

The background of the entire image is a soft-focus photograph of various flowers. In the foreground, there are several purple pansies with distinct yellow and black markings on their petals. To the left, a portion of a yellow flower is visible. The overall color palette is dominated by purples and yellows, creating a vibrant and natural aesthetic.

ALASSIO
24-26 APRILE 2026

flauer

FIORI, ERBE, GUSTO
e SOSTENIBILITÀ



ORGANIZZATO DA



ASSESSORATO
AL COMMERCIO



Marina di Alassio
PORTO LIGURIA TURISMO



CON IL PATROCINIO E CONTRIBUTO DI



REGIONE LIGURIA



EURO-TOQUES ITALIA
UNIONE EUROPEA DEI CUOCHI

RETE DI
DESTINAZIONE
ALASSIO



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

COLLABORAZIONI ITALIANE ED ESTERE



COMUNE DI SANREMO



Mercato
dei fiori
S A N R E M O



Unione Commerciale
FIM, FISM, FIC, FIA, FID, FIDIS, FIDIS, FIDIS

MASTERCLASS

10.00 Alos, Flauer & EVO

Diana Grand Hotel

A cura della giornalista e assaggiatrice di olio **Daniela Ferrando** una dimostrazione in uso di Alos, EVO Tasting System premiato a Olio Officina 2026.

Alos: un potenziale game-changer per la ristorazione?

MASTERCLASS

11.00 Gin e fiori eduli

Diana Grand Hotel

Una masterclass di mixology a cura di **Tastee.it**, partner di Flauer e **Marco Bertoncini** CEO di Mosaico Spirits membro della Gin Guild di Londra.

MASTERCLASS

12.00 Il linguaggio della natura nei piatti dei grandi chef

Diana Grand Hotel

In occasione di Flauer 2026, con l'Umbria come regione ospite, i giovani coltivatori umbri de **La Clarice** illustrano la loro "rivoluzione del vegetale" portata avanti nelle cucine stellate. Nuovi percorsi gustativi mettono il vegetale al centro del piatto, promuovendo maggiore sostenibilità ambientale.

Soluzioni innovative per il controllo della materia prima, riducendo gli sprechi e valorizzando la natura e la sua variabilità.

COOKING SHOW

13.00 Giorgio Servetto e le erbe del Prebuggiun

Diana Grand Hotel

Un cooking show con **Giorgio Servetto**, chef e direttore artistico enogastronomico di Flauer, insieme allo chef resident del Diana GH, **Ciro d'Amico**, e al Presidente di Euro-Toques Italia, **Enrico Derflinger**.

Le erbe del territorio incontrano il presidio Slow Food della toma di pecora brigasca, per un'esperienza tra gusto, tradizione e creatività.

24
venerdì



24
venerdì

VISITA

15.00
Giardini di Villa della Pergola

Visita dei Giardini storici di Villa della Pergola

Visita dei Giardini storici di Villa della Pergola ad Alassio, vincitori del premio "Il Parco più bello d'Italia" e partner garden della Royal Horticultural Society. Realizzati a fine Ottocento in una spettacolare posizione di affaccio sul mare, offrono un'occasione unica per apprezzare la tipica vegetazione mediterranea insieme a piante rare della flora esotica. A seguire un pairing tra lo chef **Antonio Romano** e il barman **Emanuele Balestra**, in cui si valorizzeranno i prodotti provenienti dai Giardini stessi.

MASTERCLASS

16.00
Giardini di Villa della Pergola

Sinfonia di aromi: la visione impegnata di un cocktail

Un'esperienza sensoriale dove il vegetale è il re e dove il gesto artigianale sublima la natura. Con **Emanuele Balestra** l'alchimista botanico che ha elevato l'arte del cocktail a scienza.

PRESENTAZIONE

17.30
Diana Grand Hotel

La Guida Euro-Toques Italia 2026

DEGUSTAZIONE

18.30
Diana Grand Hotel

Esplorazioni floreali

Degustazione di cocktail floreali e miscelati contemporanei con gli chef **Enrico Derflingher**, **Giorgio Servetto** e **Ciro D'Amico** e il barman **Emanuele Balestra**.
Featured by **La Clarice**. Un incontro tra tradizione e innovazione, dove botaniche locali e ingredienti ricercati si fondono in creazioni uniche dal gusto raffinato.

DEGUSTAZIONE

20.30
Locanda di Re Carciofo

Un viaggio tra Umbria e Liguria

Incontri di sapori tra Umbria e Liguria. Eccellenze norcine e calici in sintonia. Featured by **Enzo Bellissimo** di **Re Carciofo**.

CONTEST

9.30
Diga Foranea
Porto Luca Ferrari

Yacht & Flowers

L'innovativo contest che unisce la passione per la navigazione, l'inclusione e l'arte culinaria torna all'interno di Flauer Alassio 2026. 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.

La competizione si distingue per il suo spirito inclusivo: a bordo sono presenti anche persone con disabilità, coinvolte come protagoniste attive sia nell'esperienza di navigazione sia nella preparazione dei piatti, in un contesto che celebra la collaborazione, la creatività e la condivisione.

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

Il programma

9.30	Briefing in banchina
10.00-12.00	Veleggiata davanti alla città
12.00	Consegna dei piatti alla giuria secondo l'ordine prestabilito
13.00	Premiazione e saluti istituzionali

25
sabato



25
sabato

9.30

Cappelletta
Stella Maris
Marina di Alassio

ESCURSIONE

Alla scoperta della Marina escursione tra ali, vento e biodiversità

La Marina di Alassio diventa un vero palcoscenico naturale da esplorare. Un'escursione aperta a tutti vi accompagnerà lungo il litorale e le aree più suggestive del porto turistico, dove mare e biodiversità si incontrano. Guidati dal naturalista e ornitologo **Enrico Carta**, i partecipanti vivranno un'esperienza unica di osservazione dell'avifauna locale, tra panorami mozzafiato e incontri ravvicinati con le specie che popolano questo tratto di costa. Un appuntamento imperdibile per chi ama la natura, la fotografia e le passeggiate all'aria aperta, in un percorso semplice, accessibile e adatto a ogni età.

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

Per raggiungere la Cappelletta "Stella Maris", sono disponibili navette elettriche su prenotazione messe a disposizione da Cerquity, partner dell'evento, in partenza alle ore 9 dalla Piazza della Stazione di Alassio.

FLAUFER FOR KIDS

10.00

Piazza Partigiani

I segreti della natura

Tra fiori, foglie, insetti e tracce di animali selvatici, un percorso coinvolgente che unisce gioco e conoscenza, alla scoperta della natura attraverso esperienze creative, sensoriali e di osservazione.

Laboratorio per bambini a cura di **Tommaso Campana**, naturalista, guida ambientale escursionistica e educatore ambientale.

COOKING SHOW

10.00

Diga Foranea
Porto Luca Ferrari

La panna cotta alla lavanda: un viaggio sensoriale

Lo chef **Giuliano Tommasini** del ristorante Cadò di Cosio d'Arroscia, nel cuore del Parco delle Alpi Liguri, guiderà uno show cooking esclusivo dedicato alle antiche tradizioni locali di coltivazione e distillazione della lavanda. L'incontro si trasforma in un vero percorso sensoriale: lo chef accompagnerà il pubblico alla scoperta delle proprietà aromatiche della lavanda, dando vita a

un'esperienza tattile e olfattiva immersiva che unisce territorio, memoria e creatività gastronomica.

COOKING SHOW

11.00

Diga Foranea
Porto Luca Ferrari

Asparagi e Viole: la Primavera nel Piatto

Protagonista d'eccezione sarà lo chef **Riccardo Farnese**, anima del ristorante "Da U Titti" di Lingueglietta e vincitore sia di 4 Ristoranti con Alessandro Borghese sia del contest Yacht & Flowers 2024. Con un esclusivo show cooking presenterà una creazione primaverile a base di asparagi e viole, un piatto che celebra la natura attraverso colori, profumi e consistenze.

LABORATORIO

11.30

Piazza Partigiani

La begonia e i suoi preziosi scarti

Un laboratorio dedicato alla trasformazione dei fiori di begonia, recuperati da scarti di filiera, in carta artigianale e cuoio vegetale. Attraverso processi di ricerca sui legami naturali delle fibre e delle matrici vegetali, il fiore diventa superficie, materia e struttura, dimostrando come la natura possa generare nuovi materiali sostenibili senza perdere la propria identità organica. A cura di **Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica indipendente.

COOKING SHOW

12.30

Piazza Partigiani

Il viaggio delle api

I fiori e le verdure con le erbe aromatiche accompagnate dal frutto delle api e uno speciale foie gras vegetale. L'acidità creata con il Kefir dell'azienda terragna "Puro". Il tutto con la firma di **Ugo Vairo**.

COOKING SHOW

13.30

Diga Foranea
Porto Luca Ferrari

La Carbonara di Mare a cura di Max Mariola

Un appuntamento speciale con **Max Mariola**, lo chef seguito da 3 milioni di persone: un inno alla qualità delle materie prime e alla triade del sapore — stagionalità, territorialità e freschezza — ma anche al rispetto del lavoro dei piccoli produttori e alla gioia di condividere ciò che è buono e sano.





25
sabato

L'obiettivo dell'incontro è raccontare la Carbonara di Mare nell'evento Fluer, valorizzando ingredienti, tecnica e filosofia dello chef.

14.30
Hotel Savoia

MASTERCLASS

Rose Dust: oltre i fiori freschi

Come valorizzare i fiori in polvere in un piatto o in un finger food oleocentrico. A cura di **Daniela Ferrando**.

15.00
Diga Foranea
Porto Luca Ferrari

MASTERCLASS

Mini Masterclass a cura de La Clarice

Il settore primario, l'agricoltura, offre infinite possibilità. I giovani devono riscoprire la terra, guardarla con occhi nuovi e una mente aperta a idee, metodi e opportunità innovative.

Le erbe sono il nostro impegno e il nostro prodotto, ma ci sono migliaia di altre possibilità da esplorare. Vogliamo essere un esempio per le future generazioni... e quindi, assaggiamole!

15.00
Piazza Partigiani

FLAUER FOR KIDS

Laboratorio e attività dedicate ai bambini

Un momento di gioco, creatività e divertimento a cura di **Tommaso Campana**.

15.00
Piazza Partigiani

LABORATORIO

Le mille vite dell'ulivo

Un laboratorio dimostrativo dedicato al recupero degli scarti di potatura dell'ulivo, trasformati in nuovi materiali per il bio premium design. Attraverso un processo scientifico di valorizzazione delle fibre vegetali, uno scarto agricolo diventa oggetto contemporaneo, raccontando come la natura possa generare bellezza, innovazione e nuove opportunità sostenibili per il territorio. A cura di **Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica indipendente.

17.00
Hotel Savoia

MASTERCLASS

MixOilogy for Flauer

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

La masterclass sarà dedicata all'esplorazione e allo sviluppo di nuovi spazi di utilizzo e valorizzazione per gli oli extravergine di qualità, introducendoli nel mondo del bere miscelato con la partecipazione speciale del giovane bartender pluripremiato **Enrico Colombo** del Gallia di Milano.

17.00
Piazza Partigiani

SPETTACOLO

Dietro le quinte del Dolce

L'evento perfetto? Non esiste senza il dessert.

"Dietro le quinte del dolce" è un evento speciale pensato per mettere al centro il racconto del dessert e il suo valore emozionale. Segue un dialogo con il maestro pasticciere o gelatiere, per far emergere una narrazione autentica e originale della pasticceria italiana, celebrando dolcezza e ospitalità in ogni contesto. Il dolce è la coccola finale, il sogno dei golosi; imparare a degustarlo emozionalmente diventa il miglior biglietto da visita per offrire un'esperienza indimenticabile.

A cura di **Tiziana Di Masi** - La Signora in Dolce e **Francesco Elmi**, Pasticcere.

17.30
Gelateria Perlecò
(Passeggiata
Dino Grollero)

DEGUSTAZIONE

Esperienza sensoriale "Dal petalo al gelato".

Assaggio di tre fiori eduli in purezza che diventano gelato a cura della **gelateria Perlecò** e di **Tastee.it** produttore di fiori eduli e partner di Flauer.



26
domenica

9.00
Piazza
San Francesco

ESCURSIONE

Passeggiata botanica

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, guida ambientale escursionistica e forager, 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.

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria sul portale www.visitalassio.com sezione esperienze. Appuntamento dalla Chiesa di Santa Maria Immacolata in piazza San Francesco.

COOKING SHOW

10.30
Piazza Partigiani

Mare e Monti: distillati d'autore

Con **Giorgio Servetto** e il Moonshine di **Diego Assandri** mugnaio e master distiller che ha creato i distillati del Signor Camillo. Whisky artigianale, moonshine e distillati nati dai cereali dei Monti Liguri, con la partecipazione di **Renato Motta** del Twenty7, **Paolo Schivo**, **Andrea Allasia** e **Terry Monroe**.

FLAUER FOR KIDS

10.30
Piazza Partigiani

Laboratorio e attività dedicate ai bambini

Un momento di gioco, creatività e divertimento a cura di **Tommaso Campana**

LABORATORIO

11.30
Piazza Partigiani

La mille vite dell'ulivo

Un laboratorio dimostrativo dedicato al recupero degli scarti di potatura dell'ulivo, trasformati in nuovi materiali per il bio premium design. Attraverso un processo scientifico di valorizza-

zione delle fibre vegetali, uno scarto agricolo diventa oggetto contemporaneo, raccontando come la natura possa generare bellezza, innovazione e nuove opportunità sostenibili per il territorio. A cura di **Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica indipendente.

SHOW

12.00
Passeggiata
Dino Grollero

Flauer Power

La novità di intrattenimento di Flauer 2026!

Un'esperienza di energia, colori e positività, con DJ set e vocalist per animare il pubblico e rendere ogni locale unico e coinvolgente.

I locali coinvolti dove degustare i cocktail Flauer:

Caffè del Molo, **Barusso**, **Dock of the Bay Café**, **Il Barrante**, **Liquid**, **Osteria Mezzaluna**, **Rudy**, **Spotti**, **Why Not**.

MASTERCLASS

13.00
Hotel Savoia

Un olio, un fiore, un frutto

La creazione di un amuse-bouche fresco e vegetale. A cura di **Daniela Ferrando**.

COOKING SHOW

13.30
Piazza Partigiani

Tra tacos e preti: nasturzio sotto mentite spoglie

Con **Fabio Borghese**.

COOKING SHOW

14.30
Piazza Partigiani

Le rose di Maria

Pasticceria della Petite Marie di **Maria Michero** a base rosa.

SHOW

14.30
Hotel dei Fiori

Pollici Verdi. Divagazioni botanico sentimentali

Un monologo che esplora il mondo vegetale per ritrovare equilibrio e sensibilità nuove nel presente con **David Zonta**. Collaborazione ai testi **Elena Patris** e musiche dal vivo di **Davide Tosches**.



26
domenica



15.30
Piazza Partigiani

Montecarlo e la Francia

Un cooking show speciale con **Andrea Carrara** e **Andrea Allasia**. Un appuntamento per scoprire e celebrare le eccellenze gastronomiche della Francia, Paese ospite della manifestazione.

MASTERCLASS

15.45
Hotel Savoia

Aperitivo fiorito BE!FROZEN

Una masterclass e degustazione di cocktail frozen con BE!GIN alla begonia e il nuovo BE!GIN alla violetta, di **Tastee.it**, partner di Flauer, a cura della gelateria **Perlecò**. I cocktail saranno serviti con mini pancake ai fiori, per un'esperienza fresca e floreale.

MASTERCLASS

16.00
Piazza Partigiani

La miscelazione contemporanea tra profumo, colori e fiori

Scopri quali fiori sono commestibili e quali tintorei, e come realizzare estrazioni al momento di tre colori, creando le scale cromatiche.
A cura di **Terry Monroe**.

LABORATORIO

17.00
Piazza Partigiani

La begonia e i suoi preziosi scarti

Un laboratorio dedicato alla trasformazione dei fiori di begonia recuperati da scarti di filiera in carta artigianale e cuoio vegetale. Attraverso processi di ricerca sui legami naturali delle fibre e delle matrici vegetali, il fiore diventa superficie, materia e struttura, dimostrando come la natura possa generare nuovi materiali sostenibili senza perdere la propria identità organica.
A cura di **Emanuela Polidori**, ricercatrice etnobotanica indipendente.



Gli Chef e i Mixologist

Andrea Allasia

Il re della culinary mixology d'autore

Da Cuneo al bancone di uno dei ristoranti con cocktail bar più iconici del mondo. È il viaggio di Andrea Allasia, Head Bartender del Nobu Fairmont Monte Carlo, sito all'interno del noto hotel di lusso Fairmont Monte Carlo, che intreccia passione, tecnica e un'instancabile curiosità per la materia prima. Dopo l'alberghiero a Dronero e un lungo giro tra trattorie, villaggi turistici, cocktail bar e ristoranti stellati, Allasia approda in Francia, dove contribuisce all'apertura del Nobu Fairmont Montecarlo. Qui perfeziona la sua idea di culinary mixology, una visione in cui il cocktail diventa un piatto liquido: ogni drink nasce come un racconto sensoriale, pensato per evocare emozioni e stimolare la curiosità.

Diego Assandri

Dalla farina al whisky: la visione artigianale di un master distiller dei Monti Liguri

Cresce come mugnaio secondo la tradizione di casa, ma all'attività storica del mulino affianca presto la sua ricerca personale. Nel 2011 apre un pub e consolida la sua esperienza nel beverage. Tre anni dopo inizierà ad ambire alla creazione di un whisky 100% italiano e, soprattutto, locale. Ottiene due certificazioni come master distiller in U.S.A. e Sud Africa, viaggia e studia in Irlanda, fino a investire con decisione le sue risorse sulla produzione dei distillati del Signor Camillo. Crea una sinergia tra la coltivazione e la lavorazione artigianale dei cereali e la cultura del whisky che porta

presto alla nascita del moonshine, il primo dei distillati dei Monti Liguri.

Fabio Borghese

Da Torino alla Liguria passando per la Cina

Fabio Borghese inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione dopo aver concluso gli studi presso l'Istituto Alberghiero La Vila di Torino. Subito dopo entra a far parte della scuola internazionale di cucina ICIF di Costigliole d'Asti dove lavora nella cucina didattica occupandosi della preparazione di pranzi e cene per gli studenti. La sua esperienza prosegue a livello internazionale nella sede ICIF di Shanghai, in Cina, dove per 12 mesi insegna cucina italiana, contribuendo alla diffusione della cultura gastronomica italiana all'estero. Durante questo periodo arricchisce ulteriormente il proprio percorso professionale con esperienze in India, Spagna e in Germania. Nel 2014 apre un ristorante in Liguria. Il suo percorso è caratterizzato da una forte passione per la cucina italiana, dall'esperienza internazionale e dalla capacità di coniugare tradizione, insegnamento e gestione imprenditoriale.

Marco Bottega

Da 3 generazioni tra tradizione e estrema innovazione

Marco Bottega, romano, classe 1982, nonostante la giovane età ha già raggiunto traguardi notevoli. La sua cucina, figlia di tre generazioni di ristoratori, prende vita tra le mura dell'Aminta Resort a Genazzano (Rm). Ne è chef e proprietario dal 2010, dopo

aver maturato un'esperienza in ristoranti d'eccellenza, come i pluristellati Il Pagliaccio di Roma e l'Osteria Francescana di Modena.

Una cucina degna del passato che la precede, quella di Bottega vuole stupire, sempre nel rispetto delle materie prime e della tradizione che ha imparato fin da piccolo. Oltre che cuoco, Marco Bottega è anche Masterclass wine e sommelier: oltre mille le etichette nel suo locale, con particolare attenzione ai vini francesi - non per altro è stato nominato Officier de l'Ordre des Coteaux de Champagne. Dal 2008 interviene regolarmente a La Prova del Cuoco su Rai 1 e nel 2009 e nel 2014 ha avuto l'onore di organizzare il pranzo ufficiale di Betlemme rispettivamente per Papa Benedetto XVI e Papa Francesco.

Andrea Carrara

Lo chef che rappresenta la Francia, Country Guest di Flauer 2026

Diplomato presso l'Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, affonda le radici in una solida tradizione familiare: i nonni e i genitori hanno gestito per oltre 50 anni il Ristorante Hotel Italia di Albenga.

Il suo percorso professionale prende forma attraverso esperienze significative: cinque anni all'Hotel Diana di Alassio, un anno all'Hotel Splendid Venezia di Cortina d'Ampezzo e un inverno a Milano nella brigata del Maestro Gualtiero Marchesi, dove apprende disciplina, precisione e ricerca dell'eccellenza.

Nel 1992 entra all'Hôtel de Paris di Monte-Carlo come Commis di cucina Affianca grandi Chef come Mario Muratore, Frank Cerruti, Dominique Lory e Alain Ducasse. Nel corso della sua carriera ha avuto l'onore di servire teste coronate e personalità di rilievo internazionale, tra cui Barack Obama e Nelson Mandela. Oggi è Chef di Produzione e dirige la brigata del ristorante Le Grill, una stella Michelin, presso l'Hôtel de Paris Monte-Carlo portando la cucina francese come rappresentante della nazione ospite di Flauer 2026.

Enrico Derflinger

Il Presidente di Euro-Toques Italia

Enrico Derflinger, nato a Lecco nel 1962, dopo essersi formato all'Istituto Alberghiero di Bellagio, inizia la sua carriera in grandi hotel e ristoranti trisstellati d'Europa. A 26 anni diventa Chef Personale della Casa Reale Inglese e poco dopo vola oltreoceano per dirigere le cucine della Casa Bianca con George H.W. Bush, un'esperienza che lo avvicina alla cultura gastronomica americana. Tornato in Italia, nel 1994 ottiene la sua prima Stella Michelin a Firenze, consegnata dall'amico e maestro Paul Bocuse. Da allora è stato alla guida di importanti ristoranti, come la Terrazza dell'Eden a Roma e il Palace Hotel di St. Moritz, e ha sviluppato oltre 30 progetti in Giappone, tra cui l'Armani Ginza Tower. Dal 2012 è stato insignito del titolo di Presidente di Euro-Toques Italia e dal 2015 di Euro-Toques International, per promuovere la cucina italiana a eventi globali come le Olimpiadi e i G20. Nel 2014 viene insignito del titolo di Commendatore al Merito della Repubblica Italiana per il suo contributo alla gastronomia del Paese e nel 2023 è stato chiamato a New York per rappresentare l'Italia nella candidatura della cucina italiana a Patrimonio UNESCO.

Francesco Elmi

La pasticceria nel cuore

Maestro Pasticciere da oltre 30 anni, socio fondatore dell' APEI- Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, premiato da Iginio Massari nel 2023 "Tra i migliori pasticceri del mondo". È Maestro del Lievito Madre e del Panettone Italiano e presidente del Panettone World Championship, il primo campionato mondiale di panettone a squadre. Consulente per scuole prestigiose dentro e fuori confine, la sua Regina di Quadri nel cuore di Bologna è un punto di riferimento dentro e oltre le mura della città per l'alta pasticceria e grandi lievitati artigianali.

Riccardo Farnese

L'arte della cucina ligure tra tradizione e innovazione

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

Andrea Impero

Lo stellato di Elementi Fine Dining Borgobrufa nel verde dell'Umbria

Andrea Impero ha lavorato 4 anni con lo chef bistellato Alfonso Caputo. Seguono 2 anni a Roma con lo chef Don Alfonso Iaccarino, e diverse esperienze all'estero: Barcellona presso lo chef tristellato Santi Santamaria, Londra presso lo chef bistellato Antonio Mellino, e infine Mosca, presso il ristorante Maritocco dove gestisce due cucine operative, un wine bar ed un ristorante gourmet, ottenendo prestigiosi riconoscimenti internazionali. Dal 2019 è chef del Borgobrufa spa resort, per cui cura il ristorante Elementi Fine Dining Borgobrufa.

Max Mariola

Il re della carbonara da 3 milioni di followers

Nato a Roma e cresciuto a Nettuno in una famiglia per cui mangiare bene è sempre stata una questione di vita o di morte. È a loro che deve il suo amore per la cucina, e in particolare a sua madre, Fiorella. Muove i primi passi tra i fornelli negli anni

Novanta, a «Il Castagnone» di Genzano Romano, all'epoca gestito da Attilio Renzo Gabbarini. In quegli stessi anni ha frequentato una scuola specialistica, dove ha conosciuto Laura Ravaioli impegnata allora nella nascita del primo canale televisivo italiano interamente dedicato al cibo. Fu così che si è ritrovato davanti alle telecamere di Gambero Rosso Channel.

Maria Michero

La pasticceria di Petite Marie

Maria Michero nasce nel 1990 e si forma come pasticceria a Genova nel 2013. Nel 2015 apre Petite Marie, dove guida per dieci anni un percorso artigianale fatto di ricerca sulle materie prime e continua evoluzione delle tecniche. Un luogo in cui tradizione e innovazione si intrecciano per dar vita a una pasticceria autentica e contemporanea.

Terry Monroe

La più strega delle barlady e la più ardita delle alchimiste

Terry Monroe, all'anagrafe Maria Teresa, è la più strega delle barlady e la più ardita delle alchimiste. Lucana di nascita e più milanese di un nativo, la sua creatura, Opera 33, ha da poco compiuto 25 anni: un quarto di secolo in via Farini 33, fuori dalla movida senza andare fuori tempo. Un luogo dove entrerebbe Mago Merlino, se avesse voglia di un drink. Terry Monroe è creatrice di Speziology, laboratorio da cui hanno origine le consulenze e i corsi di formazione; docente di Mixology nelle migliori scuole di bartender; taste hunter, cacciatrice di aromi, per aziende che producono distillati e liquori. A breve arriverà il suo galateo delle spezie.

Antonio Romano

Executive Chef del Nove di Villa della Pergola

Nato a Roma nel 1993, dopo gli studi ad Anzio si trasferisce a Londra dove lavora nel Dinner by Heston Blumenthal, 2 stelle Michelin. Torna successivamente in Italia per approdare alla corte del tristellato Heinz Beck alla Pergola di Roma. Un percorso, quello con il suo mentore e maestro, che dura 6 anni, comprese le esperienze ad Attimi a Milano come sous chef ed in Toscana al Castello di Fighine, dove con il ruolo di Executive Chef ottiene la sua prima stella Michelin all'età di 26 anni. Nel 2019, Antonio è Finalista per l'Italia e Sud Est Europa di S.Pellegrino Young Chef Award, dedicato ai giovani talenti in cucina, dove vince il premio Fine Dining Lovers Food for Thought Award. Nel 2022 prosegue la sua carriera da Spazio7 a Torino, riconfermando la prestigiosa stella Michelin. Da marzo 2024 è Executive Chef del ristorante Nove di Villa della Pergola di Alassio.

Giuliano Tommasini

Erbe profumi e sapori dell'entroterra ligure

D'origine toscana ma ligure d'adozione, con 60 anni di esperienza ai fornelli di prestigiosi ristoranti, Tommasini è un esperto della cucina tradizionale dell'entroterra. Al ristorante "Cadò" di Cosio d'Arroschia, nel parco delle Alpi Liguri, propone gustosi piatti della cucina tradizionale e innovative rivisitazioni, utilizzando ingredienti locali e stagionali, all'insegna della sostenibilità ambientale. Premio speciale Yacht&Flowers 2024 per le "türle" declinate in versione floreale. Una sintesi perfetta di tradizione e passione per il territorio.

Ugo Vairo

Cuore nel piatto: lo chef che rappresenta la cucina italiana nel mondo

Ugo Vairo nasce professionalmente tante lune fa. Nel corso della sua vita ha appreso il mestiere da molte personalità di spicco cogliendo le ispirazioni, affinando le tecniche e maturando la certezza che solo la materia prima di qualità può dare lo slancio giusto al piatto. Dopo diversi anni, sul finire del 1970, si sente pronto e apre un locale tutto suo. Dopo questa esperienza in riva al mare torna in Francia perché la sua sete di apprendere è ancora troppo grande e importanti sono le sue esperienze fatte di numeri e di alta cucina. Il Gallo della Checca è presente anche su Euro-Touques. Lo chef ha il titolo di Chef Award, e rappresenta la cucina italiana nel mondo.



Le guide naturalistiche

Laura Brattel

Guida ambientale escursionistica e forager di professione, Laura Brattel è "herbaria" per lunga tradizione familiare. Realizza corsi di riconoscimento botanico nelle province di Savona, di Imperia e di Genova ed ha al suo attivo la pubblicazione di un libro sul nostro "prebuggiùn", il misto di verdure selvatiche commestibili della tradizione ligure.

Tommaso Campana

Laureato in Scienze Naturali, Guida Ambientale Escursionistica AIGAE e formatore in educazione ambientale e outdoor education. Da molti anni progetta e conduce laboratori ed esperienze in natura per bambini, famiglie e scuole, unendo scoperta scientifica, creatività e gioco. Attraverso attività pratiche e coinvolgenti accompagna adulti e bambini nell'osservazione della natura, stimolando curiosità, rispetto per l'ambiente e spirito di esplorazione.

Enrico Carta

Enrico Carta è un naturalista e ornitologo laureato in Scienze dei Sistemi Naturali presso l'Università di Genova, dove ha condotto una tesi dedicata agli uccelli marini del Ponente Ligure. Ha successivamente lavorato come ricercatore presso l'Università di Padova, focalizzandosi sulla distribuzione e la conservazione delle farfalle diurne. La sua attività scientifica integra monitoraggio faunistico, analisi ecologiche e divulgazione naturalistica, con particolare attenzione agli ecosistemi mediterranei e alpini.

Gli specialist

Daniela Ferrando

Editor e Assaggiatrice di Olio

Daniela Ferrando è una professionista del linguaggio e della comunicazione. Copywriter, foodwriter, Daniela mira alle parole che funzionano, per contenuti coinvolgenti e memorabili. Esperta di naming di prodotto e creatrice di format esperienziali prestata al giornalismo, scrive su varie testate online, in italiano e in inglese, trattando temi che spaziano dal cibo e dalla cultura ai nuovi turismi. Come assaggiatrice di olio e Donna dell'Olio porta avanti progetti oleocentrici da sviluppare, raccontare e comunicare. Milanese vintage, Daniela è una creativa che ama esplorare il mondo e raccontarlo con stile e passione.

Emanuela Polidori

Ricercatrice Etnobotanica Indipendente

Divulgatrice didattica e ricercatrice etnobotanica indipendente, con una profonda passione per le erbe e le tradizioni, Emanuela Polidori vive e lavora nell'estremo Ponente ligure, una delle zone italiane con la più alta biodiversità vegetale. Autrice di diverse pubblicazioni sulla cucina con i fiori e della rivista "Herbal magazine", condivide il suo amore per il mondo vegetale e le pratiche di sostenibilità ambientale, invitando il pubblico a scoprire la bellezza delle erbe e dei fiori attraverso le storie che raccontano.

La Clarice di Diego e Davide

Diego e Davide rappresentano la regione ospite, l'Umbria

Diego e Davide sono fratelli, due ragazzi che nel 2021, non ancora trentenni, in Umbria, una terra indissolubilmente legata alla produzione di olio, e poco altro, hanno deciso di avviare nel loro piccolo orto una coltivazione di erbe aromatiche: 400 varietà di erbe provenienti da tutto il mondo, dalle più comuni alle più rare, grazie alle quali sono riusciti a creare in pochi anni un centro nevralgico di conoscenza e competenza per l'alta ristorazione di tutta Italia. La Clarice è impegnata in questa battaglia dal 2021, e attraverso il loro metodo QUBI (brevettato nel 2025) stanno riuscendo a offrire ai ristoranti loro clienti, attraverso servizi innovativi, nuove soluzioni sul controllo della materia prima, senza sprechi, con maggiore consapevolezza e rispetto per la natura e la sua variabilità.

Silvia Parodi

Produttrice ed esperta di fiori eduli

Titolare azienda agricola ed agrituristica Il Colletto e, insieme al marito Marco Ravera, titolare di Taste.it.

Specialista nella coltivazione e trasformazione dei fiori eduli, coordinatrice e relatrice di progetti europei relativi ai fiori eduli, docente ed esperta di tutto il settore.

Aldo Demichelis

Maestro gelatiere e titolare insieme alla moglie Emanuela Baudana della gelateria Perlecò di Alassio e Albenga.

Emanuele Balestra

L'alchimista dei profumi edibili

Lombardo d'origine, Balestra inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione e dei bar fin da giovane, con un'attenzione precoce alla natura e al paesaggio, elemento che da subito influenza la sua visione creativa. Da giovanissimo lascia l'Italia per la Francia, lavorando nei Villaggi Club Med in località come Opio e Val d'Isère. Successivamente si sposta in Belgio, dove approfondisce le conoscenze enologiche, e in Scozia, dove si avvicina al mondo del whisky. Nel 2008 diventa bar director presso la Trump Tower di Chicago. Marrakech, nel celebre Hotel La Mamounia. Qui inizia l'interesse verso le piante ed i profumi. Nel 2014 arriva a Cannes alla guida del bar del Barrière Majestic. È qui che diventa un punto di riferimento per cocktail olfattivi e sperimentazioni botaniche. Negli ultimi anni sviluppa un orto-giardino aromatico al Majestic, installa alveari sul tetto e concepisce il concetto di "profumi commestibili".

David Zonta

Divagazioni sentimentali sulle piante

Garden e floral designer, realizza allestimenti intesi come pezzi unici. Progetta e realizza spazi verdi indoor e outdoor. Formatore per le aziende con progetti di Team Building botanici, è insegnante d'arte floreale per la scuola Fiorito Academy. Si occupa di divulgazione attraverso workshop e collaborazioni giornalistiche con rubriche e contributi video, promuovendo il verde come strumento di consapevolezza relazionale e qualità della vita.

Tiziana Di Masi

La Signora in Dolce che investiga per trovare la dolce perfezione

Tiziana Di Masi è una delle principali interpreti del teatro civile italiano ed è stata inserita da Forbes Italia tra le cento donne di successo del 2024. Nel 2019 crea "La Signora in Dolce", la prima detective italiana del dolce, con cui viaggia nel Paese alla ricerca del "dolce perfetto" e delle storie che lo accompagnano. Da questo progetto nascono i romanzi per ragazzi La Signorina in Dolce e La Signorina in Dolce e i segreti del cioccolato. Nel 2024 firma il primo show teatrale dedicato alle eccellenze della pasticceria italiana, con un finale live insieme ai maestri pasticceri. Dal 2023 è Host Ambassador per la pasticceria per Host - La fiera internazionale dell'ospitalità e co-autrice, con Andrea Guolo, della Guida ai migliori Beach Club d'Italia, la prima guida al mondo dedicata agli stabilimenti balneari italiani.

Direzione e Conduzione

Giorgio Servetto

Direttore artistico

Giorgio Servetto ha iniziato il suo percorso giovanissimo, studiando all'alberghiero di Finale Ligure sotto la guida di grandi maestri come Mauro Poliotto, Gianluca Strobino (del Louis XV di Alain Ducasse) e Claudio Pasquarelli. Oggi la sua cucina è un omaggio alla tradizione ligure, reinterpretata con tecnica ed eleganza. Il legame con il territorio e il rispetto per le risorse naturali sono al centro della sua filosofia, dando vita a piatti che raccontano il mare, la terra e le stagioni con autenticità e innovazione. Chef Consultant around the world e Executive Chef a Borgo Monchiero Lodge.

Federica Betti

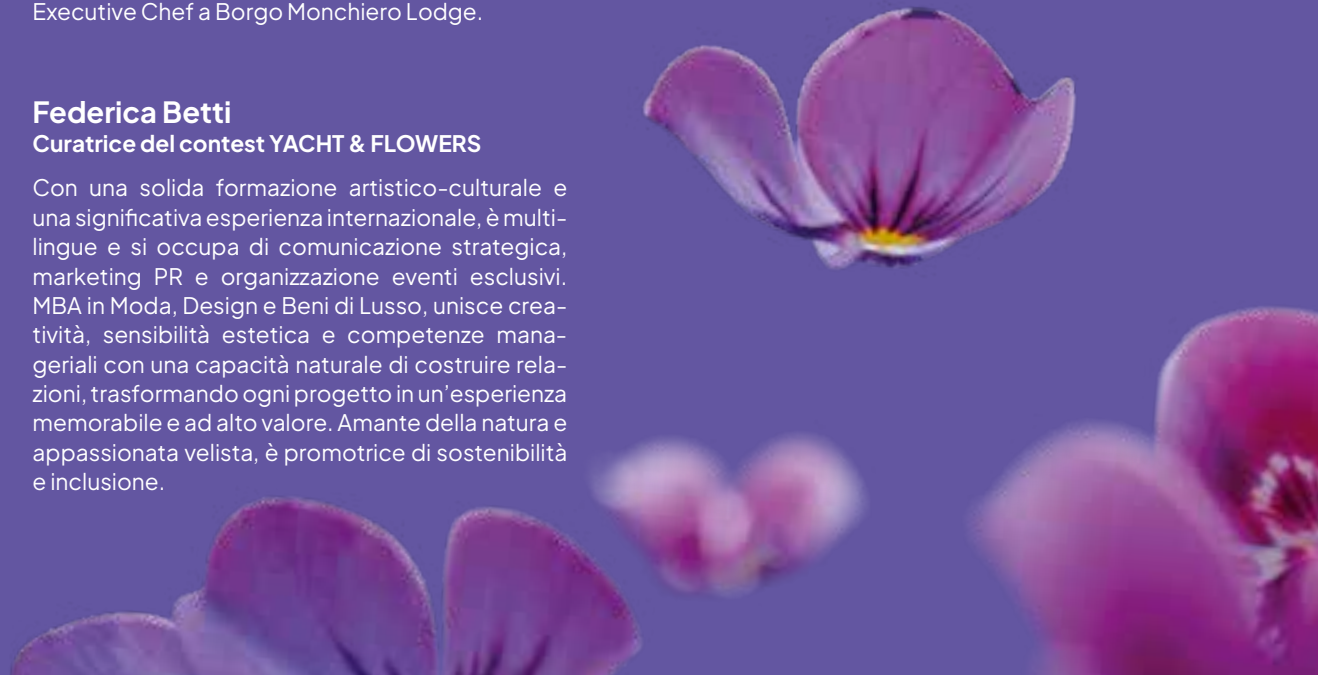
Curatrice del contest YACHT & FLOWERS

Con una solida formazione artistico-culturale e una significativa esperienza internazionale, è multilingue e si occupa di comunicazione strategica, marketing PR e organizzazione eventi esclusivi. MBA in Moda, Design e Beni di Lusso, unisce creatività, sensibilità estetica e competenze manageriali con una capacità naturale di costruire relazioni, trasformando ogni progetto in un'esperienza memorabile e ad alto valore. Amante della natura e appassionata velista, è promotrice di sostenibilità e inclusione.

Christian Floris

Conduttore Televisivo, Speaker Radiofonico, Autore

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



Info

Per info e prenotazioni
info@flauer.it

Escursioni sentieri

Prenotazione obbligatoria sul portale
www.visitalassio.com sezione esperienze.

Visite ai Giardini di Villa della Pergola

I **Giardini di Villa della Pergola** offrono un'esperienza sensoriale unica tra rarità botaniche, spettacolari fioriture e viste mozzafiato sul mare di Alassio.

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

Consultare orari prenotazioni sul sito
Villa della Pergola - Luxury Hotel Alassio
www.villadellapergola.com

Location

Piazza Partigiani

**Istituto Alberghiero
Giancardi Galilei Aicardi**
Via Francesco Petrarca, 7 - Alassio

Marina di Alassio
Porto Luca Ferrari - Alassio

Diga Foranea
Porto Luca Ferrari - Alassio

Gelateria Perlecò
Passeggiata Grollero, 20 - Alassio

Diana Grand Hotel
Via Giuseppe Garibaldi, 110 - Alassio

Hotel Savoia
Via Milano, 14 - Alassio

Hotel dei Fiori
Corso Guglielmo Marconi, 78 - Alassio

Villa della Pergola
Via Privata Montagu, 9/1 - Alassio

Locanda di Re Carciofo
via Cavour, 3 - Alassio

PARTNER



I LOCALI FLAUER POWER

Caffè del Molo
Vico al Molo, 15
Alassio

Barusso
Via Roma, 13
Alassio

Dock of the Bay Café
Passeggiata Dino Grollero
Alassio

Il Barrante
Via Vittorio Veneto, 151
Alassio

Liquid
Passeggiata Dino Grollero, 32
Alassio

Osteria Mezzaluna
Vico Berno, 6
Alassio

Rudy
Passeggiata Dino Grollero, 52
Alassio

Spotti
Via Cristoforo Colombo, 16
Alassio

Why Not
Passeggiata Dino Grollero, 36
Alassio

WWW.FLAUER.IT
#FLAUER2026



**IL PROGRAMMA DI FLAUER
È SEMPRE IN AGGIORNAMENTO.
CONSULTALO QUI!**

