svolge la Rassegna Internazionale di Infiorate Artistiche " Pietra Ligure in fiore " una delle più importanti a livello europeo per numero di partecipanti e dimensioni delle opere realizzate. La VIII edizione sarà proprio nel 2025, il 24 e 25 maggio con 800 maestri infioratori pronti a realizzare i loro capolavori con disegni alla minuziosa copertura delle linee e degli spazi con i fiori, sia freschi sia essiccati sino alla composizione dei grandi tappeti floreali a mosaico.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

LAMIALIGURIA.IT

www.ecostampa.it

Pietra Ligure in fiore
La Stella di Ranzi
A Ranzi , frazione di Pietra Ligure una grandiosa Infiorata si svolge ogni anno. In una suggestiva piazzetta, di fronte alla cappella della S. Concezione, a cura del Circolo Giovane Ranzi viene realizzato un disegno a forma circolare di circa sette metri di diametro, la "Stella", appunto, che ogni volta viene variato e rifatto a mano dal centro verso l´esterno. Da non perdere!
Infiorata a Ranzi
Diano Marina, festa a colori
Se a Imperia , una distesa con milioni di petali viene allestita dalla Compagnia di via Carducci, è a Diano Marina che per il Corpus Domini c´è la festa a colori: domenica 22 giugno nel Centro cittadino (Piazza Martiri della Libertà - Via Genala) presso la Chiesa Parrocchiale di Sant´Antonio Abate dalle 20 del giorno precedente fino alle prime luci dell´alba si allestiranno i disegni e poserà i petali. Anche nella frazione Diano Calderina le vie del centro saranno tappezzate con splendide decorazioni.
Diano M. Infiorata del Corpus Domini 2014_foto Tommaso Di Gennaro
Brugnato, nel giorno del Corpus Domini
Nello Spezzino, a Brugnato , nel giorno del Corpus Domini , domenica 22 giugno 2025, il gruppo Infioratori allestirà un lungo tappeto colorato con migliaia di petali, fiori, foglie fra i carruggi della cittadina che si trasformeranno in caleidoscopico tappeto stradale di incredibile bellezza e raffinatezza , allestimento tappeti floreali per tutta la giornata, con processione serale conclusiva alle ore 21.
Infiorata a Brugnato
Sassello e i suoi vicoli fioriti
A Sassello per il Corpus Domini i vicoli del borgo tra i più belli d´Italia si riempiranno di fiori per l´Infiorata del Corpus Domini. Tutto il centro storico sarà un immenso giardino fiorito che accompagnerà la processione che partirà dalla Parrocchia SS. Trinità dopo la messa.
Infiorata Sassello
Organizza il tuo
viaggio
Stai già fantasticando su un viaggio in Liguria?Trasforma la tua fantasia in realtà e pianifica la tua prossima vacanza.
Organizza
Plan your trip
Are you already fantasising about a trip to Liguria?Turn your dream into reality and plan your next holiday.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Liguria24.it

“Flauer Alassio” 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilità dal 4-6 aprile



di **Redazione IVG**
21 Marzo 2025
15:57

Alassio. There is no planet b. Al centro di **Flauer Alassio 2025** – la manifestazione organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria,** che porta in scena l’incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio – vi sarà una riflessione profonda sulla necessità di collaborare con le nuove generazioni, per ripensare al cibo e all’ospitalità come alleati dell’ambiente.

La ristorazione può essere veramente propulsore di pensieri e azioni più vicine alle necessità del presente e del futuro. La sostenibilità ambientale è una sfida culturale, di profondità e posizionamento nel mondo, rispetto alla sempre più evidente erosione degli habitat naturali, cambiamento climatico, difficoltà a reperire e produrre materia prima di qualità.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Eventi

Alassio: arriva Flauer dal 4 al 6 aprile 2025

20 Marzo 2025 di Claudia Murachelli

venerdì 4 a domenica 6 aprile 2025 si terrà ad **Alassio** la prima edizione di **Flauer Alassio**, nuova edizione e nome di quello che è stato per anni conosciuto come il **ival Nazionale Cucina con i Fiori.**

agonisti saranno i fiori edibili, il mondo delle erbe selvatiche, la mixology botanica e la sostenibilità alimentare. Tre giorni dedicati a tutti i cultori della buona cucina, agli ussionati di trekking e foraging (la raccolta di piante selvatiche) e della **mixology botanica**, l'arte di preparazione dei cocktail.
talk, masterclass, showcooking e degustazioni, imparerete a riconoscere le erbe spontanee che crescono sulle mie colline, come **patrimonio** da proteggere e da utilizzare p eparazione di **piatti innovativi, infusi, cocktail** e per svariati usi anche in campo artistico.

i anno **Flauer** ospiterà una regione diversa creando un dialogo dinamico tra tradizioni culinarie e culturali. Per l'edizione 2025 la **Sicilia sarà la regione protagonista** in u ronto con la Liguria che andrà oltre la gastronomia e il clima per esplorare e approfondire i valori fondamentali della manifestazione: sostenibilità ambientale, etica e ronomica.

za Partigiani invece si trasformerà in un vivace spazio espositivo: aziende, artigiani e produttori del territorio presenteranno e venderanno le loro specialità in un **mercatino l**. Un'opportunità per conoscere le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali del **made in Liguria.**

ogramma completo è disponibile qui: https://flauer.it/programma/

: Alassio, cucina con i fiori, Eventi, Fiere, Fiori eduli, Italia, Piante aromatiche

Notizie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

FLAUER Alassio 2025: l'innovazione che parte dalla terra

by Redazione / 18 Mar 2025



di Greta Tieppo

Spesso si parla e si discute di come sarà l'alimentazione del futuro: si mangeranno insetti, si darà priorità agli alimenti vegetali, sostituiremo gli allevamenti con la carne coltivata…
Alassio quest'anno prova a dare risposta a una di queste mille domande con l'evento FLAUER, che apre la primavera di Alassio e che unisce natura ed eccellenze gastronomiche.

Cerca



Grand Hotel ALASSIO
BEACH & SPA RESORT

Ghe Sem



Nerospinto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

NEROSPINTO.IT

www.ecostampa.it

Un evento che guarda al futuro

Dal 4 al 6 di aprile, Alassio si trasforma e dà vita ad un evento che vuole affrontare temi e proporre soluzioni che riguardano l'alimentazione dei nostri giorni. In un'unione tra Liguria e Sicilia, la cultura mediterranea insieme alla sua gastronomia apre le sue porte alla sostenibilità e alla creatività culinaria nel rispetto dell'ambiente.
Il Sindaco di Alassio si definisce orgoglioso della città e della prima presentazione del progetto, che favorisce anche il lavoro tra chef liguri e siciliani, unendo terra e mare.

Durante i tre giorni, FLAUER ospiterà talk, masterclass, show cooking, esperienze all'aperto e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro; quest'ultima in particolare si concentrerà sull'utilizzo di erbe spontanee e fiori, parte fondamentale del patrimonio naturale delle due regioni coinvolte, Liguria e Sicilia. La giornalista Lucia Scajola terrà un talk in cui policy makers e professionisti di vari settori si confronteranno sull'utilizzo di erbe e fiori nella tradizione culinaria e curativa, valorizzando le ricchezze naturali del territorio ligure, facendo un viaggio nel passato e proiettando nel futuro le applicazioni di questi elementi.
Piazza Partigiani sarà il cuore dell'evento, e sarà il luogo dove i produttori locali e internazionali, chef, pizzaioli e custodi del territorio avranno modo di raccontare la propria attività, il loro ruolo nella cucina del futuro e mostrare i propri prodotti. In particolare gli artigiani avranno l'occasione per far emergere l'autenticità dei prodotti, la connessione con il territorio delle loro attività e portare avanti l'identità della regione.**La tecnologia che aiuta la natura**

I panorami liguri che abbracciano FLAUER saranno a disposizione per essere esplorati virtualmente: con l'aiuto di un visore 3D a 360°, gli ospiti potranno godere dei paesaggi e delle bellezze naturalistiche della Liguria, in particolare del Parco naturale delle Alpi Liguri, ricco di biodiversità. Virtualmente a bordo di una mountain-bike, in arrampicata o in volo su un parapendio, gli ospiti si immergeranno nella natura delle Alpi Liguri grazie al metaverso, facendo esperienza "da remoto" di tutte le risorse dell'area protetta e delle sue peculiarità.

Il Joia di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, collaborerà con FLAUER raccontando la vera cucina sostenibile, che è sempre in stretto contatto con la terra e comunica con lei; esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica si confronteranno per dar vita ad un evento a contatto con la natura e che mira a proteggerla e rispettarla.
La Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, vuole che FLAUER 2025 sia una piattaforma di scoperta e riflessione sul forte legame che c'è tra natura e ristorazione, tra cibo e rispetto per l'ambiente.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it



Il dialogo mediterraneo

FLAUER ospiterà ogni anno una regione diversa, promuovendo così anche l'incontro tra culture e folklori differenti; quest'anno la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, verrà raccontata attraverso le voci e i prodotti dei suoi talenti culinari, guidati da grandi nomi come Marco Baglieri de Il Crocifisso, Bianca Celano di Materia Spazio Cucina e Carmelo Mallia di Pinsère. Ci si aspetta quindi un viaggio da nord a sud, che ripercorrerà sapori antichi adattati al gusto moderno e ad una visione contemporanea; l'evento vuole essere d'invito e ispirazione a coloro che si cimenteranno nella gastronomia del futuro, inclusiva e sostenibile, che esalta attraverso il gusto il legame con la terra e il rispetto.

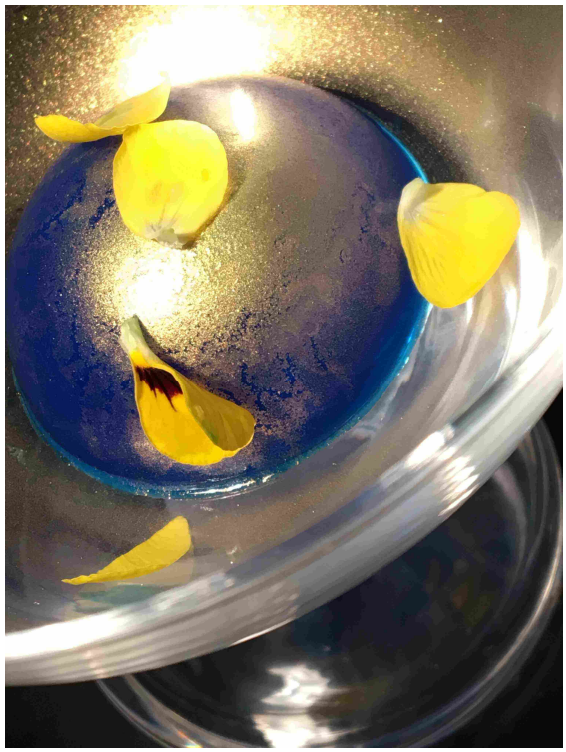
Non solo cibo

Anche il mondo della mixology sarà presente a FLAUER 2025, con grandi nomi come il bartender Salvatore Castiglione, da Bologna ma con origini siciliane, o Silvia Parodi di Tastee.it, esperta di infusi e fiori. I talentuosi bartender di Twenty7 si occuperanno di trasportare il pubblico nel mondo della mixology fiorita e botanica, portando anche nei cocktail il tema di questa edizione unica e creativa, che può regalare sapori ed esperienze davvero unici e originali. La manifestazione si arricchirà della collaborazione con The Cocktail Lovers,magazine britannico, social media partner di FLAUER con la presenza del suo co-editore Gary Sharpen.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it



Collaborazioni ed esperienze trasversali

Yacht & Flowers approda all'interno di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria; in programma al Porto Luca Ferrari e a cura della Marina di Alassio S.r.l., l'evento vedrà gli chef sfidarsi in una sfida gastronomica usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti sorprendenti.

In collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Alassio e il ristorante Fronte Mare di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da Caterina Lo Casto, comunicatrice del cibo, e Gabriele Eschenazi, giornalista e ideatore di "The Vegetarian Chance". I ragazzi esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio.

Matteo Serafini, naturalista e guida ambientale escursionistica, terrà un'escursione guidata sulle alture di Alassio alla scoperta delle farfalle del territorio e dei fiori che le nutrono. Vista la diversità naturalistica della regione, la Liguria ha una grande importanza ed è punto di enorme interesse in questo campo, oltre al fatto che la presenza di farfalle è un indicatore non indifferente del benessere e della salute dell'ambiente.

Laura Brattel, guiderà gli ospiti di FLAUER attraverso la biodiversità urbana, per scoprire come anche le città custodiscano specie spontanee e antiche erbe utilizzate nella cucina ligure. In questa facile e accessibile passeggiata i partecipanti impareranno a riconoscere le erbe che si possono incontrare ogni giorno svelandone utilizzi e curiosità. Un'occasione unica per riscoprire il valore della natura anche nei luoghi più inaspettati.

FLAUER Alassio 2025 non è solo un evento di gastronomia, ma mira alla consapevolezza di tutti, professionisti e non, nei confronti dell'ambiente e delle sue preziosissime risorse; questo evento vuole risvegliare negli ospiti un riguardo e un amore per la natura che negli ultimi anni è andato via via scemando. Oltre ad offrire soluzioni e innovazione nell'ambito culinario, FLAUER è punto d'incontro per persone e professionisti di vari settori, per permettere a tutti di continuare la propria attività senza dimenticarsi della materia prima per eccellenza che lo permette: il territorio e la sua natura.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

CULTURA & APPUNTAMENTI

FLAUER AD ALASSIO. FIORI ERBE GUSTO E SOSTENIBILITA'

Posted 1 ora ago by Redazione_magazine



E' primavera e ad Alassio sboccia **FLAUER 2025**, un festival che mette in scena l'accoppiata vincente tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni **dal 4 al 6 aprile**, la piccola capitale della Riviera di Ponente diventa lo scenario di talk e conferenze, degustazioni e masterclass. Diventa la capitale di show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive. Protagonisti della kermesse sono i fiori edibili, il mondo delle erbe selvatiche, la mixology botanica e la sostenibilità alimentare. Tutto per raccontare la gastronomia del futuro, sostenibile ed ecoattenta. Questa prima edizione di FLAUER (la prima di una lunga serie, assicurano gli organizzatori) ha come centro di gravità **Piazza Partigiani**. Qui i produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio raccontano prodotti e storie.

I visitatori possono così scoprire e degustare – solo per fare qualche esempio- biscotti alla lavanda, oli essenziali, gin aromatizzati con fiori locali e distillati. Ci sono, però, altre location iconiche. Si tratta del **porto**, dell'ex **Chiesa Anglicana**, dei sentieri sopra Alassio dove ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. Infine, una immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permette di fare esperienza della ricchezza del paesaggio.

FLAUER Alassio 2025: un evento dal tocco mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e

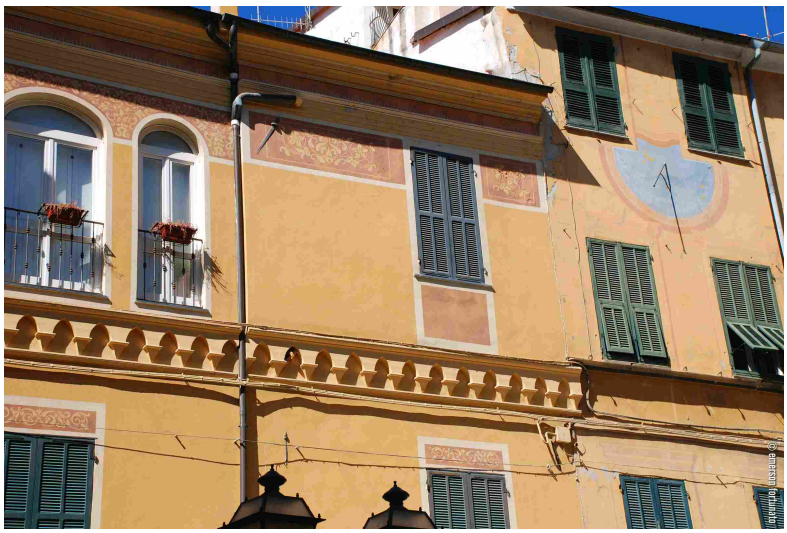
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

cultura. Per questa edizione, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, fresca di nomina di **Regione Europea della Gastronomia 2025**. Un dialogo mediterraneo, questo, che dà voce ai talenti culinari dell'isola. Sono guidati da grandi interpreti come lo chef stellato Marco Baglieri de **Il Crocifisso** a Noto, Bianca Celano di **Materia Spazio Cucina** a Catania e Carmelo Mallia di **Pinsère** a Scicli.

Dal barocco siciliano alla costa ligure? Certo. Con la possibilità di viaggiare attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è anche celebrazione del legame con la terra. E così gli chef (stellati e non) di fama nazionale (Riccardo Bassetti, Sauro Ricci e Raffaele Minghini, Antonio Romano), affiancano i loro colleghi siciliani per indagare nuove prospettive culinarie e culturali. Tutto ciò per esaltare il connubio tra tradizione, territorio e sostenibilità.



Alassio

FLAUER Alassio 2025: grandi nomi della mixology italiana e contaminazioni culturali

Non solo cucina, ovviamente. L'edizione 2025 di FLAUER vede la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Tra questi il bartender Salvatore Castiglione, di Bologna ma con origini siciliane. L''esperta di infusi e fiori Silvia Parodi di Tastee.it e i talentuosi mixologyst di Twenty7. Sono loro a trasportare il pubblico nel mondo fantasioso e sfaccettato della mixology fiorita e dei *cocktail* botanici e ad offrire un'esperienza unica. Tutto tra natura profonda e visioni creative. Drink eleganti e innovativi, quelli proposti, che esplorano e celebrano le botaniche locali, che si approcciano in modo sostenibile e no-waste all'ambiente e che sono esperienze sensoriali uniche e consapevoli. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchisce della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di FLAUER con la presenza del suo co-editore Gary Sharpen.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it



Vista dal molo

Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers a FLAUER

Dopo il successo della prima edizione, Yacht & Flowers approda all'interno di FLAUER 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, prevede che gli Chef si sfidino in una gara gastronomica, a bordo delle imbarcazioni ormeggiate alla Marina di Alassio, usando erbe selvatiche e fiori eduli come ingredienti principali. Tutto per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.



Gin Tonic con petali

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Alla scoperta della Liguria e di Alassio. Viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a FLAUER 2025 anche il Parco Naturale Alpi Liguri con uno spazio istituzionale in Piazza Partigiani che offre un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori si trovano, infatti, in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente. Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si guarda intorno a 360 gradi, osservando paesaggi e panorami con la sensazione di sperimentare l'attività in prima persona. Un'occasione da non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.



Itinerari ed escursioni: le esperienze di FLAUER ad Alassio

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. Ecco, allora che il programma di FLAUER prevede anche itinerari che vanno alla scoperta della biodiversità urbana, passeggiate che si rivelano occasioni uniche per riscoprire il valore della natura anche nei luoghi più inaspettati e per osservare e riconoscere le erbe spontanee. Ci sono anche escursioni guidate con naturalisti e guide ambientali sulle alture di Alassio alla scoperta delle farfalle del territorio e dei fiori che le nutrono. Ed ancora, le immersioni totali nelle spettacolari fioriture e nelle viste mozzafiato dei Giardini di Villa della Pergola, un vero gioiello botanico, premiato tra i più belli d'Italia, dove storia, natura e paesaggio si fondono in un'armonia perfetta.

testo di Enrico Saravalle

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Anche Flauer al Salone dell'Agroalimentare: protagonista il sorbetto "Begonia di Alassio"

Savona News | 15-3-2025

del Comune di Alassio. Gradita la visita allo spazio di FLAUER del vicepresidente di Regione Liguria Alessandro Piana, che ha avuto modo di assaggiare le eccellenze presentate. Durante l'incontro il presidente di Marina di Alassio, ...

Leggi la notizia

Persone: rinaldo agostini alessandro piana
Organizzazioni: perlecò gesco
Luoghi: alassio liguria
Tags: salone begonia di alassio



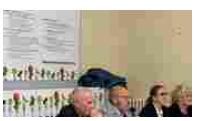
CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU
Facebook Twitter Invia RSS

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail?
Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?
Scopri di più

CITTA'
Milano Roma Napoli Bologna Venezia Torino Bari
Palermo Firenze Genova Catanzaro Ancona Trieste L'Aquila
Perugia Cagliari Trento Potenza Campobasso Aosta
Altre città

FOTO

Anche Flauer al Salone dell'Agroalimentare: protagonista il sorbetto "Begonia di Alassio"
Savona News - 21-2-2025

1 di 1

ALTRE FONTI (8)

Alassio, prima edizione del "Fashion Show di Solidarietà" a sostegno della Banca degli Occhi Lions Melvin Jones



"Un incontro benefico - concludono i soci Lions - che ha visto nel **salone** dell'Hotel Toscana di **Alassio**, sfilare con divertimento le creazioni di numerose attività commerciali del comprensorio ...

Savona News - 15-3-2025

Persone: servizio lions diandra delfino
Organizzazioni: banche occhi lions melvin jones
Prodotti: moda
Luoghi: alassio genova
Tags: fashion show solidarietà

I "gioielli di Albenga" protagonisti delle Giornate FAI di primavera



... permettendo di ammirare le epigrafi di età tardo - imperiale e il **salone** con il suo splendido ... L'apertura, a cura dei volontari FAI e degli studenti dell'Istituto Don Bosco di **Alassio**, avrà i ...

Savona News - 13-3-2025

Persone: lanteri guglielmo borghetti
Organizzazioni: fondo ambiente italiano liceo g. bruno
Luoghi: albenga alassio
Tags: primavera gioielli

XXXIII edizione delle Giornate FAI di Primavera: il 22 e 23 marzo si svelano "I gioielli di Albenga"



...piazza dei leoni entreremo nel palazzo per ammirare le pigrafi di età tardo imperiale e il **salone** ... L'apertura, a cura dei volontari FAI e degli studenti dell'istituto Don Bosco di **Alassio**, avrà i ...

Savona News - 12-3-2025

Persone: domenico donato del carretto don bosco
Organizzazioni: fondo ambiente italiano liceo g. bruno
Prodotti: virgilio influenza
Luoghi: albenga alassio
Tags: visita chiesa

A Finale il XXI Salone dell'Agroalimentare Ligure



... come Aromatica di Diano Marina e Flauer di **Alassio**, dedicata ai fiori recisi ed edibili. L'intento è quello di trasformare il **Salone** in un contenitore che integri e promuova progetti legati al ...

Albenga Corsara - 10-3-2025

Persone: angelo berlangieri alessandro piana
Organizzazioni: enoteca regionale
Prodotti: turismo olio
Luoghi: liguria finale ligure
Tags: agroalimentare ligure salone

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

CS – FLAUER Alassio 2025 protagonista al Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo

By —15 Marzo 2025 Nessun commento 2 Mins Read



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

(AGENPARL) - Roma, 15 Marzo 2025

(AGENPARL) – Sat 15 March 2025 FLAUER Alassio 2025 protagonista al Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo

Ieri pomeriggio, durante l'inaugurazione del Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo, si è svolta una masterclass organizzata dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio e curata da Silvia Parodi di Tastee.it ed Emanuela Baudana di Perlecò, nel corso della quale è stato presentato tra le altre specialità il sorbetto "Begonia di Alassio", iscritto nel registro De.Co. del Comune di Alassio. Gradita la visita allo spazio di FLAUER del vicepresidente di Regione Liguria Alessandro Piana, che ha avuto modo di assaggiare le eccellenze presentate.

Durante l'incontro il Presidente di Marina di Alassio Rinaldo Agostini ha anticipato le tematiche dell'attesa manifestazione primaverile FLAUER Alassio 2025, che si svolgerà dal 4 al 6 aprile prossimi nella Città del Muretto. Qui, in un abbraccio tra Liguria e Sicilia, verrà esplorato il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare, con un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e molto altro dedicati.

Organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, FLAUER Alassio 2025 sarà una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

SHARE.

RELATED POSTS

LIGURIA

Sanità, elisoccorso: prolungata convenzione con i Vigili del Fuoco fino al 2026. Assessore Nicolò: "Prezioso servizio per i trasporti di emergenza-urgenza della Liguria"

15 Marzo 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

ULTIM'ORA
15 Marzo 2025 23:02

ImperiaPost.it
L'informazione libera della tua città

FLAUER Alassio 2025 protagonista al Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo

15 Marzo 2025 12:44 Redazione





Ieri pomeriggio, durante l'inaugurazione del **Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo**, si è svolta una masterclass organizzata dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio e curata da Silvia Parodi di Tastee.it ed Emanuela Baudana di Perlecò, nel corso della quale è stato **presentato tra le altre specialità il sorbetto "Begonia di Alassio"**, iscritto nel registro De.Co. del Comune di Alassio.

Gradita la **visita allo spazio di FLAUER del vicepresidente di Regione Liguria Alessandro Piana**, che ha avuto modo di assaggiare le eccellenze presentate. Durante l'incontro il **Presidente di Marina di Alassio Rinaldo Agostini** ha anticipato le tematiche dell'**attesa manifestazione primaverile FLAUER Alassio 2025**, che si svolgerà dal 4 al 6 aprile prossimi nella Città del Muretto. Qui, in un abbraccio tra Liguria e Sicilia, verrà esplorato il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

con un **programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor** e molto altro dedicati.

Organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, F**LAUER Alassio 2025 sarà una piattaforma di scoperta** che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

Resta sempre aggiornato! **Iscriviti al nostro canale Telegram**

Hai una segnalazione? **Scrivici a redazione@imperiapost.it o inviaci un messaggio su WhatsApp**

Seguici sui social! **Non perderti le ultime news su:**

Vuoi far crescere il tuo business? **Per la tua pubblicità contattaci su marketing@imperiapost.it**

Condividi questo articolo:

Sponsor



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

IMPERIATV.IT

www.ecostampa.it

Per una Liguria
fuori dal comune!

Follow us

HOME | ABOUT | VOLERE VOLARE | IMPERIA | SAVONA | GENOVA | CONTATTI

E-mail Iscriviti !

FLAUER Alassio 2025 protagonista al Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it



ALTRE NOTIZIE SAVONA

FLAUER Alassio 2025 protagonista al Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo

15 Marzo 2025 by redazione 0 comments

Ieri pomeriggio, durante l'inaugurazione del **Salone dell'Agroalimentare Ligure** a Finalborgo, si è svolta una masterclass organizzata dalla **Marina di Alassio** e dalla **Città di Alassio** e curata da **Silvia Parodi** di Tastee.it ed **Emanuela Baudana** di Perlecò, nel corso della quale è stato presentato tra le altre specialità il **sorbetto "Begonia di Alassio"**, iscritto

ULTIME NOTIZIE

1 Tour Mediterraneo, la Vespucci chiuderà il viaggio a Genova
16 Marzo 2025

2 Rossana Lovetere eletta presidente della Consulta dello Sport di Albenga
16 Marzo 2025

3 A Valleggia oggi e Albenga domani lo spettacolo "Esodo dimenticato"
16 Marzo 2025

4 A Savona la Giornata del ringraziamento con il Rinnovamento nello Spirito
16 Marzo 2025

5 Dama a scuola: il Patetta verso la finale regionale dei Campionati Studenteschi
16 Marzo 2025

6 Ceriale a tutela del clima e dell'ambiente con l'adesione a "Earth Hour 2025"
16 Marzo 2025

7 Dal 24 aprile al 4 maggio, in occasione di Euroflora, la città ospita un nutrito programma di eventi tra natura e arte, cultura
16 Marzo 2025

FOLLOW US

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

nel **registro De.Co.** del **Comune di Alassio**. Gradita la visita allo spazio di **FLAUER** del vicepresidente di Regione Liguria **Alessandro Piana**, che ha avuto modo di assaggiare le eccellenze presentate.
Durante l'incontro il Presidente di Marina di Alassio **Rinaldo Agostini** ha anticipato le tematiche dell'attesa manifestazione primaverile **FLAUER Alassio 2025**, che si svolgerà **dal 4 al 6 aprile** prossimi nella Città del Muretto. Qui, in un abbraccio tra Liguria e Sicilia, verrà esplorato il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare, con un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e molto altro dedicati.
Organizzata dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinata dalla **Regione Liguria**, FLAUER Alassio 2025 sarà una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

Share:

↑ ↓ 0

COOL 0 | DISLIKE 0 | GEEKY 0 | LIKE 0 | LOL 0 | LOVE 0 | NSFW 0 | OMG 0 | WTF 0

Previous post

Next post

Contatti

IMPERIA TV sito d'informazione
Info e collaborazioni:
Tel. 0182.554886
Cell. 335.5993573
info@imperiatv.it
Per una Liguria fuori dal Comune!

Legals

Eccoci sas di Dottore Marco & c.
via Sollai 23 – 17021 Alassio
P. Iva e CF 01075640092
Iscrizione Cciaa di Savona
Rea n.111223 del 4/2/1997
Cookies – Privacy

TGEVENTS.it Live Television

eccoci ORGANIZZAZIONE EVENTI

Search Here

Volere Volare

Notizie Imperia

Notizie Savona

Notizie Genova

© COPYRIGHT | IMPERIA TV | ALL RIGHTS RESERVED | CREDITS: COMEUP WEB DESIGN

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



FLAUER Alassio 2025: la cucina del futuro tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Rosella Schiesaro 13 ore fa

CONDIVIDI SU

Tempo di lettura: 2 minuti



120 ANNI/N. 18 - SO.CREM, UN SECOLO DI EVOLUZIONE, AFFRONTANDO SFIDE SOCIALI E CULTURALI

Pubblicazione speciale per l'anniversario della fondazione



Alla scoperta della Capitale, in compagnia della redazione LD Magazine di Roma!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Liguria e Sicilia protagoniste a FLAUER 2025

Dal **4 al 6 aprile 2025**, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che celebra l'incontro tra la **natura e l'eccellenza gastronomica del Mediterraneo**, Alassio si trasforma in un palcoscenico di **sapori, profumi e innovazione**

Un viaggio attraverso **tradizione, sostenibilità e creatività culinaria**, che per questa edizione vede protagoniste **Liguria e Sicilia**, unite in un dialogo gastronomico d'eccezione.

Un evento che nasce con l'obiettivo di promuovere **la cucina del futuro**, responsabile e consapevole, esplorando il legame tra **cibo, territorio e biodiversità**.

A guidare questo percorso saranno **chef stellati, pizzaioli, bartender, esperti del settore e produttori locali e**

MAGAZINE SPECIALI

SEGUICI SU GOOGLE NEWS

LD LiguriaDay ☆ Segui Condividi

SEGUICI SU TELEGRAM
@liguriaday

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
Rimani aggiornato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

internazionali, per tre giorni di **talk, show cooking, masterclass ed esperienze immersive**.

Il cuore della manifestazione: cultura gastronomica e territorio

Piazza Partigiani sarà il centro nevralgico di FLAUER **Alassio 2025**, e ospiterà produttori, artigiani e professionisti che racconteranno il futuro della gastronomia attraverso **fiori ed erbe spontanee**, elementi cardine della cucina ligure e siciliana.

Dai **sentieri sopra Alassio al porto Luca Ferrari, fino all'ex Chiesa Anglicana**, l'evento si snoderà tra percorsi esperienziali per scoprire **i sapori della terra e del mare**, grazie alla partecipazione di chef e pizzaioli che condivideranno visioni innovative della cucina.

Un'esperienza unica sarà l'**immersione virtuale nel Parco Naturale delle Alpi Liguri**, che permetterà ai visitatori di esplorare la biodiversità del territorio attraverso la realtà aumentata.

Un'occasione per **toccare con mano la ricchezza ambientale ligure** e comprendere il valore della sua tutela.











Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

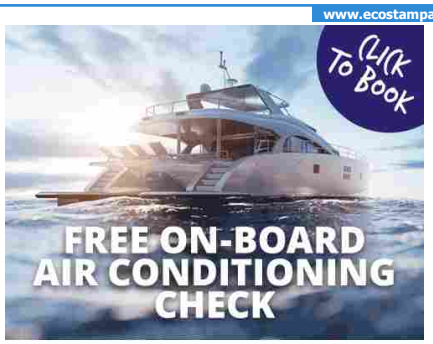
207027

www.ecostampa.it

"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente.

Queste le parole di **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio che prosegue "*Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche*".





FERFRIGOR
marine refrigeration. Since 1930



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

LIGURIADAY.IT

www.ecostampa.it

Un programma immersivo per scoprire la gastronomia del futuro

Un programma intenso e variegato, che spazia tra **talk, masterclass, show cooking, esperienze all'aria aperta e cene esclusive**, tutti dedicati a raccontare la **gastronomia del futuro**.

Protagoniste assolute saranno le **erbe spontanee e i fiori**, elementi preziosi del patrimonio naturale ligure e siciliano, che si intrecciano con il gusto e la filosofia della cucina contemporanea.

Il cuore pulsante di questo movimento sarà **Piazza Partigiani**, dove **produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli**, veri custodi delle tradizioni e delle eccellenze territoriali, condivideranno prodotti, storie e visioni.

L'evento si snoderà tra **il porto Luca Ferrari, l'ex Chiesa Anglicana e i sentieri sopra Alassio**.

Offrirà un'esperienza sensoriale completa per **pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare** le mille sfumature delle piante e dei fiori spontanei.

Un'**immersione virtuale nel Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà ai visitatori di scoprire la straordinaria ricchezza di questo ecosistema, una vera oasi di biodiversità.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

LIGURIADAY.IT

www.ecostampa.it

Il ristorante stellato Joia di Milano racconta la cucina sostenibile

Joia di Milano, ristorante di alta cucina naturale con **una stella Michelin e una stella verde**, sarà presente per raccontare la **vera cucina sostenibile** che nasce dal dialogo costante con la terra.

I **sentieri collinari di Alassio** diventeranno palcoscenico di esperienze uniche, guidate da **chef, giornalisti, esperti del settore, guide naturalistiche e appassionati di botanica**, che accompagneranno il pubblico in un viaggio coinvolgente.

Un evento che non è solo scoperta, ma anche **divertimento e riflessione**, capace di lasciare un segno nel modo di vivere e interpretare il cibo.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**.

In partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, **FLAUER 2025** è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

Le parole di **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

"*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente.*

Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria".

Un viaggio tra Liguria e Sicilia: la cucina del futuro passa dal Mediterraneo

Ogni anno **FLAUER ospiterà una regione italiana**, creando un ponte tra culture gastronomiche diverse.

L'edizione inaugurale sarà dedicata alla Sicilia, eletta **Regione Europea della Gastronomia 2025**.

Un viaggio tra **sapori ritrovati e antichi saperi**, guidato da grandi interpreti della cucina siciliana come **Marco Baglieri (Il Crocifisso), Bianca Celano (Materia Spazio Cucina) e Carmelo Mallia (Pinsère)**.

Il loro racconto gastronomico porterà i visitatori in un itinerario sensoriale che attraversa **Noto, Scicli, Catania e la costa ligure**, fondendo la memoria del passato con una visione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

contemporanea e sostenibile della cucina.



Flauer Alassio 2025

Mixology d'autore e contaminazioni creative

L'edizione 2025 accoglierà anche **nomi di spicco della mixology italiana**.

Sarà infatti presente **Salvatore Castiglione**, bartender bolognese con radici siciliane.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

LIGURIADAY.IT

www.ecostampa.it

E **Silvia Parodi** di Tastee.it, esperta di infusi e fiori, e il team del cocktail bar **Twenty7**, che porteranno in scena la loro arte nel mondo dei **botanical cocktails**.

La manifestazione si arricchirà inoltre della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, che seguirà l'evento con il suo co-editore **Gary Sharpen**, portando un respiro internazionale alla rassegna.

Yacht & Flowers: l'incontro tra mare e cucina

Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all'interno di **FLAUER 2025**, con un contest gastronomico unico nel suo genere.

A bordo delle imbarcazioni ormeggiate al **Porto Luca Ferrari**, gli chef si sfideranno utilizzando **erbe selvatiche e fiori** per creare piatti originali e sorprendenti.

La giuria, composta da esperti e dai vincitori della scorsa edizione, decreterà il miglior piatto ispirato al **mare e alla natura**, celebrando la creatività culinaria in un contesto esclusivo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

LIGURIADAY.IT

www.ecostampa.it

Esperienze immersive e un patrimonio da proteggere

FLAUER 2025 ospiterà anche il **Parco Naturale delle Alpi Liguri**, che offrirà ai visitatori un'**esperienza in realtà virtuale**.

Indossando un visore 3D, sarà possibile **volare su un parapendio, pedalare tra i boschi o esplorare canyon e pareti rocciose**, vivendo l'emozione di un'immersione totale nella natura.

Parallelamente, **Piazza Partigiani** diventerà un **mercatino locale** dove produttori e artigiani presenteranno **le eccellenze enogastronomiche liguri**, offrendo un viaggio tra sapori autentici e tradizioni artigianali.

Un momento chiave della manifestazione sarà il **talk "Patrimonio delle erbe spontanee in Liguria"**, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola**, che vedrà **policy makers e professionisti** confrontarsi sull'importanza delle erbe spontanee nella gastronomia e nella medicina naturale.

Un hackathon per il futuro del cibo

La sostenibilità sarà al centro del **FLAUER Hackathon**, un

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

laboratorio creativo in collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare**.

Giovani talenti della ristorazione, guidati da **Caterina Lo Casto** e **Gabriele Eschenazi**, svilupperanno nuove idee per promuovere un'alimentazione più consapevole e sostenibile.

"There is no planet B", un concetto che diventa una sfida concreta per costruire il futuro della gastronomia, con soluzioni innovative capaci di **coniugare gusto e rispetto per l'ambiente**.

Escursioni ed esperienze immersive: la natura protagonista

Durante i tre giorni di evento, il pubblico potrà partecipare a **escursioni uniche**:

il **Butterfly Watching**, guidato dal naturalista **Matteo Serafini**, per scoprire le farfalle e i fiori che popolano le alture di Alassio.

E la **Passeggiata botanica** con la guida ambientale **Laura Brattel**, un itinerario per riconoscere e riscoprire le erbe spontanee che crescono in città.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

LIGURIADAY.IT

www.ecostampa.it

Un appuntamento imperdibile tra natura e gastronomia

FLAUER Alassio 2025 è più di una manifestazione: è un'esperienza che unisce **cibo, paesaggio e cultura** in un viaggio emozionante attraverso la **sostenibilità, la biodiversità e l'innovazione gastronomica**.

Con un programma ricco e multidisciplinare, **FLAUER** promette di **diventare un punto di riferimento nazionale**, portando **Alassio** al centro del dibattito sulla cucina del futuro.

Info e prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni, visita il sito ufficiale www.flauer.it o scrivi a **info@flauer.it**. Le escursioni saranno prenotabili su www.visitalassio.com.

Segui FLAUER sui social: **Facebook e Instagram @Flauer, @CittàdiAlassio e @VisitAlassio**.

TAG: #Flauer2025, #Alassio, #Liguria, #Sicilia, #cibo, #ristorantejoia,

CONDIVIDI SU

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

SAVONA news .it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

ALASSINO | 15 marzo 2025, 11:44

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

RUBRICHE

- L'oroscopo di Corinne
- Coldiretti Informa
- Confcommercio Informa
- CGIL Informa
- CISL Informa
- #shoppingexperience
- Il Salvadente
- #ILBELLOCISALVERÀ
- Pronto condominio
- Speciale Rigassificatore
- Un Occhio sul Mondo
- GenovaSport2024
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Festa del 18 marzo, salta il mercato del lunedì a Savona e protestano gli ambulanti. Fiva: "Chiesto al Comune di recuperarlo"



Politica
Forza Italia lancia la campagna elettorale, tra Europee e Comunali, partendo da Finale col ministro Zangrillo



Attualità
Alassio, funerali di Simone Rossi, lutto cittadino: un minuto di silenzio e 15 di luci spente nelle attività commerciali

Leggi tutte le notizie

Anche Flauer al Salone dell'Agroalimentare: protagonista il sorbetto “Begonia di Alassio”

Anticipate le tematiche della manifestazione che si svolgerà dal 4 al 6 aprile nella Città del Muretto



Nel pomeriggio di venerdì 14 marzo, durante l'inaugurazione del Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo, si è svolta una masterclass organizzata dalla Marina di Alassio e dalla Città di Alassio e curata da Silvia Parodi di Tastee.it ed Emanuela Baudana di Perlecò, nel corso della quale è stato presentato tra le altre specialità il sorbetto “Begonia di Alassio”, iscritto nel registro De.Co. del Comune di Alassio.

Gradita la visita allo spazio di FLAUER del vicepresidente di Regione Liguria Alessandro Piana, che ha avuto modo di assaggiare le eccellenze presentate.

Durante l'incontro il presidente di Marina di Alassio, Rinaldo Agostini, ha anticipato le tematiche dell'attesa manifestazione primaverile FLAUER Alassio 2025, che si svolgerà dal 4 al 6 aprile prossimi nella Città del Muretto. Qui, in un abbraccio tra Liguria e Sicilia, verrà esplorato il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare, con un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e molto altro dedicati.

Organizzata dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione Liguria, FLAUER Alassio 2025 sarà una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un’esperienza vivida, di vero contatto con la natura.



Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L’ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

sabato 15 marzo

Anche Flauer al Salone dell'Agroalimentare: protagonista il sorbetto “Begonia di Alassio”



Alassio, prima edizione del "Fashion Show di Solidarietà" a sostegno della Banca degli Occhi Lions Melvin Jones



venerdì 14 marzo

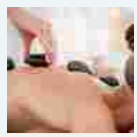
Andora, il sindaco Mauro Demichelis eletto Coordinatore Regionale dell’Associazione “Città dell’Olio” Liguria



"E siediti un attimo”: arte e natura in dialogo sui sentieri collinari di Alassio



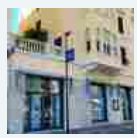
Hot Stone Massage, il Trattamento Must-Have in Cabina: Incontro di Presentazione a Ceva



Andora e il mondo dello sport ponentino in lutto per la scomparsa di Elena Di Latte



Alassio, il 17 marzo inizia il ciclo di "Incontri Salutari 2025"



Il “No” di Andora al parco eolico Monte Chiappa in un atto di indirizzo alla Regione

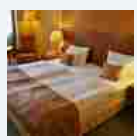


giovedì 13 marzo

Ad Alassio la prima edizione di Flauer, incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio



Al via corsi di formazione nel settore turismo con un sostegno al reddito per i lavoratori



Leggi le ultime di: Alassino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Torino Oggi.it | 2994 | 14-3-2025

Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche . Marco Melgrati , Sindaco di Alassio. Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, ...

Leggi la notizia



Persone: chef luca ferrari
Organizzazioni: materia spazio cucina michelin
Prodotti: realtà virtuale 3d
Luoghi: alassio liguria
Tags: flauer fiori

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU
Facebook Twitter Invia RSS

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail?
Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?
Scopri di più

ALTRE FONTI (25)

Anche Flauer al Salone dell'Agroalimentare: protagonista il sorbetto "Begonia di Alassio"



... in collaborazione con la Città di **Alassio** e la Camera di Commercio delle Riviere di **Liguria**, in partnership con la società partecipata Gesco, e patrocinata dalla Regione **Liguria**, FLAUER **Alassio** 2025 ...

Savona News - 14-3-2025

Persone: rinaldo agostini alessandro piana
Organizzazioni: perlecò gesco
Luoghi: alassio liguria
Tags: salone begonia di alassio

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità



Rinaldo Agostini , Presidente Marina di **Alassio** La Sicilia incontra la **Liguria**: un dialogo mediterraneo Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per ...

Targatocn.it - 14-3-2025

Persone: chef luca ferrari
Organizzazioni: materia spazio cucina michelin
Prodotti: realtà virtuale 3d
Luoghi: alassio liguria
Tags: flauer fiori

FLAUER Alassio 2025: una tre giorni tra natura, gastronomia e sostenibilità



... con una puntata anche in Lombardia, per una kermesse che si prospetta come unica in **Liguria**." Rinaldo Agostini, Presidente Marina di **Alassio**. La Sicilia incontra la **Liguria**: un dialogo ...

Savona News - 14-3-2025

Persone: chef luca ferrari
Organizzazioni: materia spazio cucina alassio s.r.l
Prodotti: 3d realtà virtuale
Luoghi: alassio liguria
Tags: flauer gastronomia

Flauer Alassio 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilit



... si propone di esplorare il legame tra cibo, territorio e sostenibilit , mettendo in dialogo tradizioni culinarie diverse, con un focus specifico sulla **Liguria** e la Sicilia. La citt di **Alassio** sar il ...

Albenga Corsara - 13-3-2025

Persone: chef luca ferrari
Organizzazioni: materia spazio cucina pinsère
Prodotti: 3d
Luoghi: alassio liguria
Tags: fiori flauler alassio 2025

Storie di vita e resilienza sulla sclerosi multipla: il 15 marzo un incontro all'Ipercoop di Albenga

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

Altre città

FOTO



Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità
Torino Oggi.it - 6-3-2025

1 di 1

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

AUDIOPRESS
AUDIOPRESS - AGENZIA DI STAMPA A RILEVANZA NAZIONALE
AUDIOPRESS - AGENZIA DI STAMPA A RILEVANZA NAZIONALE, DAL 1984

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

14 Marzo 2025 admin piemonte 0



Dal 4 al 6 aprile



« PRECEDENTE

Le sfide del miele sui tavoli di Bruxelles: urgenti misure per salvaguardare l'apicoltura

SUCCESSIVO »

Il Denina Pellico Rivoira di Saluzzo partecipa a Cittadinanza Attiva



CERCA ...

ARTICOLI RECENTI

F1 GP Australia, unica sosta strategia più veloce ma c'è l'incognita pioggia

Maltempo, a Firenze livello dell'Arno in lenta discesa. In Toscana 430 interventi dei Vigili del Fuoco in 24 ore

Verbania, la Guardia di Finanza arresta un corriere della droga

30 kg di marijuana nascosti in casa nella locride, arrestato un 35enne

30 kg di marijuana nascosti in casa nella locride, i Carabinieri arrestano un 35enne

META

Accedi

Feed dei contenuti

Feed dei commenti

WordPress.org

TAG

BIELLA | CHIVASSO | CIRCOSCRIZIONE | CONSIGLIO REGIONALE | CRONACA | DE MURO | DI MAIO | ECONOMIA | ESTERI | ESTERO | EUROPA | FINANZA | FINANZIERI | GDF | GIAVENO | GUARDIA DI FINANZA | ITALPRESS | LEGALITÀ | M5S | MATTEO SALVINI | MINISTERO | MINISTERO DEGLI ESTERI | MINISTERO ESTERI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Chivassoggi
Edizione locale IlNazionale.it



Economia e lavoro
I piemontesi vogliono lavorare 4 giorni a settimana: lo pensa un lavoratore su due



Economia e lavoro
Chivasso, il Duc per riqualificare ed aiutare la rete commerciale e dei servizi

Leggi tutte le notizie

| 14 marzo 2025, 09:05

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 4 al 6 aprile



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

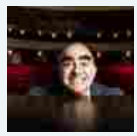
"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche." **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e

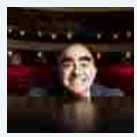
IN BREVE

sabato 15 marzo

Elio, Naska, il musical su Anastasia e Slavika Festival: cosa fare a Torino fino a domenica 16 marzo



Elio, Naska, il musical su Anastasia e Slavika Festival: cosa fare a Torino fino a domenica 16 marzo



venerdì 14 marzo

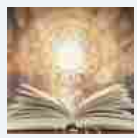
CHIOSCO MOBILE presenta alcuni dei suoi chioschi mobili all'Horeca Expoforum Lingotto Fiere di Torino



Le sfide del miele sui tavoli di Bruxelles: urgenti misure per salvaguardare l'apicoltura



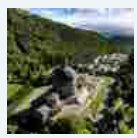
Ecco cosa ci dicono le stelle per i prossimi giorni: l'Oroscopo di Corinne



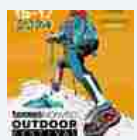
giovedì 13 marzo

A Chivasso arriva l'evento "Vetrine sotto il Cielo"

Il Piemonte a "Fa la cosa Giusta", la fiera del consumo critico e sostenibile a Milano Rho



Il parco delle Alpi liguri in 'trasferta' al "Terres Monviso Outdoor Festival" : una 3 giorni di portata internazionale



Proseguono i lavori di riqualificazione all'Istituto 25 Aprile-Faccio di Castellamonte



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee.
Un'immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria*". **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l'esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un'esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all'interno di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico "Al Mare"**. Gli Chef si sfideranno in gara gastronomica, a bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari, usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.

Venaria Reale: arriva BENEFICA ON THE ROAD!



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

CHIVASSOGGI.IT

www.ecostampa.it

Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a Flauer 2025 anche il **Parco Naturale Alpi Liguri** con uno spazio istituzionale in piazza Partigiani per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente.
Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si potrà guardare intorno a 360 gradi, osservando paesaggi, i panorami e le persone nelle vicinanze, con la sensazione di sperimentare l'attività in prima persona. Un'occasione da non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.

MADE IN LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

MERCATINO LOCAL e TALK

Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità. Un'opportunità unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria

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. Questo talk, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola,** sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

-There is no planet b- Al centro di Flauer 2025, una riflessione profonda sulla necessità di ripensare al concetto di sostenibilità alimentare ed ambientale. In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare** di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di **"The Vegetarian Chance"**. I ragazzi esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina cura, la ristorazione come soluzione.

Escursioni ed esperienze immersive

LE ESCURSIONI di FLAUER:

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

geografica. La loro presenza è un ottimo indicatore dello stato di salute dell'ambiente.

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.

Un appuntamento primaverile di 3 giorni che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obbiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi che chiamiamo casa. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione è destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Info e Prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER www.flauer.it o inviare una richiesta a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili a partire dai prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Dettagli dedicati alla manifestazione saranno presenti nelle pagine social Fb e Ig Flauer, Città di Alassio e VisitAlassio.




TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2017 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Italiani in Europa Mar 14, 2025 0 33 Aggiungi elenco di lettura



Dal 4 al 6 aprile

Facebook Twitter Whatsapp Linkedin Pinterest

Qual è la vostra reazione?



powered by Brain X Corp.

ARTICOLI PIÙ POPOLARI



Ai gatti piace l'acqua?
Redazione Mar 6, 2025
0 3739



Argenta: Stagnazione economica e calo della popolazione...
COSTEL PEZZETTA
Gen 21, 2025 0 2358



Befancyfit lancia la sua prima campagna di equity crowd...
Redazione Gen 21, 2025
0 1319



Esplorare il mondo in sicurezza: l'importanza dell'assi...
Redazione Mar 6, 2025
0 1141



Baj chez Baj: La Retrospettiva di Enrico Baj al Palazzo...
Redazione Mar 6, 2025
0 1007

LE NOSTRE SCELTE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Quotidiano
14-03-2025
Pagina 24
Foglio 1

IL SECOLO XIX
SAVONA

Diffusione: 2.257

www.ecostampa.it

Da oggi a domenica la 21° edizione della prestigiosa kermesse nel complesso di Santa Caterina

Salone agroalimentare, si alza il sipario a Finale

FINALE LIGURE

Inaugura oggi la 21° edizione del Salone agroalimentare ligure, che si terrà fino a domenica a Finalborgo, nel Complesso monumentale di Santa Caterina e nel centro storico del paese. L'appuntamento, tra i più amati dagli appassionati di enogastronomia, è realizzato in collaborazione con importanti partner: Regione Liguria, Comune di Finale Ligure, Camera di Commercio Riviere di Liguria e Provincia di Savona. Tante le iniziative organizzate per promuovere in queste tre giornate la filiera ligure di qualità sia tra i produttori che il grande pubblico, che nella scorsa edizione ha premiato l'iniziativa con oltre 60 mila presenze.

Un programma fitto che, come di consueto, sarà articolato in due parti. La prima, l'ampia rassegna espositiva comprensiva dei prodotti di qualità delle imprese del territorio e di aziende ospiti provenienti dalle Regioni limitrofe. La seconda, l'area dedicata al ricco calendario di attività didattiche e iniziative culturali. Un programma che alternerà degustazioni a showcooking, incontri, approfondimenti con operatori del settore. Tanti anche i luoghi e le aree dell'evento. La Vision Plaza sarà lo spazio dedicato all'innovazione e alla sostenibilità nel settore agroalimentare, in cui saranno ospitati convegni, presentazioni e le premiazioni. Con esempi di imprese innovative che hanno e hanno avuto, in passato, una "vision" verso il futuro.

La Sala Liguria - allestita all'interno del prestigioso complesso monumentale di Santa Caterina - sarà, invece, il contenitore per le degustazioni e gli show cooking. Lo spazio per la partecipazione di Assaggia La Liguria e il Consorzio di Tutela Basilico Genovese Dop, il Consorzio di Tutela Olio Dop Riviera Ligure e l'Enoteca regionale della Liguria.

Anche quest'anno un'attenzione particolare sarà dedicata ai giovani e al coinvolgimento delle scuole, snodo imprescindibile per far crescere gli imprenditori locali del settore. L'opening del Salone sarà venerdì 14 marzo, alle 16 nei Chiostri di Santa Caterina, dove sarà allestita la performance "Degusta la Liguria", una serie di incontri, laboratori e degustazioni.

In questa occasione sarà inaugurato il Palco Fiorito a cura di Regione Liguria e del Distretto Florovivaistico della Liguria. Tra le collaborazioni con la Camera di Commercio Riviere di Liguria, da segnalare l'inaugurazione dell'aiuola di erbe aromatiche (allestita per la promozione dell'evento Aromatica del Comune di Diano) e il laboratorio a cura del Comune di Alassio e della manifestazione Flauer Alassio 2025.

Sempre nella giornata inaugurale si svolgerà il Premio Fassone, creato in onore del produttore di pesto che per primo valorizzò la famosa salsa al mortaio e dedicato ai migliori professionisti nella promozione delle eccellenze agroalimentari liguri. Una curiosità: per il secondo anno, l'Agenzia delle dogane e dei monopoli (Adm) partecipa al Salone con un duplice obiettivo; promuovere la qualità e la sicurezza nel settore alimentare e presentare le competenze analitiche dei propri laboratori chimici. —

S. P.



Il complesso monumentale di Santa Caterina, dove da oggi a domenica si tiene il Salone agroalimentare


Salone agroalimentare, si alza il sipario a Finale

La Bibbia della botanica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

IMPERIATV.IT

www.ecostampa.it

Per una Liguria
fuori dal comune!

Follow us

HOME | ABOUT | VOLERE VOLARE | IMPERIA | SAVONA | GENOVA | CONTATTI

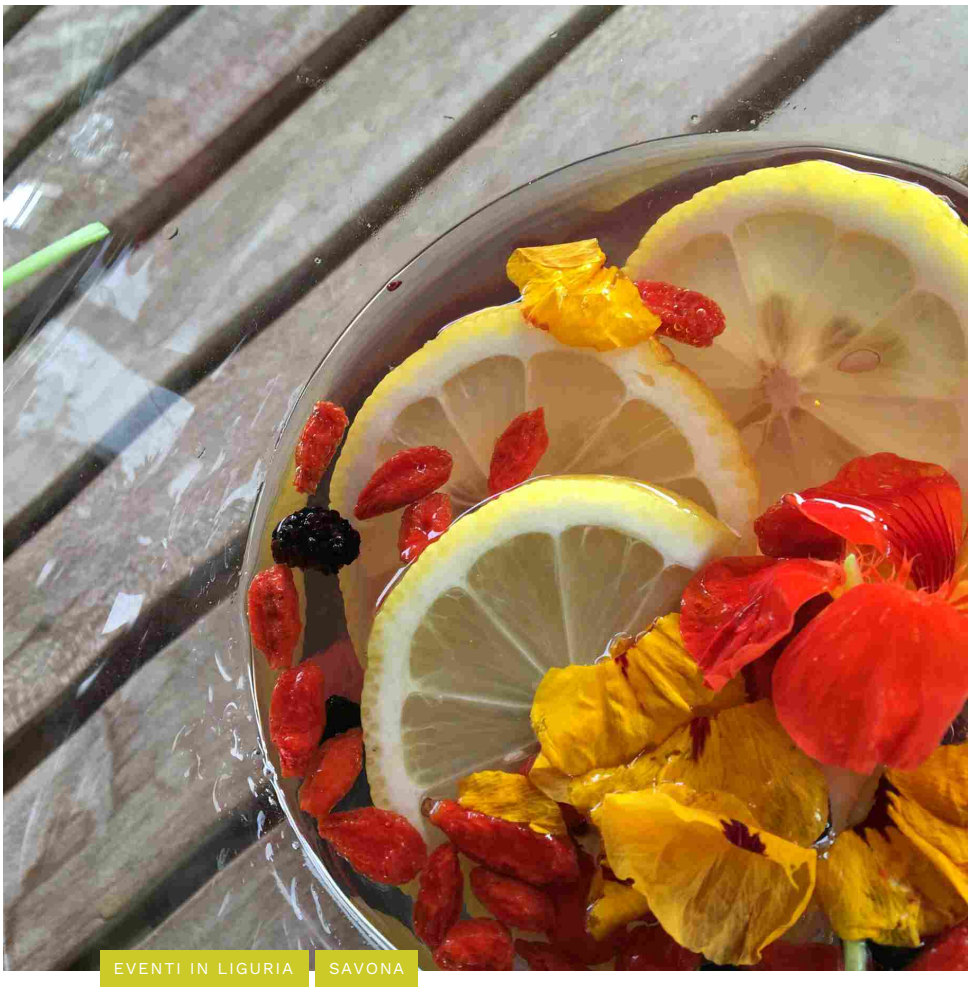
E-mail Iscriviti !

FLAUER ALASSIO 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilità dal 4 al 6 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it



EVENTI IN LIGURIA | SAVONA

FLAUER ALASSIO 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilità dal 4 al 6 aprile

14 Marzo 2025 by redazione 0 comments

La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.
"*La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche.*" **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.
Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono

ULTIME NOTIZIE

1 Stagione 2025 del Teatro Moretti, quarto appuntamento con Perfetti Sconosciuti
15 Marzo 2025

2 FLAUER Alassio 2025 protagonista al Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo
15 Marzo 2025

3 A Cervo una manifestazione dedicata ad Annina Elena, per ricordare Teresa Mattei, madre Costituente
15 Marzo 2025

4 Domenica la seconda edizione del "Pesce d'Aprile" di Savona
15 Marzo 2025

5 Approdata presso la banchina deep sea vadese la M/V Cosco Shipping Nebula a pieno carico, portacontainer da 21.000 teus e 400 metri di lunghezza
15 Marzo 2025

6 Regione Liguria protagonista al Mipim 2025 di Cannes
15 Marzo 2025

7 Savona, il film "Se Dio vuole" in proiezione a San Giuseppe
15 Marzo 2025

FOLLOW US

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo “movimento”, dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. Un’immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento “buono”, che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un’esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

“*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria*”. **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L’obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L’edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l’esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un’esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Un’esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all’interno di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l’arte culinaria. L’evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico “Al Mare”**. Gli Chef si sfideranno in gara gastronomica, a

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari, usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.

Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a Flauer 2025 anche il **Parco Naturale Alpi Liguri** con uno spazio istituzionale in piazza Partigiani per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente. Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si potrà guardare intorno a 360 gradi, osservando paesaggi, i panorami e le persone nelle vicinanze, con la sensazione di sperimentare l'attività in prima persona. Un'occasione da non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.

MADE IN LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

MERCATINO LOCAL e TALK

Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità. Un'opportunità unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria

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. Questo talk, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola,** sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

-There is no planet b- Al centro di Flauer 2025, una riflessione profonda sulla necessità di ripensare al concetto di sostenibilità alimentare ed ambientale. In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare** di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di **"The Vegetarian Chance"**. I ragazzi esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina cura, la ristorazione come soluzione.

Escursioni ed esperienze immersive

LE ESCURSIONI di FLAUER:

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

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.

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.

Un appuntamento primaverile di 3 giorni che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obbiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi che chiamiamo casa. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione è destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Info e Prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER www.flauer.it o inviare una richiesta a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili a partire dai prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Dettagli dedicati alla manifestazione saranno presenti nelle pagine social Fb e Ig Flauer, Città di Alassio e VisitAlassio.

Share:

↑ ↓ 0

COOL 0 | DISLIKE 0 | GEEKY 0 | LIKE 0 | LOL 0 | LOVE 0 | NSFW 0

OMG 0 | WTF 0

Previous post

Next post

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027



info vercelli24
il blog giornale del vercellese

TEMPO LIBERO | 14 marzo 2025, 09:05

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

ADESSO
8.5°C

LUN 17
5.7°C
14.6°C

MAR 18
4.6°C
11.5°C

@Datameteo.com

OGGI CINEMA

RUBRICHE

Fiera in Campo
Libri
Il block notes del disinfestatore

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Elicottero del 118 di Borgosesia precipita sul Monte Rosa - In aggiornamento



Pro Vercelli
Novara-Pro Vercelli 2-2 (pari strappato con le unghie)



Cronaca
Danni ingenti alla banca, ma i ladri restano a bocca asciutta

Leggi tutte le notizie

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 4 al 6 aprile



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche." **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee.
Un'immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale,

lunedì 20 gennaio

Norma Fantini Opera Contest: giovani talenti della lirica protagonisti di una nuova iniziativa, iscrizioni aperte!



giovedì 09 gennaio

Iren mezza maratona internazionale delle due perle



giovedì 05 dicembre

Domobianca365: al via la stagione invernale dal 7 dicembre



martedì 26 novembre

Il Natale più originale: la Grotta di Babbo Natale, mille presepi e le isole di luce



mercoledì 16 ottobre

Dopo 25 anni Quintorigo e John De Leo tornano assieme per 3 concerti unici



giovedì 10 ottobre

Arte, Storia e Sapori d'Autunno: Gita a Sabbioneta tra Rinascimento e Baselitz



lunedì 16 settembre

A Cuneo la mostra per il 50° anniversario del Cubo di Rubik, il rompicapo che ha incantato il mondo



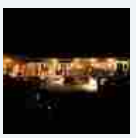
giovedì 12 settembre

Villaggio delle zucche 2024: 21-22 settembre e 5-6 ottobre con campo zucche, laboratori, spettacoli e degustazione risotto



mercoledì 04 settembre

"Chef in quota 2024", a Domobianca365 con Marco Sacco e Giancarlo Morelli



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria*". **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l'esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un'esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all'interno di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico "Al Mare"**. Gli Chef si sfideranno in gara gastronomica, a bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari, usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.

Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a Flauer 2025 anche il **Parco Naturale Alpi Liguri** con uno spazio istituzionale in piazza Partigiani per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia,

venerdì 23 agosto

Settembre ad Asti: un mese di grandi eventi tra Palio, Douja e Festival delle Sagre



Leggi le ultime di: Tempo libero







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente. Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si potrà guardare intorno a 360 gradi, osservando paesaggi, i panorami e le persone nelle vicinanze, con la sensazione di sperimentare l'attività in prima persona. Un'occasione da non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.



MADE IN LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

MERCATINO LOCAL e TALK

Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità. Un'opportunità unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria

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. Questo talk, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola,** sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

-There is no planet b- Al centro di Flauer 2025, una riflessione profonda sulla necessità di ripensare al concetto di sostenibilità alimentare ed ambientale. In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare** di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di **"The Vegetarian Chance"**. I ragazzi esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina cura, la ristorazione come soluzione.

Escursioni ed esperienze immersive

LE ESCURSIONI di FLAUER:

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.

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

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.

Un appuntamento primaverile di 3 giorni che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obbiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi che chiamiamo casa. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione è destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Info e Prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER www.flauer.it o inviare una richiesta a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili a partire dai prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Dettagli dedicati alla manifestazione saranno presenti nelle pagine social Fb e Ig Flauer, Città di Alassio e VisitAlassio.






Copyright © 2015 - 2025 12Novembre di Rivano Maria Francesca & C. s.n.c. - Partita Iva: IT 02579320025 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

IVG

TEMI DEL GIORNO:

TRE GIORNI

Finale, al via il Salone dell'Agroalimentare. Berlangieri: "Nostre eccellenze enogastronomiche volano per il turismo"

fotogallery

L'inaugurazione è avvenuta oggi pomeriggio presso i Chiostri di Santa Caterina. Regione presente: "Il Salone una vetrina straordinaria per la Liguria"

di **Redazione**
14 Marzo 2025
17:41
7 min

STAMPA

Finale Ligure. Al via oggi, venerdì 14 marzo, la 21^ edizione del Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo. L'inaugurazione è avvenuta oggi pomeriggio presso i Chiostri di Santa Caterina dove è stata allestita la Performance "Degusta la Liguria", una serie di incontri, laboratori e degustazioni che daranno il via alla kermesse. In questa occasione sarà inaugurato il Palco Fiorito a cura di Regione Liguria e del Distretto Florovivaistico della Liguria.

La collaborazione con gli Enti Partner: Regione Liguria, Comune di Finale Ligure, Camera di Commercio Riviere di Liguria e la Provincia di Savona ha fatto sì che si potesse organizzare un evento sempre più attrattivo per il pubblico e

PIÙ POPOLARI FOTO VIDEO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

per le aziende del comparto agroalimentare.

"Il Salone dell'Agroalimentare Ligure è una vetrina straordinaria per le nostre eccellenze enogastronomiche e un appuntamento fondamentale per la valorizzazione del settore agroalimentare regionale. Un evento che, anno dopo anno, cresce e si consolida come punto di riferimento per produttori, operatori e appassionati, contribuendo allo sviluppo del nostro territorio", ha dichiarato il vicepresidente con delega all'Agricoltura e ai prodotti tipici della Regione Liguria Alessandro Piana, presente oggi con l'assessore all'Energia Paolo Ripamonti.

"Grazie a una collaborazione sempre più forte tra istituzioni, imprese e associazioni di settore, il Salone cresce di anno in anno: oggi il nostro obiettivo è superare il successo dell'edizione precedente, che ha registrato oltre 60mila visitatori, offrendo un programma ancora più ricco di esposizioni, show cooking, laboratori e incontri dedicati al mondo agroalimentare. Ci aspettiamo quindi una grande risposta dal territorio" ha concluso Piana.

Durante la cerimonia di apertura, nei Chiostri di Santa Caterina, è stato presentato il Palco Fiorito, realizzato in collaborazione con il Distretto Florovivaistico della Liguria, e l'aiuola di erbe aromatiche dedicata alla dodicesima edizione di Aromatica, a conferma del forte legame tra il comparto agricolo e quello turistico.



Finalborgo, la 21esima edizione del Salone Agroalimentare Ligure

"È un onore essere presente all'inaugurazione del Salone dell'Agroalimentare di Finalborgo – ha aggiunto l'assessore Ripamonti -, un appuntamento fisso che valorizza le eccellenze enogastronomiche della nostra Liguria in un contesto di pregio storico. Un ringraziamento a tutti coloro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

che contribuiscono a promuovere il nostro territorio attraverso tradizione, qualità e innovazione".

Le parole del sindaco di Finale Ligure Angelo Berlangieri: "Il Salone ha un significato importante, sia dal punto di vista storico che affettivo: 21 anni fa è nato qua con un'iniziativa che aveva anche un altro nome, ma ci abbiamo creduto molto tutti, a partire da Cristina Bolla. Oggi è uno degli eventi cardine per la nostra Regione. Puntiamo molto sulla valorizzazione del patrimonio culturale naturale che trova nelle produzioni agricole uno dei suoi elementi caratterizzanti. Elemento di grande importane dal punto di vista della diversificazione turistica e della sostenibilità ambientale e socio-economica e del presidio del territorio".

"Nel Stati Generali del Turismo abbiamo lanciato come elemento fondante la necessità di partire dai due prodotti principali: il prodotto balneare ed il prodotto outdoor. Per andare progressivamente a rafforzarli e diversificarli, in modo da intercettare una maggior quantità e qualità sia di mercati che di singoli target", ha concluso.

Quando è nato il Salone si chiamava come sottotitolo "Liguria Qualità" e mai come quest'anno ci sarà una presenza di attività di Qualità, con l'ospitalità di altri due eventi di eccellenza del comparto florovivaistico ed enogastronomico ligure: Flauer di Alassio e Aromatica di Diano Marina.

Ventuno anni di Salone saranno festeggiati con un tripudio di eventi e la presenza di espositori che andranno ad animare il Complesso Monumentale di Santa Caterina nei suoi Chiostri, Oratorio de' Disciplinanti e Auditorium, Piazza Santa Caterina, Piazza Aycardi, Piazza Porta Testa e Piazza Garibaldi.

PRESENTE ANCHE IL LABORATORIO CHIMICO MOBILE DELL'AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI

Il Laboratorio Chimico Mobile ADM (Agenzia delle Dogane e dei Monopoli), in dotazione alla Direzione Regionale per la Liguria, è presente per il secondo anno al 21° Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo (SV); i chimici dei Laboratori di Genova e Savona, infatti, mostreranno sul posto ai visitatori come vengono effettuati i panel test sull'olio d'oliva nella centralissima Piazza Garibaldi.

L'evento, che negli anni è diventato un appuntamento fisso per gli appassionati di enogastronomia, vede quest'oggi la cerimonia inaugurale presso il Complesso Monumentale di Santa Caterina per poi svilupparsi nei prossimi giorni nel Centro Storico di uno dei Borghi più Belli d'Italia.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

La rassegna patrocinata da Regione Liguria, Camera di Commercio Riviere di Liguria, Provincia di Savona e Comune di Finale rappresenta un'eccellenza consolidata per la promozione delle produzioni tipiche e dell'identità del territorio Ligure che valorizza la filiera agroalimentare mettendo in connessione produttori, operatori del settore e visitatori attraverso degustazioni, incontri e momenti di approfondimento. L'agricoltura e l'enogastronomia sono elementi strategici per lo sviluppo economico e turistico della Liguria, e manifestazioni come questa ne amplificano la visibilità, favorendo la crescita delle imprese locali.

IL PREMIO FASSONE

Sempre nella giornata inaugurale è previsto il Premio Fassone, con la consegna di tre targa ad Aziende Agricole e professionisti che si sono distinti per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari liguri. Per il 2025 saranno consegnate alle aziende agricole: Damiano di Chiusavecchia Imperia, Ca' du Megu di Vezzi Portio e Zafferano dei Giovi di Mignanego (GE). Le motivazioni saranno lette in occasione delle premiazioni. Il premio Fassone è dedicato al produttore di pesto Franco Fassone, un imprenditore genovese che, prima di tutti, ha saputo valorizzare la famosa salsa al mortaio ligure e che ha insegnato la vera ricetta per la preparazione del vero pesto genovese. L'Unione Regionale Cuochi Liguri, presieduta dallo Chef Alessandro Dentone, sarà presente, oltre all'inaugurazione, durante le tre giornate con la preparazione dei piatti della tradizione.
Terre di Confine

L'edizione del SAL 2025 vedrà un nuovo punto di vista. L'aglio ed i prodotti utilizzati nella cucina tra Liguria e Piemonte si incontreranno attraverso la presenza di produttori e relatori provenienti dalle due regioni confinanti.

Una curiosità saranno gli eventi dal tema: Terre di Confine. Tra i quali la "Disfida tra Pesto e Bagna Cauda" si parlerà dell'uso dell'aglio nelle ricette tra Liguria e Piemonte. Per l'occasione sarà presente Sergio Miravalle, giornalista direttore rivista "Astigiani" e ideatore Bagna Cauda Day e Virgilio Pronzati, enogastronomo, che insieme alla OroArgento, gestisce il Pesto Corner dal 2004. Dove sono stati lanciati i "Magnifici 7" gli ingredienti per cucinare il nostro magnifico Pesto.

GLI EVENTI

Il programma del Salone prevede un ricco calendario di eventi:
– presso la Sala Liguria si svolgeranno i laboratori di degustazione a cura delle aziende agricole presenti al Salone

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

ed i professionisti del comparto enogastronomico ligure;
– presso la Vision Plaza saranno organizzati gli show cooking a cura della Federazione Cuochi Liguri, gli incontri tematici ed i convegni tecnici e sarà allestita la mostra con i fiori di Sanremo grazie al contributo di Regione Liguria, Assessorato all'Agricoltura della Regione Liguria;
– presso la Piazzetta delle Aromatiche sarà allestita una aiuola dedicata alle erbe aromatiche della Liguria e alla manifestazione Aromatica del Comune di Diano Marina e della Camera di Commercio Riviere di Liguria,
– all'interno dell'Auditorium Destefanis si svolgerà il premio Fassone, gli incontri tematici e le proiezioni.



Per il secondo anno, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (ADM) partecipa al Salone dell'Agroalimentare Ligure con un duplice obiettivo: promuovere la qualità e la sicurezza nel settore alimentare e presentare le elevate competenze analitiche dei propri laboratori chimici. Oltre ai controlli istituzionali, volti a garantire il rispetto delle normative a contrastare le frodi, ADM offre a titolo oneroso servizi analitici specializzati su svariate matrici, tra cui: test sensoriali sugli oli extra vergine di oliva (panel test) e controlli sul caffè crudo in grani (D.P.R. n.470/73) Le nostre attività di laboratorio supportano le aziende e i produttori con soluzioni analitiche accurate e affidabili, contribuiscono a tutelare i consumatori certificando che i prodotti di eccellenza rispondano ad elevati standard di qualità e sicurezza. Durante l'evento, i nostri chimici e biologi saranno a disposizione per presentare i servizi di analisi e discutere le ultime novità normative e tecniche del settore.

Il SAL, come ogni anno omaggio lo Street food ligure. Ecco alcune chicche che si potranno degustazione al Salone.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

Chiostri
Zemino di ceci, lasagne alla genovese, risotto al pernambuco, torte di verdura, canestrelli e torta di Janira
A cura del Nuovo Polo Scolastico di Finale Ligure
La focaccetta di patate di Quiliano De.Co.
salumi, formaggi, birre, vini, panino innamorato con le acciughe

Piazza Santa Caterina
Pesci fritti, panissa, frittelle di baccalà, arancini

Piazza Aycardi
Focaccini del Finale e frittelle

Piazza Porta Testa
Spiedini di totani e di carne, panissa, tira di Cairo
Montenotte De.Co



IL PREMIO GALLESIO

Conferimento del premio a cura del Circolo degli Inquieti a
PAOLO ERASMO MANGIANTE
Converseranno con lui Alessandro Bartoli Jacopo Marchisio e Nella Mazzoni
Paolo Erasmo Mangiante, medico, romanziere, critico d'arte si è occupato di studiare e tramandare l'eredità storica orticola e botanica del conte Giorgio Gallesio, autore della Pomona Italiana, essendo proprietario e attento custode della Villa Gallesio Piuma Sanguineti di Finale Ligure

I laboratori di SALA LIGURIA
I laboratori della Sala Liguria sono a numero chiuso. Ci si deve accreditare presso la segreteria del SAL durante gli orari di apertura del Salone.

Ecco il programma completo:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

Venerdì 14 marzo '25
Ore 17.00 Masterclass di FLAUER ALASSIO 2025
A cura di Silvia Parodi, Tastee.it e Emanuela Baudana di Perleco'
Fiori eduli: la begonia, dal gin al sorbetto
Presenta Rinaldo Agostini, Presidente Marina di Alassio, Ente Organizzatore FLAUER

Terre di Confine

Sabato 15 marzo '25

UN BRINDISI TRA LIGURIA E PIEMONTE

ore 11.00 Lumassina, Asti Secco DOCG, formaggi e miele del Piemonte
Presentazione e degustazione dei prodotti di:
Cantina Casanova di Finale Ligure (SV)
Vecchia Cantina Sociale di Alice Bel Colle – Sessame
Apicoltura Mortara di Ozzano Monferrato (AL)
Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP di Vicoforte (CN)

ore 15.30 MIELI LIGURI. UN ASSAGGIO DEL TERRITORIO
Laboratorio di degustazione mieli
A cura di APILIGURIA

ore 17.00 LA NUOVA VITA DEL CACO E DEI DOLCI DELLA TRADIZIONE
Cachi essiccati, fior di cachi (biscotti con cachi essicati e cornflakes),
Pandolce d'Utumeo (panettone genovese con i cachi), Terra duTumeo
(crumble di cachi, nocciole e timo), Dolcetti di Angela (biscotti con farina
di castagne e cioccolato, fagottini di marmellata)
A cura di Azienda Agricola U Tumeo di Vendone (SV)

ore 18.00 QUILIANO IN TAVOLA: SAPORI E PRODOTTI DEL TERRITORIO
Raccontiamo le DE.CO. e degustiamo insieme
A cura di Comune di Quiliano e Pro Loco Quiliano APS
con la collaborazione di:
Frantoio CATI e dell'Azienda Agricola Belfiore Rosa Bianca

Domenica 16 marzo '25

ore 11.00 GLI OLI ESSENZIALI, LA MEDICINA NATURALE:
Alla scoperta dell'aromaterapia scientifica e della sua efficacia
A cura di Filippo Dattola, Azienda Agricola L'Essenzia di Orco Feglino (SV)
ore 15.30 INTRODUZIONE ALL'APICOLTURA IN LIGURIA
Curiosità, tradizione e sostenibilità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Quotidiano
14-03-2025
Pagina 51
Foglio 1

LA STAMPA
IMPERIA-SANREMO

Diffusione: 1.849

www.ecostampa.it

L'inaugurazione alle 16 nei Chiostri

Finalborgo, al via il Salone dell'Agroalimentare Iniziative fino a domenica

L'APPUNTAMENTO

VALERIA PRETARI
FINALE LIGURE

Si apre oggi, a Finalborgo, l'edizione XXI del Salone dell'Agroalimentare Ligure, evento enogastronomico consolidato e di carattere nazionale, che proseguirà fino a domenica all'interno del Complesso Monumentale di Santa Caterina e nelle principali piazze del centro storico. L'inaugurazione si terrà alle 16 nei Chiostri, dove sarà allestita la performance Degusta la Liguria, una serie di incontri, laboratori e degustazioni che daranno il via alla kermesse. In questa occasione sarà inaugurato il Palco fiorito a cura di Regione Liguria e del Distretto florovivaistico insieme all'aiuola di erbe aromatiche realizzata per promuovere la dodicesima edizione di Aromatica e ci sarà uno show cooking a cura dell'Unione Regionale Cuochi Liguri. Sempre nella giornata inaugurale nell'auditorium Destefanis si svolgerà il Premio Fassone (dedicato al produttore di pesto genovese), durante il quale saranno consegnate tre targhe ad aziende agricole e professionisti che si sono distinti per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari liguri: Damiano di Chiusavecchia Imperia, Ca' du Megu di Vezzi Portio e Zafferano dei Giovi di Mignanego. Da non perdere lo street food. Ai Chiostri si potrà assaggiare: zemino di ceci, lasagne alla genovese, risotto al pernambuco, torte di verdura, canestrelli e torta di Janira a cura del Nuovo Polo Scolastico di Finale Ligure e La focaccetta di patate di Quiliano De.Co. con salumi, formaggi, birre, vini, panino innamorato con le acciughe. In piazza Santa Caterina: pesci fritti, panissa, frittelle di baccalà, arancini; in piazza Aycardi: Focaccini del Finale e frittelle e in piazza Porta Testa: spiedini di totani e di carne, panissa, tira di Cairo Montenotte De.Co. Alle 17 si svolgerà il laboratorio sui fiori eduli a cura del Comune di Alassio e della manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzato dalla Marina di Alassio, con Silvia Parodi, Tastee.it ed Emanuela Baudana di Perlecò. Presenta, Rinaldo Agostini. Il Salone sarà aperto oggi dalle 15 alle 20 e domani e domenica dalle 10 alle 20. —



Inizia l'edizione XXI del Salone dell'Agroalimentare Ligure


Ciechella sta sera all'Ariston tra ricordi e colpi di scena

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Quotidiano
14-03-2025
Pagina 51
Foglio 1

LA STAMPA SAVONA

Diffusione: 3.484

www.ecostampa.it

L'inaugurazione alle 16 nei Chiostri

Finalborgo, al via il Salone dell'Agroalimentare Iniziative fino a domenica

L'APPUNTAMENTO

VALERIA PRETARI
FINALE LIGURE

Si apre oggi, a Finalborgo, l'edizione XXI del Salone dell'Agroalimentare Ligure, evento enogastronomico consolidato e di carattere nazionale, che proseguirà fino a domenica all'interno del Complesso Monumentale di Santa Caterina e nelle principali piazze del centro storico. L'inaugurazione si terrà alle 16 nei Chiostri, dove sarà allestita la performance Degusta la Liguria, una serie di incontri, laboratori e degustazioni che daranno il via alla kermesse. In questa occasione sarà inaugurato il Palco fiorito a cura di Regione Liguria e del Distretto florovivaistico insieme all'aiuola di erbe aromatiche realizzata per promuovere la dodicesima edizione di Aromatica e ci sarà uno show cooking a cura dell'Unione Regionale Cuochi Liguri. Sempre nella giornata inaugurale nell'auditorium Destefanis si svolgerà il Premio Fassone (dedicato al produttore di pesto genovese), durante il quale saranno consegnate tre targhe ad aziende agricole e professionisti che si sono distinti per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari liguri: Damiano di Chiusavecchia Imperia, Ca' du Megu di Vezzi Portio e Zafferano dei Giovi di Mignanego. Da non perdere lo street food. Ai Chiostri si potrà assaggiare: zemino di ceci, lasagne alla genovese, risotto al pernambuco, torte di verdura, canestrelli e torta di Janira a cura del Nuovo Polo Scolastico di Finale Ligure e La focaccetta di patate di Quiliano De.Co. con salumi, formaggi, birre, vini, panino innamorato con le acciughe. In piazza Santa Caterina: pesci fritti, panissa, frittelle di baccalà, arancini; in piazza Aycardi: Focaccini del Finale e frittelle e in piazza Porta Testa: spiedini di totani e di carne, panissa, tira di Cairo Montenotte De.Co. Alle 17 si svolgerà il laboratorio sui fiori eduli a cura del Comune di Alassio e della manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzato dalla Marina di Alassio, con Silvia Parodi, Tastee.it ed Emanuela Baudana di Perlecò. Presenta, Rinaldo Agostini. Il Salone sarà aperto oggi dalle 15 alle 20 e domani e domenica dalle 10 alle 20. —




Ciechella sta sera all'Ariston tra ricordi e colpi di scena

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Scegli Santo Stefano al Mare e LA LUCCIOLA


RAINERI
SONO ARRIVATE LE NUOVE RICETTE!
SCOPRILE TUTTE
Scegli Santo Stefano al Mare e LA LUCCIOLA

la voce di Alba.it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 4.6°C
MER 19 3.2°C 12.1°C
GIO 20 4.6°C 14.9°C
@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE
Banca Alpi Marittime
NOI CI SIAMO BANCA D'ALBA

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Backstage
- Datameteo
- Oroscopo
- Quattrozampe
- Amici a 4 zampe con Imbimbo Vet.
- Voce al diritto
- Ridere & Pensare
- Il Punto di Beppe Gandolfo

EVENTI | 14 marzo 2025, 09:05

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 4 al 6 aprile



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità

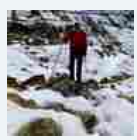
BANCA DI ASTI




IN BREVE

lunedì 17 marzo

Serate Alpine 2025 ad Alba: l'infermiere-speleologo Romeo Uries racconta il soccorso estremo tra grotte e Himalaya



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Schegge di Luce
7 Minuti con Flavia Monteleone
Quarta Parete
Stadio aperto
Chiedo allo Chef
Storie di montagna
Farinél
Pronto condominio
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Degni di Nota
BIOS, perchè!?
Younger Wine
Copertina

alimentare.

"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche." **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee.
Un'immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria". **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

ACCADEVA UN ANNO FA



Agricoltura
Costituita l'associazione Agricoltori Autonomi Italiani: "Continueremo a lottare e chiedere dignità"



Attualità
A Cortemilia tutto pronto per "Il gigante delle Langhe", premio nazionale di letteratura per ragazzi



Attualità
Ad Alba una giornata di informazione e confronto sulla sicurezza cibernetica

Leggi tutte le notizie

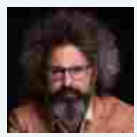
Chiusura in grande stile della rassegna "Se una sera d'Inverno" a Magliano Alfieri



Movì Festival e Wake Up Music Events portano a Mondovì il live show più amato d'Italia: "Voglio tornare negli anni '90"



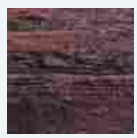
Simone Cristicchi all'Anima Festival di Cervere con il summer tour "Dalle tenebre alla luce"



Bra, tutto pronto per "Donna disco dance, prevenzione è musica"



A Barbaresco la mostra di Andrés Avré "Mondi Lontanissimi"



domenica 16 marzo

Alba, all'Eusebio l'ultimo appuntamento con la rassegna "Musica in Museo"

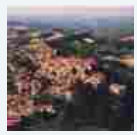


sabato 15 marzo

All'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo la terza edizione di "Se la Langa è Così"



A Novello la commemorazione del Marchese Bonifacio del Vasto



Giornate FAI di Primavera a Caramagna Piemonte: appuntamento al 22 e 23 marzo



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

la voce di Asti.it
Edizione locale IlNazionale.it



Agricoltura
Protesta dei trattori: ieri è nata ufficialmente, a Carmagnola, l'associazione Agricoltori Autonomi Italiani

EVENTI | 14 marzo 2025, 09:05

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 4 al 6 aprile



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

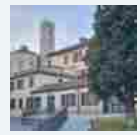
IN BREVE

lunedì 17 marzo

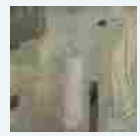
"Nati per Leggere" in viaggio verso il Salone del Libro di Torino



Per le Giornate FAI di Primavera, Nizza Monferrato apre i tesori dell'Istituto Madonna delle Grazie



Arte contemporanea in mostra al castello di Costigliole d'Asti



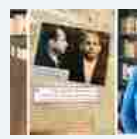
Asti celebra la poesia con incontri e riflessioni



Castagnole delle Lanze, il Lions Club è realtà: "Pronti a collaborare con il volontariato"



Villafranca ricorda Luigi Capriolo, il partigiano "senza medaglie"



Pienone al FuoriLuogo per la presentazione evento del nuovo libro di Orgoglio Astigiano! (FOTOGALLERY)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



Economia e lavoro
Una crescita inferiore rispetto alla media piemontese ma con un trend sui tre anni positivo: i dati della Camera di Commercio Alessandria Asti



Cronaca
La piazza della stazione di Asti, teatro di un accoltellamento per futili motivi. Intervenuti polizia locale e carabinieri

Leggi tutte le notizie

"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche." **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee.
Un'immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria". **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l'esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un'esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Montechiaro domenica celebrerà i suoi primi 825 anni



Applausi per "Vita Nova", ritorno alla regia di Gianni Miroglio [GALLERIA FOTOGRAFICA]



Il ritorno del gatto selvatico in Piemonte: una serata per scoprire la magia della natura



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

la voce di Genova.it
Edizione locale IlNazionale.it

EVENTI | 14 marzo 2025, 09:05

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

RUBRICHE

- #ILBELLOCISALVERÀ
- Stadio Aperto
- Genoa: la Voce del Cuore
- Samp: la Voce del Cuore
- Meraviglie e leggende di Genova
- Botteghe storiche e locali di tradizione
- Gen Z - il mondo dei giovani
- Pronto condominio
- Venerdindie
- Un Occhio sul Mondo
- GenovaSport2024
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- La musica che ci gira intorno
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Il plastico di Genova 2030 sarà esposto a Tursi: un modello tridimensionale e progetti (molti dei quali contestati) per la città



Cronaca
La DIA sequestra beni per novecentomila euro a imprenditore pugliese



Attualità
Educazione e sicurezza stradale, un protocollo d'intesa tra Polizia Locale e Autoscuole

Leggi tutte le notizie

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 4 al 6 aprile



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

"*La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche.*" **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee.
Un'immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

venerdì 14 marzo

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

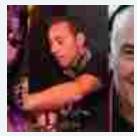


Un viaggio tra geopolitica e cultura per entrare 'Nella testa del Dragone', la Cina spiegata da Giada Messetti

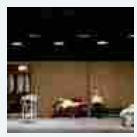


giovedì 13 marzo

Genova celebra la storia della House Music con un evento esclusivo agli Estoril



Tempo e memoria nel gioco del destino, al teatro Modena debutta 'Too late'



mercoledì 12 marzo

Euroflora 2025, annunciati gli eventi collaterali: dalla divulgazione scientifica alla cultura e allo sport. Ospiti d'onore la Coppa Davis e la Billie Jean King Cup



Giuseppe Cruciani a tutto campo al 'Lago dei Salici' di Caramagna Piemonte



Ultimo appuntamento con "Alberi!": un dialogo tra natura e società



'Sanremo In Fiore 2025': i carri e lo spettacolo dei fiori domenica prossima in diretta sui giornali del gruppo More News

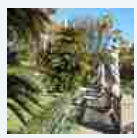


martedì 11 marzo

Formazione: Baravalle propone al Governo una tavolo di lavoro



Riflettere e agire per salvaguardare il futuro di ambiente e comunità, Genova e la Liguria celebrano la Giornata nazionale del Paesaggio



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria*". **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l'esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un'esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all'interno di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico "Al Mare"**. Gli Chef si sfideranno in gara gastronomica, a bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari, usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.

Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a Flauer 2025 anche il **Parco Naturale Alpi Liguri** con uno spazio istituzionale in piazza Partigiani per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente.
Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si potrà guardare intorno a 360 gradi, osservando paesaggi, i panorami e le persone nelle vicinanze, con la sensazione di sperimentare l'attività in prima persona. Un'occasione da non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

MADE IN LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

MERCATINO LOCAL e TALK

Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità. Un'opportunità unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria

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. Questo talk, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola,** sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

-There is no planet b- Al centro di Flauer 2025, una riflessione profonda sulla necessità di ripensare al concetto di sostenibilità alimentare ed ambientale. In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare** di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di **"The Vegetarian Chance"**. I ragazzi esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina cura, la ristorazione come soluzione.

Escursioni ed esperienze immersive

LE ESCURSIONI di FLAUER:

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.

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.

Un appuntamento primaverile di 3 giorni che unisce natura e gastronomia,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obbiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi che chiamiamo casa. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione è destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Info e Prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER www.flauer.it o inviare una richiesta a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili a partire dai prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Dettagli dedicati alla manifestazione saranno presenti nelle pagine social Fb e Ig Flauer, Città di Alassio e VisitAlassio.





TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2018 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

17 Marzo 2025 00:48

MEDIAGOLD

La tua pubblicità qui

HOME INFORMATIVE CONTATTACI Ricerca

EVENTI

FLAUER Alassio 2025: un incontro di fiori, sapori e ambiente

Tempo di lettura 4 min.

Di **Redazione**

MAR 14, 2025 #Alassio, #Bianca Celano, #Carmelo Mallia, #Caterina Lo Casto, #cucina, #enogastronomia, #eventi, #fiori, #Flauer, #Gabriele Eschenazi, #Gary Sharpen, #Laura Brattel, #Liguria, #Luca Ferrari, #Lucia Scajola, #Marco Baglieri, #Marco Melgrati, #Matteo Serafini, #Rinaldo Agostini, #Salvatore Castiglione, #Sicilia, #Silvia Parodi, #sostenibilità



SCEGLI UNA

Genova
Imperia
Savona
La Spezia
Piemonte
Lombardia

MG WEBTV



PUBBLICITÀ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Condividi l'articolo

Dal 4 al 6 aprile, la città ligure ospiterà la prima edizione di un evento dedicato alla gastronomia del futuro e al legame con la natura.

Alassio. La primavera del 2025 vedrà il debutto di **FLAUER**, una manifestazione inedita che unirà il mondo vegetale alle eccellenze culinarie del territorio. Ad Alassio, **dal 4 al 6 aprile**, si celebrerà l'incontro tra la **Liguria** e la **Sicilia**, esplorando il rapporto tra cibo, territorio e rispetto per l'ambiente.

«*Il Comune di Alassio è lieto di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un evento importante che inaugura la primavera e accoglie la cucina del futuro, attenta al territorio e all'ambiente. Insieme, mare e terra, con giovani cuochi siciliani e liguri, offriranno al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche*», ha dichiarato **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Il programma prevede incontri, corsi di cucina avanzati, dimostrazioni culinarie, attività all'aperto e cene speciali dedicate alla gastronomia innovativa, dove fiori ed erbe spontanee, elementi caratteristici del patrimonio naturale ligure e siciliano, saranno protagonisti del gusto e della filosofia culinaria. Piazza Partigiani sarà il cuore dell'evento, con la presenza di produttori locali e internazionali, cuochi, pizzaioli e custodi del territorio che presenteranno i loro prodotti e le loro storie. Dal porto Luca Ferrari all'ex Chiesa Anglicana, fino ai sentieri sopra Alassio, si potranno vivere esperienze sensoriali tra profumi e sapori di fiori e piante spontanee. Un'esperienza virtuale nel Parco Naturale delle Alpi Liguri permetterà di scoprire la ricchezza del paesaggio circostante. Il ristorante Joia di Milano, insignito di stelle Michelin e stella verde per la sua alta cucina naturale, parteciperà raccontando la vera cucina attenta all'ambiente. Esperti, cuochi, giornalisti, guide naturalistiche e appassionati di botanica accompagneranno il pubblico lungo i sentieri collinari di Alassio, dando vita a un evento che unisce divertimento e riflessione.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con il **Comune di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, con il sostegno di **Gesco** e il patrocinio della **Regione Liguria**, FLAUER 2025 si propone come una piattaforma per scoprire e vivere la cultura gastronomica in stretto contatto con la natura.

«*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la stagione primaverile e guarda alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra si incontreranno con giovani cuochi siciliani e liguri, con un'apertura anche alla Lombardia, per un evento che si preannuncia unico in Liguria*», ha affermato **Rinaldo Agostini**, Presidente della Marina di Alassio.

Ogni anno, FLAUER ospiterà una regione diversa, creando una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa prima edizione, la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, sarà protagonista con i suoi talenti culinari, tra cui lo chef stellato Marco Baglieri del ristorante Il Crocifisso, Bianca Celano di Materia Spazio Cucina e Carmelo Mallia di Pinsère. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, si percorrerà un viaggio tra sapori antichi e visioni contemporanee, con l'obiettivo di esplorare una gastronomia inclusiva e attenta all'ambiente,

OFFERTE DI LAVORO NEL SAVONESE

TAG

Agricoltura Alassio Albenga Ambiente Andora Animali Arresti Arte Attualità Carabinieri Ceriale Coronavirus Covid-19 Cronaca Cultura Economia ENPA Eventi Finale Ligure Genova Giovanni Toti Imperia Incidenti Liguria Loano Maltempo Meteo Musica Politica Polizia Di Stato Polizia Locale Regione Liguria Sanità Sanremo Savona Scuole Sicurezza Spettacoli Spettacolo Sport Teatri Territorio Trasporti Turismo Vigili Del Fuoco

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

dove il gusto celebra il legame con la terra.

L'edizione 2025 vedrà anche la partecipazione di importanti figure del mondo della *mixology*. Il barman **Salvatore Castiglione**, originario della Sicilia ma attivo a Bologna, l'esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di Tastee.it e i talentuosi barman di **Twenty7** offriranno un'esperienza nel mondo dei cocktail floreali e botanici. La manifestazione si arricchirà inoltre della collaborazione con *The Cocktail Lovers*, una nota rivista britannica, che sarà partner social di FLAUER con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Dopo il successo della prima edizione, *Yacht & Flowers* sarà integrato in FLAUER 2025, arricchendo l'evento con un concorso che unisce la passione per la navigazione all'arte culinaria. L'evento, che si terrà al Porto Luca Ferrari a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il **Circolo Nautico "Al Mare"**, vedrà sfidarsi cuochi a bordo di imbarcazioni, utilizzando erbe selvatiche e fiori per creare piatti sorprendenti. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, selezionerà i migliori piatti.

Il **Parco Naturale Alpi Liguri** sarà presente a FLAUER 2025 con uno spazio in piazza Partigiani, offrendo un'esperienza immersiva in **realtà virtuale**. Grazie a visori 3D, i visitatori potranno vivere virtualmente diverse attività all'interno del parco, come arrampicate, voli in parapendio, escursioni in *mountain bike* o *canyoning*. Un'occasione per esplorare l'area protetta attraverso il metaverso.

Piazza Partigiani ospiterà un mercato di aziende locali per tutta la durata della manifestazione, dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità enogastronomiche, artistiche e artigianali, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

Un incontro dal titolo "**Patrimonio delle erbe spontanee in Liguria**", moderato dalla giornalista **Lucia Scajola**, vedrà confrontarsi esperti e professionisti per esplorare il ruolo di erbe e fiori nella tradizione culinaria e curativa, con l'obiettivo di ispirare nuove idee e progetti.

FLAUER 2025 ospiterà anche un hackathon creativo in collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare di Alassio**. Guidati da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di "The Vegetarian Chance", giovani talenti esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per la ristorazione, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio.

Escursione	Guida	Descrizione
Butterfly Watching	Matteo Serafini (naturalista e guida ambientale escursionistica)	Escursione guidata alla scoperta delle farfalle e dei fiori del territorio sulle alture di Alassio.
Passeggiata botanica	Laura Brattel (guida ambientale escursionistica e forager)	Itinerario alla scoperta della biodiversità urbana e delle erbe spontanee del prebuggiùn.

Escursioni offerte da FLAUER

Questo appuntamento primaverile di tre giorni rappresenta un'occasione per unire natura e gastronomia, creando un legame profondo con il territorio e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo comune. FLAUER Alassio 2025 non è solo una celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, scoprire e condividere valori importanti come il rispetto per la biodiversità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

ambientale e culturale dei luoghi. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione si candida a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Le escursioni saranno prenotabili nei prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Ulteriori dettagli sulla manifestazione saranno disponibili sulle pagine social Facebook e Instagram di Flauer, Città di Alassio e VisitAlassio.

Per maggiori informazioni e prenotazioni, è possibile consultare il sito ufficiale www.flauer.it o scrivere a info@flauer.it.

Continua a leggere le notizie di **Mediagold**, segui i nostri profili Facebook e X, resta aggiornato con le nostre ultime notizie da Google News.

Finalborgo celebra le eccellenze agroalimentari liguri

Tempo di lettura 4 min.

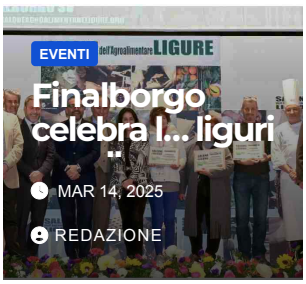
Genova in fiore con Euroflora e oltre 150 eventi collaterali

Tempo di lettura 4 min.



Di Redazione

Articoli correlati







TI potrebbe interessare









Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

CHE TEMPO FA

ADESSO 23.7°C

LUN 17 8.5°C 13.1°C

MAR 18 9.5°C 12.9°C

@Datameteo.com

SANREMO AUTOTRASPORTI

RUBRICHE

- Luoghi da scoprire
- Mostre di Nizza
- Sottocosta
- Carnevale di Nizza
- Immobiliare
- io_viaggio_leggero
- Multimedia

ACCADEVA UN ANNO FA



Business
Ultimi giorni per visitare la Foire de Nice (Foto)



Altre notizie
Ricevuti in Comune 68 nuovi cittadini monegaschi



Eventi
Printemps des Arts, oggi concerto dedicato a Mahler, poi la prima di "L'étoffe inépuisable du rêve"

Leggi tutte le notizie

EVENTI | 14 marzo 2025, 09:05

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 4 al 6 aprile



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche." **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee.
Un'immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con



IN BREVE

domenica 16 marzo

Nizza, domani è San Patrizio: festa grande in Rue Bonaparte e Place du Pin. Festeggiamenti anche a Cannes



sabato 15 marzo

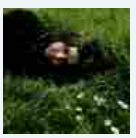
Dal 4 al 6 aprile a Mentone torna la seconda edizione del Salone Internazionale dell'Agrume



La mostra "Mission Polaire" va in trasferta: per un anno visitabile all'Aquarium-Vivarium AQUATIS di Losanna



Al Grimaldi Forum Live Session Music con Francis of Delirium

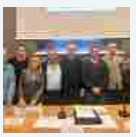


Cannes, una mostra racconta la ricostruzione di Cannes dopo la Seconda Guerra Mondiale



venerdì 14 marzo

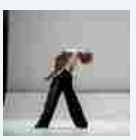
Roaschia presenta il progetto di sviluppo turistico-sportivo "Dragonera" (Video)



Roquebrune-sur-Argens: la tradizionale Festa del Pane e di San Giuseppe è un appuntamento da non perdere (Foto)



Les Ballets de Monte-Carlo sul palco del Grimaldi Forum dal 23 al 27 aprile



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria*". **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l'esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un'esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all'interno di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico "Al Mare"**. Gli Chef si sfideranno in gara gastronomica, a bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari, usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.

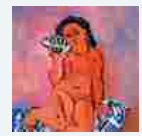
Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a Flauer 2025 anche il **Parco Naturale Alpi Liguri** con uno spazio istituzionale in piazza Partigiani per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente.
Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si potrà guardare intorno a 360 gradi,

Il Festival des Etoilés Monte-Carlo 2025 scalda i motori, da aprile via all'alta gastronomia nel Principato di Monaco



Raoul Dufy «Il miracolo dell'immaginazione», una mostra al Musée des Beaux-Arts Jules Chéret (Foto)



Leggi le ultime di: Eventi





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

osservando paesaggi, i panorami e le persone nelle vicinanze, con la sensazione di sperimentare l'attività in prima persona. Un'occasione da non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.

MADE IN LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

MERCATINO LOCAL e TALK

Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità. Un'opportunità unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria

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. Questo talk, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola,** sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

-There is no planet b- Al centro di Flauer 2025, una riflessione profonda sulla necessità di ripensare al concetto di sostenibilità alimentare ed ambientale. In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare** di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di **"The Vegetarian Chance"**. I ragazzi esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina cura, la ristorazione come soluzione.

Escursioni ed esperienze immersive

LE ESCURSIONI di FLAUER:

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.

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

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.

Un appuntamento primaverile di 3 giorni che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obbiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi che chiamiamo casa. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione è destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Info e Prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER www.flauer.it o inviare una richiesta a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili a partire dai prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Dettagli dedicati alla manifestazione saranno presenti nelle pagine social Fb e Ig Flauer, Città di Alassio e VisitAlassio.







TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.



Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

EVENTI - 14 marzo 2025, 09:05

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 4 al 6 aprile



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

"*La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche.*" **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. Un'immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria*". **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l'esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un'esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all'interno di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico "Al Mare"**. Gli Chef si sfideranno in gara gastronomica, a bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari, usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.

Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a Flauer 2025 anche il **Parco Naturale Alpi Liguri** con uno spazio istituzionale in piazza Partigiani per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente. Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si potrà guardare intorno a 360 gradi, osservando paesaggi, i panorami e le persone nelle vicinanze, con la sensazione di sperimentare

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

l'attività in prima persona. Un'occasione da non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.

MADE IN LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

MERCATINO LOCAL e TALK

Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità. Un'opportunità unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria

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. Questo talk, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola,** sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

-There is no planet b- Al centro di Flauer 2025, una riflessione profonda sulla necessità di ripensare al concetto di sostenibilità alimentare ed ambientale. In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare** di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di **"The Vegetarian Chance"**. I ragazzi esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina cura, la ristorazione come soluzione.

Escursioni ed esperienze immersive

LE ESCURSIONI di FLAUER:

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.

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.

Un appuntamento primaverile di 3 giorni che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obbiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi che chiamiamo casa. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione è destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Info e Prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER www.flauer.it o inviare una richiesta a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili a partire dai prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Dettagli dedicati alla manifestazione saranno presenti nelle

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it







piazzapinerolese
Edizione locale IlNazionale.it





Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura e spettacoli Salute Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

Torino Pinerolo Val Pellice Val Chisone Val Germanasca Val Lemina Val Noce Pianura Dintorni Regione ABBONATI

/ EVENTI

Archivio Mobile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

ADESSO 6.2°C

MER 19 2.1°C 11.1°C

GIO 20 4.9°C 13.1°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Ambiente e Natura
Fotogallery
Videogallery
Pronto condominio
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Anatomia di una Bolletta

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Maglie e palloni autografati da calciatori famosi per aiutare i bambini a continuare a suonare



Attualità
Meteo: il tempo resta variabile sul Torinese, ma senza precipitazioni importanti



Economia e lavoro
Confcooperative Piemonte, arriva la conferma per Tino Cornaglia. Eletto il nuovo consiglio regionale

Leggi tutte le notizie

EVENTI | 14 marzo 2025, 09:05

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 4 al 6 aprile



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche." **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee.
Un'immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e







IN BREVE

lunedì 17 marzo

Torino, Urmet partecipa alla corsa solidale "Just the woman i am" a sostegno delle ricerca sul cancro



sabato 15 marzo

Cinque film per ricordare i diritti nati dalla Resistenza



Pinerolo si colora per il Carnevale, ma non potrà ammirare il suo carro



Profumi e sapori di primavera alla fiera di Perosa Argentina



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria*". **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l'esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un'esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all'interno di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico "Al Mare"**. Gli Chef si sfideranno in gara gastronomica, a bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari, usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.

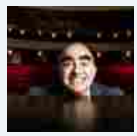
Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a Flauer 2025 anche il **Parco Naturale Alpi Liguri** con uno spazio istituzionale in piazza Partigiani per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente. Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si potrà guardare intorno a 360 gradi, osservando paesaggi, i panorami e le persone nelle vicinanze, con la sensazione di sperimentare l'attività in prima persona. Un'occasione da

Elio, Naska, il musical su Anastasia e Slavika Festival: cosa fare a Torino fino a domenica 16 marzo



Elio, Naska, il musical su Anastasia e Slavika Festival: cosa fare a Torino fino a domenica 16 marzo



venerdì 14 marzo

Roaschia presenta il progetto di sviluppo turistico-sportivo "Dragonera" (Video)



A Frossasco si parla del ruolo delle famiglie nei primi 1.000 giorni di un bimbo



I motori rombano per rendere accessibile il palco del teatro di Villar Perosa



CHIOSCO MOBILE presenta alcuni dei suoi chioschi mobili all'Horeca Expoforum Lingotto Fiere di Torino



Leggi le ultime di: Eventi





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.

MADE IN LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

MERCATINO LOCAL e TALK

Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità. Un'opportunità unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria

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. Questo talk, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola,** sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

-There is no planet b- Al centro di Flauer 2025, una riflessione profonda sulla necessità di ripensare al concetto di sostenibilità alimentare ed ambientale. In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare** di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di **"The Vegetarian Chance"**. I ragazzi esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina cura, la ristorazione come soluzione.

Escursioni ed esperienze immersive

LE ESCURSIONI di FLAUER:

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.

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

per riscoprire il valore della natura anche nei luoghi più inaspettati.

Un appuntamento primaverile di 3 giorni che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obbiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi che chiamiamo casa. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione è destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Info e Prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER www.flauer.it o inviare una richiesta a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili a partire dai prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Dettagli dedicati alla manifestazione saranno presenti nelle pagine social Fb e Ig Flauer, Città di Alassio e VisitAlassio.




TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.



Copyright © 2019 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

SAVONA news .it
Edizione locale IlNazionale.it

EVENTI | 14 marzo 2025, 08:06

FLAUER Alassio 2025: una tre giorni tra natura, gastronomia e sostenibilità

Dal 4 al 6 aprile



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di FLAUER, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, dal 4 al 6 aprile, Alassio si trasforma e concentra il succo della cultura mediterranea in un abbraccio tra Liguria e Sicilia, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

IN BREVE

venerdì 14 marzo

FLAUER Alassio 2025: una tre giorni tra natura, gastronomia e sostenibilità



giovedì 13 marzo

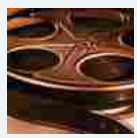
Quiliano, l'apprendimento al centro della conferenza "Maria Montessori. La lungimiranza del pensiero"



Il parco delle Alpi liguri in 'trasferta' al "Terres Monviso Outdoor Festival" : una 3 giorni di portata internazionale



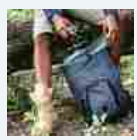
Diocesi Savona-Noli, cineforum: il film "Se Dio vuole" in proiezione a San Giuseppe



Ad Alassio la prima edizione di Flauer, incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio



Giornata Nazionale del Paesaggio: rinviati causa maltempo gli eventi in provincia di Savona



Ortovero: festa per Silvana Maria Stanco, medaglia d'argento nel tiro al volo alle Olimpiadi di Parigi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it



Attualità
Vado, soppressione del passaggio a livello di via Sabazia, RFI: "Entro l'estate la rampa alternativa"

Leggi tutte le notizie

"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme, con i giovani chef siciliani e liguri, per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche", commenta Marco Melgrati, sindaco di Alassio.

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elementi del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. Piazza Partigiani sarà il cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari alla ex Chiesa Anglicana, fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee.

Un'immersione virtuale nel Parco Naturale delle Alpi Liguri permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il Joia di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla Marina di Alassio, in collaborazione con la Città di Alassio e la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria, in partnership con la società partecipata Gesco e patrocinato dalla Regione Liguria, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme, con i giovani chef siciliani e liguri, con una puntata anche in Lombardia, per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria."
— Rinaldo Agostini, Presidente Marina di Alassio.

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno, FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato Marco Baglieri de Il Crocifisso, Bianca Celano di Materia Spazio Cucina e Carmelo Mallia di Pinsère. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender Salvatore Castiglione, da Bologna ma con origini siciliane, l'esperta di infusi e fiori Silvia Parodi di Tastee.it e i talentuosi bartender di Twenty7 trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e dei botanical cocktails, offrendo un'esperienza unica tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio, la manifestazione si arricchirà della collaborazione con *The Cocktail Lovers*,

Aspettando "Dritti all'Isola 2025": già dal giorno prima della gara, sport e divertimento ad Albenga



Savona, il crocifisso della Confraternita San Giuseppe di Albissola aprirà la processione del 18 marzo



"Attenzione alle truffe", U.N.U.C.I. e Lions Club organizzano un incontro ad Albisola



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

celebre magazine britannico, social media partner di FLAUER, con la presenza del suo co-editore Gary Sharpen.

Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Dopo il successo della prima edizione, *Yacht & Flowers* approda all'interno di FLAUER 2025, arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare". Gli chef si sfideranno in una gara gastronomica a bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari, usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti sorprendenti. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, selezionerà i migliori piatti.

Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a FLAUER 2025 anche il Parco Naturale Alpi Liguri, con uno spazio istituzionale in Piazza Partigiani, per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente.

MADE IN LIGURIA: le identità che fanno la differenza nel territorio

MERCATINO LOCAL e TALK
Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali, dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria
Un ecosistema unico, sospeso tra mare e monti, che custodisce un ricchissimo patrimonio di erbe spontanee. Questo talk, moderato dalla giornalista Lucia Scajola, esplorerà il ruolo delle erbe nella tradizione culinaria e curativa.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

Al centro di FLAUER 2025, una riflessione profonda sulla sostenibilità alimentare e ambientale. In collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Alassio e il ristorante Fronte Mare di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, guidato da Caterina Lo Casto e Gabriele Eschenazi.

Escursioni ed esperienze immersive

- **Butterfly Watching** con il naturalista Matteo Serafini
- **Passeggiata botanica** a cura di Laura Brattel

FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere e condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale.

Info e prenotazioni
Per maggiori dettagli e prenotazioni, visitare www.flauer.it o scrivere a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili su www.visitalassio.com.




Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

targatocn.it
Quotidiano online della provincia di Cuneo
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA
Webcam in LIVE
Webcam
IGATE

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Capitale della Cultura 2026, oggi il verdetto: Alba Bra Langhe e Roero sperano nel colpaccio



Cronaca
Morì sul posto di lavoro a Busca battendo la testa. Le difese: "Fu un errore umano"



Cronaca
Incendio in un'abitazione di Neive, situazione sotto controllo

Leggi tutte le notizie

EVENTI | 14 marzo 2025, 09:05

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 4 al 6 aprile



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche." **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

IN BREVE

venerdì 14 marzo

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità



giovedì 13 marzo

Conclusa la seconda edizione di Accademia della Vigna



A Torre San Giorgio l'incontro "I campioni raccontano: sfide e valori di una vita sana"



Il tesoro scomparso della Quarta Armata: "Ho deciso di investigare su un mistero milionario che lega Alba, Cuneo e Carrù"



Dal 14 al 16 marzo il Parco Alpi Liguri al Terres Monviso Outdoor Festival



"W la Librità", 19 eventi in 15 comuni di Langhe, Roero e Monferrato



Saluzzo, apre l'Outdoor Festival: montagne di appuntamenti, esperienze, attività, incontri e cucina delle Terre del Monviso



Savigliano torna capitale dell'agroalimentare: è di nuovo tempo di MAG



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee.
Un'immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria*". **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l'esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un'esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all'interno di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico "Al Mare"**. Gli Chef si sfideranno in gara gastronomica, a bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari,

"Cuore di Padre": a Manta e Sanfront il docufim sulla figura di San Giuseppe per celebrare la "Festa del Papà"



"Bra Città del Dono": ADMO, AIDO, AVIS e FIDAS in campo per la vita



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.

Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a Flauer 2025 anche il **Parco Naturale Alpi Liguri** con uno spazio istituzionale in piazza Partigiani per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente.
Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si potrà guardare intorno a 360 gradi, osservando paesaggi, i panorami e le persone nelle vicinanze, con la sensazione di sperimentare l'attività in prima persona. Un'occasione da non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.

MADE IN LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

MERCATINO LOCAL e TALK

Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità. Un'opportunità unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria

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. Questo talk, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola,** sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

-There is no planet b- Al centro di Flauer 2025, una riflessione profonda sulla necessità di ripensare al concetto di sostenibilità alimentare ed ambientale. In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare** di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di **"The Vegetarian Chance"**. I ragazzi esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina cura, la ristorazione come soluzione.

Escursioni ed esperienze immersive

LE ESCURSIONI di FLAUER:

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

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.

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.

Un appuntamento primaverile di 3 giorni che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obbiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi che chiamiamo casa. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione è destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Info e Prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER www.flauer.it o inviare una richiesta a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili a partire dai prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Dettagli dedicati alla manifestazione saranno presenti nelle pagine social Fb e Ig Flauer, Città di Alassio e VisitAlassio.




TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

RUBRICHE

FOTOGALLERY
CHOCONEWS
AMBIENTE E NATURA
DATAMETEO
SCHEGGE DI LUCE
CHIEDO ALLO CHEF
PRONTO CONDOMINIO
IO_VIAGGIO_LEGGERO
COPERTINA
VIDEOGALLERY
QUATTROZAMPE
CONFARTIGIANATO NOTIZIE
RIDERE & PENSARE
7 MINUTI CON FLAVIA MONTELEONE
STORIE DI MONTAGNA
TERRE DEL MONVISO
NON SOLO FUMETTI
FUORIPORTA
AMICI A 4 ZAMPE CON IMBIMBO VET.
L'OROSCOPO DI CORINNE
IL PUNTO DI BEPPE GANDOLFO
QUARTA PARETE
STADIO APERTO
FARINÉL
UN OCCHIO SUL MONDO
BANCA TERRITORI DEL MONVISO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - Credits | Privacy e cookie policy | Preferenze privacy

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

TorinOggi.it
dal 2008
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

Fotogallery
Videogallery
Stadio Aperto
Immortali
Il Punto di Beppe Gandolfo
Nuove Note
L'oroscopo di Corinne
Ambiente e Natura
Motori
E poe...sia!
Conversazioni
I corsivi di Virginia
Fiera Nazionale del Peperone
La finanza in parole semplici
Uno scatto, una storia
Ristoblog Acqua Hydra
Pronto condominio
Orgoglio Torinese
Un Occhio sul Mondo
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Torino 2025
Voci della crisi
Ristoranti & C. Torino
Banca Territori del Monviso
Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA



Cultura e spettacoli
Scamarcio e Mordini raccontano l'epica impresa del torinese Cesare Fiorio: "Un invito a vincere contro tutte le difficoltà"



EVENTI | 14 marzo 2025, 09:05

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 4 al 6 aprile



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche." **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e

IN BREVE

sabato 15 marzo

Elio, Naska, il musical su Anastasia e Slavika Festival: cosa fare a Torino fino a domenica 16 marzo



venerdì 14 marzo

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità



Festival di Sanremo a Torino? Sindoni "I nostri criteri rispettano la Legge e sono equilibrati, spero non si esageri" (Video)



Tracks, il "safari urbano" alla scoperta dell'anima ambientalista di Barriera di Milano



giovedì 13 marzo

A Chivasso arriva l'evento "Vetrine sotto il Cielo"

Equipaggi da tutta Europa per il 13° Raduno di Land Rover a Levone



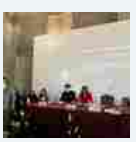
Corsa podistica e ciclismo nel "Duathlon sprint - Città di Santena"



Unlocking the Red Sea's Mixedness: a Torino l'incontro di presentazione del progetto REDMIX



Accademia Albertina: inaugurato l'anno 2024-2025 con oltre 1500 iscritti. Gribaudo: "La lascio in una solida posizione finanziaria"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Sanità
Estratti i biglietti della lotteria per aiutare la ricerca contro il cancro



Eventi
Pinerolo: due incontri su Israele-Palestina al tempio valdese

Leggi tutte le notizie

siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee.
Un'immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria*". **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l'esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un'esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all'interno di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico "Al Mare"**. Gli Chef si sfideranno in gara gastronomica, a bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari, usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.

Ai giardini del Fungo si inaugurano le panchine rosso indelebile



Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a Flauer 2025 anche il **Parco Naturale Alpi Liguri** con uno spazio istituzionale in piazza Partigiani per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente.
Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si potrà guardare intorno a 360 gradi, osservando paesaggi, i panorami e le persone nelle vicinanze, con la sensazione di sperimentare l'attività in prima persona. Un'occasione da non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.

MADE IN LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

MERCATINO LOCAL e TALK

Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità. Un'opportunità unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria

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. Questo talk, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola,** sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

-There is no planet b- Al centro di Flauer 2025, una riflessione profonda sulla necessità di ripensare al concetto di sostenibilità alimentare ed ambientale. In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare** di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di **"The Vegetarian Chance"**. I ragazzi esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina cura, la ristorazione come soluzione.

Escursioni ed esperienze immersive

LE ESCURSIONI di FLAUER:

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

geografica. La loro presenza è un ottimo indicatore dello stato di salute dell'ambiente.

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.

Un appuntamento primaverile di 3 giorni che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obbiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi che chiamiamo casa. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione è destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Info e Prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER www.flauer.it o inviare una richiesta a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili a partire dai prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Dettagli dedicati alla manifestazione saranno presenti nelle pagine social Fb e Ig Flauer, Città di Alassio e VisitAlassio.




TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - Credits | Privacy e cookie policy | Preferenze privacy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it

FASHION DAYS PRIMA edizione 13-16 MARZO 2025
DAL 13 AL 16 MARZO 2025 SANREMO IN FIORE RIVIERA DEI FIORI - GIARDINO D'EUROPA
McDONALD'S Varese centro Varese stadio Buguggiate Malnate Solbiate Arno Gavirate Luino
VARESENOI.it NOTIZIE OPINIONI IMMAGINI
Edizione locale IlNazionale.it
ECO NORD spa

CHE TEMPO FA

ADESSO 8°C
SAB 15 7.6°C 10.5°C
DOM 16 6.7°C 12.2°C
@Datameteo.com

organizzazione di volontariato sulleali ascoltare aiutare accompagnare
RMF Radio Missione Francescana
Tercellini

RUBRICHE

Stadio Aperto
Oroscopo
Necrologi
L'ultima contesa
L'informazione in Casa
Donne, impresa e territorio
La Famiglia Bosina racconta
La Varese Nascosta
Pronto condominio
Target
Varese dalla vetrina
Varese Start Up

FUORIPORTA | 14 marzo 2025, 09:05

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 4 al 6 aprile



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

BANCA DI ASTI
LUPPOLI E UVA VARESE
VINO - ALCOLICI
BIRRA - ALIMENTARI
VIA SANVITO SILVESTRO 111
0332 15 75 483
WWW.LUPPOLIEUVA.IT
IL CORSO:
Procedure di volo sicure
Regolamenti e normative UAS
Manovre professionali di ripresa
Opportunità di business con i droni
SCOPRI IL PROGRAMMA

IN BREVE

venerdì 14 marzo

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità



giovedì 13 marzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it

Un Occhio sul Mondo
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
FlaviOlimpico
Varese in Verde
Fotogallery
Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Appiccano il fuoco nei bagni dell'Itis Riva di Saronno: due intossicati



Cronaca
Ubriaco aggredisce i carabinieri: «Vi taglio la gola». Quarantenne arrestato



Varese
VIDEO Oltre 150 tra disoccupati e studenti al MyJob Day: «Opportunità di lavoro e di crescita»

Leggi tutte le notizie

"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche." **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. Un'immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria". **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

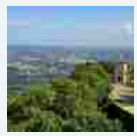
Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l'esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico

Il buono, l'utile e il bello della Provincia di Varese a "Gardenium" 2025



«Pedalando tra i Sacri Monti», primo appuntamento a Varese il 23 marzo



Le Giornate Fai di Primavera: un viaggio tra storia, design e cultura industriale



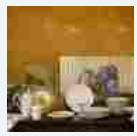
venerdì 07 marzo

A SPASSO NEL WEEKEND. Le sfilate di Carnevale e la Festa della Donna animano il fine settimana della provincia di Varese



giovedì 06 marzo

Torna "Tante care cose": il mercato di rigatterie primaverile a Casa Macchi



venerdì 07 febbraio

A SPASSO NEL WEEKEND. Musica, sport, cultura e cibo protagonisti nel fine settimana in provincia di Varese



venerdì 31 gennaio

A SPASSO NEL WEEKEND. Dal Palio di Mombello alla Giöbia e alla Festa Granda di Lavena Ponte Tresa: gli eventi del fine settimana



Leggi le ultime di: Fuoriporta



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

VARESENOI.it

www.ecostampa.it

della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un'esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.



Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all'interno di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico "Al Mare"**. Gli Chef si sfideranno in gara gastronomica, a bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari, usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.

Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a Flauer 2025 anche il **Parco Naturale Alpi Liguri** con uno spazio istituzionale in piazza Partigiani per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente.
Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si potrà guardare intorno a 360 gradi, osservando paesaggi, i panorami e le persone nelle vicinanze, con la sensazione di sperimentare l'attività in prima persona. Un'occasione da non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.

MADE IN LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

MERCATINO LOCAL e TALK

Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità. Un'opportunità unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria

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. Questo talk, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola,** sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

-There is no planet b- Al centro di Flauer 2025, una riflessione profonda sulla necessità di ripensare al concetto di sostenibilità alimentare ed ambientale. In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare** di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di **"The Vegetarian Chance"**. I ragazzi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

VARESENOI.it
www.ecostampa.it

esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina cura, la ristorazione come soluzione.

Escursioni ed esperienze immersive

LE ESCURSIONI di FLAUER:

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.

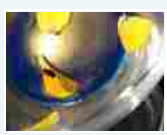
Passeggiata botanica a cura della guida ambientale escursionistica e forager Laura Brattel

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.

Un appuntamento primaverile di 3 giorni che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obbiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi che chiamiamo casa. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione è destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Info e Prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER www.flauer.it o inviare una richiesta a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili a partire dai prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Dettagli dedicati alla manifestazione saranno presenti nelle pagine social Fb e Ig Flauer, Città di Alassio e VisitAlassio.

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2018 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

VIRGILIO

www.ecostampa.it

italiaonline LIBERO VIRGILIO PAGINEGIALLE PAGINEGIALLE SHOP PGCASA PAGINEBIANCHE TUTTOCITTÀ DILEI SIVIAGGIA MENU

Vercelli
SCOPRI ALTRE CITTÀ
CERCA
ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA IN ITALIA
METEO OGGI 6°

HOME AZIENDE NOTIZIE EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA REGISTRA ATTIVITÀ

ULTIMA ORA CRONACA POLITICA ECONOMIA SPETTACOLO SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Condividi Invia



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di FLAUER , la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze...

Leggi tutta la notizia

InfoVercelli24 | 14-03-2025 09:17

Categoria: CRONACA

ARTICOLI CORRELATI

"Petali di donna 2025": pubblico da record
Il Monferrato | 11-03-2025 14:17

Atletica, Felicia official supplier della Maratona di Roma
News Biella | 11-03-2025 11:20

Scopri il Biellese a passo lento con la Proloco Biella e Valle Oropa!
News Biella | 10-03-2025 21:18

Notizie più lette

1 **Fuoriporta: FLAUER Alassio 2025 tra fiori, erbe, gusto e sostenibilità**
InfoVercelli24 | 14-03-2025 09:17

2 **Trovato senza vita sul pavimento di casa: aveva solo 46 anni**
NotiziaOggi | 14-03-2025 07:19

3 **La nuova truffa sull'assicurazione auto: il veicolo diventa 'storico' e paga meno**
NotiziaOggi | 14-03-2025 07:02

4 **Due miracoli di Vismara: Pro - Atalanta 0 a 0 dopo 45'**
InfoVercelli24 | 13-03-2025 22:17

5 **Pro Vercelli: Comi e Iotti in campo**
InfoVercelli24 | 13-03-2025 20:18

Temi caldi del momento

donne incidente vigili del fuoco arrestato franchi prevenzione territorio controlli festa lavori successo acqua

Gli appuntamenti
In città e dintorni

Cosa ti serve?
Info e numeri utili in città

Vercelli

FARMACIE DI TURNO
oggi 14 Marzo
Inserisci Indirizzo
TROVA


Cerchi casa? In città scegli l'agenzia immobiliare


Concediti una pausa di relax e di benessere alle terme

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Quotidiano
13-03-2025
Pagina 1+7
Foglio 1

il Giornale del Piemonte e della Liguria

Diffusione: 3.968

www.ecostampa.it

SALONE AGROALIMENTARE

A Finale Ligure eccellenze in vetrina

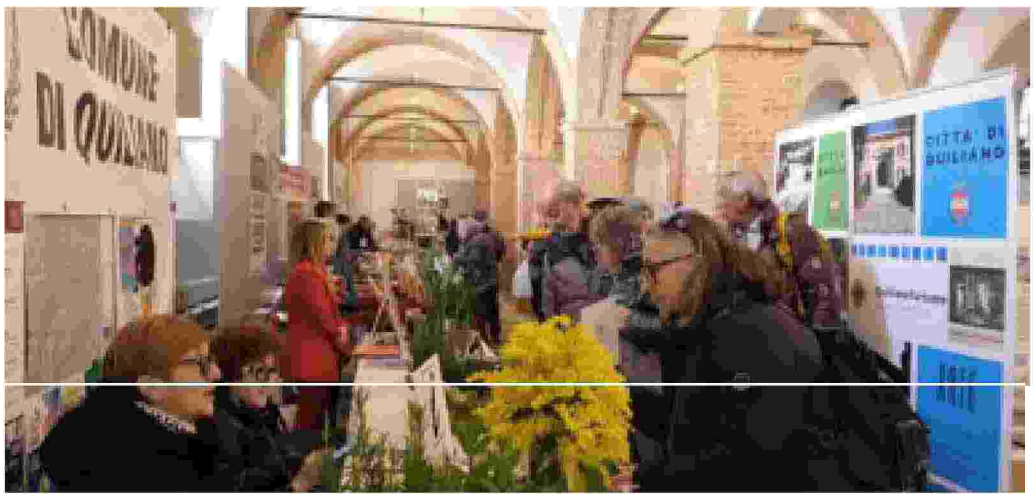
Servizio a pagina 7

INCONTRI, SHOW COOKING, LABORATORI PER UN EVENTO CHE METTE IN RISALTO L'ENOGASTRONOMIA

Le eccellenze liguri in vetrina a Finale

Da domani a domenica la ventunesima edizione del Salone Agroalimentare

Giorgio Di Gregorio



L'obiettivo è superare il successo dell'edizione precedente, che ha registrato oltre 60mila visitatori. A Finalborgo è tutto pronto per l'inaugurazione del «Salone dell'Agroalimentare Ligure» che alzerà il sipario domani. Quella di quest'anno è la ventunesima edizione e si conferma come un evento di riferimento per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche della regione.

Saranno più di cento gli espositori, tra i quali anche aziende appena nate. Tra le novità di questa edizione la collaborazione con altre manifestazioni regionali, per esempio con Aromatica di Diano Marina sulle erbe aromatiche e «Flauer» di Alassio dedicato ai fiori recisi ed edibili. Il Salone dedica poi il premio Fassone alle aziende più giovani, alle più innovative, quelle che hanno dato slancio al territorio attraverso le produzioni agroalimentari.

«Una manifestazione, quella di Finale Ligure, che continua a crescere grazie alla collaborazione tra istituzioni, imprese e associazioni di settore, puntando su qualità, innovazione e sostenibilità», Alessandro Piana, vicepresidente della Regione Liguria, con delega all'Agricoltura e ai prodotti tipici, sottolinea con queste parole l'importanza del Salone Agroalimentare. L'evento che ananimerà Finalborgo sino a domenica prossima, sarà ospitato all'interno del complesso monumentale di Santa Caterina e nelle principali piazze del centro storico. Il «Salone dell'Agroalimentare Ligure», reso possibile grazie alla collaborazione con Regione Liguria, Comune di Finale Ligure, Camera di Commercio Riviere di Liguria e Provincia di Savona, rappresenta un'occasione unica per promuovere le produzioni tipiche liguri e per rafforzare la filiera agroalimentare attraverso degustazioni, incontri e momenti di approfondimento con operatori del settore.

«L'agricoltura e l'enogastronomia sono elementi strategici per lo sviluppo economico e turistico della Liguria. Manifestazioni come il Salone dell'Agroalimentare ne amplificano la visibilità, favorendo la crescita delle imprese locali e il consolidamento del nostro brand territoriale», aggiunge Piana.

Durante l'inaugurazione, in programma domani alle 16 nei chiostri di Santa Caterina, sarà presentato il Palco Fiorito, a cura di Regione Liguria e del distretto florovivaistico della Liguria, insieme all'aiuola di erbe aromatiche realizzata per promuovere la dodicesima edizione di Aromatica. «La presenza del distretto florovivaistico ligure e dei consorzi di tutela basilico genovese DOP e Olio DOP Riviera Ligure, insieme all'Enoteca regionale della Liguria, testimonia il nostro impegno nella promozione delle eccellenze locali», conclude Piana.

Durante la tre giorni finalese sono previsti show cooking, laboratori ed esposizioni di fiori e prodotti tipici in collaborazione con Regione Liguria e il Distretto Florovivaistico. Interessante anche la presenza dell'Agenzia delle Dogane e Monopoli invitata al Salone Agroalimentare per promuovere sicurezza e qualità nel settore alimentare, offrendo approfondimenti su test sensoriali dell'olio extravergine e controlli sul caffè crudo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ULTIM'ORA
13 Marzo 2025 18:55

ImperiaPost.it
L'informazione libera della tua città

Alassio: dal 4 al 6 aprile la prima edizione di "FLAUER" dedicata a fiori, erbe, gusto e sostenibilità

13 Marzo 2025 17:29 Redazione



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche." **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. Un'immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento "buono", che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

"*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria*". **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L'obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l'esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un'esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Un'esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all'interno di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico "Al Mare"**. Gli Chef si sfideranno in gara gastronomica, a bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari, usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.

Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a Flauer 2025 anche il **Parco Naturale Alpi Liguri** con uno spazio istituzionale in piazza Partigiani per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente. Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si potrà guardare intorno a 360 gradi, osservando paesaggi, i panorami e le persone nelle vicinanze, con la sensazione di sperimentare l'attività in prima persona. Un'occasione da non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.

MADE IN LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

MERCATINO LOCAL e TALK

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità. Un'opportunità unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria

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. Questo talk, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola,** sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

-There is no planet b- Al centro di Flauer 2025, una riflessione profonda sulla necessità di ripensare al concetto di sostenibilità alimentare ed ambientale. In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare** di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di **"The Vegetarian Chance"**. I ragazzi esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina cura, la ristorazione come soluzione.

Escursioni ed esperienze immersive

LE ESCURSIONI di FLAUER:

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.

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.

Un appuntamento primaverile di 3 giorni che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obbiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi che chiamiamo casa. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione è destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Info e Prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER www.flauer.it o inviare una richiesta a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili a partire dai prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Dettagli dedicati alla manifestazione saranno presenti nelle pagine social Fb e Ig Flauer, Città di Alassio e VisitAlassio.

Resta sempre aggiornato! **Iscriviti al nostro canale** **Telegram**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Hai una segnalazione? **Scrivici a** redazione@imperiapost.it **o inviaci un messaggio su** WhatsApp

Seguici sui social! **Non perderti le ultime news su:**

Vuoi far crescere il tuo business? **Per la tua pubblicità contattaci su** marketing@imperiapost.it

Condividi questo articolo:

Sponsor















Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

IVG

TEMI DEL GIORNO:

APPUNTAMENTO

Salone dell'Agroalimentare, ecco il programma completo: un omaggio alla Liguria di qualità

Il Salone dell'Agroalimentare Ligure ospita una rete di eventi di eccellenza: Aromatica di Diano Marina e Flauer di Alassio



di **Redazione**
13 Marzo 2025
7:44
7 min

STAMPA

Finale Ligure. Dal 14 al 16 marzo sarà organizzata la 21^ edizione del Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo. L'evento, che negli anni è diventato un appuntamento fisso per gli appassionati di enogastronomia, sarà allestito presso il Complesso Monumentale di Santa Caterina e nel Centro Storico di uno dei Borghi più Belli d'Italia. La collaborazione con gli Enti Partner: Regione Liguria, Comune di Finale Ligure, Camera di Commercio Riviere di Liguria e la Provincia di Savona ha fatto sì che si potesse organizzare un evento sempre più attrattivo per il pubblico e per le aziende del comparto agroalimentare.

PIÙ POPOLARI FOTO VIDEO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

Quando è nato il Salone si chiamava come sottotitolo "Liguria Qualità" e mai come quest'anno ci sarà una presenza di attività di Qualità, con l'ospitalità di altri due eventi di eccellenza del comparto florovivaistico ed enogastronomico ligure: Flauer di Alassio e Aromatica di Diano Marina.

"Il Salone dell'Agroalimentare Ligure rappresenta un'eccellenza consolidata per la promozione delle produzioni tipiche e dell'identità del nostro territorio. Un evento che valorizza la filiera agroalimentare ligure, mettendo in connessione produttori, operatori del settore e visitatori attraverso degustazioni, incontri e momenti di approfondimento. L'agricoltura e l'enogastronomia sono elementi strategici per lo sviluppo economico e turistico della Liguria, e manifestazioni come questa ne amplificano la visibilità, favorendo la crescita delle imprese locali. Un ringraziamento a Cristina Bolla, al sindaco di Finale Ligure, Angelo Berlangieri e a tutti gli Enti e Partner che hanno contribuito alla realizzazione di questa manifestazione, lavorando in sinergia con Regione Liguria, presente con gli allestimenti floreali a cura del Distretto Florovivaistico della Liguria e Regione Liguria", spiega Alessandro Piana, vicepresidente della Regione Liguria e assessore all'agricoltura.

"È sempre un piacere ed un orgoglio per la nostra città ospitare il Salone dell'Agroalimentare Ligure, uno dei grandi eventi di promozione delle produzioni tipiche della nostra regione. Il settore agroalimentare rappresenta una componente importante non solo dell'offerta turistica del territorio, ma anche economica: le imprese agricole sono una delle ricchezze che connotano il paesaggio della Liguria e ci consentono di preservare e curare l'ambiente rurale mantenendolo vivo e integrato nel sistema produttivo. Ad esse si affiancano produzioni artigianali di altissima qualità; aspetti che, coniugati tra di loro, costituiscono una ricchezza e un forte motivo di richiamo per la Liguria", nota Angelo Berlangieri, sindaco di Finale Ligure.

"Quando si iniziò l'avventura del Salone dell'Agroalimentare Ligure – dice Cristina Bolla, tra le ideatrici dell'evento e direttore del Salone – fu un lavoro importante di marketing strategico, che univa la componente agroalimentare alla componente turistica, in un mese, quello di marzo, che solitamente era considerato di bassa stagionalità. Il SAL diede subito i risultati attesi portando centinaia di espositori e migliaia di visitatori da fuori Liguria e dalle altre Province della Liguria, diventando un evento leader nel settore che, ancora oggi, si posiziona tra i principali in Italia. La location finalese non è solo vincente, ma determinante per il successo di un

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

evento irrinunciabile per un territorio ed il comparto dell'agroalimentare regionale".

Ventuno anni di Salone saranno festeggiati con un tripudio di eventi e la presenza di espositori che andranno ad animare il Complesso Monumentale di Santa Caterina nei suoi Chiostri, Oratorio de' Disciplinanti e Auditorium, Piazza Santa Caterina, Piazza Aycardi, Piazza Porta Testa e Piazza Garibaldi.

"Un evento ormai diventato appuntamento della tradizione savonese al quale la Camera di Commercio Riviere di Liguria – precisa il presidente Enrico Lupi – partecipa attivamente per promuovere i prodotti del territorio, con particolare attenzione alle eccellenze della piana di Albenga. All'interno del Salone ampio spazio verrà riservato alle erbe aromatiche, ai fiori eduli e al loro utilizzo nel comparto alimentare. Un'occasione importante anche per lanciare la dodicesima edizione di Aromatica, la tre giorni promossa dal comune di Diano Marina con il supporto dell'ente camerale Riviere di Liguria, che quest'anno si terrà dal 9 all'11 maggio. Il mio più sentito ringraziamento va alle aziende e a tutte le realtà coinvolte, alla loro professionalità, fondamentale per la promozione di uno dei settori trainanti dell'economia ligure. Il salone dell'Agroalimentare ligure è testimonianza concreta di quanto la condivisione, la linea comune e l'azione sinergica siano alla base della valorizzazione e quindi dell'indotto turistico-economico".



L'inaugurazione del Salone sarà venerdì 14 marzo, alle ore 16.00 presso i Chiostri di Santa Caterina, dove sarà allestita la Performance "Degusta la Liguria", una serie di incontri, laboratori e degustazioni che daranno il via alla kermesse. In questa occasione sarà inaugurato il Palco Fiorito a cura di Regione Liguria e del Distretto Florovivaistico della Liguria. In merito alle crescenti collaborazioni con gli altri eventi patrocinati dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria, si

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

andrà ad inaugurare l'aiuola di erbe aromatiche allestita per la promozione dell'evento Aromatica del Comune di Diano Marina e si svolgerà il laboratorio a cura della manifestazione FLAUER ALASSIO 2025 organizzato dalla Marina e dalla Città di Alassio: "Alassio e la Marina sono orgogliose di essere presenti al Salone con la prima edizione di FLAUER, un grande evento che apre la primavera della Città, in collaborazione con la Camera di Commercio della Riviera di Liguria, e che ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche. Questa preview di Flauer al Salone dell' Agroalimentare Ligure è per noi fonte di orgoglio e conferma che fare rete tra gli eventi del territorio moltiplica il raggio e la potenza della loro forza mediatica", dichiara Marco Melgrati, sindaco di Alassio.

Il Premio Fassone

Sempre nella giornata inaugurale si svolgerà il Premio Fassone, durante il quale saranno consegnate tre targa ad Aziende Agricole e professionisti che si sono distinti per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari liguri. Per il 2025 saranno consegnate alle aziende agricole: Damiano di Chiusavecchia Imperia, Ca' du Megu di Vezzi Portio e Zafferano dei Giovi di Mignanego (GE). Le motivazioni saranno lette in occasione delle premiazioni. Il premio Fassone è dedicato al produttore di pesto Franco Fassone, un imprenditore genovese che, prima di tutti, ha saputo valorizzare la famosa salsa al mortaio ligure e che ha insegnato la vera ricetta per la preparazione del vero pesto genovese. L'Unione Regionale Cuochi Liguri, presieduta dallo Chef Alessandro Dentone, sarà presente, oltre all'inaugurazione, durante le tre giornate con la preparazione dei piatti della tradizione.
Terre di Confine

L'edizione del SAL 2025 vedrà un nuovo punto di vista. L'aglio ed i prodotti utilizzati nella cucina tra Liguria e Piemonte si incontreranno attraverso la presenza di produttori e relatori provenienti dalle due regioni confinanti.

Una curiosità saranno gli eventi dal tema: Terre di Confine. Tra i quali la "Disfida tra Pesto e Bagna Cauda" si parlerà dell'uso dell'aglio nelle ricette tra Liguria e Piemonte. Per l'occasione sarà presente Sergio Miravalle, giornalista direttore rivista "Astigiani" e ideatore Bagna Cauda Day e Virgilio Pronzati, enogastronomo, che insieme alla OroArgento, gestisce il Pesto Corner dal 2004. Dove sono stati lanciati i "Magnifici 7" gli ingredienti per cucinare il nostro magnifico Pesto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

Il programma del Salone prevede un ricco calendario di eventi:
– presso la Sala Liguria si svolgeranno i laboratori di degustazione a cura delle aziende agricole presenti al Salone ed i professionisti del comparto enogastronomico ligure;
– presso la Vision Plaza saranno organizzati gli Showcooking a cura della Federazione Cuochi Liguri, gli incontri tematici ed i convegni tecnici e sarà allestita la mostra con i fiori di Sanremo grazie al contributo di Regione Liguria, Assessorato all'Agricoltura della Regione Liguria;
– presso la Piazzetta delle Aromatiche sarà allestita una aiuola dedicata alle erbe aromatiche della Liguria e alla manifestazione Aromatica del Comune di Diano Marina e della Camera di Commercio Riviere di Liguria,
– all'interno dell'Auditorium Destefanis si svolgerà il premio Fassone, gli incontri tematici e le proiezioni.



Per il secondo anno, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (ADM) partecipa al Salone dell'Agroalimentare Ligure con un duplice obiettivo: promuovere la qualità e la sicurezza nel settore alimentare e presentare le elevate competenze analitiche dei propri laboratori chimici. Oltre ai controlli istituzionali, volti a garantire il rispetto delle normative a contrastare le frodi, ADM offre a titolo oneroso servizi analitici specializzati su svariate matrici, tra cui: test sensoriali sugli oli extra vergine di oliva (panel test) e controlli sul caffè crudo in grani (D.P.R. n.470/73) Le nostre attività di laboratorio supportano le aziende e i produttori con soluzioni analitiche accurate e affidabili, contribuiscono a tutelare i consumatori certificando che i prodotti di eccellenza rispondano ad elevati standard di qualità e sicurezza. Durante l'evento, i nostri chimici e biologi saranno a disposizione per presentare i

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

servizi di analisi e discutere le ultime novità normative e tecniche del settore.

Il SAL, come ogni anno omaggio lo Street food ligure. Ecco alcune chicche che si potranno degustazione al Salone.

Chiostri
Zemino di ceci, lasagne alla genovese, risotto al pernambuco, torte di verdura, canestrelli e torta di Janira
A cura del Nuovo Polo Scolastico di Finale Ligure
La focaccetta di patate di Quiliano De.Co.
salumi, formaggi, birre, vini, panino innamorato con le acciughe

Piazza Santa Caterina
Pesci fritti, panissa, frittelle di baccalà, arancini

Piazza Aycardi
Focaccini del Finale e frittelle

Piazza Porta Testa
Spiedini di totani e di carne, panissa, tira di Cairo
Montenotte De.Co



Da mettere in agenda l'11° Edizione PREMIO GALLESIO

Conferimento del premio a cura del Circolo degli Inquieti a
PAOLO ERASMO MANGIANTE
Converseranno con lui Alessandro Bartoli Jacopo Marchisio e Nella Mazzoni
Paolo Erasmo Mangiante, medico, romanziere, critico d'arte si è occupato di studiare e tramandare l'eredità storica orticola e botanica del conte Giorgio Gallesio, autore della Pomona Italiana, essendo proprietario e attento custode della Villa Gallesio Piuma Sanguineti di Finale Ligure

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE

www.ecostampa.it

I laboratori di SALA LIGURIA

I laboratori della Sala Liguria sono a numero chiuso. Ci si deve accreditare presso la segreteria del SAL durante gli orari di apertura del Salone.

Ecco il programma completo:

Venerdì 14 marzo '25

Ore 17.00 Masterclass di FLAUER ALASSIO 2025
A cura di Silvia Parodi, Tastee.it e Emanuela Baudana di Perleco'
Fiori eduli: la begonia, dal gin al sorbetto
Presenta Rinaldo Agostini, Presidente Marina di Alassio, Ente Organizzatore FLAUER

Terre di Confine

Sabato 15 marzo '25

UN BRINDISI TRA LIGURIA E PIEMONTE

ore 11.00 Lumassina, Asti Secco DOCG, formaggi e miele del Piemonte
Presentazione e degustazione dei prodotti di:
Cantina Casanova di Finale Ligure (SV)
Vecchia Cantina Sociale di Alice Bel Colle – Sessame
Apicoltura Mortara di Ozzano Monferrato (AL)
Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP di Vicoforte (CN)

ore 15.30 MIELI LIGURI. UN ASSAGGIO DEL TERRITORIO
Laboratorio di degustazione mieli
A cura di APILIGURIA

ore 17.00 LA NUOVA VITA DEL CACO E DEI DOLCI DELLA TRADIZIONE
Cachi essiccati, fior di cachi (biscotti con cachi essicati e cornflakes),
Pandolce d'Utumeo (panettone genovese con i cachi), Terra duTumeo
(crumble di cachi, nocciole e timo), Dolcetti di Angela (biscotti con farina
di castagne e cioccolato, fagottini di marmellata)
A cura di Azienda Agricola U Tumeo di Vendone (SV)

ore 18.00 QUILIANO IN TAVOLA: SAPORI E PRODOTTI DEL TERRITORIO
Raccontiamo le DE.CO. e degustiamo insieme
A cura di Comune di Quiliano e Pro Loco Quiliano APS
con la collaborazione di:
Frantoio CATI e dell'Azienda Agricola Belfiore Rosa Bianca

Domenica 16 marzo '25

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

IVG.it
IL VOSTRO GIORNALE
www.ecostampa.it

ore 11.00 GLI OLI ESSENZIALI, LA MEDICINA NATURALE:
Alla scoperta dell'aromaterapia scientifica e della sua efficacia
A cura di Filippo Dattola, Azienda Agricola L'Essenzia di Orco Feglino (SV)
ore 15.30 INTRODUZIONE ALL'APICOLTURA IN LIGURIA
Curiosità, tradizione e sostenibilità
A cura di APILIGURIA

ore 17.00
NON SOLO TAGGIASCA
Degustazione di olio evo taggiasco,pignola e merlina, le olive taggiasche
in salamoia e il battuto di olive taggiasche
A cura di Frantoio Bronda Renzo di Bronda Andrea di Vendone (SV)

ore 18.00
DALLA TERRA ALLA TAVOLA
Degustazione di: carciofi sott'olio, trombette sott'olio, confetture
A cura di Azienda Agricola Il Bombo di Ceriale (SV)

Inoltre, lungo il percorso espositivo si potranno visitare le mostre "Sguardi" di Claudia Oliva e Roberto Zanleone, la mostra "Mani che lavorano" una mostra dedicata alle mani delle donne e degli uomini impiegati nei mestieri dell'agricoltura e artigianato, Agricoltura e la mostra permanente dell'Oratorio De' Disciplinanti.

Il programma completo è visionabile sul sito www.saloneagroalimentareligure.org.

Per il pubblico ci sarà un'ampia area di parcheggi a disposizione del pubblico, oltre ai servizi pullman TPL dalla Stazione Ferroviaria di Finale Ligure Marina a Finalborgo.
Manifestazione ed eventi sono ad ingresso libero.

IVG

IVG.it - Copyright © 2006 - 2025 - Testata associata ANSO - edito da Edinet Srl - P.I. 01438900092
Direttore responsabile: Andrea Chiovelli
Registrato presso Tribunale di Savona N° 571/06
Immagini e video presenti su ivg.it, ove non diversamente specificato, sono proprietà esclusiva di Edinet Srl

redazione invia notizia segnala evento bloggers Feed rss facebook twitter instagram pubblicità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

Liguria24.it

ALTRE NEWS

Salone dell'Agroalimentare, ecco il programma completo: un omaggio alla Liguria di qualità



di **Redazione IVG**
13 Marzo 2025
7:44

Finale Ligure. Dal 14 al 16 marzo sarà organizzata la 21^ edizione del Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo. L'evento, che negli anni è diventato un appuntamento fisso per gli appassionati di enogastronomia, sarà allestito presso il Complesso Monumentale di Santa Caterina e nel Centro Storico di uno dei Borghi più Belli d'Italia. La collaborazione con gli Enti Partner: Regione Liguria, Comune di Finale Ligure, Camera di Commercio Riviere di Liguria e la Provincia di Savona ha fatto sì che si potesse organizzare un evento sempre più attrattivo per il pubblico e per le aziende del comparto agroalimentare.

Quando è nato il Salone si chiamava come sottotitolo "Liguria Qualità" e mai come quest'anno ci sarà una presenza di attività di Qualità, con l'ospitalità di altri due eventi di eccellenza del comparto florovivaistico ed enogastronomico

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

ligure: Flauer di Alassio e Aromatica di Diano Marina.

Liguria24.it

Liguria24.it - Copyright © 2016 - 2025 - P.I. 01438900092

pubblicità

Informativa cookie | Informativa Privacy | Cmp | Copyright

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

SAVONA news.it
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- L'oroscopo di Corinne
- Coldiretti Informa
- Confcommercio Informa
- CGIL Informa
- CISL Informa
- #shoppingexperience
- Il Salvadente
- #ILBELLOCISALVERÀ
- Pronto condominio
- Speciale Rigassificatore
- Un Occhio sul Mondo
- GenovaSport2024
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Sanità
Asl2, aumentano i ricoveri negli ospedali savonesi che superano i livelli del pre Covid



Cronaca
Frana del Santuario, sopralluogo per le emergenze mediche: un mezzo stazionerà nel versante lato Altare (FOTO)



ALASSINO | 13 marzo 2025, 15:05

Ad Alassio la prima edizione di Flauer, incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio

Appuntamento dal 4 al 6 aprile: un abbraccio tra Liguria e Sicilia, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare



La primavera 2025 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la prima edizione di **FLAUER**, la manifestazione che porta in scena l'incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Per tre giorni, **dal 4 al 6 aprile**, **Alassio** si trasforma, e concentra il succo della cultura mediterranea, in un abbraccio tra **Liguria e Sicilia**, esplorando il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

"La Città di Alassio è orgogliosa di presentare la prima edizione di

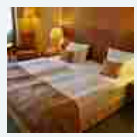
IN BREVE

giovedì 13 marzo

Ad Alassio la prima edizione di Flauer, incontro senza precedenti tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio



Al via corsi di formazione nel settore turismo con un sostegno al reddito per i lavoratori

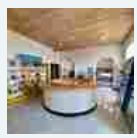


mercoledì 12 marzo

Alassio, gli alunni delle scuole medie e il Teatro della Tosse di Genova ricordano Andrea Schivo con uno spettacolo teatrale



"Alassio di Venerdì": il 14 marzo incontro "A tu per tu con Gabriele Maria Corini"



Alassio, l'olio extravergine d'oliva "U Re" iscritto nel registro De.Co.



martedì 11 marzo

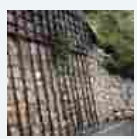
Peculato, assolto in Appello Massimo Parodi



Iniziati i lavori di demolizione de "La Capannina": al suo posto una lussuosa villa vista mare ad Alassio



Frana sulla via Aurelia tra Alassio e Albenga, crolla un muretto all'altezza di Punta Murena



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

Cronaca
Incendio di via Venezia a Savona, la titolare del "Bar Mina": "Interdetti pure i nostri servizi igienici, per i clienti e per noi un disagio"

Leggi tutte le notizie

FLAUER Alassio, un grande evento che apre la primavera e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri per disegnare e offrire al pubblico e alla stampa tre giorni di esperienze uniche.” **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di talk, masterclass, show cooking, esperienze outdoor e cene esclusive dedicate al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale ligure e siciliano, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. **Piazza Partigiani** sarà cuore pulsante di questo “movimento”, dove produttori locali e internazionali, chef e pizzaioli, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal **porto Luca Ferrari**, alla **ex Chiesa Anglicana**, fino ai **sentieri** sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee.
Un’immersione virtuale nel **Parco Naturale delle Alpi Liguri** permetterà di fare esperienza della ricchezza del paesaggio tutto intorno, madre di tantissime bellezze biodiverse. Una collaborazione con il **Joia** di Milano, una stella Michelin e una stella verde, ristorante di alta cucina naturale, racconterà la vera cucina sostenibile, quella che dialoga costantemente con la terra. I sentieri che solcano le colline di Alassio saranno il palcoscenico, e ad accompagnarci nel viaggio esperti, chef, giornalisti, guide naturali e appassionati di botanica, che si confronteranno per dar vita a un evento “buono”, che diverte e fa riflettere.

Organizzato dalla **Marina di Alassio**, in collaborazione con la **Città di Alassio** e la **Camera di Commercio delle Riviere di Liguria**, in partnership con la società partecipata **Gesco**, e patrocinato dalla **Regione Liguria**, FLAUER 2025 è una piattaforma di scoperta che trasforma la cultura gastronomica in un’esperienza vivida, di vero contatto con la natura.

“*La Marina di Alassio è orgogliosa di organizzare la prima edizione di FLAUER Alassio: un evento che apre la primavera di Alassio e lancia uno sguardo alla cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef siciliani e liguri con una puntata anche in Lombardia per una kermesse che si prospetta come unica in Liguria*”. **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina di Alassio

La Sicilia incontra la Liguria: un dialogo mediterraneo

Ogni anno FLAUER ospiterà una regione diversa in una fusione tra gastronomia e cultura. Per questa edizione inaugurale, FLAUER sceglie di raccontare la Sicilia, regione europea della gastronomia 2025, attraverso la voce dei suoi talenti culinari, guidati da grandi interpreti come lo chef stellato **Marco Baglieri** de **Il Crocifisso**, **Bianca Celano** di **Materia Spazio Cucina** e **Carmelo Mallia** di **Pinsère**. Da Noto a Scicli, da Catania alla costa ligure, sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che sanno fondere sapere antico e visione contemporanea. L’obiettivo è esplorare il futuro della gastronomia, inclusiva e sostenibile, dove il gusto è celebrazione del legame con la terra, da preservare.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L’edizione 2025 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender **Salvatore Castiglione**, da Bologna ma con origini siciliane, l’esperta di infusi e fiori **Silvia Parodi** di **Tastee.it** e i talentuosi bartender di **Twenty7**, trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un’esperienza unica, tra natura profonda e visioni creative. A completare questo viaggio la manifestazione si arricchirà della collaborazione con **The Cocktail Lovers**, celebre magazine britannico, social media partner di Flauer con la presenza del suo co-editore **Gary Sharpen**.

Un’esperienza tra onde e sapore con Yacht & Flowers

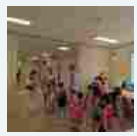
Dopo il successo della prima edizione, **Yacht & Flowers** approda all’interno

lunedì 10 marzo

Alassio, nel vivaio di via Neghelli un nuovo parco pubblico: definito l'accordo tra Comune e ARTE Genova



Andora, al via le iscrizioni per il centro estivo



Leggi le ultime di: Alassino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

di Flauer 2025 arricchendo la manifestazione con un contest che fonde la passione per la navigazione con l'arte culinaria. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, sarà a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico "Al Mare"**. Gli Chef si sfideranno in gara gastronomica, a bordo delle imbarcazioni nel Porto Luca Ferrari, usando erbe selvatiche e fiori per creare piatti che sorprendono. La giuria di esperti, insieme ai vincitori della scorsa edizione, saranno i selezionatori del gusto.

Alla scoperta della Liguria: un viaggio virtuale e un patrimonio da proteggere

Presente a Flauer 2025 anche il **Parco Naturale Alpi Liguri** con uno spazio istituzionale in piazza Partigiani per offrire un'esperienza in realtà virtuale molto emozionante. Indossando un visore 3D a 360 gradi, comodamente seduti, i visitatori potranno trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain-bike in mezzo al bosco oppure con una muta da canyoning fra le acque di un torrente.
Un'esperienza immersiva per visitare virtualmente l'area protetta grazie al metaverso: durante le attività ci si potrà guardare intorno a 360 gradi, osservando paesaggi, i panorami e le persone nelle vicinanze, con la sensazione di sperimentare l'attività in prima persona. Un'occasione da non perdere per visitare virtualmente l'area protetta grazie ai visori del Parco e all'aiuto della realtà aumentata.

MADE IN LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

MERCATINO LOCAL e TALK

Per tutte le giornate della manifestazione, Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali dove produttori e artigiani potranno presentare e vendere le loro specialità. Un'opportunità unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

TALK: PATRIMONIO DELLE ERBE SPONTANEE in Liguria

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. Questo talk, moderato dalla giornalista **Lucia Scajola,** sarà un momento di confronto tra policy makers e professionisti di diversi settori 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.

Un futuro in punta di forchetta: un hackathon per i giovani talenti

-There is no planet b- Al centro di Flauer 2025, una riflessione profonda sulla necessità di ripensare al concetto di sostenibilità alimentare ed ambientale. In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di Alassio** e il ristorante **Fronte Mare** di Alassio, verrà lanciato un hackathon creativo, condotto da **Caterina Lo Casto**, comunicatrice del cibo, e **Gabriele Eschenazi**, giornalista e ideatore di **"The Vegetarian Chance"**. I ragazzi esploreranno e presenteranno soluzioni innovative per il mondo della ristorazione, per promuovere un futuro migliore, con un focus sull'alimentazione consapevole e sul rispetto delle risorse del territorio: la cucina cura, la ristorazione come soluzione.

Escursioni ed esperienze immersive

LE ESCURSIONI di FLAUER:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

www.ecostampa.it

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.

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.

Un appuntamento primaverile di 3 giorni che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obbiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2025 non è solo celebrazione del gusto, ma un invito a riflettere, a scoprire e a condividere valori fondamentali come il rispetto per la biodiversità ambientale e culturale dei luoghi che chiamiamo casa. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, questa manifestazione è destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro.

Info e Prenotazioni

Per maggiori dettagli e prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER www.flauer.it o inviare una richiesta a info@flauer.it. Le escursioni saranno prenotabili a partire dai prossimi giorni sulla piattaforma www.visitalassio.com. Dettagli dedicati alla manifestazione saranno presenti nelle pagine social Fb e Ig Flauer, Città di Alassio e VisitAlassio.




TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

Copyright © 2013 - 2025 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

VIRGILIO

www.ecostampa.it

italiaonline LIBERO VIRGILIO PAGINEGIALLE PAGINEGIALLE SHOP PGCASA PAGINEBIANCHE TUTTOCITTÀ DILEI SIVIAGGIA MENU

Alassio
SCOPRI ALTRE CITTÀ
CERCA
ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA IN ITALIA
METEO OGGI 8°

HOME AZIENDE NOTIZIE EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA REGISTRA ATTIVITÀ

ULTIMA ORA CRONACA POLITICA ECONOMIA SPETTACOLO SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

Flauler Alassio 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilit

Condividi Invia



Dal 4 al 6 aprile 2025, Alassio ospiter la prima edizione di Flauer, una nuova manifestazione dedicata all'incontro tra natura e gastronomia. L'evento, che inaugura la primavera ligure, si propone di...

Leggi tutta la notizia

Albenga Corsara | 13-03-2025 18:58

Categoria: CRONACA

ARTICOLI CORRELATI

Weekend ricco di eventi in Liguria: il vicepresidente della Regione Alessandro Piana tra floricoltura, agroalimentare ed eccellenze del territorio
Sanremo news.it | 13-03-2025 14:18

Liguria leader nella riduzione dei gas serra e nell'agricoltura sostenibile, vice presidente Alessandro Piana: "Risultato straordinario"
Sanremo news.it | 12-03-2025 15:18

A Finale il XXI Salone dell'Agroalimentare Ligure
Albenga Corsara | 10-03-2025 19:50

Notizie più lette

1 **Flauler Alassio 2025: fiori, erbe, gusto e sostenibilit**
Albenga Corsara | 13-03-2025 18:58

2 **Alassio, gli alunni delle scuole medie e il Teatro della Tosse di Genova ricordano Andrea Schivo con uno spettacolo teatrale**
Savona News | 12-03-2025 17:17

3 **"Alassio di Venerdì": il 14 marzo incontro "A tu per tu con Gabriele Maria Corini"**
Savona News | 12-03-2025 14:17

4 **L'olio extravergine d'oliva "U Re" iscritto nel registro De.Co. del Comune di Alassio**
Albenga Corsara | 12-03-2025 13:23

5 **Alassio, l'olio extravergine d'oliva "U Re" iscritto nel registro De.Co.**
Savona News | 12-03-2025 13:17

Temi caldi del momento

donne foto sicurezza accordi guerra territorio morti in crescita sindaco pace investimenti lavoro

Cosa ti serve?
Info e numeri utili in città

Alassio

FARMACIE DI TURNO
oggi 13 Marzo
Inserisci Indirizzo
TROVA


Offerte di viaggio: fatti consigliare dai professionisti


Spritz o Negroni per l'aperitivo con gli amici?

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Quotidiano
12-03-2025
Pagina 41
Foglio 1

LA STAMPA SAVONA

Diffusione: 3.484

www.ecostampa.it

Oltre un centinaio di espositori, incontri tematici, laboratori di degustazione e premiazioni
Ecco la guida completa alla kermesse giunta quest'anno alla sua ventunesima edizione

L'antico borgo delle golosità con assaggi e cooking show

GLI APPUNTAMENTI

VALERIA PRETARI
FINALE LIGURE

Salone dell'Agroalimentare Ligure significa sopratutto appuntamenti, cose da fare, da ascoltare e assaggiare. Oltre un centinaio di espositori, incontri tematici, laboratori di degustazione e show-cooking. La manifestazione, un appuntamento fisso per gli appassionati di enogastronomia, si terrà dal 14 al 16 marzo (venerdì dalle 15 alle 20 e sabato e domenica dalle 10 alle 20) all'interno del complesso monumentale di Santa Caterina e nelle principali piazze del centro storico. L'inaugurazione si terrà venerdì, alle 16 nei Chiostri, dove sarà allestita la performance «Degusta la Liguria», una serie di incontri, laboratori e degustazioni che daranno il via alla kermesse. In questa occasione sarà inaugurato il palco fiorito a cura di Regione Liguria e del distretto florovivaistico insieme all'aiuola di erbe aromatiche realizzata per promuovere la dodicesima edizione di Aromatica. Ci sarà anche un cooking show a cura dell'Unione Regionale Cuochi Liguri. Sempre nella giornata inaugurale nell'auditorium Destefanis si svolgerà il Premio Fassone, durante il quale saranno consegnate tre targhe ad aziende agricole e professionisti che si sono distinti per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari liguri: Damiano di Chiusavecchia Imperia, Ca' du Megu di Vezzi Portio e Zafferano dei Giovi di Mignanego. Il premio Fassone è intitolato al produttore di pesto Franco Fassone, un imprenditore genovese che, prima di tutti, ha saputo valorizzare la famosa salsa al mortaio ligure e che ha insegnato la vera ricetta per la preparazione del vero pesto genovese. Da non perdere lo street food. Ai Chiostri si potrà assaggiare: zemino di ceci, lasagne alla genovese, risotto al pernambuco, torte di verdura, canestrelli e



Un'immagine del salone agroalimentare a Finalborgo

Tra le specialità torna anche la Torta di Janira offerta dalle scuole di Finale

torta di Janira a cura del Nuovo Polo Scolastico di Finale Ligure e la focaccetta di patate di Quiliano De.Co. con salumi, formaggi, birre, vini, panino innamorato con le acciughe. In piazza Santa Caterina: pesci fritti, panissa, frittelle di baccalà, arancini; in piazza Aycardi: Focaccini del Finale e frittelle e in piazza Porta Testa: spiedini di totani e di carne, panissa, tira di Cairo Montenotte De.Co.

Alle 17 si svolgerà il laboratorio a cura del Comune di Alassio e della manifestazione Flauer Alassio 2025, organizzato dalla Marina di Alassio, con Silvia Parodi, Tastee.it ed Emanuela Baudana di Perlecò. Sabato alle 11 si terrà l'11esima edizione del Premio Gallesio a cura del Circolo degli Inquieti, che sarà assegnato a Paolo Erasmo Mangiante (medico, romanziere e critico d'arte).

Converseranno con lui: Alessandro Bartoli, Jacopo Marchisio e Nella Mazzoni. Una curiosità saranno gli eventi dal tema: tra i quali «Un Brindisi tra Liguria e Piemonte» (sabato alle 11) all'insegna di Lumassina, Asti Secco DOCG, formaggi e miele del Piemonte, con degustazione dei prodotti del territorio e la Disfida tra Pesto e Bagna Cauda (sabato alle 16), in cui si parlerà dell'uso dell'aglio nelle ricette tra Liguria e Piemonte. Presente Sergio Miravalle, giornalista direttore rivista Astigiani e ideatore Bagna Cauda Day e Virgilio Pronzati, enogastronomo. Nei Chiostri, infine, domenica a partire dalle 11, sono in programma gli incontri su Oli essenziali e la medicina naturale, l'introduzione all'apicultura in Liguria e le degustazioni Non solo Taggiasca. —

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



"Salone dell'Agroalimentare Ligure": il programma degli eventi a Finalborgo dal 14 al 16 marzo

Di Redazione il 11 Marzo 2025

SHARE TWEET SHARE SHARE 0 COMMENTI



GENOVA – Dal 14 al 16 marzo a Finalborgo torna il "Salone dell'Agroalimentare Ligure". L'evento per gli appassionati di enogastronomia quest'anno arriva alla sua ventunesima edizione, diventando ormai un appuntamento fisso per il Complesso Monumentale di Santa Caterina ed il Centro Storico di uno dei Borghi più Belli d'Italia. La collaborazione con i partner Regione Liguria, Comune di Finale Ligure, Camera di Commercio Riviere di Liguria e la Provincia di Savona ha fatto sì che si potesse organizzare un evento sempre più attrattivo per il pubblico e per le aziende del comparto agroalimentare.

"Il Salone dell'Agroalimentare Ligure rappresenta un'eccellenza consolidata per la promozione delle produzioni tipiche e dell'identità del nostro territorio. Un evento che valorizza la filiera agroalimentare ligure, mettendo in connessione produttori, operatori del settore e visitatori attraverso degustazioni, incontri e momenti di approfondimento. L'agricoltura e l'enogastronomia

AMIU GENOVA



ATTUALITÀ POPOLARI COMMENTI



Maltempo, Confermata Chiusura Dell'allerta Gialla Per Piogge Alle 14 Sul Levante Della Liguria

GENOVA – Arpal conferma la chiusura dell'allerta gialla per...

14 Marzo 2025 0



Asef Assume Nuovi Operatori Funebri, Pubblicato Il Bando

GENOVA – A.Se.F. Srl cerca operatori funebri. L'azienda di...

14 Marzo 2025 0



METEO, ALLERTA GIALLA PER TEMPORALI DALLE 21 DI STASERA SUL LEVANTE DELLA LIGURIA

Allerta gialla per piogge e temporali sul levante (Zona...

13 Marzo 2025 0

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

www.ecostampa.it

sono elementi strategici per lo sviluppo economico e turistico della Liguria, e manifestazioni come questa ne amplificano la visibilità, favorendo la crescita delle imprese locali. Un ringraziamento a Cristina Bolla, al sindaco di Finale Ligure, Angelo Berlangieri e a tutti gli Enti e Partner che hanno contribuito alla realizzazione di questa manifestazione, lavorando in sinergia con Regione Liguria, presente con gli allestimenti floreali a cura del Distretto Florovivaistico della Liguria e Regione Liguria." ***Alessandro Piana, Vicepresidente della Regione Liguria e Assessore all'Agricoltura.***

"È sempre un piacere ed un orgoglio per la nostra città ospitare il Salone dell'Agroalimentare Ligure, uno dei grandi eventi di promozione delle produzioni tipiche della nostra regione.
Il settore agroalimentare rappresenta una componente importante non solo dell'offerta turistica del territorio, ma anche economica: le imprese agricole sono una delle ricchezze che connotano il paesaggio della Liguria e ci consentono di preservare e curare l'ambiente rurale mantenendolo vivo e integrato nel sistema produttivo.
Ad esse si affiancano produzioni artigianali di altissima qualità; aspetti che, coniugati tra di loro, costituiscono una ricchezza e un forte motivo di richiamo per la Liguria". **Angelo Berlangieri, Sindaco di Finale Ligure**

"Quando si iniziò l'avventura del Salone dell'Agroalimentare Ligure – dice ***Cristina Bolla*** *tra le ideatrici dell'evento e Direttore del Salone- fu un lavoro importante di marketing strategico, che univa la componente agroalimentare alla componente turistica, in un mese, quello di marzo, che solitamente era considerato di bassa stagionalità. Il SAL diede subito i risultati attesi portando centinaia di espositori e migliaia di visitatori da fuori Liguria e dalle altre Province della Liguria, diventando un evento leader nel settore che, ancora oggi, si posiziona tra i principali in Italia. La location finalese non è solo vincente, ma determinante per il successo di un evento irrinunciabile per un territorio ed il comparto dell'agroalimentare regionale.*

21 anni di Salone saranno festeggiati con un tripudio di eventi e la presenza di espositori che andranno ad animare il Complesso Monumentale di Santa Caterina nei suoi Chiostri, Oratorio de' Disciplinanti e Auditorium, Piazza Santa Caterina, Piazza Aycardi, Piazza Porta Testa e Piazza Garibaldi.

"Un evento ormai diventato appuntamento della tradizione savonese al quale la Camera di Commercio Riviere di Liguria – precisa il presidente Enrico Lupi – partecipa attivamente per promuovere i prodotti del territorio, con particolare attenzione alle eccellenze della piana di Albenga. All'interno del Salone ampio spazio verrà riservato alle erbe aromatiche, ai fiori eduli e al loro utilizzo nel comparto alimentare. Un'occasione importante anche per lanciare la dodicesima edizione di Aromatica, la tre giorni promossa dal comune di Diano Marina con il supporto dell'ente camerale Riviere di Liguria, che quest'anno si terrà dal 9 all'11 maggio. Il mio più sentito ringraziamento va alle aziende e a tutte le realtà coinvolte, alla loro professionalità, fondamentale per la promozione di uno dei settori trainanti dell'economia ligure. Il salone dell'Agroalimentare ligure è testimonianza concreta di quanto la condivisione, la linea comune e l'azione sinergica siano alla base della valorizzazione e quindi dell'indotto turistico-economico".
Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviere di Liguria

L'inaugurazione del Salone sarà venerdì 14 marzo, alle ore 16.00 presso i Chiostri di Santa Caterina, dove sarà allestita la Performance "Degusta la Liguria", una serie di incontri, laboratori e degustazioni che daranno il via alla kermesse.

In questa occasione sarà inaugurato il Palco Fiorito a cura di Regione Liguria e del Distretto Florovivaistico della Liguria. In merito alle crescenti collaborazioni con gli altri eventi patrocinati dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria, si andrà ad inaugurare l'aiuola di erbe aromatiche allestita per la promozione dell'evento Aromatica del Comune di Diano Marina e si svolgerà il laboratorio a cura del Comune di Alassio e della manifestazione FLAUER ALASSIO 2025 organizzato dalla Marina di Alassio.

Sempre nella giornata inaugurale si svolgerà il Premio Fassone, durante il quale saranno consegnate tre targa ad Aziende Agricole e professionisti che si sono distinti per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari liguri. Per il 2025 saranno consegnate alle aziende agricole: Damiano di Chiusavecchia Imperia, Ca' du Megu di Vezzi Portio (SV) e Zafferano dei Giovi di Mignanego (GE). Le motivazioni saranno lette in occasione delle premiazioni. Il premio Fassone è dedicato al produttore di pesto Franco Fassone, un imprenditore genovese che, prima di tutti, ha saputo valorizzare la famosa salsa al mortaio ligure e che ha insegnato la vera ricetta per la preparazione del vero pesto genovese.

L'Unione Regionale Cuochi Liguri, presieduta dallo Chef Alessandro Dentone, sarà presente, oltre

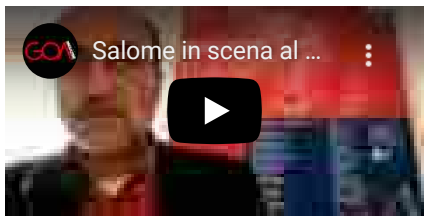
FACEBOOK



TWITTER



VIDEO



METEO

©2025 ilMeteo.it - il Meteo per il tuo sito wel

Meteo Genova

Previsione	T min	T max	Vento	Proba Preci
Venerdì 14	11	15	ESE 5 km/h	
Sabato 15	11	12	SSE 12 km/h	
Domenica 16	10	12	S 21 km/h	1(
Lunedì 17	9	13	SE 12 km/h	1
Martedì 18	8	12	N 15 km/h	1
Mercoledì 19	6	11	NNE 10 km/h	5%

CINEMA

COMING SOON.it
TROVA CINEMA TUTTI I FILM
TROVA LE SALE VICINE
IMPOSTA LA TUA LOCALITÀ
Inserisci Via, Città o CAP
DISTANZA
5 km
TROVA CINEMA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027

all'inaugurazione, durante le tre giornate con la preparazione dei piatti della tradizione.

Una curiosità saranno gli eventi dal tema: Terre di Confine. Tra i quali la "Disfida tra Pesto e Bagna Cauda" si parlerà dell'uso dell'aglio nelle ricette tra Liguria e Piemonte. Per l'occasione sarà presente Sergio Miravalle, giornalista direttore rivista "Astigiani" e ideatore Bagna Cauda Day e Virgilio Pronzati, enogastronomo, che insieme alla OroArgento, gestisce il Pesto Corner dal 2004. Dove sono stati lanciati i "Magnifici 7" gli ingredienti per cucinare il nostro magnifico Pesto.

Ti piace questo widget? Lo vuoi integrare nel tuo sito? Contattaci

BY COMINGSOON.IT

Il programma del Salone prevede un ricco calendario di eventi:

- presso la Sala Liguria si svolgeranno i laboratori di degustazione a cura delle aziende agricole presenti al Salone ed i professionisti del comparto enogastronomico ligure;
- presso la Vision Plaza saranno organizzati gli Showcooking a cura della Federazione Cuochi Liguri, gli incontri tematici ed i convegni tecnici e sarà allestita la mostra con i fiori di Sanremo grazie al contributo di Regione Liguria, Assessorato all'Agricoltura della Regione Liguria;
- presso la Piazzetta delle Aromatiche sarà allestita una aiuola dedicata alle erbe aromatiche della Liguria e alla manifestazione Aromatica del Comune di Diano Marina e della Camera di Commercio Riviere di Liguria,
- all'interno dell'Auditorium Destefanis si svolgerà il premio Fassone, gli incontri tematici e le proiezioni.

Per il secondo anno, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (ADM) partecipa al Salone dell'Agroalimentare Ligure con un duplice obiettivo: promuovere la qualità e la sicurezza nel settore alimentare e presentare le elevate competenze analitiche dei propri laboratori chimici. Oltre ai controlli istituzionali, volti a garantire il rispetto delle normative a contrastare le frodi, ADM offre a titolo oneroso servizi analitici specializzati su svariate matrici, tra cui: test sensoriali sugli oli extra vergine di oliva (panel test) e controlli sul caffè crudo in grani (D.P.R. n.470/73) Le nostre attività di laboratorio supportano le aziende e i produttori con soluzioni analitiche accurate e affidabili, contribuiscono a tutelare i consumatori certificando che i prodotti di eccellenza rispondano ad elevati standard di qualità e sicurezza. Durante l'evento, i nostri chimici e biologi saranno a disposizione per presentare i servizi di analisi e discutere le ultime novità normative e tecniche del settore.

Il programma completo sarà visionabile
dal 10 marzo sul sito www.saloneagroalimentarereligure.org

Note logistiche: per il pubblico ci sarà un'ampia area di parcheggi a disposizione del pubblico, oltre ai servizi pullman TPL dalla Stazione Ferroviaria di Finale Ligure Marina a Finalborgo. Manifestazione ed eventi sono ad ingresso libero.

C.S.

Primo piano

Su Redazione

Il direttore responsabile di GOA Magazine è Tomaso Torre. La redazione è composta da Alessia Spinola. Il progetto grafico è affidato a Matteo Palmieri e a Massimiliano Bozzano. La produzione e il coordinamento sono a cura di Manuela Biagini

MESSAGGI CORRELATI


I Migliori Cibi Di Strada D'Italia In Piazza Della Vittoria Con Lo "Streeat Food Truck Festival"


"EXPO Trame Del Futuro": Al Blue District Si Conclude Il Progetto "C-City – Genova Città Circolare"


Tornano Il 22 E Il 23 Marzo Le "Giornate Fai Di Primavera": Le Aperture Straordinarie In Liguria


Genova E I Luoghi Dei Mille In Prima Serata Su La7: Quando Va In Onda La Trasmissione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

14 Marzo 2025 14:43

MEDIAGOLD

La tua pubblicità qui

HOME INFORMATIVE CONTATTACI Ricerca

SCEGLI UNA

Genova
Imperia
Savona
La Spezia
Piemonte
Lombardia

MG WEBTV



PUBBLICITÀ

EVENTI

Salone dell'Agroalimentare Ligure: ventunesima edizione a Finalborgo

Tempo di lettura 4 min.

Di **Redazione**

MAR 11, 2025 #agroalimentare, #Alessandro Dentone, #Alessandro Piana, #Angelo Berlangieri, #Cristina Bolla, #Enrico Lupi, #eventi, #Finalborgo, #Franco Fassone, #gastronomia, #Salone dell'agroalimentare, #Sergio Miravalle, #territorio, #turismo, #Virgilio Pronzati



Condividi l'articolo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Dal 14 al 16 marzo, riflettori puntati sulle eccellenze enogastronomiche liguri nel cuore di Finale Ligure.

Finalborgo. La ventunesima edizione del **Salone dell'Agroalimentare Ligure** (SAL) si terrà a Finalborgo **dal 14 al 16 marzo**. L'evento, divenuto un appuntamento annuale per gli appassionati di enogastronomia, sarà ospitato nel **Complesso Monumentale di Santa Caterina** e nel **centro storico di Finale Ligure**, uno dei Borghi più Belli d'Italia.

La manifestazione è organizzata grazie alla collaborazione di **Regione Liguria**, **Comune di Finale Ligure**, **Camera di Commercio Riviere di Liguria** e **Provincia di Savona**, con l'obiettivo di creare un evento sempre più interessante per il pubblico e per le aziende del settore agroalimentare.

Alessandro Piana, Vicepresidente della Regione Liguria e Assessore all'Agricoltura, ha sottolineato come il Salone rappresenti «*un'eccellenza consolidata per la promozione delle produzioni tipiche e dell'identità del territorio*», valorizzando la filiera agroalimentare ligure e mettendo in contatto produttori, operatori e visitatori attraverso degustazioni e incontri. Ha inoltre evidenziato il ruolo strategico dell'agricoltura e dell'enogastronomia per lo sviluppo economico e turistico della Liguria, ringraziando **Cristina Bolla**, **Angelo Berlangieri**, e tutti gli enti partner per la collaborazione.

Angelo Berlangieri, Sindaco di Finale Ligure, ha espresso «*orgoglio*» per la città nell'ospitare il Salone, riconoscendo l'importanza del settore agroalimentare non solo per il turismo, ma anche per l'economia locale. Ha descritto le imprese agricole come «*una delle ricchezze che connotano il paesaggio della Liguria*», capaci di preservare l'ambiente rurale e integrarsi nel sistema produttivo, affiancate da produzioni artigianali di alta qualità.

Cristina Bolla, tra gli ideatori e Direttore del Salone, ha ricordato come l'evento sia nato da una strategia di *marketing* per unire agroalimentare e turismo in un periodo di bassa stagionalità come marzo. Il SAL ha rapidamente raggiunto il successo, attirando espositori e visitatori anche da fuori regione, diventando un evento *leader* del settore a livello nazionale. Bolla ha evidenziato come la location di Finale Ligure sia «*determinante per il successo di un evento irrinunciabile per un territorio ed il comparto dell'agroalimentare regionale*». Per celebrare i 21 anni del Salone, sono previsti numerosi eventi e la partecipazione di espositori nel Complesso Monumentale di Santa Caterina e nelle piazze principali di Finalborgo.

Enrico Lupi, Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria, ha confermato la partecipazione attiva dell'ente camerale per promuovere i prodotti del territorio, con particolare attenzione alle eccellenze della piana di Albenga. Un focus speciale sarà dedicato alle erbe aromatiche e ai fiori eduli, anche in vista della dodicesima edizione di **Aromatica a Diano Marina** (9-11 maggio). Lupi ha ringraziato le aziende e le realtà coinvolte per la loro professionalità, fondamentale per l'economia ligure, sottolineando come «*la condivisione, la linea comune e l'azione sinergica siano alla base della valorizzazione e quindi dell'indotto turistico-economico*».

L'inaugurazione del Salone si terrà venerdì 14 marzo alle ore 16:00 presso i Chiostri di Santa Caterina, con la performance "**Degusta la Liguria**", una serie di incontri, laboratori e degustazioni. In questa occasione sarà inaugurato il Palco Fiorito, realizzato da Regione

OFFERTE DI LAVORO NEL SAVONESE

TAG

Agricoltura Alassio Albenga Ambiente Andora Animali Arresti Arte Attualità Carabinieri Ceriale Coronavirus Covid-19 Cronaca Cultura Economia ENPA Eventi Finale Ligure Genova Giovanni Toti Imperia Incidenti Liguria Loano Maltempo Meteo Musica Politica Polizia Di Stato Polizia Locale Regione Liguria Sanità Sanremo Savona Scuole Sicurezza Spettacoli Spettacolo Sport Teatri Territorio Trasporti Turismo Vigili Del Fuoco

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Liguria e dal Distretto Florovivaistico della Liguria. Saranno inoltre presentate l'aiuola di erbe aromatiche per l'evento Aromatica di Diano Marina e il laboratorio del Comune di Alassio per "**Flauer Alassio 2025**". Durante la giornata inaugurale si svolgerà anche il **Premio Fassone**, con la consegna di tre riconoscimenti ad aziende agricole e professionisti liguri distintisi nella valorizzazione dei prodotti agroalimentari. Per il 2025, i premi saranno assegnati alle aziende Damiano di Chiusavecchia, Ca' du Megu di Vezzi Portio e Zafferano dei Giovi di Mignanego. Il premio è dedicato a Franco Fassone, imprenditore genovese pioniere nella valorizzazione del pesto.

L'**Unione Regionale Cuochi Liguri**, guidata dallo Chef **Alessandro Dentone**, sarà presente durante tutta la manifestazione con la preparazione di piatti tradizionali. Tra gli eventi collaterali, si segnalano le iniziative "**Terre di Confine**", tra cui la "**Disfida tra Pesto e Bagna Cauda**", un confronto sull'uso dell'aglio nella cucina ligure e piemontese, con la partecipazione del giornalista **Sergio Miravalle** e dell'enogastronomo **Virgilio Pronzati**.

Il programma del Salone prevede:

- nella Sala Liguria, laboratori di degustazione a cura di aziende agricole e professionisti;
- nella Vision Plaza, *showcooking* della Federazione Cuochi Liguri, incontri tematici, convegni tecnici e una mostra di fiori di Sanremo, grazie al contributo della Regione Liguria;
- nella Piazzetta delle Aromatiche, un'aiuola dedicata alle erbe aromatiche liguri e alla manifestazione Aromatica;
- nell'Auditorium Destefanis, il premio Fassone, incontri tematici e proiezioni.

Per il secondo anno, l'**Agenzia delle Dogane e dei Monopoli** (ADM) parteciperà al Salone per promuovere la qualità e la sicurezza alimentare e presentare le competenze dei propri laboratori chimici. Oltre ai controlli istituzionali, ADM offre servizi analitici specializzati, come test sensoriali sull'olio extravergine d'oliva e controlli sul caffè crudo, a supporto di aziende e produttori per garantire elevati standard di qualità e sicurezza a tutela dei consumatori. Chimici e biologi di ADM saranno presenti per illustrare i servizi e discutere le novità del settore.

Il programma completo è disponibile sul sito www.saloneagroalimentareligure.org.

Per il pubblico, saranno disponibili ampie aree di parcheggio e servizi pullman TPL dalla stazione ferroviaria di Finale Ligure Marina a Finalborgo. **L'ingresso alla manifestazione e agli eventi è libero**.

Scarica il programma del Salone Alimentare Ligure (PDF) Download

Continua a leggere le notizie di **Mediagold**, segui i nostri profili Facebook e X, resta aggiornato con le nostre ultime notizie da Google News.

Riconoscimento "Loanese d'Oro 2025" all'Associazione "Vecchia Loano"

Tempo di lettura 4 min.

Festa di Carnevale a Stellanello: giochi tradizionali, dolci e allegria per tutta la comunità

Tempo di lettura 4 min.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Finalborgo: presentato il XXI Salone dell'agroalimentare ligure (14-16 marzo)

Alessandro Piana: «Evento strategico per la promozione del territorio»

«Il **Salone dell'Agroalimentare Ligure, giunto alla sua ventunesima edizione, si conferma un evento di riferimento per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del nostro territori**o. Una manifestazione che continua a crescere grazie alla collaborazione tra istituzioni, imprese e associazioni di settore, puntando su qualità, innovazione e sostenibilità». **Alessandro Piana,** vicepresidente della Regione Liguria con delega all'Agricoltura e ai prodotti tipici, sottolinea con queste parole l'importanza del Salone, che dal 14 al 16 marzo animerà **Finalborgo,** all'interno del complesso monumentale di Santa Caterina e nelle principali piazze del centro storico.

L'evento, reso possibile grazie alla collaborazione con Regione Liguria, Comune di Finale Ligure, Camera di Commercio Riviere di Liguria e Provincia di Savona, rappresenta un'occasione unica per promuovere le produzioni tipiche liguri e per rafforzare la filiera agroalimentare attraverso degustazioni, incontri, showcooking e momenti di approfondimento con operatori del settore.

«L'agricoltura e l'enogastronomia sono elementi strategici per lo sviluppo economico e turistico della Liguria. Manifestazioni come il Salone dell'Agroalimentare ne amplificano la visibilità, favorendo la crescita delle imprese locali e il consolidamento del nostro brand territoriale», aggiunge Piana.

Durante l'inaugurazione, in programma venerdì 14 marzo alle 16 nei Chiostri di Santa Caterina, sarà presentato il Palco Fiorito, a cura di Regione Liguria e del distretto florovivaistico della Liguria, insieme all'aiuola di erbe aromatiche realizzata per promuovere la dodicesima edizione di Aromatica. «La presenza del distretto florovivaistico ligure e dei consorzi di tutela basilico genovese Dop e Olio Dop Riviera Ligure, insieme all'Enoteca regionale della Liguria, testimonia il nostro impegno nella promozione delle eccellenze locali – conclude Piana –. L'obiettivo è superare il successo dell'edizione precedente, che ha registrato oltre 60 mila visitatori, offrendo un programma sempre più ricco e coinvolgente».

«Una vetrina molto importante, che si è consolidata nel tempo – dice il sindaco di Finale Ligure

- Borse europee in rialzo, spinte dai titoli della difesa e delle costruzioni
- Liguri in Borsa, exploit di Fincantieri (+10,51%)
- Affitti brevi, Asppi Genova: "Necessario un equilibrio tra regolamentazione e tutela della piccola proprietà"
- Area ex IP alla Spezia, aggiudicato l'appalto per la bonifica al raggruppamento guidato da Hexa Green
- Fiera di San Giuseppe a Bolzaneto tutto quello che c'è da sapere
- Precariato, dalla Carovana Uil a Genova l'appello: "modello spagnolo per ridare slancio all'occupazione"
- Lavoro Povero a Genova, presentazione del libro a cura di Luca Borzani il 20 marzo
- Il Corecom compie 50 anni e rinnova il logo, nel 2024 ottenuta la conciliazione in oltre l'85% delle istanze
- Delfino, «Unige impatta su Genova non solo per attività culturale ma come volano dell'economia»
- Santa Margherita, approvata la Zsl valida 24 ore
- Cds – Casa della salute diventa B Corp, è una delle 332 società a essere certificata
- Genova, la giunta comunale approva finanziamenti per recupero percorsi pedonali storici per 500 mila euro
- Confcommercio nazionale: riconfermati in Consiglio Enrico Lupi, Alessandro Cavo e Stefano Messina
- Pulsee continua a sponsorizzare il Genoa, clienti digital quasi raddoppiati in due anni
- Terzo Valico, occorrerà attendere il 2028 per l'innesto sulla Tortona – Voghera

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Angelo Berlangieri – ho visto nascere la sua prima edizione quando ero assessore al Turismo e attività produttive del comune di Finale Ligure, ora è diventato uno degli appuntamenti cardine di promozione dell'agroalimentare nella nostra regione. L'agroalimentare è fattore essenziale del cosiddetto "paesaggio culturale", un punto di forza dell'offerta turistica e del sistema socioeconomico della nostra città».

«Obiettivo della manifestazione – spiega **Cristina Bolla,** direttrice del Salone – è far conoscere le imprese agricole che con grande impegno e attenzione alla qualità producono eccellenze che valorizzano le tipicità e le caratteristiche del nostro territorio. Saranno più di cento gli espositori, tra i quali anche piccolissime aziende appena nate. Il Salone dedica il premio Fassone alle aziende più giovani, alle più innovative, quelle che hanno dato slancio al territorio attraverso le produzioni agroalimentari. Tra le novità di questa edizione la collaborazione con altre manifestazioni regionali, per esempio con Aromatica di Diano Marina sulle erbe aromatiche e "Flauer" di Alassio dedicato ai fiori recisi ed edibili: l'idea insomma è quella di un salone contenitore di altri progetti che valorizzano l'intero comparto agroalimentare e florovivaistico della Liguria».

by **redazione** in **Economia** Marzo 11, 2025

Tags: commercio e ristorazione Salone dell'agroalimentare ligure

0 SHARES 37 VIEWS

Share on Facebook Share on Twitter

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

INVIA COMMENTO

Related Posts

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

Ultime notizie Cala l'export della Liguria nel 2024: -24%

mercoledì, Marzo 12, 2025

104 NEWS

ristorante pizzeria fiore albisola

IN PRIMO PIANO CRONACA POLITICA ATTUALITÀ ECONOMIA SPORT CITTÀ FORMAZIONE
MISTERI DI LIGURIA AGENDA CULTURA E SPETTACOLI CURIOSITÀ CONTATTI



Attualità Finale Ligure

Finale Ligure, Tutto Pronto Per Il Salone Agroalimentare Ligure

10 Marzo 2025 *Redazione* Comment(0)

Scalda i motori, in vista della sua ventunesima edizione, il Salone dell'Agroalimentare Ligure, in programma da venerdì 14 a domenica 16 marzo a Finalborgo, presentato stamani in Sala Trasparenza di Regione Liguria.

Immagine centro stampa digitale
Albisola
Via Giovanni XXIII, 17
019 2091105

FRACCHIA PORTE FINESTRE SERRANDE CANCELLI
ONLINESHOP
www.fracchiasrl.it
ORA ACQUISTI COMODAMENTE ANCHE DA CASA CON IL NOSTRO SHOP ON LINE

Dal complesso monumentale di Santa Caterina al Centro Storico di uno dei Borghi più Belli d'Italia, la manifestazione, organizzata con la collaborazione di Regione Liguria, Comune di Finale Ligure, Camera di Commercio "Riviere di Liguria" e Provincia di Savona, è ormai evento sempre più attrattivo per il pubblico e per le aziende del comparto agroalimentare. Insomma, un'occasione unica per promuovere le produzioni tipiche liguri e per rafforzare la filiera agroalimentare attraverso degustazioni, incontri, showcooking e momenti di approfondimento con operatori del settore.

«Il Salone dell'Agroalimentare Ligure, giunto alla sua ventunesima edizione, si conferma un evento

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTE

Nome o nome completo

Email

Procedendo accetti la privacy policy

Iscriviti

Cerca ... Cerca

ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona il mese

ARCHIVI

Seleziona il mese

Cerca ... Cerca

ARTICOLI RECENTI

» Cala l'export della Liguria nel 2024: -24%

» Genova 2025, Silvia Salis presenta la candidatura domenica ai

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

di riferimento per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del nostro territorio. Una manifestazione che continua a crescere grazie alla collaborazione tra istituzioni, imprese e associazioni di settore, puntando su qualità, innovazione e sostenibilità» ha affermato durante la presentazione Alessandro Piana, vicepresidente regionale con delega all'Agricoltura e ai prodotti tipici.

«L'agricoltura e l'enogastronomia sono elementi strategici per lo sviluppo economico e turistico della Liguria. Manifestazioni come il Salone dell'Agroalimentare ne amplificano la visibilità, favorendo la crescita delle imprese locali e il consolidamento del nostro brand territoriale», aggiunge Piana.

Durante l'inaugurazione, in programma venerdì 14 marzo alle 16 nei Chiostri di Santa Caterina, sarà presentato il Palco Fiorito, a cura di Regione Liguria e del distretto florovivaistico della Liguria, insieme all'aiuola di erbe aromatiche realizzata per promuovere la dodicesima edizione di Aromatica. «La presenza del distretto florovivaistico ligure e dei consorzi di tutela basilico genovese DOP e Olio DOP Riviera Ligure, insieme all'Enoteca regionale della Liguria, testimonia il nostro impegno nella promozione delle eccellenze locali – conclude Piana –. L'obiettivo è superare il successo dell'edizione precedente, che ha registrato oltre 60mila visitatori, offrendo un programma sempre più ricco e coinvolgente».
«Una vetrina molto importante, che si è consolidata nel tempo – ha detto il sindaco di Finale Ligure Angelo Berlangieri – *ho visto nascere la sua prima edizione quando ero assessore al Turismo e attività produttive del Comune di Finale Ligure, ora è diventato uno degli appuntamenti cardine di promozione dell'agroalimentare nella nostra regione. L'agroalimentare è fattore essenziale del cosiddetto "paesaggio culturale", un punto di forza dell'offerta turistica e del sistema socioeconomico della nostra città».*

«*Un evento ormai diventato appuntamento della tradizione savonese al quale la Camera di Commercio Riviere di Liguria partecipa attivamente per promuovere i prodotti del territorio, con particolare attenzione alle eccellenze della piana di Albenga* – ha tenuto a precisare il presidente Enrico Lupi, attraverso un messaggio –. *All'interno del Salone ampio spazio verrà riservato alle erbe aromatiche, ai fiori eduli e al loro utilizzo nel comparto alimentare. Un'occasione importante anche per lanciare la dodicesima edizione di Aromatica, la tre giorni promossa dal comune di Diano Marina con il supporto dell'ente camerale Riviere di Liguria, che quest'anno si terrà dal 9 all'11 maggio. Il mio più sentito ringraziamento va alle aziende e a tutte le realtà coinvolte, alla loro professionalità, fondamentale per la promozione di uno dei settori trainanti dell'economia ligure. Il salone dell'Agroalimentare ligure è testimonianza concreta di quanto la condivisione, la linea comune e l'azione sinergica siano alla base della valorizzazione e quindi dell'indotto turistico-economico».*

«Obiettivo della manifestazione – ha spiegato Cristina Bolla, direttrice del Salone – *è far conoscere le imprese agricole che con grande impegno e attenzione alla qualità producono eccellenze che valorizzano le tipicità e le caratteristiche del nostro territorio. Saranno più di cento gli espositori, tra i quali anche piccolissime aziende appena nate. Il Salone dedica il premio Fassone alle aziende più giovani, alle più innovative, quelle che hanno dato slancio al territorio attraverso le produzioni agroalimentari. Tra le novità di questa edizione la collaborazione con altre manifestazioni regionali, per esempio con Aromatica di Diano Marina sulle erbe aromatiche e "Flauer" di Alassio dedicato ai fiori recisi ed edibili: l'idea insomma è quella di un salone contenitore di altri progetti che valorizzano l'intero comparto agroalimentare e florovivaistico della Liguria».*

L'inaugurazione sarà venerdì 14 marzo, alle ore 16.00 presso i Chiostri di Santa Caterina con la performance "Degusta la Liguria", una serie di incontri, laboratori e degustazioni che daranno il via alla kermesse. Sarà quindi inaugurato il Palco Fiorito a cura di Regione Liguria e del Distretto Florovivaistico della Liguria. In merito alle crescenti collaborazioni con gli altri eventi patrocinati dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria, si andrà ad inaugurare l'aiuola di erbe aromatiche allestita per la promozione dell'evento Aromatica del Comune di Diano Marina e si svolgerà il laboratorio a

Magazzini del Cotone

» Regione Liguria, presidente Bucci e assessore Scajola: "Chiediamo un piano treni migliore sui cantieri estivi della Genova-Milano"

» Genova 2025, Ilaria Cavo accetta la candidatura a Vicesindaca

» Candidatura di Savona a Capitale Italiana della Cultura 2027. Luciano Pasquale: "E' un progetto di sviluppo per tutta la comunità"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

207027

cura del Comune di Alassio e della manifestazione FLAUER ALASSIO 2025 organizzato dalla Marina di Alassio.

Sempre nella giornata inaugurale si svolgerà il Premio Fassone, durante il quale saranno consegnate tre targa ad Aziende Agricole e professionisti che si sono distinti per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari liguri. Per il 2025 saranno consegnate alle aziende agricole: Damiano di Chiusavecchia Imperia, Ca' du Megu di Vezzi Portio (SV) e Zafferano dei Giovi di Mignanego (GE). Le motivazioni saranno lette in occasione delle premiazioni. Il premio Fassone è dedicato al produttore di pesto Franco Fassone, un imprenditore genovese che, prima di tutti, ha saputo valorizzare la famosa salsa al mortaio ligure e che ha insegnato la vera ricetta per la preparazione del vero pesto genovese.

L'Unione Regionale Cuochi Liguri, presieduta dallo Chef Alessandro Dentone, sarà presente, oltre all'inaugurazione, durante le tre giornate con la preparazione dei piatti della tradizione.

Una curiosità saranno gli eventi dal tema: Terre di Confine. Tra i quali la "Disfida tra Pesto e Bagna Cauda" si parlerà dell'uso dell'aglio nelle ricette tra Liguria e Piemonte. Per l'occasione sarà presente Sergio Miravalle, giornalista direttore rivista "Astigiani" e ideatore Bagna Cauda Day e Virgilio Pronzati, enogastronomo, che insieme alla OroArgento, gestisce il Pesto Corner dal 2004. Dove sono stati lanciati i "Magnifici 7" gli ingredienti per cucinare il nostro magnifico Pesto.

Informazioni sull'autore del post



Redazione

See author's posts



Redazione

ARTICOLI CORRELATI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
207027



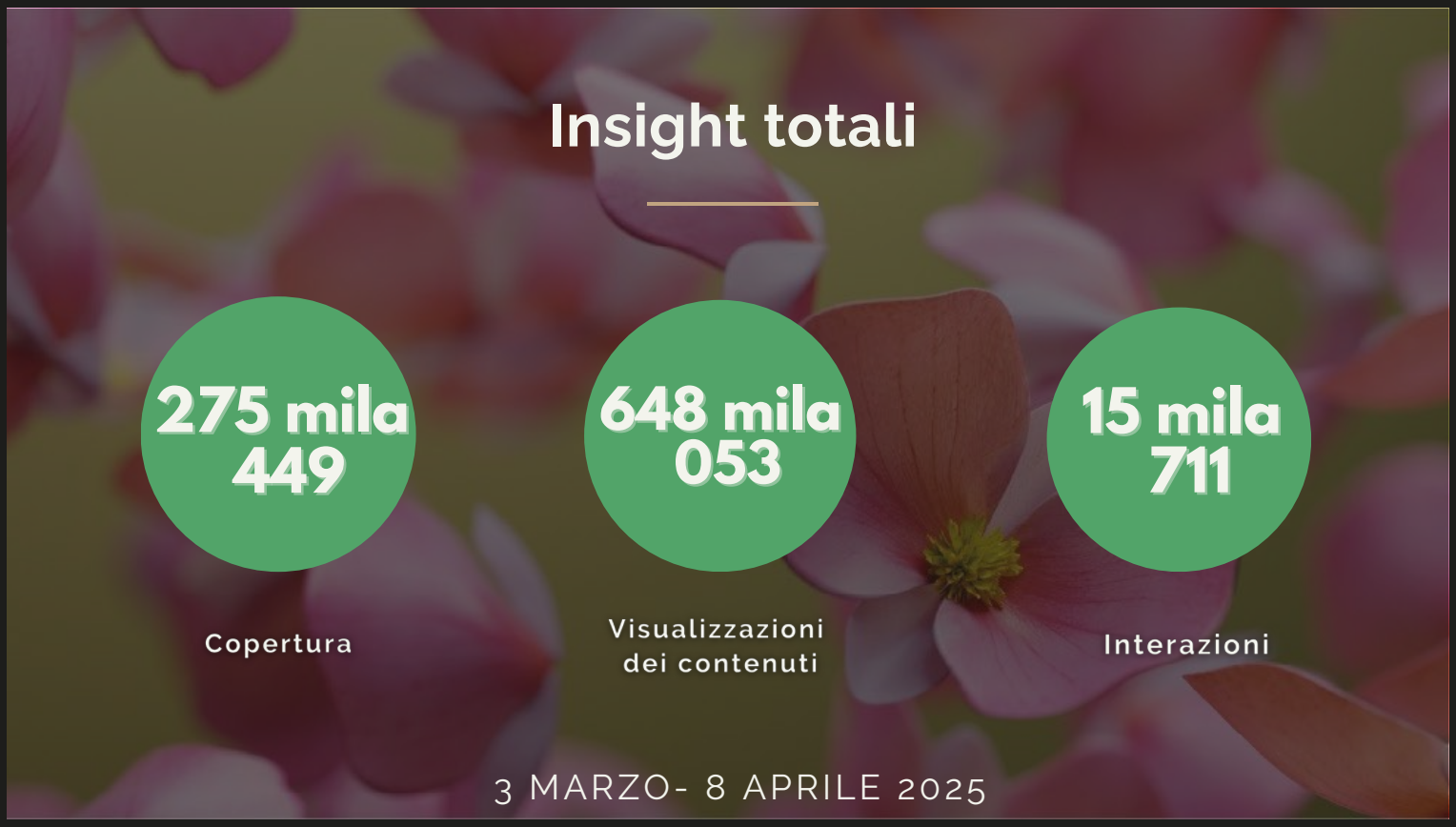
3 MARZO- 8 APRILE 2025

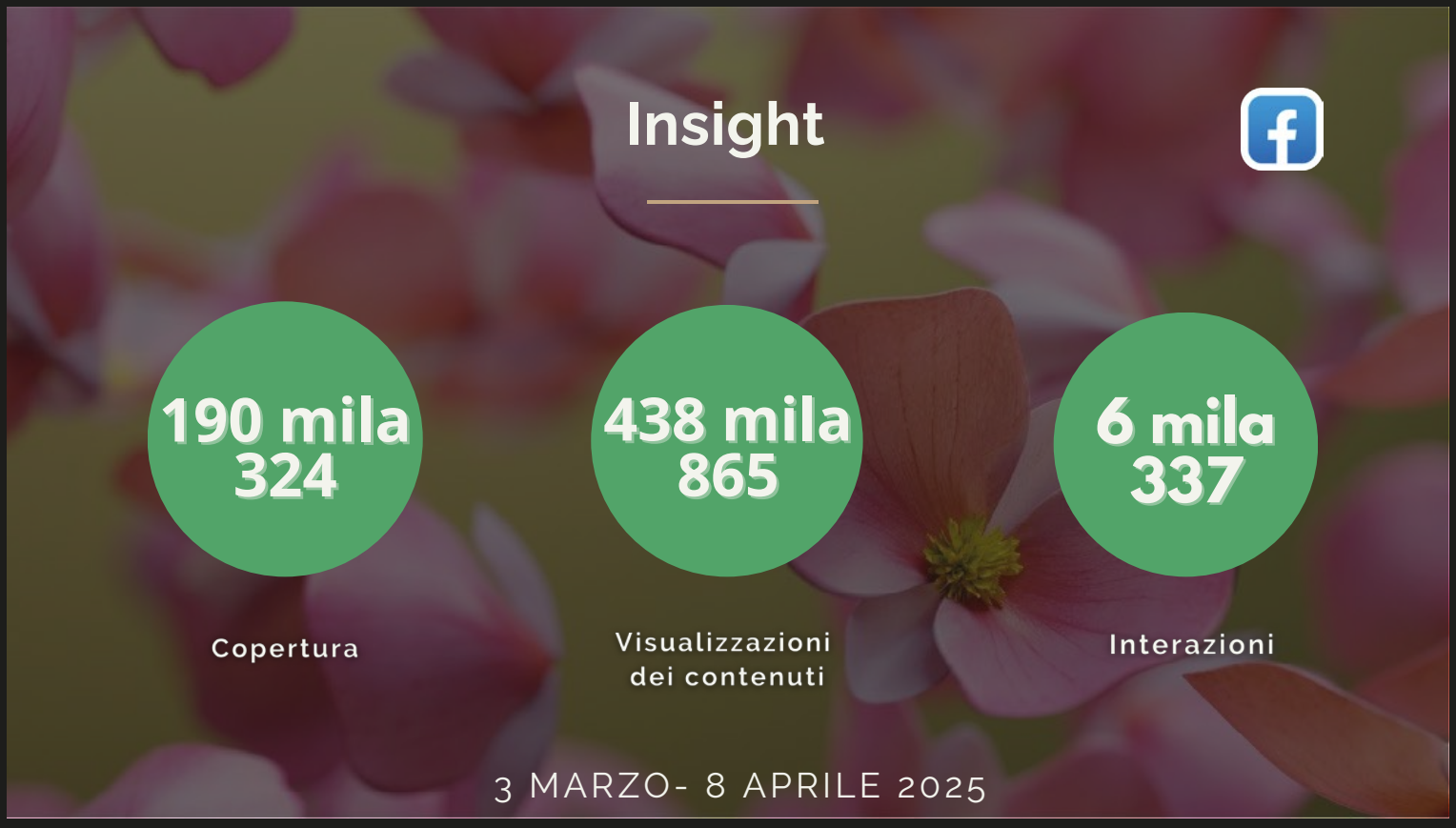
REPORT

Flauer

FERRAFILM

PRODUZIONE VIDEO


Insight totali
275 mila 449
Copertura
648 mila 053
Visualizzazioni dei contenuti
15 mila 711
Interazioni
3 MARZO- 8 APRILE 2025


Insight
190 mila 324
Copertura
438 mila 865
Visualizzazioni dei contenuti
6 mila 337
Interazioni
3 MARZO- 8 APRILE 2025

Insight

85 mila 125

Copertura

209 mila 188

Visualizzazioni dei contenuti

9 mila 374

Interazioni

3 MARZO- 8 APRILE 2025

STORIES



Pubblicate durante l'evento:

140

REPORT ANALYTICS PER BLOGGER - INFLUENCER - EVENTO FLAUER

INIZIO DEL REPORT: 04/04/25 — FINE DEL REPORT: 04/07/25

SOMMA DI TUTTI I CREATOR

STORIES: COPERTURA - VIEWS TOTALI (SOMMA TOTALE DI TUTTI I CONTENT CREATOR)

1.162.491	COPERTURA TOTALE (REACH)	1,408,369	VIEWS TOTALI (IMPRESSIONS)	387.497	MEDIA COPERTURA (REACH) GIORNALIERA
SOMMA DI TUTTI I CREATOR		SOMMA DI TUTTI I CREATOR		SOMMA DI TUTTI I CREATOR	
163	TOTALE STORIES PUBBLICATE	598	Totale Clic	469.456	MEDIA VIEWS (IMPRESSIONS) GIORNALIERA
SOMMA DI TUTTI I CREATOR		SOMMA DI TUTTI I CREATOR		SOMMA DI TUTTI I CREATOR	

STORIES: COPERTURA - VIEWS DI OGNI CONTENT CREATOR

	TOTALE STORIES	TOTALE VIEWS (somma dei 3 giorni)	Media Views stories singola (Impressions)	Totale Copertura (somma dei 3 giorni)	Media copertura stories singola (Account raggiunti)	CLIC (Link del programma Flauer)	Totale REEL pubblicati	Totale views dei Reel (Somma delle views di tutti i Reel)	Totale Engagement (Somma Likes + Save + Commenti)	ARTICOLI
MARGARET DALLOSPEDALE	41	928,402	27,522	812,825	19,825	235	3	197,201	27,591	1
GABRIELLA GASPARINI	16	115,485	7,217	111,984	6,999	185				
FEDERICA GIANELLI	34	208,250	6,125	199,045	5,854	72				
ELENA FORMIGONI	42	231,042	5,501	215,961	5,141	49				
LOST IN FOOD (SILVIA E ALESSANDRO)	30	40,560	1352	38,421	1,280	57	1			1

Cartelle in Evidenza

Content Creator	account	Cartella in evidenza	Reel Views totali
MARGARET DALLOSPEDALE	@margaretdallospedale	si	158.200
GABRIELLA GASPARINI	@gabriella.fasparini_	si	
FEDERICA GIANELLI	@papillamonella	si	
ELENA FORMIGONI	@cucinama	si	
LOST IN FOOD (SILVIA E ALESSANDRO)	@s_lostinfood		

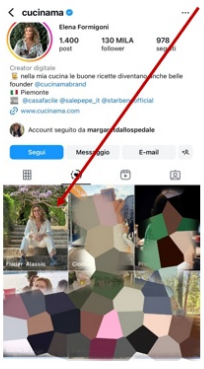
ARTICOLI

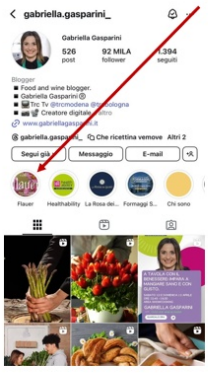
Content Creator	LINK
MARGARET DALLOSPEDALE	https://www.indiansavage.com/flauer-2025/
GABRIELLA GASPARINI	
FEDERICA GIANELLI	
ELENA FORMIGONI	
LOST IN FOOD (SILVIA E ALESSA	



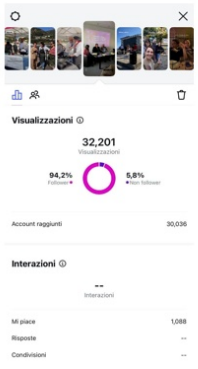
REEL







Cartelle in evidenza



Performance sulle stories @margareldallospedale ***

*****dato confidenziale non divulgabile**

Da segnalare:
Sono state fatte stories teaser da tutti gli account dei content creator la settimana prima di Flauer.
Entro la fine di aprile uscirà il servizio fotografico, il Reel dedicato a Villa Pergola e l'articolo di Lost in food, l'articolo dedicato alla masterclass sull'olio Evo sul sito di Margaret Dallospedale

Ogni contenuto è stato pubblicando rispettano le norme che regolarizzano la privacy dei lettori (anche denominati "follower") e la digital chart che regolarizza gli annunci pubblicitari, realizzati sui social network e blog personali.