

**ALASSIO**  
**24-26 APRILE 2026**

# flauer

**FIORI, ERBE, GUSTO**  
**e SOSTENIBILITÀ**

**RASSEGNA STAMPA**

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Flauer</b>			
	Savonane.ws	29/04/2026	<i>Ad Alassio il giardino salvato dal tempo: a Villa della Pergola, ventanni di bellezza ritrovata</i>	4
	Timenews24.it	29/04/2026	<i>La pasticceria rifiorisce!</i>	6
	Atnews.it	28/04/2026	<i>Un mese di aprile nel segno della promozione per l'Enoteca Regionale del Roero</i>	7
20	Il Secolo XIX - Ed. Savona/Cairo/Val Bormi	28/04/2026	<i>"La farinata nel tegamino alla conquista del Nord"</i>	10
	Lavocedialba.it	28/04/2026	<i>Un mese di aprile nel segno della promozione per l'Enoteca Regionale del Roero</i>	11
	Msn.com/it	28/04/2026	<i>Ad Alassio la terza edizione del contest in mare: vela, inclusione e creativita' floreale</i>	13
	Targatocn.it	28/04/2026	<i>Un mese di aprile nel segno della promozione per l'Enoteca Regionale del Roero</i>	14
	Adn24.it	27/04/2026	<i>Yacht&amp;Flowers 2026: vela, inclusione e creativita' floreale</i>	16
	Imperiatv.it	27/04/2026	<i>Yacht&amp;Flowers 2026: vela, inclusione e creativita' floreale. Alassio celebra la terza edizione del c</i>	18
	Ivg.it	27/04/2026	<i>Ad Alassio la terza edizione del contest in mare: vela, inclusione e creativita' floreale</i>	21
	Lasignoraindolce.it	27/04/2026	<b>FLAUER- LA PASTICCERIA RIFIORISCE!</b>	23
	Liguria24.it	27/04/2026	<i>Ad Alassio la terza edizione del contest in mare: vela, inclusione e creativita' floreale</i>	24
	Savonane.ws	27/04/2026	<i>Yacht&amp;Flowers 2026: vela, inclusione e creativita' floreale. Alassio celebra la terza edizione del c</i>	25
44	La Stampa - Ed. Imperia/Sanremo	26/04/2026	<i>Alassio chiude "Flauer" con lo stellato Servetto</i>	27
44	La Stampa - Ed. Savona	26/04/2026	<i>Alassio chiude "Flauer" con lo stellato Servetto</i>	28
	Piercarlolava.blogspot.it	26/04/2026	<i>Alassio capitale del gusto Torna Flauer, il festival che celebra la cucina e le eccellenze del terri</i>	29
	Savonane.ws	26/04/2026	<i>La grammatica del profumo ad Alassio: mixology botanica e visioni floreali con Emanuele Balestra a V</i>	30
	Wineandaffine.com	26/04/2026	<i>Flauer 2026 ad Alassio: fiori, cucina e sostenibilita'</i>	33
31	Il Secolo XIX - Ed. Savona/Cairo/Val Bormi	25/04/2026	<i>Oggi Flauer, dalla cucina alle erbe In porto la sfida tra i velieri</i>	35
46	La Stampa - Ed. Imperia/Sanremo	25/04/2026	<i>I colori di Flauer ad Alassio laboratori, cucina e natura</i>	36
46	La Stampa - Ed. Savona	25/04/2026	<i>I colori di Flauer ad Alassio laboratori, cucina e natura</i>	37
	Msn.com/it	25/04/2026	<i>Il Mercato Riviera delle Palme ad Albissola, Tutti Artigiani a Loano e celebrazioni per il 25 aprile</i>	38
	Video.Sky.it	25/04/2026	<i>Flauer, ad Alassio la seconda edizione del festival gastronomico   Video Sky</i>	42
	Eventi.news	24/04/2026	<i>Alberto, non vedente, timoniere in barca a vela: «Il momento piu' emozionante? Quando una donna che</i>	45
	Ivg.it	24/04/2026	<i>Il Mercato Riviera delle Palme ad Albissola, "Tutti Artigiani" a Loano e celebrazioni per il 25 apri</i>	46
43	La Stampa - Ed. Imperia/Sanremo	24/04/2026	<i>Alassio apre le porte a Flauer Fior d'Albenga sboccia in citta'</i>	51
43	La Stampa - Ed. Savona	24/04/2026	<i>Alassio apre le porte a Flauer Fior d'Albenga sboccia in citta'</i>	52
	Liguria24.it	24/04/2026	<i>Il Mercato Riviera delle Palme ad Albissola, Tutti Artigiani a Loano e celebrazioni per il 25 aprile</i>	53
	Lokkio.it	24/04/2026	<i>Yacht&amp;Flowers 2026: vela, inclusione e creativita' gastronomica il 25 aprile ad Alassio</i>	54
	Savonane.ws	24/04/2026	<i>Vela, inclusione e creativita' gastronomica. Ad Alassio il 25 aprile c'e' "Yacht&amp;Flowers"</i>	58

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Flauer</b>			
21	Il Secolo XIX - Ed. Imperia	23/04/2026	"Flauer", la natura si sposa con l'alta cucina "La città di Alassio diventa regno delle sta	62
21	Il Secolo XIX - Ed. Imperia	23/04/2026	Ulivo, petali, miele e lavanda In tavola da protagonisti	64
21	Il Secolo XIX - Ed. Imperia	23/04/2026	Voli, erbe e panorami mozzafiato	65
	Vanityfair.it	23/04/2026	Alberto, non vedente, timoniere in barca a vela: «Il momento piu' emozionante? Quando una donna che	66
43	La Stampa - Ed. Imperia/Sanremo	22/04/2026	Servetto, Mariola e Balestra • protagonisti di "Flauer"	74
43	La Stampa - Ed. Savona	22/04/2026	Servetto, Mariola e Balestra • protagonisti di "Flauer"	75
	Notiziepiemonte.it	22/04/2026	Sagre Piemonte-VDA-Liguria 2026: 26 aprile	76
22	Il Secolo XIX	20/04/2026	Da venerdì a domenica Flauer, evento ad Alassio tra fiori e sostenibilita'	79
	Imperiatv.it	20/04/2026	Volere Volare News Liguria 366^ puntata	80
	Mentelocale.it	20/04/2026	Flauer Alassio 2026: fiori, cucina, natura e sostenibilita'	81
1+14	Il Giornale del Piemonte e della Liguria (Il Giornale)	19/04/2026	Dal 24 aprile al 26 aprile torna Flauer	82
	Lavocediasti.it	17/04/2026	FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'	83
	Rsvn.it	17/04/2026	Alassio, tutto pronto per FLAUER 2026	86
	Sanremonews.it	17/04/2026	FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'	90
	Savonanews.it	17/04/2026	FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'	94
	Torinoggi.it	17/04/2026	FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'	96
	Varesenoi.it	17/04/2026	FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita' - Varesenoi.it	100
	Liguriaday.it	15/04/2026	FLAUER Alassio 2026, l'evento che celebra cibo e natura	103
	Imperiatv.it	14/04/2026	FLAUER ALASSIO 2026 presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza	107
47	La Stampa - Ed. Savona	14/04/2026	Debutto a Parigi per l'evento "Flauer" la cucina con i fiori guarda all'Europa	108
	Ilbustese.it	13/04/2026	Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e	109
	Lavocedialba.it	13/04/2026	Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e	111
	Lavocedigenova.it	13/04/2026	Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e	113
	Montecarlone.it	13/04/2026	Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e	116
	Piazzapinerolese.it	13/04/2026	Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e	117
	Sanremonews.it	13/04/2026	Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e	120
	Savonanews.it	13/04/2026	Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e	123
	Targatocn.it	13/04/2026	Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e	125
	Torinoggi.it	13/04/2026	Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e	127
	Valledaostaglocal.it	13/04/2026	Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e	129
	Varesenoi.it	13/04/2026	Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e	132

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Flauer</b>			
	Virgilio.it	13/04/2026	<i>Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e</i>	134
24	Il Secolo XIX - Ed. Savona/Cairo/Val Bormi	07/04/2026	<i>Verezzi, come riconoscere le erbe Oggi passeggiate e assaggi tra i fiori</i>	135
	Rsvn.it	05/04/2026	<i>Alassio, dal 24 al 26 aprile torna Flauer</i>	136
	Virgilio.it	05/04/2026	<i>Alassio, dal 24 al 26 aprile torna 'Flauer'</i>	139
	247.libero.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	140
	Ilbustese.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	141
	Imperianews.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	143
	Infovercelli24.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	147
	Lavocedialba.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	151
	Lavocediasti.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	153
	Lavocedigenova.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	155
	Mantovauno.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	156
	Montecarlonews.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	160
	Piazzapinerolese.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	164
	Sanremonews.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	168
	Torinoggi.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	171
	Valledaostaglocal.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	174
	Varesenoi.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	177
	Virgilio.it	02/04/2026	<i>FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'</i>	179
112	Italia Piu' (Sole 24 Ore)	01/04/2026	<i>CULTURA, ATMOSFERE BRITISH IN RI VA AL MARE, GUSTO E NATURA</i>	180



### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opposti a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.

PIÙ OPZIONI

ACCETTO



**Trovi tutto al Molo 8.44**  
**20.000 mq di shopping all'aperto!**

DECATHLON H&M TEDI ACQUA & SAPONE ... E molti altri!



### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opposti a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.




**Trovi tutto al Molo 8.44**  
**20.000 mq di shopping all'aperto!**

DECATHLON H&M TEDI ACQUA & SAPONE ... E molti altri!

## La pasticceria rifiorisce!

La Signora in dolce con il format Dietro le quinte del Dolce a Flauer Fiori, gusto, erbe, sostenibilità La pasticceria rifiorisce! Per la seconda edizione della prestigiosa kermesse Flauer Fiori, erbe, gusto e sostenibilità in scena ad Alassio il 24, 25 e 26 aprile, sono stata protagonista sul palco del 25 aprile, in Piazza Partigiani, con il mio format Dietro le quinte del Dolce , un viaggio nel lato più nascosto e affascinante del mondo della pasticceria, investigando su cosa e chi si nasconde dietro un dolce fatto ad arte Protagonisti questa volta i fiori in tutto il loro splendore che da elemento estetico sono diventati ingrediente, sorprendendo per la loro capacità di rientrare appieno nell'architettura del gusto. La pasticceria, per secoli, ha parlato soprattutto al gusto: zucchero, burro, consistenze, ma sul palco di Flauer con il format Dietro le quinte del Dolce , ha ampliato i propri orizzonti percettivi raccontando che la pasticceria floreale non è una moda ma un ritorno alla natura, alla stagionalità, alla memoria sensoriale più profonda I fiori in cucina e tanto più nella pasticceria, non sono decorazione o ornamento ma ingrediente vivo e vibrante, anima del gusto, capace di donare carattere, profumo e poesia ad ogni creazione. In scena con me per una performance a due voci, il maestro pasticcere Francesco Elmi e la sua creazione realizzata appositamente per l'occasione: Petali e Sole che è stata oggetto di un social tasting guidato dalla lente della Signora in Dolce e dal pasticcere Un lievitato, nella fattispecie un piccolo babà imbevuto di rosa, mandarino e begonia, avvolto da una delicata nota esotica di mango e frutto della passione che il pubblico ha gustato, portando con sé non solo il piacere di un dolce fatto ad arte ma il gusto di un racconto da custodire e che parla di natura, bellezza e sperimentazione. Ancora una volta con Dietro le quinte del Dolce ho condiviso la mia visione di pasticceria che è voce, emozione, racconto, evoluzione e apertura al nuovo. Prossimi appuntamenti? L'estate è alle porte, ci vediamo in spiaggia per vivere la dolcezza nei beach club più belli d'Italia. La terza edizione della Guida ai migliori stabilimenti balneari di cui sono co-autrice con Andrea Guolo è uscita il 23 aprile. Comprala subito! <https://www.morellinieditore.it/books/guida-ai-beach-club-edizione-2026/> Parola d'ordine: sweet life! Per informazioni: [info@lasignoraindolce.it](mailto:info@lasignoraindolce.it) in alto ph Credit Mario Ventimiglia Condividi: Fai clic per condividere su Facebook (Si apre in una nuova finestra) Facebook Fai clic per condividere su X (Si apre in una nuova finestra) X Correlati Cioccolato d'autore per la Festa della Donna 28 Febbraio 2026 In "Food & Wine" Terza edizione di Sbrisolona&Co a Mantova 26 Luglio 2024 In "Food & Wine" T'a Milano porta in tavola il Natale 22 Ottobre 2025 In "Senza categoria"





press,commtech. the leading company in local digital advertising

anso



ATTUALITÀ



# Un mese di aprile nel segno della promozione per l'Enoteca Regionale del Roero

di Comunicato stampa - 28 Aprile 2026 - 17:12 Stampa Invia notizia 3 min

Più informazioni su enoteca del roero marco perosino canale



**ATmeteo** Previsioni

Asti		24°C	10°C
------	--	------	------

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ >>



CURIOSITÀ

## Previsioni meteo alla piemontese per la primavera **previsioni**

Commenta

Si chiude un mese di aprile particolarmente intenso per l'Enoteca Regionale del Roero, che ha promosso e sostenuto un calendario articolato di iniziative dedicate alla valorizzazione dei vini, dei prodotti e dell'identità del territorio.

Un percorso che ha toccato diversi ambiti della promozione: dalla degustazione tecnica e conviviale del Roero Arneis 2025, al racconto della biodiversità attraverso il miele, fino all'approfondimento dedicato al Roero Dogc e alla presenza dell'Enoteca anche fuori territorio, in occasione

**ATlettere** Tutte le lettere



Pappagallo smarrito a Moasca

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



dell'evento Flauer 2026 ad Alassio.

Il mese si è aperto venerdì 10 aprile con una cena-degustazione dedicata alla nuova annata del Roero Arneis 2025, ospitata al Ristorante Io e Luna di Guarene. Una serata rivolta a enoappassionati qualificati, soci Go Wine e rappresentanti della stampa, costruita attorno alla formula della degustazione alla cieca, con una selezione di etichette delle cantine socie dell'Enoteca. Un momento di confronto e approfondimento che ha permesso di leggere, attraverso il calice, le prime espressioni dell'ultima annata del grande bianco del Roero.

Domenica 19 aprile, la sede dell'Enoteca a Canale ha ospitato la giornata "Il Miele del Roero incontra i sapori del territorio", iniziativa dedicata al miele, alla biodiversità e alle eccellenze locali. Nel corso della giornata il pubblico ha potuto incontrare produttori di miele e altre realtà agroalimentari del territorio, in un percorso di racconto che ha messo in relazione il vino con il miele, le nocciole, le lumache, il formaggio e altri sapori rappresentativi del Roero. Un appuntamento che ha confermato la volontà dell'Enoteca di promuovere non solo il vino, ma l'insieme del patrimonio agricolo, ambientale e culturale del territorio.

Il fine settimana del 25 e 26 aprile è stato quindi dedicato alla seconda edizione di Benvenuto Roero – Assaggi in Enoteca, appuntamento incentrato sul Nebbiolo del Roero e sui grandi rossi del territorio. Per due giornate, nei locali dell'Enoteca Regionale del Roero, il pubblico ha potuto degustare una selezione di Roero Docg e Roero Riserva, con un percorso pensato per valorizzare le diverse interpretazioni della denominazione, le nuove annate e i tempi di affinamento scelti dai produttori.

Negli stessi giorni, sabato 25 e domenica 26 aprile, l'Enoteca è stata inoltre presente ad Alassio, nell'ambito dell'evento Flauer 2026, portando il racconto del Roero in una piazza turistica di grande interesse. Una presenza che si inserisce nel lavoro di promozione esterna del territorio e che conferma l'attenzione dell'Enoteca verso occasioni capaci di intercettare nuovi pubblici, tra appassionati, visitatori e operatori.

*«Il mese di aprile – dichiara il Presidente dell'Enoteca Regionale del Roero, Marco Perosino – ci restituisce un bilancio molto positivo. Abbiamo lavorato su più fronti: la promozione del Roero Arneis, l'approfondimento sui rossi e sul Nebbiolo del Roero, il racconto della biodiversità attraverso il miele e le altre produzioni del territorio, fino alla presenza in una località importante come Alassio. È un'attività che richiede impegno, ma che conferma il ruolo dell'Enoteca come punto di riferimento per una promozione integrata del Roero. Il nostro obiettivo è continuare a creare occasioni di incontro, conoscenza e racconto, coinvolgendo produttori, pubblico, operatori e territori diversi».*

L'Enoteca Regionale del Roero guarda ora al mese di maggio con un nuovo calendario di iniziative. A partire da domenica 3 maggio, prima domenica del mese, riprenderanno gli aperitivi in Enoteca, pensati come momento di accoglienza e valorizzazione dei vini presenti nella sede di Canale.

Giovedì 14 maggio, l'Enoteca sarà inoltre presente a Milano con una selezione di etichette di Roero Arneis, nell'ambito della degustazione "Tutti i Colori del Bianco", promossa da Go Wine all'Hotel Melià: un'occasione di



Consiglieri provinciali PD restituiscono deleghe dopo la candidatura di Rasero a presidente della Banca



"Non dimenticheremo mai la cura e l'amore che medici e personale sanitario mi avete sempre riservato"

INVIARE UNA LETTERA



incontro con operatori di settore, appassionati e wine lover in una delle principali piazze italiane per la promozione del vino.

A fine mese, infine, è previsto un nuovo appuntamento a Canale, presso l'Enoteca, dedicato agli operatori del territorio, con l'obiettivo di rafforzare il dialogo tra mondo produttivo, accoglienza, ristorazione e promozione turistica. Un percorso che conferma la funzione dell'Enoteca Regionale del Roero come luogo di sintesi e coordinamento, impegnato a raccontare il territorio nelle sue diverse espressioni: vino, paesaggio, biodiversità, prodotti locali, cultura dell'accoglienza e relazioni con il pubblico.

Più informazioni  
su

enoteca del roero marco perosino canale

Continue with Facebook

#### ALTRE NOTIZIE DI CANALE



**LANGHE E ROERO**  
Il miele incontra i sapori del territorio: iniziativa a Canale dell'Enoteca Regionale del Roero



**ATTUALITÀ**  
Con Benvenuto Arneis assaggi in Enoteca con la nuova annata del grande bianco del Roero



**LANGHE E ROERO**  
Grande partecipazione al XVI Raduno nazionale dei Trifulau e dei Tabui a Canale



**ATTUALITÀ**  
A Canale il XVI Raduno nazionale dei Trifulau e dei "Tabui"

#### DALLA HOME



**TALENTI**  
Andrea Rosso dell'Artom di Asti è medaglia d'argento alle Olimpiadi Italiane di Cybersicurezza



**FONTANE**  
Asti, riattivate dai tecnici di ASP le fontane ornamentali e i punti acqua, ripristinato il laghetto del Parco della Resistenza



**CANTO**  
Asti, talento e spettacolo per "Saranno Famosi Forse"



**NORD ASTIGIANO**  
Conto alla rovescia a Buttigliera d'Asti per le "Contrade del Freisa"

**ATnews**.it  
quotidiano online di ASTI e di LANGHE ROERO e MONFERRATO



Invia notizia



Feed RSS



Facebook



Twitter



Contatti



Pubblicità

#### Canali Tematici

Home  
Cronaca  
Politica  
Attualità  
Cultura  
Economia  
Istruzione  
Sociale  
Curiosità  
Notizie

#### Città

Asti  
Alba  
Canelli  
Nizza Monferrato  
San Damiano d'Asti  
Villanova d'Asti  
Tutti i comuni

#### Eventi

Home  
Ambiente  
Arte&Cultura  
Bambini  
Enogastronomia  
Fiera  
Lavoro  
Manifestazioni&Fiere  
Moda  
Nightlife  
Sagre  
Salute  
Scuola  
Spettacoli&Concerti  
Sport

#### WebTV

Home  
Altro  
Cronaca  
Eventi  
Sport

#### Photogallery

Home  
Altro  
Cronaca  
Eventi  
Politica



# «La farinata nel tegamino alla conquista del Nord»

L'iniziativa di successo di un imprenditore cairese. «Adesso apro nuovi locali»

Silvia Andreetto / ALASSIO

**F**arinata al tegamino. Il principe dello street food ligure in veste nuova. A proporla è Fausto Ferraro, originario di Cairo Montenotte, membro dell'Associazione italiana farinata. Nei due giorni di "Flauer", che si è tenuto lo scorso fine settimana ad Alasio, Ferraro ha cotto centinaia di farinate nel tegamino, che hanno stregato al festival che celebra i fiori, il territorio e l'alta cucina.

A differenziarla dalla tradizionale farinata è il metodo di cottura, in padella antiaderente, cotta sul forno a gas, invece che nel testo di rame e nel forno a legna. Una specialità introvabile se non nello stand itinerante di Fausto Ferraro ma che, presto, potrà essere degustata anche in Piemonte e in Lombardia.

Fausto Ferraro ha registrato il marchio circa un anno e mezzo fa e sta per dare il via a un franchising dove, oltre alla farinata, alimento rigorosamente gluten free e senza lat-



Ferraro nel suo stand dove cucina la farinata innovativa

tosio, indicatissimo per coloro che hanno intolleranze alimentari e preparata secondo la tradizionale ricetta, si potranno aggiungere, a piacere, come condimento, il lardo tritato, il pesto, la bagna cauda. Altra novità è il Pesto Tonic con basilico e pinoli e il castagnaccio senza l'aggiunta di zucchero.

«Abbiamo già avuto contatti a Torino, Milano e Novara

dove, a partire dal prossimo autunno, apriremo dei piccoli negozi dove si potrà degustare la farinata al tegamino - sottolinea Ferraro -. Intanto, io mi sposto con il mio stand nelle varie fiere ed eventi legati al food in Liguria. Per preparare la farinata al tegamino utilizzo farina certificata ed evito di fare contaminazioni. Tutta la filiera è controllata. Ed oltre a proporre la versio-



La farinata cotta nel tegamino

ne tradizionale, che considero comunque la migliore, il cliente potrà scegliere se aggiungere il lardo tritato, il pesto o la bagna cauda. Prodotti di "nicchia" che saranno messi nel piatto, accanto alla farinata calda, in modo che ognuno se la condisca a proprio piacimento». E aggiunge: «Preciso che non sono capace di preparare la farinata nel forno a legna, cotta nel tradizionale

testo. Ma so che una mattina mi sono svegliato, quasi da un sogno e ho detto a mia moglie: "So preparare la farinata nel tegamino". E da allora non ho più smesso, anche perché piace molto e questo mi dà molta soddisfazione. Gli ingredienti sono quelli tradizionali: farina di ceci, acqua, olio extravergine di oliva, sale e rosmarino. L'impasto risulta solo un po' più denso. Indispensabile, per cuocerla, una padella antiaderente.

«Ho fatto delle ricerche anche su internet ma non c'è nessuno che prepari la farinata al tegamino - precisa Fausto Ferraro -. Il segreto è lavare la padella solo con l'acqua e non usare il detersivo che viene assorbito e rischia di alterare il gusto della farinata. È molto facile da preparare. Ho già tenuto dei corsi per insegnare alla gente come prepararla a casa. E, una volta pronta, si può conservare in frigo fino a due giorni».

In vista dell'apertura del franchising, Ferraro terrà un corso ad hoc per insegnare a cucinare la farinata al tegamino ai prossimi gestori. «Una volta formato, il personale porterà avanti l'attività da solo con la mia consulenza. Intanto, per questa stagione, la farinata al tegamino si potrà degustare ancora solo nel mio stand itinerante nelle varie fiere. Io comunque continuerò la mia attività itinerante perché mi piace il contatto con il pubblico e il fatto che la gente apprezzi il mio prodotto mi rende orgoglioso». —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-IT0CD6

C'è ancora un bel sole in Liguria...



**START**  
31ª SALUZZO ARTE

Dal 9 MAGGIO  
al 18 GIUGNO

C'è ancora un bel sole in Liguria...



CHE TEMPO FA

ECONOMIA | 28 aprile 2026, 19:20



**ADESSO**  
20.9°C



**MER 29**  
13.3°C  
23.8°C



**GIO 30**  
11.6°C  
18.7°C

@Datameteo.com



RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Backstage
- Datameteo
- Oroscopo
- Quattrozampe
- Voce al diritto
- Ridere & Pensare
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Schegge di Luce
- Quarta Parete
- Chiedo allo Chef
- Storie di montagna
- Farinél
- io\_viaggio\_leggero
- Non solo Fumetti
- Degni di Nota
- BIOS, perché!?
- Younger Wine
- I più letti della settimana
- Fuori EXPO
- Gusto e Gusti
- Copertina

# Un mese di aprile nel segno della promozione per l'Enoteca Regionale del Roero

## Vino, biodiversità, territorio e nuove occasioni di incontro: il bilancio delle iniziative promosse



Si chiude un mese di aprile particolarmente intenso per l'Enoteca Regionale del Roero, che ha promosso e sostenuto un calendario articolato di iniziative dedicate alla valorizzazione dei vini, dei prodotti e dell'identità del territorio.

Un percorso che ha toccato diversi ambiti della promozione: dalla degustazione tecnica e conviviale del Roero Arneis 2025, al racconto della biodiversità attraverso il miele, fino all'approfondimento dedicato al Roero Dogg e alla presenza dell'Enoteca anche fuori territorio, in occasione dell'evento Flauer 2026 ad Alassio.

Il mese si è aperto venerdì 10 aprile con una cena-degustazione dedicata alla nuova annata del Roero Arneis 2025, ospitata al Ristorante Io e Luna di Guarene. Una serata rivolta a enoappassionati qualificati, soci Go Wine e rappresentanti della stampa, costruita attorno alla formula della degustazione alla cieca, con una selezione di etichette delle cantine socie dell'Enoteca. Un momento di confronto e approfondimento che ha permesso di leggere, attraverso il calice, le prime espressioni dell'ultima annata del grande bianco del Roero.



IN BREVE

martedì 28 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904

## ACCADEVA UN ANNO FA



**Attualità**  
Bra ha celebrato il 25 Aprile con Enrico Elia, testimone della Liberazione della Città [FOTO E VIDEO]



**Curiosità**  
Mariella Faraco sostituirà Floris alla guida della Squadra Mobile di Cuneo



**Attualità**  
Anna Mantini si complimenta con Confapi Cuneo per la certificazione di parità di genere

[Leggi tutte le notizie](#)

Domenica 19 aprile, la sede dell'Enoteca a Canale ha ospitato la giornata "Il Miele del Roero incontra i sapori del territorio", iniziativa dedicata al miele, alla biodiversità e alle eccellenze locali. Nel corso della giornata il pubblico ha potuto incontrare produttori di miele e altre realtà agroalimentari del territorio, in un percorso di racconto che ha messo in relazione il vino con il miele, le nocciole, le lumache, il formaggio e altri sapori rappresentativi del Roero. Un appuntamento che ha confermato la volontà dell'Enoteca di promuovere non solo il vino, ma l'insieme del patrimonio agricolo, ambientale e culturale del territorio.

Il fine settimana del 25 e 26 aprile è stato quindi dedicato alla seconda edizione di **Benvenuto Roero - Assaggi in Enoteca**, appuntamento incentrato sul **Nebbiolo del Roero** e sui grandi rossi del territorio. Per due giornate, nei locali dell'Enoteca Regionale del Roero, il pubblico ha potuto degustare una selezione di **Roero Dcog** e **Roero Riserva**, con un percorso pensato per valorizzare le diverse interpretazioni della denominazione, le nuove annate e i tempi di affinamento scelti dai produttori.

Negli stessi giorni, sabato 25 e domenica 26 aprile, l'Enoteca è stata inoltre presente ad **Alassio**, nell'ambito dell'evento **Flauer 2026**, portando il racconto del Roero in una piazza turistica di grande interesse. Una presenza che si inserisce nel lavoro di promozione esterna del territorio e che conferma l'attenzione dell'Enoteca verso occasioni capaci di intercettare nuovi pubblici, tra appassionati, visitatori e operatori.

«Il mese di aprile - dichiara il Presidente dell'Enoteca Regionale del Roero, **Marco Perosino** - ci restituisce un bilancio molto positivo. Abbiamo lavorato su più fronti: la promozione del Roero Arneis, l'approfondimento sui rossi e sul Nebbiolo del Roero, il racconto della biodiversità attraverso il miele e le altre produzioni del territorio, fino alla presenza in una località importante come Alassio. È un'attività che richiede impegno, ma che conferma il ruolo dell'Enoteca come punto di riferimento per una promozione integrata del Roero. Il nostro obiettivo è continuare a creare occasioni di incontro, conoscenza e racconto, coinvolgendo produttori, pubblico, operatori e territori diversi».

L'Enoteca Regionale del Roero guarda ora al mese di **maggio** con un nuovo calendario di iniziative. A partire da **domenica 3 maggio**, prima domenica del mese, riprenderanno gli **aperitivi in Enoteca**, pensati come momento di accoglienza e valorizzazione dei vini presenti nella sede di Canale.

Giovedì 14 maggio, l'Enoteca sarà inoltre presente a **Milano** con una selezione di etichette di **Roero Arneis**, nell'ambito della degustazione "Tutti i Colori del Bianco", promossa da Go Wine all'**Hotel Melià**: un'occasione di incontro con operatori di settore, appassionati e wine lover in una delle principali piazze italiane per la promozione del vino.

A fine mese, infine, è previsto un nuovo appuntamento a **Canale**, presso l'Enoteca, dedicato agli **operatori del territorio**, con l'obiettivo di rafforzare il dialogo tra mondo produttivo, accoglienza, ristorazione e promozione turistica.

Un percorso che conferma la funzione dell'Enoteca Regionale del Roero come luogo di sintesi e coordinamento, impegnato a raccontare il territorio nelle sue diverse espressioni: vino, paesaggio, biodiversità, prodotti locali, cultura dell'accoglienza e relazioni con il pubblico.

C.S.

Un mese di aprile nel segno della promozione per l'Enoteca Regionale del Roero



Conitours, ricavi in crescita a 1,2 milioni e nuova fase per il turismo cuneese



Grande partecipazione al convegno su sicurezza e intrattenimento con Concommercio provincia di Cuneo



Sport nelle scuole col metodo "Joy of Moving": l'albese Ferrero rinnova l'intesa col Ministero dell'Istruzione



Dal wedding all'outdoor, dalle colline alla montagna: la Granda crea una "road-map" per lo sviluppo turistico



Banca CRS chiude un altro anno da record con l'utile netto 2025 a 15 milioni di euro [VIDEO]



A Cuneo c'è "Cantiere sicuro": giovani, scuole e istituzioni insieme per la sicurezza [FOTO]



SEOZoom Day 2026: la masterclass per capire perché i vecchi KPI non bastano più



Imprese, Cuneo in frenata: saldo negativo nel primo trimestre 2026



### 🕒 lunedì 27 aprile

Torna la Festa degli Spaventapasseri di Castellar con la 32ª edizione dal 3 al 10 maggio



[Leggi le ultime di: Economia](#)

## Ad Alassio la terza edizione del contest in mare: vela, inclusione e creatività floreale

Ad Alassio in scena la terza edizione di Yacht&Flowers, il contest inclusivo che unisce vela, cucina creativa e valorizzazione delle eccellenze botaniche del territorio, svoltosi sabato 25 aprile nel porto Luca Ferrari, nell'ambito dell'evento Flauer. L'iniziativa, curata da Federica Betti per Marina di Alassio in collaborazione con il Circolo Nautico Al Mare, ha trasformato la veleggiata in un laboratorio galleggiante dove equipaggi inclusivi, chef professionisti e cuochi amatoriali hanno cucinato a bordo interpretando erbe selvatiche di Cosio d'Arroscia e fiori eduli di Albenga forniti da Tastee.it. Una giornata intensa, scandita dal ritmo del mare e dalla creatività degli equipaggi, che ha coinvolto pubblico, istituzioni e realtà sociali del territorio. Ospite d'onore dell'edizione 2026 è stata Artica II, barca leggendaria della Marina Militare e mito della vela italiana, che ad Alassio ha inaugurato la stagione dei festeggiamenti per i suoi settant'anni. La sua presenza ha rappresentato un forte richiamo ai valori condivisi di inclusione, rispetto del mare, impegno sociale e sostenibilità, principi che guidano sia la flotta Marivela sia la Città di Alassio. Proprio per celebrare questa comunanza di visione, durante una cerimonia al Muretto è stata conferita una piastrella celebrativa firmata dal Contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone, alla presenza del sindaco Marco Melgrati e della Presidente della Fondazione Mario Berrino per il Muretto di Alassio, Angela Berrino: un gesto simbolico che ha unito tradizione, cultura marinara e impegno civile. Artica II rappresenta un patrimonio della Marina Militare e un ponte tra generazioni di marinai ha dichiarato il Contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone. Vederla oggi coinvolta in questo bel progetto che unisce vela, inclusione e valorizzazione del territorio conferma quanto il mare possa essere uno spazio di crescita, condivisione e opportunità per tutti. Figura di riferimento della vela militare italiana, Bottazzi Schenone è responsabile della direzione dello Sport Velico. Ha una lunga carriera nel settore, avendo navigato su diverse navi storiche e comandato unità navali. Direttore di Marivela (entità dedicata all'attività velica formativa e agonistica della Marina Militare), è anche Capo Ufficio Sport della Forza Armata e vice presidente dell'Associazione Italiana Vele d'Epoca. La sua presenza ha conferito all'evento un ulteriore valore istituzionale, culturale e simbolico. In mare si sono sfidati gli equipaggi inclusivi della Fondazione ISAH di Imperia, del social bar NonUnoMeno di Alassio, del GRU.P.I.F.H. di Trezzano sul Naviglio e, per la prima volta, il team della Marina Militare e quello delle Falchette di AIRC a bordo di Lilli II. A guidare le brigate sono stati gli chef Salvatore Somma, Paola Panzetti, Stefano Marcella, Michele Renna e Paolo Parisi, che hanno affiancato i ragazzi nella realizzazione dei piatti, valorizzando tecnica, sensibilità e spirito di squadra. A valutare le creazioni è stata una giuria composta dagli chef Riccardo Farnese, Giuliano Tommasini, Enrico Derflinger, Giorgio Servetto, dal biologo nutrizionista Emanuele Rondina e da Barbara Borsotto della Maison Daphné. La premiazione si è svolta alle ore 13 in banchina, celebrando non solo i vincitori ma l'impegno collettivo di tutti gli equipaggi. Yacht&Flowers è un progetto che nasce dal mare e dal suo potere di unire, e cresce grazie alla capacità di lavorare insieme: chef, velisti, partecipanti, associazioni e istituzioni, diversi per storie e competenze ma uniti da un unico obiettivo comune hanno dichiarato Federica Betti, curatrice del contest, e Rinaldo Agostini, presidente del Marina di Alassio -. Vedere queste realtà navigare insieme alla Marina Militare nella stessa direzione conferma che Alassio può essere un laboratorio di comunità, inclusione, cultura e sostenibilità. È una rotta condivisa che vogliamo continuare a tracciare, passo dopo passo, onda dopo onda. La premiazione FINALE si è svolta alla presenza delle autorità, con il sindaco di Alassio, Marco Melgrati, che, insieme agli assessori comunali Franca Giannotta e Loretta Zavaroni, al consigliere regionale e comunale Rocco Invernizzi e al presidente della Marina di Alassio Rinaldo Agostini, ha accolto l'assessore regionale all'Agricoltura Alessandro Piana, il senatore Marco Perosino, intervenuto in qualità di presidente dell'Associazione Sindaci del Roero, il contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone, il sindaco di Cosio d'Arroscia Antonio Galante e il presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria Enrico Lupi. Il primo premio è stato assegnato a ESTRELLA DEL MAR con una generosa confezione di Olio Roi, mentre a LILLI II è andato il premio speciale della giuria, un foulard esclusivo dedicato ai fiori eduli, opera d'arte tessile della Maison Daphné. A tutte le barche sono state consegnate una bottiglia di Be!GIN, distillato floreale con infusione di begonie fresche, e una bottiglia di olio extravergine ligure o umbro.



CHE TEMPO FA

ECONOMIA | 28 aprile 2026, 19:20

Webcam in LIVE  
Webcam

ACCADEVA UN ANNO FA



**Viabilità**  
Linea ferroviaria Torino-Savona: dalle ore 12.05 circolazione in graduale ripresa, ma sono ancora possibili disagi e ritardi



**Politica**  
Un tesoretto da 9,5 milioni per Alba: via libera alla programmazione degli investimenti



**Viabilità**  
Da Cuneo a Imperia passando per Tenda e Ventimiglia, Arenaways sperimenta i suoi treni sulla Ferrovia delle Meraviglie

[Leggi tutte le notizie](#)

# Un mese di aprile nel segno della promozione per l'Enoteca Regionale del Roero

## Vino, biodiversità, territorio e nuove occasioni di incontro: il bilancio delle iniziative promosse



Si chiude un mese di aprile particolarmente intenso per l'Enoteca Regionale del Roero, che ha promosso e sostenuto un calendario articolato di iniziative dedicate alla valorizzazione dei vini, dei prodotti e dell'identità del territorio.

Un percorso che ha toccato diversi ambiti della promozione: dalla degustazione tecnica e conviviale del Roero Arneis 2025, al racconto della biodiversità attraverso il miele, fino all'approfondimento dedicato al Roero Docg e alla presenza dell'Enoteca anche fuori territorio, in occasione dell'evento Flauer 2026 ad Allassio.

Il mese si è aperto venerdì 10 aprile con una cena-degustazione dedicata alla nuova annata del Roero Arneis 2025, ospitata al Ristorante Io e Luna di Guarene. Una serata rivolta a enoappassionati qualificati, soci Go Wine e rappresentanti della stampa, costruita attorno alla formula della **degustazione alla cieca**, con una selezione di etichette delle cantine socie dell'Enoteca. Un momento di confronto e approfondimento che ha permesso di leggere, attraverso il calice, le prime espressioni dell'ultima annata del grande bianco del Roero.

Domenica 19 aprile, la sede dell'Enoteca a Canale ha ospitato la giornata "Il Miele del Roero incontra i sapori del territorio", iniziativa dedicata al miele, alla biodiversità e alle eccellenze locali. Nel corso della giornata il pubblico ha potuto incontrare produttori di miele e altre realtà

IN BREVE

📅 martedì 28 aprile

Un mese di aprile nel segno della promozione per l'Enoteca Regionale del Roero



Conitours, ricavi in crescita a 1,2 milioni e nuova fase per il turismo cuneese



Grande partecipazione al convegno su sicurezza e intrattenimento con Confcommercio provincia di Cuneo



Sport nelle scuole col metodo "Joy of Moving": l'albese Ferrero rinnova l'intesa col Ministero dell'Istruzione



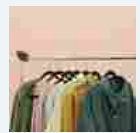
Dal wedding all'outdoor, dalle colline alla montagna: la Granda crea una "road-map" per lo sviluppo turistico



Banca CRS chiude un altro anno da record con l'utile netto 2025 a 15 milioni di euro [VIDEO]



Preparare il guardaroba all'estate: cosa devi fare



Traslochi in Italia: quanto costano davvero e da cosa dipende il prezzo



A Cuneo c'è "Cantiere sicuro": giovani, scuole e istituzioni insieme per la sicurezza [FOTO]



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904

agroalimentari del territorio, in un percorso di racconto che ha messo in relazione il vino con il miele, le nocciole, le lumache, il formaggio e altri sapori rappresentativi del Roero. Un appuntamento che ha confermato la volontà dell'Enoteca di promuovere non solo il vino, ma l'insieme del patrimonio agricolo, ambientale e culturale del territorio.

Il fine settimana del **25 e 26 aprile** è stato quindi dedicato alla seconda edizione di **Benvenuto Roero - Assaggi in Enoteca**, appuntamento incentrato sul **Nebbiolo del Roero** e sui grandi rossi del territorio. Per due giornate, nei locali dell'Enoteca Regionale del Roero, il pubblico ha potuto degustare una selezione di **Roero Docg e Roero Riserva**, con un percorso pensato per valorizzare le diverse interpretazioni della denominazione, le nuove annate e i tempi di affinamento scelti dai produttori.

Negli stessi giorni, sabato **25** e domenica **26 aprile**, l'Enoteca è stata inoltre presente ad **Alassio**, nell'ambito dell'evento **Flauer 2026**, portando il racconto del Roero in una piazza turistica di grande interesse. Una presenza che si inserisce nel lavoro di promozione esterna del territorio e che conferma l'attenzione dell'Enoteca verso occasioni capaci di intercettare nuovi pubblici, tra appassionati, visitatori e operatori.

*«Il mese di aprile - dichiara il Presidente dell'Enoteca Regionale del Roero, **Marco Perosino** - ci restituisce un bilancio molto positivo. Abbiamo lavorato su più fronti: la promozione del Roero Arneis, l'approfondimento sui rossi e sul Nebbiolo del Roero, il racconto della biodiversità attraverso il miele e le altre produzioni del territorio, fino alla presenza in una località importante come Alassio. È un'attività che richiede impegno, ma che conferma il ruolo dell'Enoteca come punto di riferimento per una promozione integrata del Roero. Il nostro obiettivo è continuare a creare occasioni di incontro, conoscenza e racconto, coinvolgendo produttori, pubblico, operatori e territori diversi».*

L'Enoteca Regionale del Roero guarda ora al mese di **maggio** con un nuovo calendario di iniziative. A partire da **domenica 3 maggio**, prima domenica del mese, riprenderanno gli **aperitivi in Enoteca**, pensati come momento di accoglienza e valorizzazione dei vini presenti nella sede di Canale.

Giovedì **14 maggio**, l'Enoteca sarà inoltre presente a **Milano** con una selezione di etichette di **Roero Arneis**, nell'ambito della degustazione **"Tutti i Colori del Bianco"**, promossa da Go Wine all'**Hotel Melià**: un'occasione di incontro con operatori di settore, appassionati e wine lover in una delle principali piazze italiane per la promozione del vino.

A fine mese, infine, è previsto un nuovo appuntamento a **Canale**, presso l'Enoteca, dedicato agli **operatori del territorio**, con l'obiettivo di rafforzare il dialogo tra mondo produttivo, accoglienza, ristorazione e promozione turistica.

Un percorso che conferma la funzione dell'Enoteca Regionale del Roero come luogo di sintesi e coordinamento, impegnato a raccontare il territorio nelle sue diverse espressioni: vino, paesaggio, biodiversità, prodotti locali, cultura dell'accoglienza e relazioni con il pubblico.

c.s.

**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

[Ascolta "Aprile 2025" su Spreaker.](#)

#### RUBRICHE

FOTOGALLERY	VIDEOGALLERY	FUORIPORTA
CHOCONEWS	QUATTROZAMPE	AMBIENTE E NATURA
CONFARTIGIANATO NOTIZIE	L'OROSCOPO DI CORINNE	DATAMETEO
RIDERE & PENSARE	IL PUNTO DI BEPPE GANDOLFO	SCHEGGE DI LUCE
STADIO APERTO	CHIEDO ALLO CHEF	STORIE DI MONTAGNA
FARINÉL	TERRE DEL MONVISO	UN OCCHIO SUL MONDO

SEOZoom Day 2026: la masterclass per capire perché i vecchi KPI non bastano più



[Leggi le ultime di: Economia](#)

● IN EVIDENZA

#1 Tragedia in Val di Non: cade un aliante sul Mont... [#2 Scialpinista precipita sul Marguareis: recuperat... [#3 Giro dell'

 Caricamento...  
 -°C

Cerca notizie...



Home

Cronaca

Attualità

Politica

Economia

Motori

Tecnologia

ALTRO ▾

REGIONI ▾

## Yacht&Flowers 2026: vela, inclusione e creatività floreale

🕒 27/04/2026

🕒 7 min

Liguria



CONDIVIDI



Si è conclusa con grande partecipazione la terza edizione di Yacht&Flowers, il contest inclusivo che unisce vela, cucina creativa e valorizzazione delle eccellenze botaniche del territorio, svoltosi sabato 25 aprile nel Porto Luca Ferrari all'interno della manifestazione FLAUER Alassio 2026. L'iniziativa, curata da Federica Betti per Marina di Alassio in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", ha trasformato la veleggiata in un laboratorio galleggiante dove equipaggi inclusivi, chef professionisti e cuochi amatoriali hanno cucinato a bordo interpretando erbe selvatiche di Cosio d'Arrosia e fiori eduli di Albenga forniti da Tastee.it. Una giornata intensa, scandita dal ritmo del mare e dalla creatività degli equipaggi, che ha coinvolto pubblico, istituzioni e realtà sociali del territorio.

Ospite d'onore dell'edizione 2026 è stata Artica II, barca leggendaria della Marina Militare e mito della vela italiana, che ad Alassio ha inaugurato la stagione dei festeggiamenti per i suoi settant'anni. La sua presenza ha rappresentato un forte richiamo ai valori condivisi di inclusione, rispetto del mare, impegno sociale e sostenibilità, principi che guidano sia la flotta Marivela sia la Città di Alassio. Proprio per celebrare questa comunanza di visione, durante una cerimonia al Muretto è stata conferita una piastrella celebrativa firmata dal Contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone, alla presenza del sindaco Marco Melgrati e della Presidente della Fondazione Mario Berrino per il Muretto di Alassio, Angela Berrino: un gesto simbolico che ha unito tradizione, cultura marinara e impegno civile.

"Artica II rappresenta un patrimonio della Marina Militare e un ponte tra generazioni di marinai – ha dichiarato il Contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone – Vederla oggi coinvolta in questo bel progetto che unisce vela, inclusione e valorizzazione del territorio conferma quanto il mare possa essere uno spazio di crescita, condivisione e opportunità per tutti".

Figura di riferimento della vela militare italiana, Bottazzi Schenone è responsabile della Direzione dello Sport Velico. Ha una lunga carriera nel settore, avendo navigato su diverse navi storiche e comandato unità navali. Direttore di Marivela (entità dedicata all'attività velica formativa e agonistica della Marina Militare), è anche Capo Ufficio Sport della Forza Armata e vice presidente dell'Associazione Italiana Vele d'Epoca. La sua presenza ha conferito all'evento un ulteriore valore istituzionale, culturale e simbolico.



In mare si sono sfidati gli equipaggi inclusivi della Fondazione ISAH di Imperia, del social bar NonUnoMeno di Alassio, del GRU.P.I.F.H. di Trezzano sul Naviglio e, per la prima volta, il team della Marina Militare e quello delle Falchette di AIRC a bordo di Lilli II. A guidare le brigate sono stati gli chef Salvatore Somma, Paola Panzetti, Stefano Marcella, Michele Renna e Paolo Parisi, che hanno affiancato i ragazzi nella realizzazione dei piatti, valorizzando tecnica, sensibilità e spirito di squadra.

A valutare le creazioni è stata una giuria composta dagli chef Riccardo Farnese, Giuliano Tommasini, Enrico Derflinger, Giorgio Servetto, dal biologo nutrizionista Emanuele Rondina e da Barbara Borsotto della Maison Daphné. La premiazione si è svolta alle ore 13 in banchina, celebrando non solo i vincitori ma l'impegno collettivo di tutti gli equipaggi.

“Yacht&Flowers è un progetto che nasce dal mare e dal suo potere di unire, e cresce grazie alla capacità di lavorare insieme: chef, velisti, partecipanti, associazioni e istituzioni, diversi per storie e competenze ma uniti da un unico obiettivo comune – hanno dichiarato Federica Betti, curatrice del contest, e Rinaldo Agostini, Presidente della Marina di Alassio. – Vedere queste realtà navigare insieme alla Marina Militare nella stessa direzione conferma che Alassio può essere un laboratorio di comunità, inclusione, cultura e sostenibilità. È una rotta condivisa che vogliamo continuare a tracciare, passo dopo passo, onda dopo onda”.

I piatti presentati in gara

Barca ARTICA II – Equipaggio Marina Militare e Fondazione ISAH – chef nostromo Michele Renna. Il piatto “A noi ci piace”, ispirato a una ricetta dell'amico chef Ugo Vairo del “Gallo della Checca”, ha proposto un gambero delicato adagiato su una morbida passata di piselli. Nasturzi e violette ingaune hanno aggiunto freschezza aromatica e un tocco cromatico che ha richiamato la primavera in mare. Un elemento croccante ha completato l'insieme, in armonia con la sensibilità inclusiva portata a bordo dai ragazzi della Fondazione ISAH.

Barca EXPRIT – Equipaggio Non Uno Meno – chef Paola Panzetti. “ApetiFlauer” è stato presentato come un percorso in tre assaggi che ha unito tradizione ligure e creatività floreale. “L'insalata di panissa ai fiori e aromi” ha aperto con freschezza vegetale, seguita dall'involtino “Bloom's Paté”, morbido e profumato. Ha chiuso la “sfoglia bucolica”, croccante e fragrante, dove fiori, frutta secca ed erbe aromatiche hanno creato un equilibrio armonico di consistenze e colori.

Barca FRANCY – Equipaggio GRU.P.I.F.H. – chef Stefano Marcella. Il risotto “Campi di mare” ha unito la delicatezza dei fiori eduli alla profondità di un accenno marino, creando un equilibrio raffinato tra terra e acqua. La componente floreale ha donato luminosità aromatica e un profilo sensoriale fresco e primaverile. Il tocco di mare ha completato il piatto con una nota sapida e avvolgente.

Barca ESTRELLA DEL MAR – Equipaggio Fondazione ISAH e Handarpermare APS – chef Salvatore Somma. Lo sgombro, simbolo di mare semplice e autentico, ha incontrato la freschezza aromatica del latte di tigre. La dolcezza della patata ha accolto e armonizzato, creando equilibrio e profondità. I fiori eduli hanno completato il piatto “Sgombro in fiore”, trasformando la semplicità in un racconto di gusto e sostenibilità.

Barca LILLI II – Equipaggio Falchette AIRC – chef Paolo Parisi. Il filetto di branzino ha valorizzato la delicatezza del pesce con una cottura essenziale che ne ha preservato morbidezza e purezza. Foglie e fiori di nasturzio hanno aggiunto freschezza aromatica e un tocco floreale, mentre una sottile fetta di prosciutto crudo ha introdotto una nota sapida e avvolgente che ha completato l'armonia del piatto.

Premiazione

Insieme a numerosi giornalisti della stampa italiana e francese e ai visitatori, la premiazione si è svolta alla presenza delle autorità, con il sindaco di Alassio, Marco Melgrati, che, insieme agli assessori comunali Franca Giannotta e Loretta Zavaroni, al consigliere regionale e comunale Rocco Invernizzi e al presidente della Marina di Alassio Rinaldo Agostini, ha accolto l'assessore regionale all'Agricoltura Alessandro Piana, il senatore Marco Perosino, intervenuto in qualità di presidente dell'Associazione Sindaci del Roero, il contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone, il sindaco di Cosio d'Arroscia Antonio Galante e il presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria Enrico Lupi.

Il primo premio è stato assegnato a ESTRELLA DEL MAR con una generosa confezione di Olio Roi, mentre a LILLI II è andato il premio speciale della giuria, un foulard esclusivo dedicato ai fiori eduli, opera d'arte tessile della Maison Daphné. A tutte le barche sono state consegnate una bottiglia di Be!GIN, distillato floreale con infusione di begonie fresche, e una bottiglia di olio extravergine ligure o umbro. Yacht&Flowers 2026 ha confermato la forza di un format capace di unire sport, cultura del mare, inclusione e creatività gastronomica, valorizzando le eccellenze del territorio e costruendo relazioni che vanno oltre l'evento. Una giornata che ha mostrato come la cucina e la navigazione possano diventare strumenti di partecipazione, crescita e condivisione, restituendo al mare il suo ruolo di spazio aperto, accogliente e profondamente umano. L'appuntamento con la prossima edizione rinnova l'impegno della città di Alassio nel promuovere progetti che uniscono comunità, talento e visione.



Per una Liguria  
fuori dal comune!

Follow us



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

E-mail

Iscriviti!



## Yacht&Flowers 2026: vela, inclusione e creatività floreale. Alassio celebra la terza edizione del contest in mare



ALTRE NOTIZIE SAVONA

## Yacht&Flowers 2026: vela, inclusione e creatività floreale. Alassio celebra la terza edizione del contest in mare

🕒 27 Aprile 2026 👤 by redazione 💬 0 comments

Si è conclusa con grande partecipazione la terza edizione di Yacht&Flowers, il contest inclusivo che unisce vela, cucina creativa e valorizzazione delle eccellenze botaniche del territorio, svoltosi sabato 25 aprile nel Porto Luca Ferrari all'interno della manifestazione FLAUER Alassio 2026. L'iniziativa, curata da Federica Betti per Marina di Alassio in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", ha trasformato la veleggiata in un laboratorio galleggiante dove equipaggi inclusivi, chef professionisti e cuochi amatoriali hanno cucinato a bordo interpretando erbe selvatiche di Cosio d'Arroschia e fiori eduli di Albenga forniti da Tastee.it. Una giornata intensa, scandita dal ritmo del mare e dalla creatività degli equipaggi, che ha coinvolto pubblico, istituzioni

### ULTIME NOTIZIE

Yacht&Flowers 2026: vela, inclusione e creatività floreale. Alassio celebra la terza edizione del contest in mare

🕒 27 Aprile 2026

Il Club del Libro dello YEPP Albenga vive una nuova fase di crescita e partecipazione

🕒 27 Aprile 2026

GAL FISH Liguria al Seafood Expo Global: Barcellona vetrina internazionale per la Blue Economy ligure

🕒 27 Aprile 2026

"Myba Charter Show", a Sanremo la vetrina internazionale degli yacht di lusso

🕒 27 Aprile 2026

🕒 27 Aprile 2026

Vado Ligure presenta la nuova brand identity: nasce il marchio della destinazione

🕒 27 Aprile 2026

Volere Volare News Liguria 368^ puntata

🕒 27 Aprile 2026



e realtà sociali del territorio.

Ospite d'onore dell'edizione 2026 è stata Artica II, barca leggendaria della Marina Militare e mito della vela italiana, che ad Alassio ha inaugurato la stagione dei festeggiamenti per i suoi settant'anni. La sua presenza ha rappresentato un forte richiamo ai valori condivisi di inclusione, rispetto del mare, impegno sociale e sostenibilità, principi che guidano sia la flotta Marivela sia la Città di Alassio. Proprio per celebrare questa comunanza di visione, durante una cerimonia al Muretto è stata conferita una piastrella celebrativa firmata dal Contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone, alla presenza del sindaco Marco Melgrati e della Presidente della Fondazione Mario Berrino per il Muretto di Alassio, Angela Berrino: un gesto simbolico che ha unito tradizione, cultura marinara e impegno civile.

“Artica II rappresenta un patrimonio della Marina Militare e un ponte tra generazioni di marinai – ha dichiarato il Contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone – Vederla oggi coinvolta in questo bel progetto che unisce vela, inclusione e valorizzazione del territorio conferma quanto il mare possa essere uno spazio di crescita, condivisione e opportunità per tutti”.

Figura di riferimento della vela militare italiana, Bottazzi Schenone è responsabile della Direzione dello Sport Velico. Ha una lunga carriera nel settore, avendo navigato su diverse navi storiche e comandato unità navali. Direttore di Marivela (entità dedicata all'attività velica formativa e agonistica della Marina Militare), è anche Capo Ufficio Sport della Forza Armata e vice presidente dell'Associazione Italiana Vele d'Epoca. La sua presenza ha conferito all'evento un ulteriore valore istituzionale, culturale e simbolico.

In mare si sono sfidati gli equipaggi inclusivi della Fondazione ISAH di Imperia, del social bar NonUnoMeno di Alassio, del GRU.P.I.F.H. di Trezzano sul Naviglio e, per la prima volta, il team della Marina Militare e quello delle Falchette di AIRC a bordo di Lilli II. A guidare le brigate sono stati gli chef Salvatore Somma, Paola Panzetti, Stefano Marcella, Michele Renna e Paolo Parisi, che hanno affiancato i ragazzi nella realizzazione dei piatti, valorizzando tecnica, sensibilità e spirito di squadra.

A valutare le creazioni è stata una giuria composta dagli chef Riccardo Farnese, Giuliano Tommasini, Enrico Derflinger, Giorgio Servetto, dal biologo nutrizionista Emanuele Rondina e da Barbara Borsotto della Maison Daphné. La premiazione si è svolta alle ore 13 in banchina, celebrando non solo i vincitori ma l'impegno collettivo di tutti gli equipaggi.

“Yacht&Flowers è un progetto che nasce dal mare e dal suo potere di unire, e cresce grazie alla capacità di lavorare insieme: chef, velisti, partecipanti, associazioni e istituzioni, diversi per storie e competenze ma uniti da un unico obiettivo comune – hanno dichiarato Federica Betti, curatrice del contest, e Rinaldo Agostini, Presidente del Marina di Alassio. – Vedere queste realtà navigare insieme alla Marina Militare nella stessa direzione conferma che Alassio può essere un laboratorio di comunità, inclusione, cultura e sostenibilità. È una rotta condivisa che vogliamo continuare a tracciare, passo dopo passo, onda dopo onda”.

I piatti presentati in gara

Barca ARTICA II – Equipaggio Marina Militare e Fondazione ISAH – chef nostromo Michele Renna. Il piatto “A noi ci piace”, ispirato a una ricetta dell'amico chef Ugo Vairo del “Gallo della Checca”, ha proposto un gambero delicato adagiato su una morbida passata di piselli. Nasturzi e violette ingaune hanno aggiunto freschezza aromatica e un tocco cromatico che ha richiamato la primavera in mare. Un elemento croccante ha completato l'insieme, in armonia con la sensibilità inclusiva portata a bordo dai ragazzi della Fondazione ISAH.

Barca EXPRIT – Equipaggio Non Uno Meno – chef Paola Panzetti. “ApetiFlauer” è stato presentato come un percorso in tre assaggi che ha unito tradizione ligure e creatività floreale. “L'insalata di panissa ai fiori e aromi” ha aperto con freschezza vegetale, seguita dall'involtino “Bloom's Paté”, morbido e profumato. Ha chiuso la

## FOLLOW US





“sfoglia bucolica”, croccante e fragrante, dove fiori, frutta secca ed erbe aromatiche hanno creato un equilibrio armonico di consistenze e colori.

Barca FRANCY – Equipaggio GRU.P.I.F.H. – chef Stefano Marcella. Il risotto “Campi di mare” ha unito la delicatezza dei fiori eduli alla profondità di un accenno marino, creando un equilibrio raffinato tra terra e acqua. La componente floreale ha donato luminosità aromatica e un profilo sensoriale fresco e primaverile. Il tocco di mare ha completato il piatto con una nota sapida e avvolgente.

Barca ESTRELLA DEL MAR – Equipaggio Fondazione ISAH e Handarpermare APS – chef Salvatore Somma. Lo sgombro, simbolo di mare semplice e autentico, ha incontrato la freschezza aromatica del latte di tigre. La dolcezza della patata ha accolto e armonizzato, creando equilibrio e profondità. I fiori eduli hanno completato il piatto “Sgombro in fiore”, trasformando la semplicità in un racconto di gusto e sostenibilità.

Barca LILLI II – Equipaggio Falchette AIRC – chef Paolo Parisi. Il filetto di branzino ha valorizzato la delicatezza del pesce con una cottura essenziale che ne ha preservato morbidezza e purezza. Foglie e fiori di nasturzio hanno aggiunto freschezza aromatica e un tocco floreale, mentre una sottile fetta di prosciutto crudo ha introdotto una nota sapida e avvolgente che ha completato l’armonia del piatto.

#### Premiazione

Insieme a numerosi giornalisti della stampa italiana e francese e ai visitatori, la premiazione si è svolta alla presenza delle autorità, con il sindaco di Alassio, Marco Melgrati, che, insieme agli assessori comunali Franca Giannotta e Loretta Zavaroni, al consigliere regionale e comunale Rocco Invernizzi e al presidente della Marina di Alassio Rinaldo Agostini, ha accolto l’assessore regionale all’Agricoltura Alessandro Piana, il senatore Marco Perosino, intervenuto in qualità di presidente dell’Associazione Sindaci del Roero, il contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone, il sindaco di Cosio d’Arroscia Antonio Galante e il presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria Enrico Lupi.

Il primo premio è stato assegnato a ESTRELLA DEL MAR con una generosa confezione di Olio Roi, mentre a LILLI II è andato il premio speciale della giuria, un foulard esclusivo dedicato ai fiori eduli, opera d’arte tessile della Maison Daphné. A tutte le barche sono state consegnate una bottiglia di Be!GIN, distillato floreale con infusione di begonie fresche, e una bottiglia di olio extravergine ligure o umbro. Yacht&Flowers 2026 ha confermato la forza di un format capace di unire sport, cultura del mare, inclusione e creatività gastronomica, valorizzando le eccellenze del territorio e costruendo relazioni che vanno oltre l’evento. Una giornata che ha mostrato come la cucina e la navigazione possano diventare strumenti di partecipazione, crescita e condivisione, restituendo al mare il suo ruolo di spazio aperto, accogliente e profondamente umano. L’appuntamento con la prossima edizione rinnova l’impegno della città di Alassio nel promuovere progetti che uniscono comunità, talento e visione.

Share:    



COOL  
0



DISLIKE  
0



GEEKY  
0



LIKE  
0



LOL  
0



LOVE  
0



NSFW  
0



## Ad Alassio la terza edizione del contest in mare: vela, inclusione e creatività floreale

Yacht&flowers 2026

Ad Alassio la terza edizione del contest in mare: vela, inclusione e creatività floreale

Un laboratorio galleggiante nel porto alassino con al centro la valorizzazione delle eccellenze botaniche del territorio

STAMPA

Ad Alassio in scena la terza edizione di Yacht&Flowers, il contest inclusivo che unisce vela, cucina creativa e valorizzazione delle eccellenze botaniche del territorio, svoltosi sabato 25 aprile nel porto Luca Ferrari, nell'ambito dell'evento "Flauer". L'iniziativa, curata da Federica Betti per Marina di Alassio in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", ha trasformato la veleggiata in un laboratorio galleggiante dove equipaggi inclusivi, chef professionisti e cuochi amatoriali hanno cucinato a bordo interpretando erbe selvatiche di Cosio d'Arroscia e fiori eduli di Albenga forniti da Tastee.it.

Una giornata intensa, scandita dal ritmo del mare e dalla creatività degli equipaggi, che ha coinvolto pubblico, istituzioni e realtà sociali del territorio.

Ospite d'onore dell'edizione 2026 è stata Artica II, barca leggendaria della Marina Militare e mito della vela italiana, che ad Alassio ha inaugurato la stagione dei festeggiamenti per i suoi settant'anni. La sua presenza ha rappresentato un forte richiamo ai valori condivisi di inclusione, rispetto del mare, impegno sociale e sostenibilità, principi che guidano sia la flotta Marivela sia la Città di Alassio. Proprio per celebrare questa comunanza di visione, durante una cerimonia al Muretto è stata conferita una piastrella celebrativa firmata dal Contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone, alla presenza del sindaco Marco Melgrati e della Presidente della Fondazione Mario Berrino per il Muretto di Alassio, Angela Berrino: un gesto simbolico che ha unito tradizione, cultura marinara e impegno civile.

"Artica II rappresenta un patrimonio della Marina Militare e un ponte tra generazioni di marinai - ha dichiarato il Contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone - Vederla oggi coinvolta in questo bel progetto che unisce vela, inclusione e valorizzazione del territorio conferma quanto il mare possa essere uno spazio di crescita, condivisione e opportunità per tutti".

Figura di riferimento della vela militare italiana, Bottazzi Schenone è responsabile della direzione dello Sport Velico. Ha una lunga carriera nel settore, avendo navigato su diverse navi storiche e comandato unità navali. Direttore di Marivela (entità dedicata all'attività velica formativa e agonistica della Marina Militare), è anche Capo Ufficio Sport della Forza Armata e vice presidente dell'Associazione Italiana Vele d'Epoca. La sua presenza ha conferito all'evento un ulteriore valore istituzionale, culturale e simbolico.

In mare si sono sfidati gli equipaggi inclusivi della Fondazione ISAH di Imperia, del social bar NonUnoMeno di Alassio, del GRU.P.I.F.H. di Trezzano sul Naviglio e, per la prima volta, il team della Marina Militare e quello delle Falchette di AIRC a bordo di Lilli II. A guidare le brigate sono stati gli chef Salvatore Somma, Paola Panzetti, Stefano Marcella, Michele Renna e Paolo Parisi, che hanno affiancato i ragazzi nella realizzazione dei piatti, valorizzando tecnica, sensibilità e spirito di squadra.

A valutare le creazioni è stata una giuria composta dagli chef Riccardo Farnese, Giuliano Tommasini, Enrico Derflinger, Giorgio Servetto, dal biologo nutrizionista Emanuele Rondina e da Barbara Borsotto della Maison Daphné. La premiazione si è svolta alle ore 13 in banchina, celebrando non solo i vincitori ma l'impegno collettivo di tutti gli equipaggi.

"Yacht&Flowers è un progetto che nasce dal mare e dal suo potere di unire, e cresce grazie alla capacità di lavorare insieme: chef, velisti, partecipanti, associazioni e istituzioni, diversi per storie e competenze ma uniti da un unico obiettivo comune - hanno dichiarato Federica Betti, curatrice del contest, e Rinaldo Agostini, presidente del Marina di Alassio -. Vedere queste realtà navigare insieme alla Marina Militare nella stessa direzione conferma che Alassio può essere un laboratorio di comunità, inclusione, cultura e sostenibilità. È una rotta condivisa che vogliamo continuare a tracciare, passo dopo passo, onda dopo onda".

La premiazione FINALE si è svolta alla presenza delle autorità, con il sindaco di Alassio, Marco Melgrati, che, insieme agli assessori comunali Franca Giannotta e Loretta Zavaroni, al consigliere regionale e comunale Rocco Invernizzi e al presidente della Marina di Alassio Rinaldo Agostini, ha accolto l'assessore regionale all'Agricoltura Alessandro Piana, il senatore Marco Perosino, intervenuto in qualità di presidente dell'Associazione Sindaci del Roero, il contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone, il sindaco di Cosio d'Arroscia Antonio Galante e il presidente della Camera di Commercio

Riviere di Liguria Enrico Lupi.

Il primo premio è stato assegnato a ESTRELLA DEL MAR con una generosa confezione di Olio Roi, mentre a LILLI II è andato il premio speciale della giuria, un foulard esclusivo dedicato ai fiori eduli, opera d'arte tessile della Maison Daphné. A tutte le barche sono state consegnate una bottiglia di Be!GIN, distillato floreale con infusione di begonie fresche, e una bottiglia di olio extravergine ligure o umbro.

Più informazioni



## FLAUER- LA PASTICCERIA RIFIORISCE!

La pasticceria rifiorisce! Per la seconda edizione della kermesse Flauer - Fiori, erbe, gusto e sostenibilità in immagine scena ad Alassio il 24, 25 e 26 aprile, sono stata protagonista sul palco del 25 aprile, in Piazza Partigiani, con il mio format Dietro le quinte del Dolce , un viaggio nel lato più nascosto e affascinante del mondo della pasticceria, investigando su cosa e chi si nasconde dietro un dolce fatto ad arte : il lavoro, la creatività e quella sottile follia che serve per trasformare gli ingredienti in pura emozione. Protagonisti questa volta i fiori che da elemento estetico sono diventati ingrediente, sorprendendo per la loro capacità di rientrare appieno nell'architettura del gusto. La pasticceria, per secoli, ha parlato soprattutto al gusto: zucchero, burro, consistenze, ma sul palco di Flauer ha ampliato i propri orizzonti percettivi dimostrando che la pasticceria floreale non è una moda ma un ritorno alla natura, alla stagionalità, alla memoria sensoriale più profonda. I fiori in cucina e tanto più nella pasticceria, non sono decorazione o ornamento ma ingrediente vivo e vibrante, anima del gusto, capace di donare carattere, profumo e poesia ad ogni creazione. Pensate alla delicatezza di una rosa, alla nota fresca e quasi agrumata della lavanda, alla dolcezza sottile del fiore d'arancio, alla vibrazione verde e selvatica delle erbe spontanee, solo per citare alcuni esempi. In scena con me per una performance a due voci, il maestro pasticcere Francesco Elmi e la sua creazione pensata apposta per l'occasione: Petali e Sole Com'era? Divino! Un lievitato, nella fattispecie un piccolo babà che porta con sé il tempo dell'attesa, imbevuto di rosa, mandarino e begonia, avvolto da una delicata nota esotica di mango e frutto della passione. Da una parte la profondità floreale, dall'altra la nota fruttata, succosa, viva: un'esplosione armoniosa di sapori che il pubblico ha gustato, portando con sé non solo il piacere di un dolce fatto ad arte ma il gusto di un racconto da custodire e che parla di natura, bellezza e sperimentazione. Ancora una volta con Dietro le quinte del Dolce ho condiviso la mia visione di pasticceria che è voce, emozione, racconto, apertura. Le parole possono nutrire, ma solo il dolce può commuovere, lasciandoci sedurre dalla dolcezza che non è mai solo qualcosa che si mangia ma una dimensione dell'essere. Ph. Credit Mario Ventimiglia

## ALTRE NEWS

## Ad Alassio la terza edizione del contest in mare: vela, inclusione e creatività floreale



di Redazione  
IVG

27 Aprile 2026  
16:03



Ad **Alassio** in scena la terza edizione di Yacht&Flowers, il contest inclusivo che unisce vela, cucina creativa e valorizzazione delle eccellenze botaniche del territorio, svoltosi sabato 25 aprile nel porto Luca Ferrari, nell'ambito dell'evento "Flauer". L'iniziativa, curata da Federica Betti per Marina di Alassio in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", ha trasformato la veleggiata in un laboratorio galleggiante dove equipaggi inclusivi, chef professionisti e cuochi amatoriali hanno cucinato a bordo interpretando erbe selvatiche di Cosio d'Arroscia e fiori eduli di Albenga forniti da Tastee.it.

Una giornata intensa, scandita dal ritmo del mare e dalla creatività degli equipaggi, che ha coinvolto pubblico, istituzioni e realtà sociali del territorio.

## Yacht&Flowers 2026: vela, inclusione e creativita' floreale. Alassio celebra la terza edizione del c

Ospite donore dell'edizione 2026 è Artica II, barca leggendaria della Marina Militare e mito della vela italiana. Si è conclusa con grande partecipazione la terza edizione di Yacht&Flowers, il contest inclusivo che unisce vela, cucina creativa e valorizzazione delle eccellenze botaniche del territorio, svoltosi sabato 25 aprile nel Porto Luca Ferrari all'interno della manifestazione FLAUSER Alassio 2026. L'iniziativa, curata da Federica Betti per Marina di Alassio in collaborazione con il Circolo Nautico Al Mare, ha trasformato la veleggiata in un laboratorio galleggiante dove equipaggi inclusivi, chef professionisti e cuochi amatoriali hanno cucinato a bordo interpretando erbe selvatiche di Cosio d'Arrosca e fiori eduli di Albenga forniti da Tastee.it. Una giornata intensa, scandita dal ritmo del mare e dalla creatività degli equipaggi, che ha coinvolto pubblico, istituzioni e realtà sociali del territorio. Ospite donore dell'edizione 2026 è stata Artica II, barca leggendaria della Marina Militare e mito della vela italiana, che ad Alassio ha inaugurato la stagione dei festeggiamenti per i suoi settantanni. La sua presenza ha rappresentato un forte richiamo ai valori condivisi di inclusione, rispetto del mare, impegno sociale e sostenibilità, principi che guidano sia la flotta Marivela sia la Città di Alassio. Proprio per celebrare questa comunanza di visione, durante una cerimonia al Muretto è stata conferita una piastrella celebrativa firmata dal Contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone, alla presenza del sindaco Marco Melgrati e della Presidente della Fondazione Mario Berrino per il Muretto di Alassio, Angela Berrino: un gesto simbolico che ha unito tradizione, cultura marinara e impegno civile. Artica II rappresenta un patrimonio della Marina Militare e un ponte tra generazioni di marinai - ha dichiarato il Contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone - Vederla oggi coinvolta in questo bel progetto che unisce vela, inclusione e valorizzazione del territorio conferma quanto il mare possa essere uno spazio di crescita, condivisione e opportunità per tutti. Figura di riferimento della vela militare italiana, Bottazzi Schenone è responsabile della Direzione dello Sport Velico. Ha una lunga carriera nel settore, avendo navigato su diverse navi storiche e comandato unità navali. Direttore di Marivela (entità dedicata all'attività velica formativa e agonistica della Marina Militare), è anche Capo Ufficio Sport della Forza Armata e vice presidente dell'Associazione Italiana Vele d'Epoca. La sua presenza ha conferito un ulteriore valore istituzionale, culturale e simbolico. In mare si sono sfidati gli equipaggi inclusivi della Fondazione ISAH di Imperia, del social bar NonUnoMeno di Alassio, del GRU.P.I.F.H. di Trezzano sul Naviglio e, per la prima volta, il team della Marina Militare e quello delle Falchette di AIRC a bordo di Lilli II. A guidare le brigate sono stati gli chef Salvatore Somma, Paola Panzetti, Stefano Marcella, Michele Renna e Paolo Parisi, che hanno affiancato i ragazzi nella realizzazione dei piatti, valorizzando tecnica, sensibilità e spirito di squadra. A valutare le creazioni è stata una giuria composta dagli chef Riccardo Farnese, Giuliano Tommasini, Enrico Derflingher, Giorgio Servetto, dal biologo nutrizionista Emanuele Rondina e da Barbara Borsotto della Maison Daphné. La premiazione si è svolta alle ore 13 in banchina, celebrando non solo i vincitori ma l'impegno collettivo di tutti gli equipaggi. Yacht&Flowers è un progetto che nasce dal mare e dal suo potere di unire, e cresce grazie alla capacità di lavorare insieme: chef, velisti, partecipanti, associazioni e istituzioni, diversi per storie e competenze ma uniti da un unico obiettivo comune - hanno dichiarato Federica Betti, curatrice del contest, e Rinaldo Agostini, Presidente del Marina di Alassio. - Vedere queste realtà navigare insieme alla Marina Militare nella stessa direzione conferma che Alassio può essere un laboratorio di comunità, inclusione, cultura e sostenibilità. È una rotta condivisa che vogliamo continuare a tracciare, passo dopo passo, onda dopo onda. I piatti presentati in gara Barca ARTICA II Equipaggio Marina Militare e Fondazione ISAH chef nostromo Michele Renna. Il piatto A noi ci piace, ispirato a una ricetta dell'amico chef Ugo Vairo del Gallo della Checca, ha proposto un gambero delicato adagiato su una morbida passata di piselli. Nasturzi e violette ingaune hanno aggiunto freschezza aromatica e un tocco cromatico che ha richiamato la primavera in mare. Un elemento croccante ha completato l'insieme, in armonia con la sensibilità inclusiva portata a bordo dai ragazzi della Fondazione ISAH. Barca EXPRIT Equipaggio Non Uno Meno chef Paola Panzetti. ApetiFlauer è stato presentato come un percorso in tre assaggi che ha unito tradizione ligure e creatività floreale. L'insalata di panissa ai fiori e aromi ha aperto con freschezza vegetale, seguita dall'involto BLOOMS Paté, morbido e profumato. Ha chiuso la sfoglia bucolica, croccante e fragrante, dove fiori, frutta secca ed erbe aromatiche hanno creato un equilibrio armonico di consistenze e colori. Barca FRANCY Equipaggio GRU.P.I.F.H. chef Stefano Marcella. Il risotto Campi di mare ha unito la delicatezza dei fiori eduli alla profondità di un accenno marino, creando un equilibrio raffinato tra terra e acqua. La componente floreale ha donato luminosità aromatica e un profilo sensoriale fresco e primaverile. Il tocco di mare ha completato il piatto con una nota



sapida e avvolgente. Barca ESTRELLA DEL MAR Equipaggio Fondazione ISAH e Handarpermare APS chef Salvatore Somma. Lo sgombro, simbolo di mare semplice e autentico, ha incontrato la freschezza aromatica del latte di tigre. La dolcezza della patata ha accolto e armonizzato, creando equilibrio e profondità. I fiori eduli hanno completato il piatto Sgombro in fiore, trasformando la semplicità in un racconto di gusto e sostenibilità. Barca LILLI II Equipaggio Falchette AIRC chef Paolo Parisi. Il filetto di branzino ha valorizzato la delicatezza del pesce con una cottura essenziale che ne ha preservato morbidezza e purezza. Foglie e fiori di nasturzio hanno aggiunto freschezza aromatica e un tocco floreale, mentre una sottile fetta di prosciutto crudo ha introdotto una nota sapida e avvolgente che ha completato la armonia del piatto. Premiazione Insieme a numerosi giornalisti della stampa italiana e francese e ai visitatori, la premiazione si è svolta alla presenza delle autorità, con il sindaco di Alassio, Marco Melgrati, che, insieme agli assessori comunali Franca Giannotta e Loretta Zavaroni, al consigliere regionale e comunale Rocco Invernizzi e al presidente della Marina di Alassio Rinaldo Agostini, ha accolto l'assessore regionale all'Agricoltura Alessandro Piana, il senatore Marco Perosino, intervenuto in qualità di presidente dell'Associazione Sindaci del Roero, il contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone, il sindaco di Cosio d'Arroscia Antonio Galante e il presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria Enrico Lupi. Il primo premio è stato assegnato a ESTRELLA DEL MAR con una generosa confezione di Olio Roi, mentre a LILLI II è andato il premio speciale della giuria, un foulard esclusivo dedicato ai fiori eduli, opera d'arte tessile della Maison Daphné. A tutte le barche sono state consegnate una bottiglia di Be!GIN, distillato floreale con infusione di begonie fresche, e una bottiglia di olio extravergine ligure o umbro. Yacht&Flowers 2026 ha confermato la forza di un format capace di unire sport, cultura del mare, inclusione e creatività gastronomica, valorizzando le eccellenze del territorio e costruendo relazioni che vanno oltre levento. Una giornata che ha mostrato come la cucina e la navigazione possano diventare strumenti di partecipazione, crescita e condivisione, restituendo al mare il suo ruolo di spazio aperto, accogliente e profondamente umano. L'appuntamento con la prossima edizione rinnova l'impegno della città di Alassio nel promuovere progetti che uniscono comunità, talento e visione.



AD ALBENGA ESTEMPORANEA DI PITTURA

## Alassio chiude "Flauer" con lo stellato Servetto

MARIAGRAMAGLIA  
RIVIERA SAVONESE

Alassio chiude oggi Flauer con tanti appuntamenti dedicati a cucina, fiori e musica, mentre in città si affianca anche il concerto finale dell'Italian Conducting Competition "Alceo Galliera". È il terzo e ultimo giorno della rassegna dedicata all'uso dei fiori in gastronomia e mixology, diretta dallo chef stellato Giorgio Servetto, con Francia e Umbria

ospiti. Alle 9, da piazza San Francesco parte la passeggiata botanica guidata da Laura Brattel, dedicata alla biodiversità urbana. Alle 10,30 in piazza Partigiani cooking show "Mare e Monti: distillati d'autore" con Servetto e Diego Assandri, affiancati da Andrea Allasia, Terry Monroe e altri ospiti. Intanto, attività per bambini e laboratori, tra cui "La mille vite dell'ulivo" alle 11.30. Nel pomeriggio, alle 12 "Flauer Power" lungo la



Lo chef Giorgio Servetto

passeggiata Dino Grollero con Dj set e cocktail; alle 13 masterclass "Un olio, un fiore, un frutto" con Daniela Ferrando all'Hotel Savoia. Dalle 13,30 si susseguono i cooking show in piazza Partigiani, tra cui Fabio Borghese e, alle

15,30, Andrea Carrara e Andrea Allasia con "Montecarlo e la Francia". Alle 15,45 degustazione di cocktail floreali e, alle 16, focus su fiori ed estrazioni cromatiche con Terry Monroe. Chiusura alle 17 con il laboratorio sulla begonia di Emanuela Polidori. Alle 17 all'ex Chiesa Anglicana, il concerto conclusivo del concorso "Alceo Galliera" con l'Orchestra Sinfonica del Ponente Ligure: in programma Elgar e Mozart, ingresso libero e proclamazione del vincitore. Ad Albenga, dalle 9 alle 19, estemporanea di pittura nel centro storico sul tema "Albenga tra le torri". Alle 15,30 e 16, visite alla necropoli settentrionale in viale Pontelungo, curate dal Fai Giovani. —

@RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-IT0CD6



AD ALBENGA ESTEMPORANEA DI PITTURA

## Alassio chiude "Flauer" con lo stellato Servetto

MARIAGRAMAGLIA  
RIVIERA SAVONESE

Alassio chiude oggi Flauer con tanti appuntamenti dedicati a cucina, fiori e musica, mentre in città si affianca anche il concerto finale dell'Italian Conducting Competition "Alceo Galliera". È il terzo e ultimo giorno della rassegna dedicata all'uso dei fiori in gastronomia e mixology, diretta dallo chef stellato Giorgio Servetto, con Francia e Umbria

ospiti. Alle 9, da piazza San Francesco parte la passeggiata botanica guidata da Laura Brattel, dedicata alla biodiversità urbana. Alle 10,30 in piazza Partigiani cooking show "Mare e Monti: distillati d'autore" con Servetto e Diego Assandri, affiancati da Andrea Allasia, Terry Monroe e altri ospiti. Intanto, attività per bambini e laboratori, tra cui "La mille vite dell'ulivo" alle 11.30. Nel pomeriggio, alle 12 "Flauer Power" lungo la



Lo chef Giorgio Servetto

passeggiata Dino Grollero con Dj set e cocktail; alle 13 masterclass "Un olio, un fiore, un frutto" con Daniela Ferrando all'Hotel Savoia. Dalle 13,30 si susseguono i cooking show in piazza Partigiani, tra cui Fabio Borghese e, alle

15,30, Andrea Carrara e Andrea Allasia con "Montecarlo e la Francia". Alle 15,45 degustazione di cocktail floreali e, alle 16, focus su fiori ed estrazioni cromatiche con Terry Monroe. Chiusura alle 17 con il laboratorio sulla begonia di Emanuela Polidori. Alle 17 all'ex Chiesa Anglicana, il concerto conclusivo del concorso "Alceo Galliera" con l'Orchestra Sinfonica del Ponente Ligure: in programma Elgar e Mozart, ingresso libero e proclamazione del vincitore. Ad Albenga, dalle 9 alle 19, estemporanea di pittura nel centro storico sul tema "Albenga tra le torri". Alle 15,30 e 16, visite alla necropoli settentrionale in viale Pontelungo, curate dal Fai Giovani. —

@RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-IT0CD6

## Alassio capitale del gusto Torna Flauer, il festival che celebra la cucina e le eccellenze del terri

C'è un momento dell'anno in cui Alassio si trasforma in un vero e proprio laboratorio del gusto, capace di unire tradizione, innovazione e convivialità. Con la seconda edizione di Flauer, la cittadina ligure si conferma tra le mete più vivaci per gli amanti della buona cucina, attirando visitatori, chef e produttori da tutta Italia. L'evento nasce con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze gastronomiche locali e nazionali, creando un dialogo diretto tra chi produce, chi cucina e chi ama scoprire nuovi sapori. Per alcuni giorni, Alassio diventa un palcoscenico diffuso dove il cibo è protagonista assoluto, tra degustazioni, showcooking, incontri e momenti di approfondimento. Grande attenzione è dedicata ai prodotti del territorio, dalle specialità liguri alle proposte innovative che reinterpretano la tradizione in chiave contemporanea. Chef affermati e giovani talenti si alternano ai fornelli, offrendo al pubblico esperienze culinarie coinvolgenti e spesso sorprendenti, capaci di raccontare storie fatte di passione, ricerca e identità. Non mancano gli appuntamenti pensati per il grande pubblico, con percorsi di degustazione accessibili e momenti di incontro pensati per avvicinare anche i non addetti ai lavori al mondo dell'alta cucina. Flauer si distingue infatti per la sua capacità di unire qualità e divulgazione, rendendo la gastronomia un'esperienza condivisa e inclusiva. La seconda edizione del festival rappresenta anche un'importante occasione di promozione turistica per il territorio. Eventi come questo rafforzano il legame tra cultura gastronomica e sviluppo locale, contribuendo a valorizzare l'identità della Riviera ligure e ad attirare un pubblico sempre più ampio. Con un programma ricco e variegato, Flauer si conferma quindi come uno degli appuntamenti più interessanti nel panorama enogastronomico italiano. Un'esperienza che va oltre il semplice assaggio, trasformandosi in un viaggio tra sapori, storie e territori. Geo: Alassio Il festival Flauer rafforza il ruolo della città come destinazione gastronomica d'eccellenza, valorizzando il legame tra cucina, turismo e territorio nella Riviera ligure. Commenti





### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opporli a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.

[PIÙ OPZIONI](#)

[ACCETTO](#)



ARIETÀ SANITÀ ECONOMIA SPORT TUTTE LE NOTIZIE

INO VALLE ERRO VAL BORMIDA REGIONE EUROPA



d

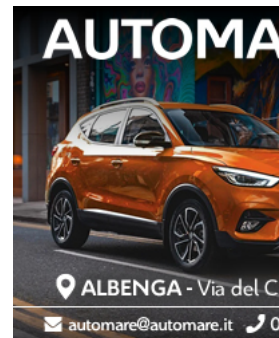


Considerato tra i migliori barman green del mondo, è appassionato di botanica al punto di farne a farne una firma, un tocco distintivo. A Flauer 2026 un racconto fresco e profumato della sua start up



#### RUBRICHE

- L'oroscopo di Corinne
- Coldiretti Informa
- Confcommercio Informa
- CGIL Informa
- CISL Informa



#### IN BREVE

domenica 26 aprile

La grammatica del profumo ad Alassio: mixology botanica e visioni floreali con Emanuele

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



## Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opposti a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.



### Cronaca

Cade da un muretto ad Alassio, giovane in codice rosso al Santa Corona: è stato operato

[Leggi tutte le notizie](#)

... cocktail il vegetale è sovrano: erbe aromatiche, fiori coltivati con cura, agrumi lavorati nel momento esatto della loro massima espressività. Non si tratta di decorazione, ma di sostanza. Ogni elemento è pensato, estratto, distillato con tecniche sofisticate che preservano l'integrità della pianta e ne amplificano l'identità.

Il racconto affonda le radici nei giardini e nei laboratori di Cannes, dove Balestra coltiva un vero ecosistema aromatico: orti, alveari, serre e un laboratorio "segreto" in cui nascono "essenze commestibili", parte di una star up che vedrà presto la luce. Qui la natura viene osservata, rispettata e trasformata con precisione scientifica: macerazioni ultrasoniche, distillazioni a bassa temperatura, blend che evocano paesaggi – bergamotto e basilico viola, rosa centifolia, mimosa (profumatissima), limone.

Ai Giardini della Pergola, tutto questo sapere si è tradotto in esperienza sensoriale a 360 gradi. Il pubblico ha osservato, annusato, toccato. I fiori diventano "racconti liquidi": il naso anticipa, il palato conferma, la memoria trattiene. È un'esperienza totalizzante, dove anche il colore – tenue o vibrante – contribuisce alla narrazione.

Eppure, dietro l'estro, c'è rigore, c'è infinita passione che Balestra trasmette e diffonde. Ricerca, sperimentazione, creatività, natura: la linea è chiarissima. Dalle arnie sul tetto agli estratti di fiori, ogni passaggio per Balestra è controllato, calibrato, pensato per creare armonia. Non stupisce che le sue creazioni abbiano conquistato clienti a livello internazionale, trasformando i cocktail in una forma d'arte contemporanea.

Balestra a Villa della Pergola (FOTO) [www.ecostampa.it](http://www.ecostampa.it)

Celle, subentra un'altra ditta per il restyling dei giardini delle scuole: emerse problematiche tecniche e pratiche

Sicurezza in mare: ad Alassio il corso con SUP per bagnini e operatori balneari

Savona, studenti protagonisti tra Tricolore e "Poster per la Pace"

da  
A Villa  
ie della  
do diventa  
ori –  
ma un  
cktail

alchimista  
il  
Solo  
ssimo!",  
simo (anche

Balestra ha

Villanova in lutto per Carlo Scrigna: si è spento a 87 anni

Fiaccolata a Savona, la cera delle fiaccole sporca il marmo e l'asfalto. Associazione Gpn2010: "Rispettare il 25 Aprile significa dover deturpare il nostro presente?" (FOTO)

Quaranta anni fa il disastro di Chernobyl, la Giornata del 26 aprile per non dimenticare

Promozione del territorio, dalla Regione 300 mila euro per eventi e fiere: ecco il piano 2026

25 aprile ad Albenga con l'On. Fiano, Aned Savona: "Felici della testimonianza resa"

Restyling ponte sull'Aurelia a Vado, i lavori verso l'inizio di maggio: scatteranno a senso unico alternato

[Leggi le ult](#)

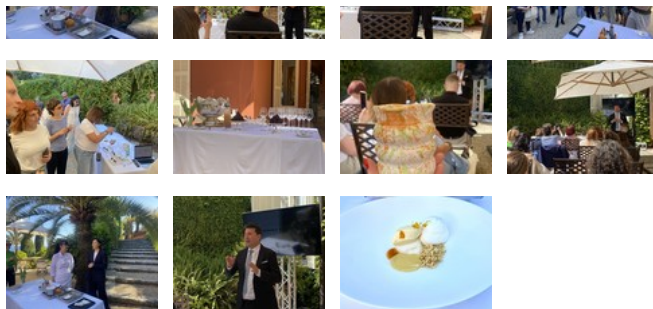
ecca Segna  
lla Pergola,  
) botanico  
ncia,



### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opporli a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.



## Pannelli Solari? Li paga lo Stato se vivi in questi CAP

Desamo Energia | Sponsorizzato

Nuovo misuratore di glicemia non invasivo, scontato del 50%.  
Misurazione precisa e senza aghi. Misuratore di glicemia portatile e indolore. Sconto del 50% per un periodo limitato.

Tecnologia all'avanguardia | Sponsorizzato

Acquista ora

È considerata la scarpa da passeggio più comoda per le donne

## Flauer 2026 ad Alassio: fiori, cucina e sostenibilità'

Written by Sara Aprile 26, 2026 8:57 pm Affine Eventi Un festival diffuso che supera la dimensione evento e diventa piattaforma culturale per il gusto contemporaneo. Flauer: fiori, esattamente come si pronuncia, perché comprensione e messaggio siano immediati, senza alcuna difficoltà o distonia linguistica, senza alcuna differenza tra lingua scritta e parlata: la città di Alassio, nella riviera di Ponente della Liguria, per un fine settimana si è trasformata in un laboratorio a cielo aperto senza filtri. Qui la natura tra cielo e mare è diventata linguaggio gastronomico e stile di vita. Perché, alla fine, chi non ama i fiori, con i loro profumi e colori? I fiori sono l'elemento più trasversale nella nostra esistenza: attraversano età, momenti, culture, celebrazioni, religioni, linguaggi. Fiore sia, e fiori siano: la seconda edizione di questa manifestazione ha portato nel Ponente ligure una visione contemporanea del gusto: fiori eduli, erbe spontanee, mixology botanica e una forte tensione verso la sostenibilità. Più che un evento, un'esperienza diffusa in grado di coinvolgere il centro città, il porto e i sentieri affacciati sul mare, costruendo un racconto corale tra chef, produttori, botanici e appassionati. Oltre il format del festival gastronomico il cuore pulsante è stato Piazza Partigiani, trasformata in uno spazio vivo di incontro e scambio, ma il valore di Flauer si è misurato soprattutto nella sua capacità di uscire dal format classico del festival gastronomico. Accanto a cooking show e masterclass, si sono affermati percorsi esperienziali, passeggiate botaniche, laboratori e momenti di riflessione sul rapporto tra uomo e ambiente. Nel corso dei tanti momenti la manifestazione ha trovato la sua identità, distinguendosi da molti eventi analoghi; ne è uscita una testimonianza di piena coralità e coerenza. La cucina: radici liguri e visione contemporanea La cucina ha fatto da filo conduttore, partendo dalle radici liguri con il recupero delle erbe spontanee e del prebuggiù per aprirsi a una visione più ampia e contemporanea. Il lavoro sulle erbe del territorio guidato da Giorgio Servetto ha restituito centralità a un patrimonio spesso dimenticato, mentre le sperimentazioni vegetali dei giovani umbri de La Clarice hanno mostrato come il vegetale possa diventare linguaggio gastronomico evoluto e non semplice contorno. A rendere il racconto più accessibile al grande pubblico è stata anche la presenza di Max Mariola, chef, personaggio televisivo e content creator italiano, che ha tradotto questi temi in una cucina immediata ma consapevole, con la sua carbonara di mare al porto. Nel complesso, il messaggio è emerso con chiarezza: la cucina del futuro sarà sempre più legata alla materia prima, alla stagionalità e a una responsabilità concreta verso l'ambiente. Mixology botanica: il bar diventa racconto Parallelamente, la mixology ha trovato uno spazio coerente e ben integrato nel racconto del festival. Non più semplice accompagnamento, ma parte integrante dell'esperienza gastronomica. Cocktail costruiti come architetture liquide, dove fiori, oli essenziali e botaniche sono diventati strumenti espressivi, e hanno raccontato una nuova frontiera del bere contemporaneo. Figure come Andrea Allasia, Terry Monroe ed Emanuele Balestra hanno contribuito a spostare il bar verso una dimensione più narrativa, dimostrando quanto il dialogo tra cucina e miscelazione sia ormai imprescindibile e destinato a crescere. Rosa bruna, violetta, nasturzio, begonia e sambuco: fiori edibili che hanno regalato ai piatti e alle bevande non solo un tocco di originalità cromatica, ma anche sensazioni saporifere, gustative e tattili che hanno amplificato acidità, astringenza, morbidezza e sentori fruttati e speziati. Molto invitanti e graditi i sorbetti ai fiori di Perlecò, gelateria icona della manifestazione. L'olio: da ingrediente a linguaggio gastronomico Un aspetto particolarmente interessante emerso dal programma è stato il ruolo dell'olio extravergine, non più relegato a condimento ma elevato a vero e proprio strumento espressivo. Alcune masterclass hanno affrontato il tema in modo diretto, come quelle dedicate ai sistemi di tasting evoluto o alla cosiddetta MixOilogy, che esplora l'ingresso dell'olio nel mondo della miscelazione. Qui l'extravergine diventa elemento strutturale del drink, in grado di apportare texture, persistenza e una componente aromatica completamente diversa rispetto ai distillati tradizionali. Daniela Ferrando, Silvia Parodi di Tastee.it e il bartender emergente Enrico Colombo del Carico di Milano sono stati protagonisti di una interessante masterclass che ha visto la creazione del cocktail Violetta di Riviera: gin alla violetta, olio EVO e fiori per regalare ai partecipanti non solo una bevanda fresca, dissetante e molto elegante, ma anche la sensazione di benessere da vacanza estiva. Ma è soprattutto nel dialogo con la cucina che l'olio ha trovato una nuova centralità. In un contesto dove il vegetale è protagonista, l'extravergine si conferma come il vero ponte tra materia prima e tecnica: esalta le erbe spontanee, amplifica i profumi dei fiori eduli e diventa chiave di lettura per piatti costruiti sulla purezza e sulla stagionalità. Non a caso, molte delle proposte viste durante il festival ruotavano attorno a un utilizzo consapevole dell'olio, con l'obiettivo di definire identità e profondità gustativa. Questa attenzione segnala un passaggio importante: l'olio, prodotto





simbolo del Mediterraneo, sta vivendo una nuova stagione di valorizzazione, in cui degustazione, narrazione e sperimentazione si intrecciano. E proprio eventi come Flauer contribuiscono a spostarlo definitivamente oltre la dimensione domestica, portandolo al centro di una cultura gastronomica più evoluta e contemporanea. Yacht & Flauer: inclusione e mare Tra gli elementi più riusciti, il contest Yacht & Flowers ha aggiunto una dimensione concreta al tema della sostenibilità, unendo cucina, mare e inclusione sociale. Le sfide a bordo delle imbarcazioni, con equipaggi misti e la partecipazione attiva di persone con disabilità, hanno trasformato una competizione gastronomica in un'esperienza condivisa, dove il valore umano ha avuto lo stesso peso di quello tecnico. Ad animare il racconto e la premiazione al porto la voce e l'energia di Rinaldo Agostini, Presidente della Marina di Alassio. Un format che ha dato profondità al racconto del festival, evitando che il tema dell'inclusione restasse una semplice dichiarazione d'intenti. Perché eventi così funzionano (quando funzionano) È proprio su questo piano che manifestazioni come Flauer dimostrano la loro reale utilità. In un panorama sempre più affollato di eventi gastronomici, spesso autoreferenziali o costruiti unicamente per generare visibilità, la differenza è data dalla capacità di produrre contenuto culturale. Flauer riesce in questo intento perché mette in relazione filiere diverse agricoltura, ristorazione, ricerca, turismo e le traduce in un linguaggio accessibile ma non banalizzato. Il ruolo del territorio: Alassio protagonista C'è poi un altro aspetto non secondario: il territorio. Alassio non è stata semplice cornice, ma parte integrante del racconto. Dalla marina ai sentieri collinari, fino ai giardini storici e agli spazi urbani, tutto ha contribuito a costruire un'esperienza coerente. Questo tipo di progettualità, se consolidata nel tempo, può rappresentare un modello virtuoso per molte destinazioni turistiche che cercano nuove narrazioni oltre la stagionalità balneare, spostando l'attenzione verso contenuti esperienziali e culturali. Il vino è stato co-partner delle tavole imbandite per l'occasione e di una cena elegante che si è svolta presso la Chiesa Anglicana di Alassio: l'Enoteca Regionale del Roero ha selezionato referenze perfette in abbinamento ai piatti proposti, dall'Arneis alla Favorita, dalla Barbera al Nebbiolo, che hanno regalato sia durante la cena sia nei diversi assaggi in Piazza dei Partigiani, ritmo in degustazione e visione culturale del wine and food pairing. Una piattaforma culturale più che un evento Al termine della manifestazione resta la sensazione che Flauer stia evolvendo verso qualcosa di più strutturato di un festival tematico. Una piattaforma culturale sul cibo contemporaneo, in grado di tenere insieme estetica, etica e territorio. E in un momento in cui la gastronomia è chiamata a ridefinire il proprio ruolo, iniziative di questo tipo non sono solo interessanti: sono necessarie. Photo Credit: Sara Missaglia e Flauer.it

Eventi Personaggi Wine Novembre 25, 2025 Un progetto corale che unisce diciotto produttori per interpretare il territorio attraverso geologia, cultura e Nebbiolo. Affine Luglio 12, 2025 C'è un momento, tra il primo pestare nel mortaio e l'ultimo filo d'olio, in cui la cucina si ferma e respira: profuma di basilico fresco, di legno consumato e di tempo. È il momento in cui nasce il pesto, quello vero. Quello fatto a mano, come si faceva (e si fa ancora) nei carruggi di Genova e dei piccoli borghi liguri. Affine Luoghi Luglio 6, 2025 Ho scoperto questa antica varietà durante il Festival dello Spazio che si svolge annualmente a Busalla: ciò che colpisce sono l'eleganza e la delicatezza di un profumo che diventa sapore, ed ha la forma di una bevanda e di una confettura con cui sono stati farciti dei fagottini di frolla. Comments are closed.

# Oggi Flauer, dalla cucina alle erbe In porto la sfida tra i velieri

Entra nel vivo la rassegna. Da vedere Artica II, barca mito della Marina militare

Luca Rebagliati / ALASSIO

**F**iori, cucina creativa, valorizzazione delle erbe del territorio, vele: questo il filo conduttore di "Flauer Alassio 2026", l'evento che si è aperto ieri per la stampa nella Città del muretto e che quest'anno ha come ospite d'onore Artica II, barca leggendaria della Marina Militare e mito della vela italiana.

Mentre in piazza Partigiani si tengono laboratori e cooking show e sui sentieri si possono scoprire i segreti della fauna e della flora locale, il porto "Luca Ferrari" ospita "Yacht&Flowers", un contest inclusivo che trasforma la veleggiata in una sfida culinaria tra equipaggi inclusivi formati dai ragazzi della Fondazione ISAH di Imperia, del social bar NonUnoMeno di Alassio e del GRU.P.I.F.H. di Trezzano sul Naviglio. A bordo delle im-



Artica II, la barca leggendaria della Marina Militare, nel porto di Alassio

barcazioni "Estrella del Mar", "Exprit", e "Francy" i vari equipaggi prepareranno piatti a tema libero, utilizzando ingredienti locali, affiancati da cuochi professionisti e amatoriali, con una giuria specializzata, composta da rinomati chef ed esperti del settore, chiamata a giudicare i piatti più gustosi e originali. New entry dell'edi-

zione 2026 è "Lilli II", con il team velico femminile Le Falchette di Airc guidate dalla navigatrice Lucia Pozzo, ambasciatrici sportive della Fondazione per la ricerca sul cancro.

Insomma, un evento che unisce non solo la cucina e la passione per il mare, ma anche la solidarietà e la storia. Sì, perché la presenza di Artica II, bar-

ca leggendaria della Marina Militare e mito della vela italiana, che conserva intatto lo spirito competitivo che l'ha resa unica come barca da regata, è ad Alassio per celebrare i 70 anni e per nobilitare l'appuntamento, anche alla luce della profonda condivisione di valori, quali inclusione, rispetto del mare, impegno sociale e sostenibilità, oltre che per l'importante ruolo che Marivela ha dal 1935 nella diffusione della cultura velica e della tradizione marinara.

Non per niente proprio oggi il contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone, direttore dell'Ufficio Vela dello Stato Maggiore, sarà, alle 18.30, davanti al celeberrimo Muretto per firmare la piastrella sotto agli occhi del sindaco Marco Melgrati e della presidente della Fondazione Mario Berrino per il Muretto di Alassio, Angela Berrino. —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-ITOC06



NUOVO HAPPENING PER "FIOR D'ALBENGA"

## I colori di Flauer ad Alassio laboratori, cucina e natura

MARIA GRAMAGLIA

Il secondo giorno di Flauer trasforma oggi Alassio in un laboratorio diffuso che parla di cucina, natura e sperimentazione: la rassegna dedicata all'uso dei fiori tra gastronomia e mixology entra nel vivo con un programma che attraversa tutta la città. Dalle escursioni nella Marina alle attività per bambini, dalle competizioni al porto fino ai cooking show con chef e alle masterclass su

fiori ed erbe. Non mancano laboratori e degustazioni sensoriali, in un percorso che mette al centro biodiversità e nuove frontiere del gusto. L'impianto è quello di un'esperienza immersiva, per intrecciare conoscenza e sostenibilità senza perdere il contatto con il territorio, ma guardando oltre i confini regionali e nazionali. Sempre ad Alassio, alle 17 nella Sala Carletti, si apre "Altheia - Portare alla Luce", mostra fotografica di Enrico De



Fiori eduli a "Flouer", ad Alassio

Santis, visitabile fino al 3 maggio. In esposizione quindici scatti Fine Art dedicati a luoghi nascosti del patrimonio italiano, letti tra suggestione artistica e ricerca sul significato del visibile. Il percorso include anche le "Esocalie", opere

ibride che combinano fotografia e materia. Nella città delle Torri, nel programma di Fior d'Albenga, dalle 17 il Twenties Cocktail Club ospita il workshop di fiber art "A Mio Nodo", con aperitivo su prenotazione. Dalle 19,45, il Chiostro di San Bernardino diventa invece spazio per "Fior Fior di Albenga": musica dal vivo, karaoke itinerante e street food animano l'ex convento, con l'organizzazione del Quartiere Santa Maria. La sera si chiude ad **Andora**, dove torna la musica dal vivo con la tappa regionale di "Vocinuove.it". Alle 21 il locale Brothers Gj accoglie cantanti e cantautori da Liguria e Piemonte per un contest, curato da Fabrizio Baldini, con finale prevista a luglio. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-IT0CD6



NUOVO HAPPENING PER "FIOR D'ALBENGA"

## I colori di Flauer ad Alassio laboratori, cucina e natura

MARIA GRAMAGLIA

Il secondo giorno di Flauer trasforma oggi Alassio in un laboratorio diffuso che parla di cucina, natura e sperimentazione: la rassegna dedicata all'uso dei fiori tra gastronomia e mixology entra nel vivo con un programma che attraversa tutta la città. Dalle escursioni nella Marina alle attività per bambini, dalle competizioni al porto fino ai cooking show con chef e alle masterclass su

fiori ed erbe. Non mancano laboratori e degustazioni sensoriali, in un percorso che mette al centro biodiversità e nuove frontiere del gusto. L'impianto è quello di un'esperienza immersiva, per intrecciare conoscenza e sostenibilità senza perdere il contatto con il territorio, ma guardando oltre i confini regionali e nazionali. Sempre ad Alassio, alle 17 nella Sala Carletti, si apre "Altheia - Portare alla Luce", mostra fotografica di Enrico De



Fiori eduli a "Flauer", ad Alassio

Santis, visitabile fino al 3 maggio. In esposizione quindici scatti Fine Art dedicati a luoghi nascosti del patrimonio italiano, letti tra suggestione artistica e ricerca sul significato del visibile. Il percorso include anche le "Esocalie", opere

ibride che combinano fotografia e materia. Nella città delle Torri, nel programma di Fior d'Albenga, dalle 17 il Twenties Cocktail Club ospita il workshop di fiber art "A Mio Nodo", con aperitivo su prenotazione. Dalle 19,45, il Chiostro di San Bernardino diventa invece spazio per "Fior Fior di Albenga": musica dal vivo, karaoke itinerante e street food animano l'ex convento, con l'organizzazione del Quartiere Santa Maria. La sera si chiude ad Andora, dove torna la musica dal vivo con la tappa regionale di "Vocinuove.it". Alle 21 il locale Brothers Gj accoglie cantanti e cantautori da Liguria e Piemonte per un contest, curato da Fabrizio Baldini, con finale prevista a luglio. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-IT0CD6

## Il Mercato Riviera delle Palme ad Albissola, Tutti Artigiani a Loano e celebrazioni per il 25 aprile

Savonese. Nel weekend che vedrà in tutta la provincia moltissime iniziative per celebrare il 25 aprile, non mancherà un nuovo appuntamento con il Mercato Riviera delle Palme che torna ad Albissola, mentre a Loano ci saranno due giornate dedicate all'artigianato con l'evento Tutti Artigiani. Continua anche Fior d'Albenga (con tutti i suoi eventi collaterali), ma per gli amanti delle eccellenze gastronomiche c'è la seconda edizione di Flauer Alassio. Ovviamente non mancheranno poi appuntamenti musicali, culturali e mostre d'arte. Ma ora entriamo nel dettaglio di cosa fare nel weekend. IL MERCATO RIVIERA DELLE PALME TORNA AD ALBISSOLA



Quinto appuntamento con il tour 2026 del Mercato Riviera delle Palme che domenica 26 aprile torna ad Albissola Marina. Dalle 8 alle 19.30 piazza Vittorio Veneto e piazza Lam saranno invase dai banchetti dei migliori ambulanti della Liguria, che offriranno 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. Qui il programma completo dell'evento TUTTI ARTIGIANI ANIMA LOANO Sabato 25 e domenica 26 aprile sulla passeggiata a mare di Loano si terrà l'edizione 2026 di Tutti Artigiani, la rassegna di autentico artigianato che celebra il talento degli operatori di ingegno organizzata dall'associazione Vecchia Loano con il patrocinio dell'assessorato a turismo, cultura e sport del Comune di Loano. Dalle 10 alle 21 il lungomare si trasformerà in un vivace spazio dedicato alla creatività e alla manualità, con decine di botteghe artigianali provenienti dalla Liguria e da tutto il nord Italia proporranno le loro lavorazioni in ferro, legno, vetro, cera, tessuto e non solo. Durante le due giornate sarà possibile passeggiare tra numerosi stand espositivi dove artigiani e creativi presenteranno e metteranno in vendita le loro piccole opere: oggetti fatti a mano, creazioni artistiche, idee originali e pezzi unici nati dalla passione e dall'abilità di chi ama creare con le proprie mani. Un'occasione speciale per scoprire prodotti autentici, conoscere da vicino gli artigiani e lasciarsi ispirare da un'atmosfera ricca di colori, creatività e tradizione, con il mare a fare da cornice. Qui il programma completo dell'evento FIORI, ERBE E GUSTO PROTAGONISTE DI FLAUER ALASSIO La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. L'evento è promosso dagli Assessorati al Commercio e alle Società Partecipate del Comune di Alassio, in collaborazione con le società partecipate Gesco e Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e con il patrocinio di Regione Liguria. Per tre giorni, dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Siamo orgogliosi di annunciare la seconda edizione di FLAUER dichiara il sindaco di Alassio, Marco Melgrati Un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite, che quest'anno sarà la Francia, per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche. Il valore di FLAUER come progetto di valorizzazione del territorio ligure è evidenziato anche dall'assessore regionale all'Agricoltura, Alessandro Piana, che dichiara: FLAUER Alassio rappresenta al meglio l'identità della Liguria: una terra che fa dialogare natura, innovazione e saperi antichi, trasformandoli in valore culturale ed economico. La nostra regione è uno dei principali poli florovivaistici d'Europa, con oltre 5.000 aziende attive, una produzione che supera i 437 milioni di euro e un export che oltrepassa l'80%. Un comparto che vale più del 75% dell'intera agricoltura ligure e che ci vede leader mondiali anche nella produzione di piante aromatiche in vaso. Eventi come FLAUER contribuiscono a rafforzare il legame tra floricoltura e gastronomia, valorizzando il Distretto florovivaistico ligure e promuovendo un modello di sviluppo capace di unire tutela del territorio, qualità e apertura ai mercati internazionali. A sottolineare l'importanza della manifestazione interviene anche il Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria, Enrico Lupi, che dichiara: La Camera di Commercio Riviere di Liguria, insieme alla propria Azienda Speciale, ha valutato positivamente sulla base della precedente edizione la compartecipazione dell'Ente, al fine di massimizzare il coinvolgimento dell'intero tessuto socio-economico della città di Alassio e non solo, mettendo in evidenza il valore delle produzioni di fiori eduli ed erbe aromatiche del territorio, e rendendo i ristoranti di Alassio una vetrina sulle tematiche gastronomiche. La dott.ssa Lorenza Giudice, consigliere dell'Azienda Speciale, ha partecipato alle prime consultazioni inerenti al progetto e, nel prosieguo, la Camera di Commercio

valuterà i dettagli della partecipazione. Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. Piazza Partigiani sarà cuore pulsante di questo movimento, dove produttori locali e internazionali, chef ed esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno 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 di fiori e piante spontanee. 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. L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane Questa edizione di FLAUER sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che fanno 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 come patrimonio unico e inimitabile. Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola, che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana. Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua filosofia del cocktail. E, ovviamente, i talentuosi bartender di Alassio e dintorni, che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure. Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers Yacht & Flowers approda all'interno di Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico Al Mare, prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto. Qui il programma completo dell'evento PROSEGUE L'EDIZIONE 2026 DI FIOR D'ALBENGA Grande entusiasmo per la 23esima edizione di Fior d'Albenga che quest'anno ha scelto come tema: Il gioco fiorisce. Dai spazio alla tua immaginazione. Sono sette le realtà che hanno partecipato al bando per la realizzazione delle aiuole che fino al 3 maggio trasformeranno Albenga in un grande giardino e in uno spazio ludico a cielo aperto. Aiuole tematiche: Scuola dell'Infanzia San Clemente Il gioco non ha età (Piazza Rossi); Comune di Andora Il gioco dell'oca (Piazza IV Novembre); E.L.F.O. Ingaunopoli (Piazza San Domenico); McDonald's Il gioco dell'ape (Piazza del Popolo); Istituto Agrario Aicardi Campana e altri giochi (Piazza Trincheri); Caritas Diocesana Fior di enigmistica (Piazza dei Leoni); Altopia APS Facciamo finta che (Piazza San Francesco) Come da tradizione, le aiuole di Largo Doria e di Piazza San Michele saranno realizzate dall'Associazione Fior d'Albenga e avranno come tema Costruzioni e mattoncini. La seconda aiuola di Piazza San Michele sarà invece curata dal Comune di Diano Marina nell'ambito dell'evento Aromatica. Qui il programma completo della manifestazione A PALAZZO TAGLIAFERRO DUE NUOVE MOSTRE Il Regno Silenzioso quando gli animali tornano a guardarci di Michele Liparesi e Andrea Carlo Pedrazzini e Ad Infinitum quando la materia torna a parlarci di Monica Gorini sono i due percorsi espositivi, allestite rispettivamente nel Contemporary Culture Center e nel Museo Mineralogico Dabroi di Palazzo Tagliaferro ad Andora. Due progetti espositivi autonomi ma intimamente connessi, entrambi curati da Christine Enrile, che propongono al pubblico un'esperienza articolata e complementare. Due mostre, un'unica traiettoria: quella di un'arte che non si limita a essere osservata, ma che attiva relazioni, processi e nuove possibilità di esperienza. Le Mostre al Contemporary Culture Center e al Museo Mineralogico saranno aperte, da giovedì a domenica, fino al 21 giugno dalle 15.00 alle 18.00 dal 25 giugno da giovedì a domenica 19.00 -22.00 Nel Contemporary Culture Center, Il Regno Silenzioso quando gli animali tornano a guardarci riunisce disegni tratti dall'ampia classificazione del De Bestiarium Naturis, la grande opera artistico-letteraria in 999 capitoli di Pedrazzini, e le sculture in rete metallica di Liparesi, dando forma a un universo animale in cui segno e materia si intrecciano, tra osservazione, immaginazione e presenza. L'artista indaga la presenza animale come soggetto attivo dello sguardo e della rappresentazione, mettendo in discussione la centralità umana e aprendo a una dimensione relazionale in cui lo sguardo non è unidirezionale. Gli animali tornano così ad abitare lo spazio dell'arte come presenze capaci di interrogarci e di ridefinire il nostro modo di osservare il mondo. Se Il Regno Silenzioso quando gli animali tornano a guardarci invita a ripensare il nostro sguardo sul vivente, Ad Infinitum quando la materia torna a parlarci propone un tempo dilatato, in cui l'opera cresce e si trasforma insieme alla

comunit. La mostra di Monica Gorini, si configura non come evento concluso, ma come primo capitolo di un progetto in progress. Al centro della ricerca dell'artista vi la pietra, intesa come materia viva, custode di memoria, energia e trasformazione. L'esposizione riunisce sculture e fotografie, articolandosi attorno a una pluralità di linguaggi che indagano il rapporto tra materia, tempo e memoria. In questo contesto si inserisce un'installazione site specific, concepita per il museo e inizialmente incompleta, destinata a svilupparsi nel tempo attraverso un processo partecipativo di raccolta di pietre provenienti da Borgo Castello e dalla pista ciclabile di Andora. Questo processo sarà inoltre documentato e reso fruibile anche online tramite Qrcode, estendendo ulteriormente l'esperienza oltre i confini fisici della mostra. Il progetto si distingue inoltre per una particolare attenzione all'accessibilità: a partire dalla mostra verrà avviato un percorso dedicato alla fruizione per persone non vedenti, attraverso workshop, esperienze multisensoriali e una performance partecipativa che permetteranno di vivere l'opera oltre la dimensione visiva. Con queste due mostre, Palazzo Tagliaferro si conferma come luogo di ricerca e sperimentazione, capace di mettere in relazione linguaggi artistici contemporanei, patrimonio culturale e territorio. Mostre Contemporary Culture Center e Museo Mineralogico orari e aperture Aperti da giovedì a domenica fino al 21 giugno dalle 15.00 alle 18.00 e dal 25 giugno da giovedì a domenica 19.00 -22.00 . Ingresso Libero Sede: Palazzo Tagliaferro, Andora Contemporary Culture Center Il Regno Silenzioso quando gli animali tornano a guardarci Museo Mineralogico Luciano Dabroi Ad Infinitum quando la materia torna a parlarci Qui il programma completo delle mostre A SAVONA TANTE INIZIATIVE PER CELEBRARE IL 25 APRILE La Festa della Liberazione e il Primo Maggio si celebrano, quest'anno, con una serie di iniziative, organizzate dal Comune di Savona e CGIL Savona in collaborazione con il Consorzio Associativo Officine Solimano e le Associazioni Nuovofilmstudio, Cattivi Maestri, Raindogs House e il Comitato Antifascista della Città di Savona (ANPI, ISREC, ANED, FIVL, SINDACATI) che animeranno la città, tra la Fortezza del Priamàr e le Officine Solimano, con mostre, concerti, proiezioni, convegni, laboratori per bambini e teatro. 25 APRILE (R)ESISTE 2026 Il Comitato Provinciale ANPI Savona organizza dalle ore 11:00 di sabato 25 aprile 2026, presso la Fortezza del Priamàr, attività multidisciplinari adatte ad ogni età, il tema di quest'anno è l'Ottantesimo Anniversario del suffragio universale e del voto alle donne. Eventi che si svolgeranno nella diverse aree della Fortezza del Priamàr PALAZZO DEL COMMISSARIO e CAPPELLA SCONSACRATA sabato 25 Aprile dalle 14 alle 24 mentre da domenica 26 a giovedì 30 aprile serie di mostre visitabili dalle ore 10 alle ore 12 e poi dalle 15:30 alle 17:30 Mostre e proiezioni sui temi e valori della Resistenza, delle resistenze, della Costituzione organizzate da ANED Savona e ISREC provinciale, Fondazione Centofiori, Coop Liguria, Associazione Culturale Liguria Palestina, Operazione Colomba, Arcy Gay e sezioni di ANPI Vado Ligure e ANPI Legino. PIAZZA DELLA CITTADELLA sabato 25 aprile dalle ore 14:00 Stand espositivi delle Associazioni partecipanti tra cui ANPI (sezioni territoriali), MFE, CGIL, EMERGENCY, LIBERA, ARCI, Villapiana Antifascista, AUSER, UAAR, SUNIA, CONFABITARE, LEGAMBIENTE, LibreriCoop, ONELOVE Udi, Telethon, Ciclo Officina della Pace, Caritas, Teatro 21, Anteas,. Stand di somministrazione di cibi e bevande. ARTI RESISTENTI! MATASSA IN FORTEZZA Area della Cittadella adiacente al Palazzo della Sibilla: sabato 25 aprile dalle ore 12:00 merendino di Matassa pranzo al sacco / porta cibo da condividere Musica di band locali, durante i cambi palco interventi al microfono di collettivi savonesi impegnati nel sociale. COLONNATO DEL PIAZZALE DEL MASCHIO sabato 25 aprile dalle ore 14:00, Stand e Gazebo per la somministrazione di cibi e bevande. BALUARDO DI SANTA CATERINA sabato 25 aprile dalle ore 14:00 Animazione per bambini a cura Anteas (scacchi) e PROGETTOCITTA' Ludobus (giochi di una volta, percorsi e attività per bambini). PIAZZALE DEL MASCHIO sabato 25 aprile Musica a partire dalle 18:30 fino alle ore 24:00, CONCERTO DEL 25 APRILE con i Not Moving, LE BIRRETTE SARAH LEE GUTHRIE feat. RADOSLAV LORKOVIC & BORDERLOBO LOS SABROSON ORCHESTRA direzione artistica a cura di Raindogs House, Radio Jasper presenterà la serata dal palco e sarà in diretta sulla sua web radio. Martedì 28 Aprile ore 18:00 presso la libreria Ubik, evento patrocinato da CGIL, Arci, ANPI, Aned e Isrec di Savona Presentazione del libro Fascistissima .Come nel 1926 Mussolini eliminò la Libera stampa di Giovanni Mari , Caporedattore del Secolo XIX, moderano Massimo Costantini e Francesca Agostini Presidente Provinciale ANPI Savona. Qui le informazioni sull'evento A FINALE LA PRESENTAZIONE DEL LIBRO AUTOSTOP ATTRAVERSO L'HIMALAYA Sabato 25 aprile, a partire dalle ore 15.30, Sebastiano Ramello sarà ospite a Finalborgo presso la libreria Come un romanzo per un firmacopie del suo ultimo libro, pubblicato dalla casa editrice Echos: Autostop attraverso l'Himalaya. L'incontro con i lettori sarà anche l'occasione per raccontare dal vivo un viaggio fuori dal comune, un attraversamento in autostop lungo le strade più alte del pianeta. Un itinerario che si snoda tra le pieghe maestose dell'Himalaya indiano, fino alle terre sospese del Ladakh, attraversando la Nubra Valley e la Spiti Valley, ai confini con Pakistan, Cina ed ex territori tibetani. Fare autostop in questi luoghi significa affidarsi completamente all'imprevedibile: camionisti che diventano compagni di viaggio, strade sterrate sospese nel vuoto, passi di montagna dove l'aria si fa sottile e ogni respiro è una conquista. Le carreggiate si arrampicano tra pareti di

roccia e ghiaccio, mentre il paesaggio muta continuamente, passando da deserti d'alta quota a vallate lunari. È un'esperienza fatta di solitudine e incontri, di camminate infinite sotto il sole o il vento gelido, ma anche di una profonda connessione con ciò che ci circonda. L'autostop diventa così non solo un mezzo per spostarsi, ma una filosofia di viaggio: accettare ciò che arriva, rallentare, ascoltare, fidarsi. Questo viaggio, però, non nasce per caso. Ha origine a Dharamsala, tra i monasteri legati al Dalai Lama, dove una visione ha acceso il desiderio di partire. A quella si è aggiunto un sogno: mio padre, in autostop, che mi faceva segno di mettermi in cammino. Da lì, il viaggio ha preso forma, trasformandosi in qualcosa di più di un semplice percorso geografico. Attraversare l'Himalaya in autostop è stato infatti anche un viaggio interiore, un confronto con i propri limiti, le proprie paure e il proprio senso di libertà. Un'esperienza che invita a interrogarsi su cosa significhi davvero muoversi nel mondo e dentro se stessi spiega l'autore del libro. Gli altri miei libri finora pubblicati sono: La Maschera, romanzo thriller giallo internazionale ispirato a fatti di attualità per lo più avventuri tra il 2017 e la fine del 2019, e In viaggio con Maneki una narrativa che racconta uno dei miei più bei viaggi in barca a vela nell'Oceano Atlantico tra le meravigliose Isole Canarie. Intanto sto finendo la correzione di quello che sarà il mio prossimo libro, anticipo: questa volta narrerò di un mio importante viaggio in Centro America avvenuto a metà degli anni '90 conclude Ramello. Qui i dettagli sull'evento A NOLI DANTE IN MUSICA Terza III edizione di Dante in musica Nuove composizioni sui versi della Divina Commedia, che si terrà in Noli sabato 25 aprile, alle ore 18, nell'Oratorio di S. Anna. Dal 2023 la Fondazione ha deciso di mettere in scena versioni innovative e di alta qualità artistica delle medievali Lecturae Dantis' con l'obiettivo di valorizzare Noli sotto il profilo storico-letterario come Città Dantesca'. Il Poeta, infatti, citò Noli nella sua Divina Commedia (Purg. IV, 25: discendesi in Noli) in modo diretto, unica città ligure, e la traspose nelle poetiche e luminose scenografie del Purgatorio come suo bel soggiorno. Dante Alighieri è stato messo in musica in poche composizioni per voce ed ensemble strumentale, per questo nel 2024 venne creato il nuovo format Dante in Musica, che prevede di affidare ad affermati musicisti contemporanei la composizione di brani originali, basati sui versi danteschi, da eseguirsi in prima mondiale a Noli. Il Consigliere Matteo Peirone, noto cantante lirico, è il direttore artistico. Le passate edizioni hanno riscosso notevole successo di pubblico e di critica: nel 2024: con due composizioni (Inferno I Selva Oscura' e Purgatorio IV Noli') di Francesco Lanzillotta e Vincenzo Parisi, presenti come Direttori; nel 2025: con due brani (Inferno V Paolo e Francesca' e Inferno XXVI Ulisse') di Luigi Maio, Musicatore' dantesco. Per il 2026 abbiamo pensato ad una versione di Dante in Musica, trainata dal talento femminile di due compositrici, Alessandra Celletti ed Elena Postumi, e del Gruppo Vocale Ad Astra femminile. Saremo immersi nelle atmosfere sovranaturali e idilliache dell'Eden e del Paradiso da due composizioni di Alessandra Celletti (Salire alle stelle, da Purgatorio XXXIII) ed Elena Postumi (Paradisiaca, da Paradiso XXIII), che le eseguiranno al pianoforte in prima assoluta. Qui le informazioni sul concerto AL TEATRO SACCO IN SCENA AULULARIA 4.0 Sabato 25, alle 21, e domenica 26 aprile, alle 18.30, all'Antico Teatro Sacco di Savona va in scena Aulularia 4.0 di Felice Rossello con la Libera Compagnia Teatro Sacco e la regia di Lazzaro Calcagno; Aiuto regia Sara Damonte; Assistente alla regia Matilde Delfino, con Sandro Battaglini, Elisa Beltrame, Susj Borello, Alessio Dalmazzone, Emanuele Dalmazzone, Guido Lo Mazzo, Eugenio Maliscev Bruzzone, Maria Perez, Manuela Salviati Attori nel video Guglielmo Bonaccorti e con la partecipazione straordinaria di Enzo Paci nel ruolo di Plauto. Video designe, montaggio e post produzione Paola Palombi, Costumi Alessandra Carnevale, Luci e audio Ialo Cardente Produzione LIBERA COMPAGNIA TEATRO SACCO e Teatro IL SIPARIO STRAPPATO. Sinossi: Una commedia antica in abiti moderni. Scritta da Felice Rossello e Lazzaro Calcagno e liberamente tratta da Aulularia di Plauto, è una rivisitazione contemporanea che porta la vicenda nel nostro presente, i personaggi parlano una lingua nuova, ma conservano gli stessi vizi di allora. Avidità, diffidenza e smania di possesso si intrecciano in un gioco ironico e feroce, dove ridere significa riconoscere anche le nostre debolezze. Note di regia: Quando ho scelto di mettere in scena questa rivisitazione di Aulularia, non ho pensato a un classico da riportare in vita, ma a un meccanismo teatrale sorprendentemente vivo. Plauto ci parla ancora, con una lingua che scava nelle ossessioni più intime: il possesso, la paura di perdere, il sospetto verso l'altro. Il denaro, oggi come ieri, è simbolo di ciò che accumuliamo e difendiamo con gelosia: non solo ricchezze, ma anche status, affetti e illusioni. Quello che mi auguro è che, uscendo dalla sala, ci resti dentro una domanda: quale pentola d'oro stiamo proteggendo con tanta fissazione, e quanto siamo disposti a perdere per difenderla? Il Teatro ha una disponibilità di posti a sedere limitata pertanto la prenotazione è consigliata. Qui le informazioni sulla manifestazione Questi sono solo alcuni degli eventi in programma per questo fine settimana, ma tanti altri sono presenti nella sezione Eventi di IVG.it, scopriili qui con una ricerca personalizzata.



MENU

Login

NEWS • CRONACA

# Flauer, ad Alassio la 10ª edizione del festival gastronomico

00:01:05 MIN | 46 minuti fa



Mi piace

Condividi

Whatsapp

Telegram

Facebook

Twitter

Copia link

- 

Cronaca  
**Roma, spari contro iscritti Anpi: due feriti**  
00:00:45 MIN | 27 MINUTI FA
- 

Cronaca  
**25 aprile, Tajani alle Fosse Ardeatine**  
00:01:33 MIN | 50 MINUTI FA
- 

Cronaca  
**Crans Montana, l'Italia rifiuta di pagare le fattur...**  
00:02:06 MIN | 46 MINUTI FA
- 

Cronaca  
**25 aprile, spari a iscritti ANPI. Contestata Brigata...**  
00:08:33 MIN | 1 ORA FA
- 

Cronaca  
**25 aprile, il corteo a Roma per la festa della...**  
00:01:01 MIN | 1 ORA FA
- 

Cronaca  
**Torino, Extinction Rebellion copre statue pe...**  
00:00:33 MIN | 5 ORE FA
- 

Cronaca  
**I titoli di Sky TG24 del 25 aprile, edizione delle 13**  
00:01:33 MIN | 5 ORE FA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



skyVIDEO	Cronaca Salone del Mobile, al Satellite 700 under 35 da... 00:01:08 MIN   5 ORE FA
skyVIDEO	Cronaca Torino, fiaccolata: bruciati cartelli con bandiere Nat... 00:01:01 MIN   6 ORE FA
skyVIDEO	Cronaca I titoli di Sky TG24 del 25 aprile, edizione delle 8 00:01:33 MIN   10 ORE FA
skyVIDEO	Cronaca Pagine, la rassegna stampa di Sky TG24 del 2... 00:22:37 MIN   11 ORE FA
skyVIDEO	Cronaca Caso Mollicone, perito: morte Tuzi non è suicidio 00:01:59 MIN   19 ORE FA
skyVIDEO	Cronaca Roma, spari contro iscritti Anpi: due feriti 00:00:45 MIN   27 MINUTI FA
skyVIDEO	Cronaca 25 aprile, Tajani alle Fosse Ardeatine 00:01:33 MIN   50 MINUTI FA
skyVIDEO	Cronaca Crans Montana, l'Italia rifiuta di pagare le fattur... 00:02:06 MIN   46 MINUTI FA
skyVIDEO	Cronaca 25 aprile, spari a iscritti ANPI. Contestata Brigata... 00:08:33 MIN   1 ORA FA
skyVIDEO	Cronaca 25 aprile, il corteo a Roma per la festa della... 00:01:01 MIN   1 ORA FA
skyVIDEO	Cronaca Torino, Extinction Rebellion copre statue pe... 00:00:33 MIN   5 ORE FA
skyVIDEO	Cronaca I titoli di Sky TG24 del 25 aprile, edizione delle 13 00:01:33 MIN   5 ORE FA



- 

Cronaca  
Salone del Mobile, al Satellite 700 under 35 da...  
00:01:08 MIN | 5 ORE FA
- 

Cronaca  
Torino, fiaccolata: bruciati cartelli con bandiere Nat...  
00:01:01 MIN | 6 ORE FA
- 

Cronaca  
I titoli di Sky TG24 del 25 aprile, edizione delle 8  
00:01:33 MIN | 10 ORE FA
- 

Cronaca  
Pagine, la rassegna stampa di Sky TG24 del 2...  
00:22:37 MIN | 11 ORE FA
- 

Cronaca  
Caso Mollicone, perito: morte Tuzi non è suicidio  
00:01:59 MIN | 19 ORE FA

MOSTRA ALTRI

☰ Playlist di tendenza

sky VIDEO

ACCEDI A SKY GO 

Tutti i siti di Sky:

- VOICE
- SKY SPORT
- SKY TG 24
- SKY VIDEO
- SKY ARTE

Servizi:

- SKY TV
- SKY BUSINESS
- NOW
- SKY BAR
- SPAZI SKY
- PROGRAMMI

Link utili:

- GESTIONE COOKIE
- COOKIE POLICY
- NOTE LEGALI
- DICHIARAZIONE ACCESSIBILITÀ
- OFFERTA SKY MEDIA
- CORPORATE

Per il consumatore clicca qui per i [Moduli](#), [Condizioni contrattuali](#), [Privacy & Cookies](#), [Informazioni sulle modifiche contrattuali](#) o per [Trasparenza tariffaria](#), [Assistenza](#) e [Contatti](#). Tutti i marchi Sky e i diritti di proprietà intellettuale in essi contenuti, sono di proprietà di Sky International AG e sono utilizzati su licenza. Copyright 2026 Sky Italia - P.IVA 04619241005. [Segnalazione Abusi](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

2113904

## Alberto, non vedente, timoniere in barca a vela: «Il momento piu' emozionante? Quando una donna che

Alberto Prudenzano, non vedente e vicepresidente di Handarpermare, racconta la sua storia di autonomia, vela e rinascita. E di come il mare «ci rende tutti uguali». A causa di un infortunio non potrà partecipare attivamente all'iniziativa Yacht & Flowers, dentro la rassegna Flauer Alassio 2026. Ma la sua presenza attraversa comunque il mare



## Il Mercato Riviera delle Palme ad Albissola, "Tutti Artigiani" a Loano e celebrazioni per il 25 aprile

CONDIVIDI

Tanti eventi!

Il Mercato Riviera delle Palme ad Albissola, "Tutti Artigiani" a Loano e celebrazioni per il 25 aprile: ecco cosa fare nel weekend

Sarà un fine settimana ricchissimo di proposte per trascorrere ore di relax e divertimento

STAMPA

Savonese . Nel weekend che vedrà in tutta la provincia moltissime iniziative per celebrare il 25 aprile, non mancherà un nuovo appuntamento con il Mercato Riviera delle Palme che torna ad Albissola, mentre a Loano ci saranno due giornate dedicate all'artigianato con l'evento Tutti Artigiani. Continua anche Fior d'Albenga (con tutti i suoi eventi collaterali), ma per gli amanti delle eccellenze gastronomiche c'è la seconda edizione di "Flauer Alassio". Ovviamente non mancheranno poi appuntamenti musicali, culturali e mostre d'arte. Ma ora entriamo nel dettaglio di cosa fare nel weekend.

IL MERCATO RIVIERA DELLE PALME TORNA AD ALBISSOLA

Quinto appuntamento con il tour 2026 del Mercato Riviera delle Palme che domenica 26 aprile torna ad Albissola Marina .

Dalle 8 alle 19.30 piazza Vittorio Veneto e piazza Lam saranno "invase" dai banchetti dei migliori ambulanti della Liguria, che offriranno 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.

Qui il programma completo dell'evento

"TUTTI ARTIGIANI" ANIMA LOANO

Sabato 25 e domenica 26 aprile sulla passeggiata a mare di Loano si terrà l'edizione 2026 di "Tutti Artigiani", la rassegna di autentico artigianato che celebra il talento degli operatori di ingegno organizzata dall'associazione Vecchia Loano con il patrocinio dell'assessorato a turismo, cultura e sport del Comune di Loano.

Dalle 10 alle 21 il lungomare si trasformerà in un vivace spazio dedicato alla creatività e alla manualità, con decine di botteghe artigianali provenienti dalla Liguria e da tutto il nord Italia proporranno le loro lavorazioni in ferro, legno, vetro, cera, tessuto e non solo.

Durante le due giornate sarà possibile passeggiare tra numerosi stand espositivi dove artigiani e creativi presenteranno e metteranno in vendita le loro piccole opere: oggetti fatti a mano, creazioni artistiche, idee originali e pezzi unici nati dalla passione e dall'abilità di chi ama creare con le proprie mani.

Un'occasione speciale per scoprire prodotti autentici, conoscere da vicino gli artigiani e lasciarsi ispirare da un'atmosfera ricca di colori, creatività e tradizione, con il mare a fare da cornice.

Qui il programma completo dell'evento

FIORI, ERBE E GUSTO PROTAGONISTE DI "FLAUER ALASSIO"

La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. L'evento è promosso dagli Assessorati al Commercio e alle Società Partecipate del Comune di Alassio , in collaborazione con le società partecipate Gesco e Marina di Alassio, la Camera di Commercio Riviere di Liguria, e con il patrocinio di Regione Liguria. Per tre giorni, dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

"Siamo orgogliosi di annunciare la seconda edizione di FLAUER - dichiara il sindaco di Alassio, Marco Melgrati - Un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite, che quest'anno sarà la Francia, per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche".

Il valore di FLAUER come progetto di valorizzazione del territorio ligure è evidenziato anche dall'assessore regionale all'Agricoltura, Alessandro Piana, che dichiara: "FLAUER Alassio rappresenta al meglio l'identità della Liguria: una terra che fa dialogare natura, innovazione e saperi antichi, trasformandoli in valore culturale ed economico. La nostra

regione è uno dei principali poli florovivaistici d'Europa, con oltre 5.000 aziende attive, una produzione che supera i 437 milioni di euro e un export che oltrepassa l'80%. Un comparto che vale più del 75% dell'intera agricoltura ligure e che ci vede leader mondiali anche nella produzione di piante aromatiche in vaso. Eventi come FLAUER contribuiscono a rafforzare il legame tra floricoltura e gastronomia, valorizzando il Distretto florovivaistico ligure e promuovendo un modello di sviluppo capace di unire tutela del territorio, qualità e apertura ai mercati internazionali".

A sottolineare l'importanza della manifestazione interviene anche il Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria, Enrico Lupi, che dichiara: "La Camera di Commercio Riviere di Liguria, insieme alla propria Azienda Speciale, ha valutato positivamente - sulla base della precedente edizione - la compartecipazione dell'Ente, al fine di massimizzare il coinvolgimento dell'intero tessuto socio-economico della città di Alassio e non solo, mettendo in evidenza il valore delle produzioni di fiori eduli ed erbe aromatiche del territorio, e rendendo i ristoranti di Alassio una vetrina sulle tematiche gastronomiche. La dott.ssa Lorenza Giudice, consigliere dell'Azienda Speciale, ha partecipato alle prime consultazioni inerenti al progetto e, nel prosieguo, la Camera di Commercio valuterà i dettagli della partecipazione".

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. Piazza Partigiani sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef ed esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno 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 di fiori e piante spontanee. 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.

L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola, che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E, ovviamente, i talentuosi bartender di Alassio e dintorni, che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

Yacht & Flowers approda all'interno di Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico Al Mare, prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

Qui il programma completo dell'evento

PROSEGUE L'EDIZIONE 2026 DI FIOR D'ALBENGA

Grande entusiasmo per la 23esima edizione di "Fior d'Albenga" che quest'anno ha scelto come tema: "Il gioco fiorisce. Dai spazio alla tua immaginazione".

Sono sette le realtà che hanno partecipato al bando per la realizzazione delle aiuole che fino al 3 maggio trasformeranno Albenga in un grande giardino e in uno spazio ludico a cielo aperto.

Aiuole tematiche: Scuola dell'Infanzia San Clemente - Il gioco non ha età (Piazza Rossi); Comune di Andora - Il gioco dell'oca (Piazza IV Novembre); E.L.F.O. - Ingaunopoli (Piazza San Domenico); McDonald's - Il gioco dell'ape (Piazza del Popolo); Istituto Agrario Aicardi - Campana e altri giochi (Piazza Trincerini); Caritas Diocesana - Fior di enigmistica (Piazza dei Leoni); Altopia APS - Facciamo finta che. (Piazza San Francesco)

Come da tradizione, le aiuole di Largo Doria e di Piazza San Michele saranno realizzate dall'Associazione Fior d'

Albenga e avranno come tema "Costruzioni e mattoncini". La seconda aiuola di Piazza San Michele sarà invece curata dal Comune di Diano Marina nell'ambito dell'evento "Aromatica".

Qui il programma completo della manifestazione

**A PALAZZO TAGLIAFERRO DUE NUOVE MOSTRE**

"Il Regno Silenzioso - quando gli animali tornano a guardarci" di Michele Liparesi e Andrea Carlo Pedrazzini e "Ad Infinitum - quando la materia torna a parlarci" di Monica Gorini sono i due percorsi espositivi, allestite rispettivamente nel Contemporary Culture Center e nel Museo Mineralogico Dabroi di Palazzo Tagliaferro ad Andora .

Due progetti espositivi autonomi ma intimamente connessi, entrambi curati da Christine Enrile, che propongono al pubblico un'esperienza articolata e complementare.

Due mostre, un'unica traiettoria: quella di un'arte che non si limita a essere osservata, ma che attiva relazioni, processi e nuove possibilità di esperienza.

Le Mostre al Contemporary Culture Center e al Museo Mineralogico saranno aperte, da giovedì a domenica, fino al 21 giugno dalle 15.00 alle 18.00 - dal 25 giugno da giovedì a domenica 19.00 -22.00

Nel Contemporary Culture Center, "Il Regno Silenzioso - quando gli animali tornano a guardarci" riunisce disegni tratti dall'ampia classificazione del De Bestiarium Naturis, la grande opera artistico-letteraria in 999 capitoli di Pedrazzini, e le sculture in rete metallica di Liparesi, dando forma a un universo animale in cui segno e materia si intrecciano, tra osservazione, immaginazione e presenza. L'artista indaga la presenza animale come soggetto attivo dello sguardo e della rappresentazione, mettendo in discussione la centralità umana e aprendo a una dimensione relazionale in cui lo sguardo non è unidirezionale. Gli animali tornano così ad abitare lo spazio dell'arte come presenze capaci di interrogarci e di ridefinire il nostro modo di osservare il mondo.

Se "Il Regno Silenzioso - quando gli animali tornano a guardarci" invita a ripensare il nostro sguardo sul vivente, "Ad Infinitum - quando la materia torna a parlarci" propone un tempo dilatato, in cui l'opera cresce e si trasforma insieme alla comunità. La mostra di Monica Gorini, si configura non come evento concluso, ma come primo capitolo di un progetto in progress. Al centro della ricerca dell'artista vi è la pietra, intesa come materia viva, custode di memoria, energia e trasformazione. L'esposizione riunisce sculture e fotografie, articolandosi attorno a una pluralità di linguaggi che indagano il rapporto tra materia, tempo e memoria. In questo contesto si inserisce un'installazione site specific, concepita per il museo e inizialmente incompleta, destinata a svilupparsi nel tempo attraverso un processo partecipativo di raccolta di pietre provenienti da Borgo Castello e dalla pista ciclabile di Andora. Questo processo sarà inoltre documentato e reso fruibile anche online tramite Qrcode, estendendo ulteriormente l'esperienza oltre i confini fisici della mostra.

Il progetto si distingue inoltre per una particolare attenzione all'accessibilità: a partire dalla mostra verrà avviato un percorso dedicato alla fruizione per persone non vedenti, attraverso workshop, esperienze multisensoriali e una performance partecipativa che permetteranno di vivere l'opera oltre la dimensione visiva.

Con queste due mostre, Palazzo Tagliaferro si conferma come luogo di ricerca e sperimentazione, capace di mettere in relazione linguaggi artistici contemporanei, patrimonio culturale e territorio.

**Mostre Contemporary Culture Center e Museo Mineralogico - orari e aperture**

Aperti da giovedì a domenica fino al 21 giugno dalle 15.00 alle 18.00 e dal 25 giugno da giovedì a domenica 19.00 -22.00 . Ingresso Libero

Sede: Palazzo Tagliaferro, Andora

Contemporary Culture Center - Il Regno Silenzioso - quando gli animali tornano a guardarci

Museo Mineralogico Luciano Dabroi - Ad Infinitum - quando la materia torna a parlarci

Qui il programma completo delle mostre

**A SAVONA TANTE INIZIATIVE PER CELEBRARE IL 25 APRILE**

La Festa della Liberazione e il Primo Maggio si celebrano, quest'anno, con una serie di iniziative, organizzate dal Comune di Savona e CGIL Savona in collaborazione con il Consorzio Associativo Officine Solimano e le Associazioni Nuovofilmstudio, Cattivi Maestri, Raindogs House e il Comitato Antifascista della Città di Savona (ANPI, ISREC, ANED, FIVL, SINDACATI) che animeranno la città, tra la Fortezza del Priamàr e le Officine Solimano, con mostre, concerti, proiezioni, convegni, laboratori per bambini e teatro.

**25 APRILE (R)ESISTE 2026**

Il Comitato Provinciale ANPI Savona organizza dalle ore 11:00 di sabato 25 aprile 2026, presso la Fortezza del Priamàr, attività multidisciplinari adatte ad ogni età, il tema di quest'anno è l'Ottantesimo Anniversario del suffragio universale e del voto alle donne.

Eventi che si svolgeranno nella diverse aree della Fortezza del Priamàr

**PALAZZO DEL COMMISSARIO e CAPPELLA SCONSACRATA**

sabato 25 Aprile dalle 14 alle 24 mentre da domenica 26 a giovedì 30 aprile serie di mostre visitabili dalle ore 10 alle ore 12 e poi dalle 15:30 alle 17:30

Mostre e proiezioni sui temi e valori della Resistenza, delle resistenze, della Costituzione organizzate da ANED Savona e ISREC provinciale, Fondazione Centofiori, Coop Liguria, Associazione Culturale Liguria Palestina, Operazione Colomba, Arcy Gay e sezioni di ANPI Vado Ligure e ANPI Legino.

**PIAZZA DELLA CITTADELLA**

sabato 25 aprile dalle ore 14:00 Stand espositivi delle Associazioni partecipanti tra cui ANPI (sezioni territoriali), MFE, CGIL, EMERGENCY, LIBERA, ARCI, Villapiana Antifascista, AUSER, UAAR, SUNIA, CONFABITARE, LEGAMBIENTE, LibreriCoop, ONELOVE Udi, Telethon, Ciclo Officina della Pace, Caritas, Teatro 21, Anteas,. Stand di somministrazione di cibi e bevande.

**ARTI RESISTENTI! MATASSA IN FORTEZZA**

Area della Cittadella adiacente al Palazzo della Sibilla:

sabato 25 aprile dalle ore 12:00 merendino di Matassa pranzo al sacco / porta cibo da condividere Musica di band locali, durante i cambi palco interventi al microfono di collettivi savonesi impegnati nel sociale.

**COLONNATO DEL PIAZZALE DEL MASCHIO**

sabato 25 aprile dalle ore 14:00, Stand e Gazebo per la somministrazione di cibi e bevande.

**BALUARDO DI SANTA CATERINA**

sabato 25 aprile dalle ore 14:00 Animazione per bambini a cura Anteas (scacchi) e PROGETTOCITTA' Ludobus (giochi di una volta, percorsi e attività per bambini).

**PIAZZALE DEL MASCHIO**

sabato 25 aprile Musica a partire dalle 18:30 fino alle ore 24:00, CONCERTO DEL 25 APRILE con i Not Moving, - LE BIRRETTE - SARAH LEE GUTHRIE feat. RADOSLAV LORKOVIC & BORDERLOBO

- LOS SABROSON ORCHESTRA

direzione artistica a cura di Raindogs House, Radio Jasper presenterà la serata dal palco e sarà in diretta sulla sua web radio.

Martedì 28 Aprile ore 18:00 presso la libreria Ubik, evento patrocinato da CGIL, Arci, ANPI, Aned e Isrec di Savona Presentazione del libro Fascistissima .Come nel 1926 Mussolini eliminò la Libera stampa di Giovanni Mari , Caporedattore del Secolo XIX, moderano Massimo Costantini e Francesca Agostini Presidente Provinciale ANPI Savona. Qui le informazioni sull'evento

**A FINALE LA PRESENTAZIONE DEL LIBRO "AUTOSTOP ATTRAVERSO L'HIMALAYA"**

Sabato 25 aprile, a partire dalle ore 15.30, Sebastiano Ramello sarà ospite a Finalborgo presso la libreria "Come un romanzo" per un firmacopie del suo ultimo libro, pubblicato dalla casa editrice Echos: Autostop attraverso l'Himalaya. "L'incontro con i lettori sarà anche l'occasione per raccontare dal vivo un viaggio fuori dal comune, un attraversamento in autostop lungo le strade più alte del pianeta. Un itinerario che si snoda tra le pieghe maestose dell'Himalaya indiano, fino alle terre sospese del Ladakh, attraversando la Nubra Valley e la Spiti Valley, ai confini con Pakistan, Cina ed ex territori tibetani. Fare autostop in questi luoghi significa affidarsi completamente all'imprevedibile: camionisti che diventano compagni di viaggio, strade sterrate sospese nel vuoto, passi di montagna dove l'aria si fa sottile e ogni respiro è una conquista. Le carreggiate si arrampicano tra pareti di roccia e ghiaccio, mentre il paesaggio muta continuamente, passando da deserti d'alta quota a vallate lunari. È un'esperienza fatta di solitudine e incontri, di camminate infinite sotto il sole o il vento gelido, ma anche di una profonda connessione con ciò che ci circonda. L'autostop diventa così non solo un mezzo per spostarsi, ma una filosofia di viaggio: accettare ciò che arriva, rallentare, ascoltare, fidarsi. Questo viaggio, però, non nasce per caso. Ha origine a Dharamsala, tra i monasteri legati al Dalai Lama, dove una visione ha acceso il desiderio di partire. A quella si è aggiunto un sogno: mio padre, in autostop, che mi faceva segno di mettermi in cammino. Da lì, il viaggio ha preso forma, trasformandosi in qualcosa di più di un semplice percorso geografico. Attraversare l'Himalaya in autostop è stato infatti anche un viaggio interiore, un confronto con i propri limiti, le proprie paure e il proprio senso di libertà. Un'esperienza che invita a interrogarsi su cosa significhi davvero muoversi nel mondo e dentro se stessi" spiega l'autore del libro.

"Gli altri miei libri finora pubblicati sono: La Maschera, romanzo thriller giallo internazionale ispirato a fatti di attualità per lo più avventuri tra il 2017 e la fine del 2019, e In viaggio con Maneki una narrativa che racconta uno dei miei più bei viaggi in barca a vela nell'Oceano Atlantico tra le meravigliose Isole Canarie. Intanto sto finendo la correzione di

quello che sarà il mio prossimo libro, anticipo: questa volta narrerò di un mio importante viaggio in Centro America avvenuto a metà degli anni '90" conclude Ramello.

Qui i dettagli sull'evento

#### A NOLI DANTE IN MUSICA

Terza III edizione di "Dante in musica - Nuove composizioni sui versi della Divina Commedia", che si terrà in Noli sabato 25 aprile, alle ore 18, nell'Oratorio di S. Anna.

Dal 2023 la Fondazione ha deciso di mettere in scena versioni innovative e di alta qualità artistica delle medievali 'Lecturae Dantis' con l'obiettivo di valorizzare Noli sotto il profilo storico-letterario come 'Città Dantesca'.

Il Poeta, infatti, citò Noli nella sua Divina Commedia (Purg. IV, 25: "discendesi in Noli") in modo diretto, unica città ligure, e la traspose nelle poetiche e luminose scenografie del Purgatorio come suo "bel soggiorno".

Dante Alighieri è stato messo in musica in poche composizioni per voce ed ensemble strumentale, per questo nel 2024 venne creato il nuovo format "Dante in Musica", che prevede di affidare ad affermati musicisti contemporanei la composizione di brani originali, basati sui versi danteschi, da eseguirsi in prima mondiale a Noli.

Il Consigliere Matteo Peirone, noto cantante lirico, è il direttore artistico.

Le passate edizioni hanno riscosso notevole successo di pubblico e di critica:

nel 2024: con due composizioni (Inferno I 'Selva Oscura' e Purgatorio IV 'Noli') di Francesco Lanzillotta e Vincenzo Parisi, presenti come Direttori;

nel 2025: con due brani (Inferno V 'Paolo e Francesca' e Inferno XXVI 'Ulisse') di Luigi Maio, 'Musicatore' dantesco.

Per il 2026 abbiamo pensato ad una versione di "Dante in Musica", trainata dal talento femminile di due compositrici, Alessandra Celletti ed Elena Postumi, e del "Gruppo Vocale Ad Astra" femminile.

Saremo immersi nelle atmosfere sovranaturali e idilliache dell'Eden e del Paradiso da due composizioni di Alessandra Celletti ("Salire alle stelle", da Purgatorio XXXIII) ed Elena Postumi ("Paradisiaca", da Paradiso XXIII), che le eseguiranno al pianoforte in prima assoluta.

Qui le informazioni sul concerto

#### AL TEATRO SACCO IN SCENA "AULULARIA 4.0"

Sabato 25, alle 21, e domenica 26 aprile, alle 18.30, all'Antico Teatro Sacco di Savona va in scena "Aulularia 4.0" di Felice Rossello con la Libera Compagnia Teatro Sacco e la regia di Lazzaro Calcagno; Aiuto regia Sara Damonte; Assistente alla regia Matilde Delfino, con Sandro Battaglini, Elisa Beltrame, Susj Borello, Alessio Dalmazzone, Emanuele Dalmazzone, Guido Lo Mazzo, Eugenio Maliscev Bruzzone, Maria Perez, Manuela Salviati Attori nel video Guglielmo Bonaccorti e con la partecipazione straordinaria di Enzo Paci nel ruolo di Plauto .

Video designe, montaggio e post produzione Paola Palombi , Costumi Alessandra Carnevale , Luci e audio lalo Cardente Produzione LIBERA COMPAGNIA TEATRO SACCO e Teatro IL SIPARIO STRAPPATO.

Sinossi:

Una commedia antica in abiti moderni.

Scritta da Felice Rossello e Lazzaro Calcagno e liberamente tratta da Aulularia di Plauto, è una rivisitazione contemporanea che porta la vicenda nel nostro presente, i personaggi parlano una lingua nuova, ma conservano gli stessi vizi di allora. Avidità, diffidenza e smania di possesso si intrecciano in un gioco ironico e feroce, dove ridere significa riconoscere anche le nostre debolezze.

Note di regia:

Quando ho scelto di mettere in scena questa rivisitazione di Aulularia, non ho pensato a un classico da riportare in vita, ma a un meccanismo teatrale sorprendentemente vivo. Plauto ci parla ancora, con una lingua che scava nelle ossessioni più intime: il possesso, la paura di perdere, il sospetto verso l'altro. Il denaro, oggi come ieri, è simbolo di ciò che accumuliamo e difendiamo con gelosia: non solo ricchezze, ma anche status, affetti e illusioni.

Quello che mi auguro è che, uscendo dalla sala, ci resti dentro una domanda: quale "pentola d'oro" stiamo proteggendo con tanta fissazione, e quanto siamo disposti a perdere per difenderla?

Il Teatro ha una disponibilità di posti a sedere limitata pertanto la prenotazione è consigliata .

Questi sono solo alcuni degli eventi in programma per questo fine settimana, ma tanti altri sono presenti nella sezione Eventi di IVG.it , scopriili qui con una ricerca personalizzata.

Più informazioni



La rassegna gastronomica è in calendario fino a domenica, domani il via ufficiale

# Alassio apre le porte a Flauer Fior d'Albenga sboccia in città

## LEPROPOSTE

MARIA GRAMAGLIA  
ALASSIO E ALBENGA

**A**lassio apre oggi la seconda edizione di Flauer con un'anteprima per la stampa e un programma che, da subito, intreccia cucina "floreale" e ricerca sul gusto. La rassegna, in calendario fino a domenica e da domani aperta al pubblico, mette al centro il dialogo tra natura e alta gastronomia, con la Liguria che si confronta con l'Umbria e con la Francia su temi come sostenibilità e filiera. Il via ufficiale scatta al Diana Grand Hotel: alle 10 una dimostrazione sull'uso degli oli e delle tecnologie di degustazione con Daniela Fer-



Giorgio Servetto

rando, seguita alle 11 da una masterclass su gin e fiori eduli a cura di Tastee.it e Marco Bertoncini di Mosaico Spirits. Alle 12, spazio ai giovani produttori umbri de La Clarice chiamati a raccontare nuove pratiche sostenibili. Alle 13, il cooking show dello chef stellato e direttore artistico della manifestazione Giorgio Servetto, dedicato al Prebuggiun. Ai

Giardini di Villa della Pergola, alle 15 è prevista una visita guidata tra piante e fiori di rara bellezza, seguita da una degustazione con ingredienti coltivati nello stesso parco, a cura dello chef Antonio Romano e del barman Emanuele Balestra. Segue, sempre ai giardini, la masterclass dedicata alla mixology botanica con essenze vegetali nei cocktail. In serata ci si sposta al Diana Grand Hotel: alle 17,30 la presentazione della Guida Euro-Toques Italia 2026, poi alle 18,30 una degustazione firmata da chef e bartender che lavorano su note floreali e tecniche di miscelazione avanzata. Chiude la giornata, alle 20,30 alla Locanda di Re Carciofo, un percorso tra Umbria e Liguria con prodotti simbolo delle due regioni. Sempre ad Alas-

sio, dalle 20,30 alle 23, la Biblioteca civica R. Deaglio propone "In biblioteca per gioco", nuovo appuntamento mensile dedicato ai giochi da tavolo, per favorire socialità e condivisione, valorizzando la biblioteca come spazio di incontro. Nella città delle Torri, prosegue Fior d'Albenga 2026, con le sue coloratissime aiuole, e la mostra "Obiettivo fiorire". Il centro storico della città si è trasformato in un vero e proprio percorso espositivo diffuso grazie alle suggestive fotografie realizzate dal Circolo Fotografico San Giorgio. Il progetto vede l'esposizione di 45 fotografie all'interno delle vetrine degli esercizi commerciali aderenti, con un racconto visivo dedicato ai fiori e alle imprese agricole locali. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-IT0CD6



La rassegna gastronomica è in calendario fino a domenica, domani il via ufficiale

# Alassio apre le porte a Flauer Fior d'Albenga sboccia in città

## LE PROPOSTE

MARIA GRAMAGLIA  
ALASSIO E ALBENGA

**A**lassio apre oggi la seconda edizione di Flauer con un'anteprima per la stampa e un programma che, da subito, intreccia cucina "floreale" e ricerca sul gusto. La rassegna, in calendario fino a domenica e da domani aperta al pubblico, mette al centro il dialogo tra natura e alta gastronomia, con la Liguria che si confronta con l'Umbria e con la Francia su temi come sostenibilità e filiera. Il via ufficiale scatta al Diana Grand Hotel: alle 10 una dimostrazione sull'uso degli oli e delle tecnologie di degustazione con Daniela Fer-



Giorgio Servetto

rando, seguita alle 11 da una masterclass su gin e fiori eduli a cura di Tastee.it e Marco Bertoncini di Mosaico Spirits. Alle 12, spazio ai giovani produttori umbri de La Clarice chiamati a raccontare nuove pratiche sostenibili. Alle 13, il cooking show dello chef stellato e direttore artistico della manifestazione Giorgio Servetto, dedicato al Prebuggiun. Ai

Giardini di Villa della Pergola, alle 15 è prevista una visita guidata tra piante e fiori di rara bellezza, seguita da una degustazione con ingredienti coltivati nello stesso parco, a cura dello chef Antonio Romano e del barman Emanuele Balestra. Segue, sempre ai giardini, la masterclass dedicata alla mixology botanica con essenze vegetali nei cocktail. In serata ci si sposta al Diana Grand Hotel: alle 17,30 la presentazione della Guida Euro-Toques Italia 2026, poi alle 18,30 una degustazione firmata da chef e bartender che lavorano su note floreali e tecniche di miscelazione avanzata. Chiude la giornata, alle 20,30 alla Locanda di Re Carciofo, un percorso tra Umbria e Liguria con prodotti simbolo delle due regioni. Sempre ad Alas-

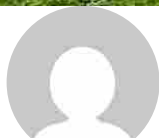
sio, dalle 20,30 alle 23, la Biblioteca civica R. Deaglio propone "In biblioteca per gioco", nuovo appuntamento mensile dedicato ai giochi da tavolo, per favorire socialità e condivisione, valorizzando la biblioteca come spazio di incontro. Nella città delle Torri, prosegue Fior d'Albenga 2026, con le sue coloratissime aiuole, e la mostra "Obiettivo fiorire". Il centro storico della città si è trasformato in un vero e proprio percorso espositivo diffuso grazie alle suggestive fotografie realizzate dal Circolo Fotografico San Giorgio. Il progetto vede l'esposizione di 45 fotografie all'interno delle vetrine degli esercizi commerciali aderenti, con un racconto visivo dedicato ai fiori e alle imprese agricole locali.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## ALTRE NEWS

## Il Mercato Riviera delle Palme ad Albissola, "Tutti Artigiani" a Loano e celebrazioni per il 25 aprile: ecco cosa fare nel weekend



di Redazione

IVG

24 Aprile 2026  
17:25

**Savonese.** Nel weekend che vedrà in tutta la provincia moltissime iniziative per celebrare il 25 aprile, non mancherà un nuovo appuntamento con il Mercato Riviera delle Palme che torna ad Albissola, mentre a Loano ci saranno due giornate dedicate all'artigianato con l'evento Tutti Artigiani. Continua anche Fior d'Albenga (con tutti i suoi eventi collaterali), ma per gli amanti delle eccellenze gastronomiche c'è la seconda edizione di "Flauer Alassio". Ovviamente non mancheranno poi appuntamenti musicali, culturali e mostre d'arte. Ma ora entriamo nel dettaglio di cosa fare nel weekend.

### IL MERCATO RIVIERA DELLE PALME TORNA AD ALBISSOLA



LOKKIO DI ... ATTUALITÀ CRONACA ADNKRONOS EVENTI LIGURIA SPORT NECROLOGIE

Cerca per

Home / Liguria / Alassio / Yacht&Flowers 2026: vela, inclusione e creatività gastronomica il 25 aprile ad Alassio

Alassio

# Yacht&Flowers 2026: vela, inclusione e creatività gastronomica il 25 aprile ad Alassio

Ospite d'onore dell'evento sarà Artica II, barca leggendaria della Marina Militare e mito della vela italiana Ospite d'onore dell'evento sarà Artica II, barca leggendaria della Marina Militare e mito della vela italiana

24 Aprile 2026

5 minuti di lettura



**Due Bicchieri in compagnia**  
di e con Bruno Robello de Filippis e Flavio Lenardon

Iscriviti al Canale

**19** °C

**Albenga** 20° - 13°  
74%  
5.14 km/h

Cielo sereno

19 °C	17 °C	17 °C	17 °C	17 °C
Ven	Sab	Dom	Lun	Mar

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



CONSEGNA SIA PER  
PRIVATI CHE AZIENDE

**ORDINA  
ORA**

Spedizioni gratuite e veloci



Durante la manifestazione FLAUER Alassio 2026, in programma dal 24 al 26 aprile, sabato 25 il Porto Luca Ferrari ospiterà Yacht&Flowers, un contest inclusivo giunto alla sua terza edizione che unisce vela, cucina creativa e valorizzazione delle erbe e dei fiori eduli del territorio. L'iniziativa, curata da Federica Betti per Marina di Alassio in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", trasforma la

veleggiata in una sfida culinaria in mare tra equipaggi inclusivi formati dai ragazzi della Fondazione ISAH di Imperia, del social bar NonUnoMeno di Alassio e del GRU.P.I.F.H. di Trezzano sul Naviglio che a bordo delle imbarcazioni "Estrella del Mar", "Exprit", e "Francy" prepareranno ciascuno un piatto a tema libero utilizzando ingredienti locali, affiancati da cuochi professionisti e amatoriali. New entry dell'edizione 2026 è "Lilli II", con il team velico femminile Le Falchette di AIRC guidate dalla navigatrice Lucia Pozzo, ambasciatrici sportive della Fondazione AIRC per la Ricerca sul Cancro. A giudicare i piatti al termine del contest sarà una giuria specializzata, composta da rinomati chef ed esperti del settore.

Ospite d'onore dell'evento sarà Artica II, barca leggendaria della Marina Militare e mito della vela italiana, che conserva intatto lo spirito competitivo che l'ha resa unica come barca da regata e che apre ad Alassio la stagione dei festeggiamenti per i suoi 70 anni, celebrando una storia straordinaria che unisce sport, tradizione e cultura del mare: la sua presenza al contest Yacht&Flowers rappresenta un invito a vivere il mare con rispetto, consapevolezza e senso di comunità. Artica II appartiene alla flotta Marivela, l'Ufficio Vela dello Stato Maggiore della Marina Militare, istituito nel 1935. Proprio alla luce della profonda condivisione di valori quali inclusione, rispetto del mare, impegno sociale e sostenibilità, oltre che per l'importante ruolo che Marivela ha dal 1935 nella diffusione della cultura velica e della tradizione marinai, formando generazioni di velisti, la Città di Alassio conferirà a Marivela una Piastrella ad essa dedicata che verrà collocata sul Muretto simbolo della città, a testimonianza di un legame che guarda al futuro senza dimenticare la tradizione. A firmare la piastrella sarà il Contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone, Direttore dell'Ufficio Vela dello Stato Maggiore, sabato 25 aprile alle ore 18.30 davanti al celebre monumento, alla presenza del sindaco di

## Recente



**Incendio furgone su A6: Intervento dei Vigili del Fuoco**

24 Aprile 2026



**Piaggio Aerospace si aggiudica il primo cliente per l'Avanti NX**

24 Aprile 2026



**Sottopasso di Ceriale, Maineri "Scelta sicura, stop agli allarmismi"**

24 Aprile 2026



**Nel weekend torna "FlorArte Arenzano", la manifestazione che unisce arte e natura**

24 Aprile 2026



CONSEGNA SIA PER  
PRIVATI CHE AZIENDE

**ORDINA  
ORA**

Spedizioni gratuite e veloci



**REALE  
MUTUA**

REALE GROUP

**AGENZIA DI ALBENGA**

PATRUCCO ANDREA S.A.S.

PIAZZA MATTEOTTI 9/5 - 17031 ALBENGA (SV)

Tel. 0182 53110 - albenga.501@agenzia.realemutua.it

Recenti Albenga e Ceriale

Alassio Marco Melgrati e della presidente della Fondazione Mario Berrino per il Muretto di Alassio, Angela Berrino.

*"Siamo veramente orgogliosi di dare un caloroso benvenuto ad Alassio ad Artica II e al Contrammiraglio Roberto Bottazzi Schenone – dichiara il sindaco Marco Melgrati – la cui presenza impreziosisce questa manifestazione nel segno dei valori più importanti, che sono propri di Marivela e che ci accomunano profondamente in una visione condivisa del mare come spazio di crescita, formazione e comunità. Un caloroso benvenuto naturalmente anche a tutte le altre imbarcazioni e agli equipaggi che animeranno questo contest, all'insegna di questi stessi principi, che rendono Yacht&Flowers un'esperienza davvero unica".*

Entrando nel vivo del contest "Yacht&Flowers", gli ingredienti protagonisti della sfida gastronomica in mare saranno le erbe selvatiche del Comune di Cosio d'Arroschia, nel Parco delle Alpi Liguri, e i fiori eduli di Albenga forniti da Tastee.it: non semplici decorazioni, ma elementi gastronomici da interpretare con tecnica e sensibilità. La cucina di bordo diventa così un laboratorio galleggiante, dove natura, territorio e inclusione si intrecciano in un racconto collettivo. L'obiettivo è valorizzare le eccellenze locali attraverso un gesto semplice e potente: cucinare insieme, condividendo competenze, storie e punti di vista.

In questo contesto, saranno proprio gli equipaggi protagonisti a dare forma concreta a questi valori, portando in mare esperienze, progetti e percorsi di inclusione che trovano nella cucina e nella navigazione un linguaggio comune.

Torna in mare per difendere il titolo conquistato nell'edizione precedente la Fondazione ISAH di Imperia, che parteciperà a bordo di "Estrella del Mar" dell'Associazione Handarpermare Onlus, che da anni organizza navigazioni con finalità ricreative, riabilitative e socializzanti per persone con fragilità fisiche, psichiche e sociali. ISAH, attiva dal 1853, è un punto di riferimento nella cura e nell'inclusione di bambini, adolescenti e giovani adulti con disabilità, e porterà in gara un equipaggio guidato dallo chef Salvatore Somma del "Ristorante Cacciatori" di Imperia, unendo tecnica, sensibilità e spirito di squadra.

Saranno presenti anche i vincitori del premio speciale 2025, i giovani del progetto "NonUnoMeno", nato dodici anni fa grazie all'intuizione dello psicologo Luca Ansaldo e oggi realtà consolidata nel Ponente ligure. Il progetto, riconosciuto a livello nazionale come modello virtuoso di inclusione, è sviluppato dal Comune di Alassio, la cooperativa Jobel, l'ANFFAS di Albenga e l'Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi, promuovendo inclusione e autonomia attraverso esperienze concrete di ristorazione. A rappresentarlo in mare sarà l'equipaggio inclusivo di "Exprit" di Andrea Magni, capitanato dalla chef Paola Panzetti, con i ragazzi del social bar "NonUnoMeno" attivo al quarto piano della Biblioteca Civica di Alassio, dove persone fragili e disabili, affiancate a educatori specializzati, si occupano con professionalità ed entusiasmo di tutte le fasi della ristorazione, dalla cucina alla tavola.

A bordo di "Francy" saliranno invece i ragazzi con disabilità cognitive del GRU.P.I.F.H., associazione attiva dal 1989 a Trezzano sul Naviglio e impegnata nel sostegno alle persone con disabilità psico-fisica e alle loro famiglie. Tra le loro attività più significative spicca il laboratorio di ristorazione "Explorabile", un percorso educativo che valorizza manualità, lavoro di squadra e competenze culinarie, dal quale è nato il "Grupifh Bar", un bar sociale in cui il concetto di inclusione attiva diventa pratica quotidiana. L'equipaggio sarà guidato dal conduttore e responsabile del "Grupifh Bar", lo chef Stefano Marcella del Ristorante Pizzeria "Il Sogno" di Trezzano sul Naviglio, che accompagnerà i ragazzi in un'esperienza di cucina e navigazione ricca di significato.



Albenga, spaccio tra Piazza del Popolo e Lungocenta: arrestato 26enne marocchino dopo aggressione ai Carabinieri

24 Aprile 2026



"Tutti Uniti per Paolo", giornata evento allo stadio di Venaria Reale il 7 giugno

24 Aprile 2026



Albenga, bando per 14 stabilimenti balneari

23 Aprile 2026



"La Controvento" porta nel mondo i gin "Dock28" e "Sapori": Albenga festeggia un'eccellenza globale

23 Aprile 2026

Nuova partecipante all'edizione 2026 è "Lilli II", con il team velico femminile Le Falchette di AIRC, ambasciatrici sportive della Fondazione AIRC per la Ricerca sul Cancro. Guidate dalla navigatrice Lucia Pozzo, figura di riferimento nel mondo delle barche d'epoca, le Falchette sostengono la raccolta fondi destinata a finanziare una borsa di studio annuale da 25.000 euro per un giovane ricercatore impegnato nella ricerca oncologica. A bordo cucinerà lo chef Paolo Parisi dell'Agriturismo Le Macchie, noto per aver rilanciato la Cinta Senese salvandola dall'estinzione e per le sue celebri uova, divenute simbolo dell'alta cucina e adottate da numerosi chef stellati.

*"E' per tutti noi una grande gioia – dichiara l'assessore alle Politiche Sociali del Comune di Alassio, Loretta Zavaroni – vedere i ragazzi del progetto NonUnoMeno, insieme a tutti gli equipaggi coinvolti che accogliamo con entusiasmo nella nostra città, tornare protagonisti anche in questa edizione. Per loro, esperienze come Yacht&Flowers rappresentano molto più di una semplice partecipazione: sono opportunità concrete di crescita, autonomia e condivisione, capaci di lasciare un segno profondo nel loro percorso di vita e nella comunità".*

Al termine del contest, alle ore 13, le creazioni saranno valutate in banchina da una giuria d'eccezione. A presiederla saranno i vincitori della prima edizione: Riccardo Farnese del ristorante *Da U Titti* di Lingueglietta (primo classificato) e Giuliano Tommasini del ristorante *Cadò* di Cosio d'Arroscia (premio speciale). Accanto a loro, una commissione composta da Enrico Derflingher, a lungo chef della Casa Reale inglese e celebre per il risotto amato dalla regina Elisabetta; Giorgio Servetto, stella rossa e stella verde, unico in Liguria; Emanuele Rondina, biologo nutrizionista dei VIP ed esperto in nutrizione oncologica; e Barbara Borsotto della Maison Daphné.

La giornata di Yacht&Flowers seguirà un ritmo scandito tra mare e cucina, accompagnando il pubblico lungo tutte le fasi della sfida: si partirà alle ore 9.30 con il briefing in banchina presso la diga foranea, seguito alle ore 10 dalla veleggiata davanti alla città, durante la quale gli equipaggi daranno vita alle proprie creazioni culinarie. Alle ore 12i piatti saranno consegnati alla giuria secondo l'ordine prestabilito, per arrivare infine alla premiazione in programma alle ore 13.

Accesso libero

c.s.

**Ricambi e Demolizioni**  
 Vendita ricambi auto nuove usati  
 Demolizioni auto gratuite  
**Andre & Raf**  
 • Andrea 370 3415225 • Raffaele 375 9235537



### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opposti a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.

PIÙ OPZIONI

ACCETTO



**TENDE DA SOLE  
PERGOLE - ZANZARIERE - INFISSI**  
VADO LIGURE - 019.886743 - [www.sportingtende.com](http://www.sportingtende.com)



### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opporli a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.



**TENDE DA SOLE  
PERGOLE - ZANZARIERE - INFISSI**  
VADO LIGURE - 019.886743 - [www.sportingtende.com](http://www.sportingtende.com)



### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opposti a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.



**TENDE DA SOLE**  
**PERGOLE - ZANZARIERE - INFISSI**  
 VADO LIGURE - 019.886743 - [www.sportingtende.com](http://www.sportingtende.com)



### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opporli a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.



**TENDE DA SOLE**  
**PERGOLE - ZANZARIERE - INFISSI**  
 VADO LIGURE - 019.886743 - [www.sportingtende.com](http://www.sportingtende.com)



## Inno alla primavera

# “Flauer”, la natura si sposa con l’alta cucina «La città di Alassio diventa regno delle star»

Nel weekend torna la kermesse che promuove le eccellenze del territorio fra cooking show, laboratori ed escursioni. I riflettori si accenderanno su Max Mariola, Terry Monroe, Andrea Allasia. Umbria e Francia saranno ospiti d'onore

Stefania Mordeglià / ALASSIO

**L**a natura si sposa con le eccellenze del territorio e, mentre fiorisce la primavera, ad Alassio torna “Flauer”, una delle manifestazioni di punta della Città del Muretto, sinfonia di eventi all’insegna del colore, dei profumi e della qualità. La kermesse è in programma sabato e domenica tra piazza Partigiani e il porto “Luca Ferrari”.

Dopo il successo dell’anno scorso, che ha attirato curiosi e appassionati anche dall’estero, quest’anno si replica. La regione ospite del 2026 è l’Umbria, con i suoi sapori e le sue specialità; il Paese straniero la Francia, una nota di glamour in più. Prestigioso e ricchissimo il ventaglio dei protagonisti degli eventi (cooking show, laboratori sul pianeta che ruota attorno alla gastronomia del futuro, esperienze outdoor): super chef, mixologist, guide naturalistiche. Si va da Andrea Impero, chef del ristorante stellato “Elementi Fine Dining Borgobrufa” in Umbria, a Max Mariola, re della carbonara da tre milioni di follower, da Terry Monroe, la più “strega” delle barlady, ad Antonio Romano, executive chef del ristorante “Nove” di Villa della Pergola, tanto per citare alcuni dei protagonisti.

### LA MISCELA ESPLOSIVA

Cibo, territorio e sostenibilità alimentare sono il filo conduttore di “Flauer”, la manifestazione variopinta in cui erbe spontanee e fiori mediterranei sono anche parte integrante del gusto. Piazza Partigiani sarà cuore pulsante di questo “movimento”, dove produttori locali e internazionali, chef ed esperti di botanica, sentinelle

e custodi del territorio racconteranno prodotti e storie. Dal porto ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee.

### ESPERIENZE SENSORIALI

«La città di Alassio insieme all’assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di “Flauer”, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, rispettosa del territorio e del nostro ambiente - dichiara Marco Melgrati, sindaco di Alassio - Mare e terra ispirano i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite, la Francia, per offrire un weekend di esperienze uniche». “Flauer” è promosso dall’assessorato al Commercio di Alassio, organizzato tramite Gesco e Marina di Alassio con la collaborazione di Rete di Destinazione Alassio con le risorse dell’imposta di soggiorno destinata dal Comitato locale del turismo, Camera di Commercio Riviera di Liguria, Comune di Sanremo, Enit, Camera di Commercio italiana di Nizza e Mercato dei fiori di Sanremo. L’evento ha il patrocinio della Regione ed Euro Toques Italia-Unione europea dei cuochi.

### DIALOGO TRA LE ECCELLENZE

“Flauer” 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 come patrimonio unico e inimitabile - spiegano gli organizzatori -. Chef e produttori, nuove metodologie saranno gli ospiti

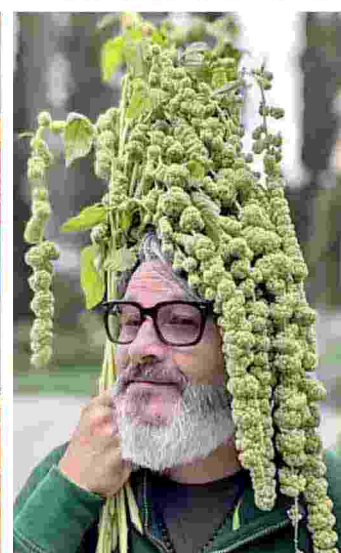
della due giorni».

### INCLUSIONE TRA LE ONDE

Nell’ambito di “Flauer” si tiene anche quest’anno “Yacht & Flowers”, che arricchirà la due giorni con un contest all’insegna dell’inclusione sociale e dei giovani. L’evento, in programma al porto, a cura della Marina di Alassio in collaborazione con il Circolo Nautico “Al Mare”, prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori.

### INTRECCIO DI EVENTI

Piazza Partigiani si trasformerà in un vivace spazio espositivo per le aziende locali, dove produttori e artigiani potranno presentare le loro specialità. Un’opportunità per far conoscere le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria. «I contenuti di questa edizione di “Flauer” e la possibilità di rafforzare l’incontro con la Francia, con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto “10 Comuni” - dichiara l’assessore al Commercio Franca Giannotta - rendono l’evento un’opportunità di grande valore per il tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, “Flauer” rappresenta un’occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche». —



Alcune delle iniziative che animano "Flauer" sabato e domenica ad Alassio: cooking show in porto e gli stand dedicati alle piante in centro. Fra i protagonisti, dall'alto in basso da destra: Terry Monroe, Andrea Allasia, David Zonta e Tiziana Di Masi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-ITOC06



IL PROGRAMMA

## Ulivo, petali, miele e lavanda In tavola da protagonisti

ALASSIO

**A**ndrea Allasia, Mario Bottega, Diego Assandri, Fabio Borghese. E poi Riccardo Farnese, Maria Michero, Tiziana Di Masi. Senza dimenticare l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra e il direttore artistico Giorgio Servetto. Sono tantissimi i big della cucina, della mixology e gli esperti che animeranno "Flauer". Ma diamo un'occhiata al ricco programma. Da non perdere, sabato alle 13.30, nella Diga foranea, il cooking show "La carbonara di mare" a cura dello chef re del web Max Mariola. La star mediatica che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, l'artigiano dei fornelli, promette meraviglie. Curioso, domenica alle 13.30 in piazza Partigiani il cooking show "Tra tacos e preti: nasturzio sotto mentite spoglie" con Fabio Borghese. Sono inoltre in programma i cooking show degli chef di "Yacht & Flower" e una masterclass sulle erbe a cura di Diego Narcisi de "La Clarice".

Sotto i riflettori ci saranno anche i big della mixology: lo chef che rappresenta la Francia, Andrea Carrara, e il bartender di Montecarlo, Andrea Allasia, saranno i protagonisti di un cooking show domenica alle 15.30 in piazza Partigiani. Sullo stesso palcoscenico salirà, alle 16, Terry Monroe, la creativa milanese che si diverte con i cocktail colorati.

Un carosello gli intriganti laboratori in piazza: per grandi con Emanuela Polidori, per i Flauer Kids con "Il bosco delle fate" di Tommaso Campana. Dai fiori alle mille vite dell'ulivo, dalla begonia ai dolci. E, come saluto, l'aperitivo fiorito Be!Frozen a cura della gelateria Perlecò. Non c'è che l'imbarazzo della scelta. —



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904-IT0CD6



IL TREKKING

# Voli, erbe e panorami mozzafiato

ALASSIO

Un posto importante a "Flauer" è dedicato alla natura. Sabato alle 9.30 si inizia con "Alla scoperta della Marina: escursione tra ali, vento e biodiversità". Guidati dall'ornitologo Enrico Carta, i partecipanti vivranno un'esperienza unica di osservazione dell'avifauna locale tra panorami mozzafiato e incontri ravvicinati.

Domenica alle 9 è invece



Laura Brattel ed erbe di campo

in programma una passeggiata botanica a cura della guida ambientale escursionistica e forager Laura Brattel, un itinerario alla scoperta

della biodiversità urbana, fra le specie spontanee e le antiche erbe del prebuggiùn. Durante questa facile e accessibile passeggiata, Laura Brattel guiderà i partecipanti a riconoscere le erbe spontanee che convivono con noi ogni giorno, svelando storie, utilizzi e curiosità. Per entrambe le escursioni la partecipazione è gratuita; prenotazione obbligatoria su [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione: esperienze. —

ST. MOR.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-IT0CD6

Continua senza accettare

## We Care About Your Privacy

We, and our [228](#) partners use cookies and similar methods to recognize visitors and remember their preferences. We may also use these technologies to gauge the effectiveness of advertising campaigns, target advertisements, and analyze website traffic. Some of these technologies are essential for ensuring the proper functioning of the service or website and cannot be disabled, while others are optional but serve to enhance the user experience in various ways.

### [Privacy Policy](#)

We, in collaboration with our partners, store and/or access information on a device and process your personal data, such as browsing data and device identifiers, for personalised advertising and content, advertising and content measurement, audience research and services development including by using precise geolocation data, and identification through active device scanning. You have the option to withdraw your consent or manage your preferences at any time by selecting the 'Your Privacy Choices' option located in the website footer. To review or object to instances where our partners assert a legitimate interest in utilizing your data, please visit our vendors page. Your preferences will apply only on this website.

I ACCEPT

YOUR PRIVACY CHOICES

EN

[Privacy Policy](#)

---

## We Care About Your Privacy

We, and our partners use cookies and similar methods to recognize visitors and remember their preferences. We may also use these technologies to gauge the effectiveness of advertising campaigns, target advertisements, and analyze website traffic. Some of these technologies are essential for ensuring the proper functioning of the service or website and cannot be disabled, while others are optional but serve to enhance the user experience in various ways.

### Privacy Policy

We, in collaboration with our partners, store and/or access information on a device and process your personal data, such as browsing data and device identifiers, for personalised advertising and content, advertising and content measurement, audience research and services development including by using precise geolocation data, and identification through active device scanning. You have the option to withdraw your consent or manage your preferences at any time by selecting the 'Your Privacy Choices' option located in the website footer. To review or object to instances where our partners assert a legitimate interest in utilizing your data, please visit our vendors page. Your preferences will apply only on this website.

[Privacy Policy](#)

---

## We Care About Your Privacy

We, and our partners use cookies and similar methods to recognize visitors and remember their preferences. We may also use these technologies to gauge the effectiveness of advertising campaigns, target advertisements, and analyze website traffic. Some of these technologies are essential for ensuring the proper functioning of the service or website and cannot be disabled, while others are optional but serve to enhance the user experience in various ways.

### Privacy Policy

We, in collaboration with our partners, store and/or access information on a device and process your personal data, such as browsing data and device identifiers, for personalised advertising and content, advertising and content measurement, audience research and services development including by using precise geolocation data, and identification through active device scanning. You have the option to withdraw your consent or manage your preferences at any time by selecting the 'Your Privacy Choices' option located in the website footer. To review or object to instances where our partners assert a legitimate interest in utilizing your data, please visit our vendors page. Your preferences will apply only on this website.

[Privacy Policy](#)

---

## We Care About Your Privacy

We, and our partners use cookies and similar methods to recognize visitors and remember their preferences. We may also use these technologies to gauge the effectiveness of advertising campaigns, target advertisements, and analyze website traffic. Some of these technologies are essential for ensuring the proper functioning of the service or website and cannot be disabled, while others are optional but serve to enhance the user experience in various ways.

### Privacy Policy

We, in collaboration with our partners, store and/or access information on a device and process your personal data, such as browsing data and device identifiers, for personalised advertising and content, advertising and content measurement, audience research and services development including by using precise geolocation data, and identification through active device scanning. You have the option to withdraw your consent or manage your preferences at any time by selecting the 'Your Privacy Choices' option located in the website footer. To review or object to instances where our partners assert a legitimate interest in utilizing your data, please visit our vendors page. Your preferences will apply only on this website.

[Privacy Policy](#)

---

## We Care About Your Privacy

We, and our partners use cookies and similar methods to recognize visitors and remember their preferences. We may also use these technologies to gauge the effectiveness of advertising campaigns, target advertisements, and analyze website traffic. Some of these technologies are essential for ensuring the proper functioning of the service or website and cannot be disabled, while others are optional but serve to enhance the user experience in various ways.

### Privacy Policy

We, in collaboration with our partners, store and/or access information on a device and process your personal data, such as browsing data and device identifiers, for personalised advertising and content, advertising and content measurement, audience research and services development including by using precise geolocation data, and identification through active device scanning. You have the option to withdraw your consent or manage your preferences at any time by selecting the 'Your Privacy Choices' option located in the website footer. To review or object to instances where our partners assert a legitimate interest in utilizing your data, please visit our vendors page. Your preferences will apply only on this website.

[Privacy Policy](#)

---

## We Care About Your Privacy

We, and our partners use cookies and similar methods to recognize visitors and remember their preferences. We may also use these technologies to gauge the effectiveness of advertising campaigns, target advertisements, and analyze website traffic. Some of these technologies are essential for ensuring the proper functioning of the service or website and cannot be disabled, while others are optional but serve to enhance the user experience in various ways.

### Privacy Policy

We, in collaboration with our partners, store and/or access information on a device and process your personal data, such as browsing data and device identifiers, for personalised advertising and content, advertising and content measurement, audience research and services development including by using precise geolocation data, and identification through active device scanning. You have the option to withdraw your consent or manage your preferences at any time by selecting the 'Your Privacy Choices' option located in the website footer. To review or object to instances where our partners assert a legitimate interest in utilizing your data, please visit our vendors page. Your preferences will apply only on this website.

[Privacy Policy](#)

---

## We Care About Your Privacy

We, and our partners use cookies and similar methods to recognize visitors and remember their preferences. We may also use these technologies to gauge the effectiveness of advertising campaigns, target advertisements, and analyze website traffic. Some of these technologies are essential for ensuring the proper functioning of the service or website and cannot be disabled, while others are optional but serve to enhance the user experience in various ways.

### Privacy Policy

We, in collaboration with our partners, store and/or access information on a device and process your personal data, such as browsing data and device identifiers, for personalised advertising and content, advertising and content measurement, audience research and services development including by using precise geolocation data, and identification through active device scanning. You have the option to withdraw your consent or manage your preferences at any time by selecting the 'Your Privacy Choices' option located in the website footer. To review or object to instances where our partners assert a legitimate interest in utilizing your data, please visit our vendors page. Your preferences will apply only on this website.

[Privacy Policy](#)

---

## We Care About Your Privacy

We, and our partners use cookies and similar methods to recognize visitors and remember their preferences. We may also use these technologies to gauge the effectiveness of advertising campaigns, target advertisements, and analyze website traffic. Some of these technologies are essential for ensuring the proper functioning of the service or website and cannot be disabled, while others are optional but serve to enhance the user experience in various ways.

### Privacy Policy

We, in collaboration with our partners, store and/or access information on a device and process your personal data, such as browsing data and device identifiers, for personalised advertising and content, advertising and content measurement, audience research and services development including by using precise geolocation data, and identification through active device scanning. You have the option to withdraw your consent or manage your preferences at any time by selecting the 'Your Privacy Choices' option located in the website footer. To review or object to instances where our partners assert a legitimate interest in utilizing your data, please visit our vendors page. Your preferences will apply only on this website.

[Privacy Policy](#)



Alassio, la seconda edizione del festival torna da venerdì a domenica

# Servetto, Mariola e Balestra protagonisti di "Flauer"

## L'EVENTO

MARIA GRAMAGLIA  
ALASSIO

**G**iorgio Servetto alla direzione artistica, Max Mariola ai fornelli, Emanuele Balestra tra i protagonisti della mixology: Alassio rilancia Flauer puntando su nomi di primo piano e su un programma costruito sulle esperienze. Il festival, alla sua seconda edizione, torna da venerdì a domenica e animerà in particolare piazza Partigiani e il porto Luca Ferrari, confermando e ampliando il format dedicato all'incontro tra piante, cucina e sostenibilità. L'edizione segna un salto di qualità, con un calendario che punta su ma-



Max Mariola

sterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del presente e del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. Venerdì è prevista un'anteprima riservata alla stampa, mentre sabato e domenica, tutti gli ap-

puntamenti saranno aperti al pubblico. Tra i momenti più attesi, lo show di Max Mariola, sabato al porto, e gli incontri con protagonisti della miscelazione come Andrea Allasia, Terry Monroe ed Emanuele Balestra, interpreti di una ricerca che parte dalla botanica per arrivare al bicchiere. Il cuore della manifestazione sarà piazza Partigiani, trasformata in spazio espositivo per produttori e artigiani, mentre il porto e i sentieri sulle colline diventeranno scenari di esperienze all'aperto. In programma anche "Yacht & Flowers", manifestazione con un contest all'insegna dell'inclusione sociale con equipaggi e chef impegnati in una sfida sul mare. Accanto agli eventi più spettacolari, trovano spazio le attività divulgative: pas-

segiate botaniche con Laura Brattel dedicate al riconoscimento delle erbe spontanee e del prebuggiùn, laboratori per adulti e bambini, spettacoli che mescolano gastronomia e racconto. L'edizione 2026 rafforza inoltre il dialogo con altri territori: l'Umbria ospite e la Francia partner internazionale. Un confronto che passa da prodotti e tecniche e che guarda a una cucina contemporanea, radicata ma aperta alle contaminazioni. Promosso dal Comune con Gesco e Marina di Alassio, Flauer si inserisce in una strategia di valorizzazione turistica ed enogastronomica. Più che una vetrina, un laboratorio diffuso dove il pubblico è chiamato a partecipare: assaggiare, osservare, raccogliere.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Alassio, la seconda edizione del festival torna da venerdì a domenica

# Servetto, Mariola e Balestra protagonisti di "Flauer"

## L'EVENTO

MARIA GRAMAGLIA  
ALASSIO

**G**iorgio Servetto alla direzione artistica, Max Mariola ai fornelli, Emanuele Balestra tra i protagonisti della mixology: Alassio rilancia Flauer puntando su nomi di primo piano e su un programma costruito sulle esperienze. Il festival, alla sua seconda edizione, torna da venerdì a domenica e animerà in particolare piazza Partigiani e il porto Luca Ferrari, confermando e ampliando il format dedicato all'incontro tra piante, cucina e sostenibilità. L'edizione segna un salto di qualità, con un calendario che punta su ma-



Max Mariola

sterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del presente e del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. Venerdì è prevista un'anteprima riservata alla stampa, mentre sabato e domenica, tutti gli ap-

puntamenti saranno aperti al pubblico. Tra i momenti più attesi, lo show di Max Mariola, sabato al porto, e gli incontri con protagonisti della miscelazione come Andrea Allasia, Terry Monroe ed Emanuele Balestra, interpreti di una ricerca che parte dalla botanica per arrivare al bicchiere. Il cuore della manifestazione sarà piazza Partigiani, trasformata in spazio espositivo per produttori e artigiani, mentre il porto e i sentieri sulle colline diventeranno scenari di esperienze all'aperto. In programma anche "Yacht & Flowers", manifestazione con un contest all'insegna dell'inclusione sociale con equipaggi e chef impegnati in una sfida sul mare. Accanto agli eventi più spettacolari, trovano spazio le attività divulgative: pas-

segiate botaniche con Laura Brattel dedicate al riconoscimento delle erbe spontanee e del prebuggiùn, laboratori per adulti e bambini, spettacoli che mescolano gastronomia e racconto. L'edizione 2026 rafforza inoltre il dialogo con altri territori: l'Umbria ospite e la Francia partner internazionale. Un confronto che passa da prodotti e tecniche e che guarda a una cucina contemporanea, radicata ma aperta alle contaminazioni. Promosso dal Comune con Gesco e Marina di Alassio, Flauer si inserisce in una strategia di valorizzazione turistica ed enogastronomica. Più che una vetrina, un laboratorio diffuso dove il pubblico è chiamato a partecipare: assaggiare, osservare, raccogliere.—

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-IT0CD6

## Sagre Piemonte-VDA-Liguria 2026: 26 aprile

Sagre Piemonte-VDA-Liguria 2026: 26 aprile Week-End 24-26 aprile 2026 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 24-26



2026 Piemonte, Valle d'Aosta e Liguria Riviera di Ponente Sagre-Fiere-Mercati-Eventi Week-End 24-26 aprile 2026 PIEMONTE Alba CN - Vinum Alba - 24-26 aprile-1-3 maggio 2026 Vinum torna ad Alba nel 2026 con un calendario aggiornato: l'evento si svolgerà nei weekend del 25-26 aprile e 1-2-3 maggio, trasformando la capitale delle Langhe in un palcoscenico dedicato all'eccellenza enologica piemontese. Le vie e le piazze del centro storico ospiteranno banchi d'assaggio, incontri con i produttori e percorsi tematici per scoprire la straordinaria ricchezza vitivinicola del territorio. Vinum ad Alba è tra le feste Alba più attese: un viaggio nei profumi e sapori del Piemonte. Dal Barolo al Moscato d'Asti, tra degustazioni, cultura e street food, Alba Vinum celebra l'eccellenza enologica italiana. Biella BI - Regioni d'Europa con Scozia in tour a Biella - 24-26 aprile 2026 La grande macchina organizzativa di Regioni d'Europa ritorna a Biella per l'appuntamento con lo storico Mercato Europeo. La manifestazione itinerante, che ogni anno registra oltre un milione di visitatori in circa 30 tappe in tutta Italia, torna per offrire una tre giorni all'insegna dell'integrazione culturale, del buon cibo e dell'artigianato di pregio. La città piemontese si prepara così a riconfermarsi capitale del gusto e delle tradizioni, regalando ai cittadini e ai visitatori un weekend indimenticabile tra profumi, colori e atmosfere internazionali. Da venerdì 24 a domenica 26 aprile, la zona dei Giardini Zumaglini e di Via Lamarmora sarà animata da oltre 60 espositori selezionati. Un vero e proprio mercato europeo a cielo aperto che permetterà ai visitatori di scoprire prodotti enogastronomici e realizzazioni artigianali provenienti da ogni angolo del continente. Accanto alle eccellenze internazionali, non mancherà il meglio del made in Italy, con stand dedicati ai prodotti tipici delle nostre regioni e ai più amati cibi di strada. L'obiettivo è quello di coniugare la vitalità dei mercati storici con una selezione moderna e internazionale degli operatori, garantendo qualità e autenticità. Cavallermaggiore CN - Sagra del Gorgonzola - 23 aprile-- 3 maggio 2026 Dal 23 aprile al 3 maggio torna a Cavallermaggiore uno degli appuntamenti gastronomici più attesi del territorio con la nona edizione della "Sagra del Gorgonzola DOP". Oltre quaranta appuntamenti tra concerti, mostre, degustazioni e spettacoli incentrati sul tema Mangia, Balla e Ama che trasformeranno il centro storico in una grande piazza del gusto a ingresso libero. Il cuore gastronomico della Sagra è il Pala Gorgo, dove si servono tre menù a rotazione che declinano il Gorgonzola DOP dolce e piccante, interamente fornito dal main sponsor Biraghi S.p.A. dall'antipasto al dolce, affiancato da piatti della tradizione piemontese come il brasato al Barolo e il carpaccio all'albese. Lo street food, con i caratteristici trucks e le ormai tradizionali focacce al Gorgonzola DOP del CNOS FAP Savigliano e le ravioles al Gorgonzola DOP della Pro Loco, anima la centrale Piazza Vittorio Emanuele II nei due weekend lunghi (25-26 aprile e 1-2-3 maggio), insieme alla Piazza degli Erborinati e alla Fiera della Sagra in Piazza Statuto e Via Roma, con produttori affinatori, hobbisti e artigiani Informazioni: Cavaeventi proloco.cavallermaggiore@gmail.com <https://www.cavaeventi.it/> Cavour TO - Terre e Cibo - 23-26 aprile 2026 A Cavour dal 23 al 26 aprile 2026 la nuova manifestazione TERRE e CIBO proprio per cambiare il paradigma: non solo focalizzarci sul CIBO, ma comunicare il valore della TERRA, cioè il valore di quello che produciamo, per far riflettere i consumatori sul fatto che quello che hanno nel piatto nasce dalla TERRA e se la TERRA è buona e sana, (con coltivazioni e trasformazioni accurate ed eccellenti), il CIBO sulla nostra tavola sarà buono, sano e giusto. E' una scommessa che il COMUNE di CAVOUR, in collaborazione con i Distretti del CIBO, la REGIONE PIEMONTE e la PROCavour, vogliono fare non solo per dare nuova linfa alla manifestazione primaverile del 25 e 26 aprile (che comprenderà anche la tradizionale fiera di primavera), ma anche per avviare una grande riflessione collettiva sul mangiare bene come premessa per il nostro benessere e la nostra salute. Pieia AT - Il Narciso Incantato - 21 marzo - 3 maggio 2026 Ha preso il via il 21 marzo, al Castello di Piea d'Asti, (At), in piazza Italia 3, la XVIII edizione de "Il Narciso Incantato". Più di 15.000 bulbose (narcisi, giacinti, tulipani) in fiore nel parco attenderanno i visitatori fino al 3 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 a persona. Il castello è aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 15.30 alle 19, il sabato, domenica e festivi dalle

11.30 alle 19 con orario continuato. Per chi lo desidera è possibile pranzare al castello ogni sabato e domenica su prenotazione con catering esterno. Per informazioni contattare la dottoressa Antonella Silvia Tamietto, responsabile per Castello di Piea d'Asti ai numeri 340/7818231 e 327/7055413 oppure scrivere a tgiulia1289@gmail.com o contessadipiea@icloud.com Pinerolo TO - FoodX Pinerolo - 24-26 aprile 2026 Dal 24 al 26 aprile, Pinerolo si prepara a ospitare un appuntamento gastronomico imperdibile che, come da tradizione, torna ad animare la città in concomitanza con la storica Fiera di Primavera e Pinerolo in Sella. Un binomio ormai consolidato che unisce la festa cittadina all'eccellenza del cibo di strada nazionale e internazionale. L'ingresso è gratuito. Il più grande Festival dei Food Truck d'Italia e del mondo torna in Largo Lequio per una tre giorni di pura energia culinaria. Qui il cibo di strada è una vera forma d'arte: ogni truck è guidato da Street Chef professionisti pronti a stupirvi. Ad ogni morso, una scoperta; ad ogni assaggio, una rivoluzione del gusto! Date e orari Venerdì 24 aprile: 18:00 24:00 Sabato 25 aprile: 11:00 24:00 Domenica 26 aprile: 11:00 24:00 Pralormo TO - Messer Tulipano - 28 marzo - 26 aprile 2026 Oltre 130.000 tulipani, fioriscono tra gli alberi secolari del parco storico del Castello di Pralormo, capolavoro paesaggistico progettato dal genio di Xavier Kurten. Tra le varietà più suggestive, spiccano il leggendario tulipano nero Queen of the Night, la raffinata Princess Elizabeth dedicata alla Regina d'Inghilterra e i luminosi Muscari Blu che incorniciano i laghetti del parco. Dal 28 marzo al 26 aprile 2026, il Castello di Pralormo ospita la ventiseiesima edizione di Messer Tulipano, manifestazione simbolo della primavera piemontese. San Ponso TO - Sagra delle Rane - 24 aprile-2 maggio 2026 La Sagra delle Rane, arrivata ormai alla sua 24 ° edizione, un continuo crescere di visitatori che attirati dalla specialità "rane fritte in pastella " si rincorrono cercando di prenotare gli ultimi posti disponibili. Visitatori che sono aumentati in maniera esponenziale, fino a raggiungere , nella scorsa edizione i 4000 pasti....senza contare quelli che passano solamente per vedere magari l'esibizione dell'aratura con i trattori d'epoca , per fare un giro turistico in elicottero oppure per la sfilata delle auto storiche e delle moto ....o magari per il raduno delle 500 che da parecchi anni ormai organizza la tappa fissa alla nostra festa. E' bello vedere come le associazioni che hanno creduto in noi, lo dimostrano anno dopo anno , aumentando il numero dei partecipanti e degli iscritti. Trattori d'epoca, auto storiche, moto storiche e fuoristrada sono arrivate ormai ad organizzare i loro raduni in maniera quasi automatica. La nostra è tipicamente una sagra di paese, pranzi e cene accompagnate da buona musica, volontari che ci aiutano in maniera impressionante nella lunga e faticosa gestione, che però non può far altro che portare soddisfazioni, qualche esempio: la coppia di pensionati che arriva da Vercelli, che vuole sempre sedersi nel solito tavolo e magari con i soliti amici che invece arrivano dal pinerolese. Una settimana la durata della sagra della rane, ricca di emozioni e tanto tanto divertimento. Torre San Giorgio CN - Sagra del Fritto Misto - 23-26 aprile 2026 La Sagra del Fritto Misto di Torre San Giorgio giunge alla sua 22esima edizione: appuntamento dal 23 al 26 aprile per celebrare il piatto tipico della tradizione piemontese. Il programma completo sarà disponibile a breve. Informazioni: Comune di Torre San Giorgio frittomistodlator@gmail.com <https://comune.torresangiorgio.cn.it/> Viverone BI - Festa Siciliana - 24-26 aprile 2026 A' Vucciria Sicilia Street Food organizza la Festa Siciliana dal 24 al 26 aprile nel Parco Ignazio Tarello - area verde Lungo Lago lato Hotel Royal Una festa che nasce per far rivivere i colori, i suoni, i profumi della Sicilia, con prodotti tipici del territorio. Si potranno gustare le prelibatezze della Sicilia: arancine, fritto misto, pane ca meusa, cannoli , cassate, stiggliola, pasta con le sarde e tanto altro. Il tutto accompagnato dalle migliori birre e vini artigianali. Aperti sia a pranzo che a cena dalle ore 10.00 alle ore 24.00 di ogni giorno Organizzato da APS Sicilia Promotion Per info: Tel. 0941 670190 VALLE D'AOSTA Bard AO - Borgi diVino - 24-26 aprile 2026 Il fine settimana del 24, 25 e 26 aprile Bard ospiterà per il terzo anno consecutivo Borgo di Vino in tour, il ciclo di eventi dedicato alle eccellenze del buon bere promosso dall'Associazione "I Borghi più belli d'Italia". Un intero weekend di degustazioni con centinaia di proposte enologiche da tutto il Paese, specialità gastronomiche e musica dal vivo. Arriva a Bard, ai piedi dell'omonimo Forte, la seconda tappa di Borgo diVino in tour, la rassegna enogastronomica itinerante organizzata da Valica S.p.a e promossa dall'Associazione "I Borghi più belli d'Italia". orgo diVino sarà ospitato nel centro storico di Bard, Via Vittorio Emanuele II. LIGURIA - RIVIERA DI PONENTE Alassio SV - Flauer Alassio - 24-26 aprile 2026 Tre giorni di degustazioni, show cooking, dal 24 al 26 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 Umbria e Francia (aree ospiti) nella meraviglia di Alassio tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari. Flauer 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 2026 trasforma la cultura gastronomica in un'esperienza vivida, di vero contatto con la natura. Un evento dal tocco mediterraneo con storie e ricette dai sapori autentici di Liguria e Umbria, regione ospite dell'evento. Verrà esplorato il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare, con un programma ricco di masterclass, show cooking, esperienze outdoor e molto altro dedicati. In programma Tra masterclass, showcooking e degustazioni, trekking per il



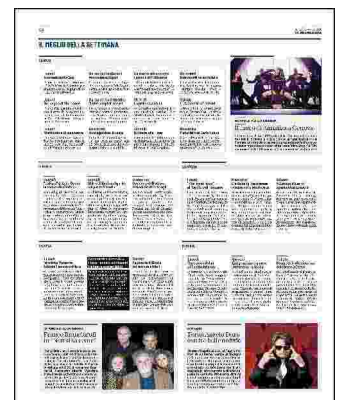
foraging (andar per erbe), corsi per imparare a riconoscere erbe spontanee e preparare piatti innovativi, infusi, mixology botanica (l'arte di preparare i cocktail) e a fare svariati usi dei fiori in campo artistico. Website: [Visitalassio.com](http://Visitalassio.com) Albenga SV - Fior di Albenga - 4 aprile-3 maggio 2026 Fior d'Albenga torna anche nel 2026 con un mese di colori, profumi e creatività nel cuore della città ligure. Dal 4 aprile al 3 maggio 2026, il centro storico si trasforma in un suggestivo percorso tra installazioni floreali e aiuole artistiche, offrendo un'esperienza immersiva tra natura, arte e immaginazione. Fior d'Albenga è una manifestazione dedicata ai fiori e alle piante ornamentali che ogni primavera anima il centro storico medievale di Albenga. Tutte da scoprire le installazioni floreali tra vicoli e piazze, dove colori, profumi e dettagli trasformano la città in un percorso suggestivo da ammirare con lentezza. Accanto al concorso che premia l'aiuola più bella, il programma include talk sulla floricoltura ingauna, laboratori per bambini ed eventi realizzati con realtà locali. L'edizione 2026, dal 4 aprile al 3 maggio, segue il tema Il gioco fiorisce. Dai spazio alla tua immaginazione, offrendo un'esperienza immersiva e coinvolgente per tutte le età. Il Flowers Market e Cip&Vip Nel centro storico sarà presente il Flowers Market e Cip&Vip, la nuova mostra mercato dove poter acquistare fiori, piante, accessori e prodotti tipici oppure semplicemente ricevere maggiori informazioni sulle realtà locali esistenti. Website: [Scoprialbenga.it](http://Scoprialbenga.it) © Riproduzione Riservata 2026 NOTIZIE PIEMONTE - SAGRE PIEMONTE - VALLE D'AOSTA - LIGURIA - RIVIERA DI PONENTE [www.notiziepiemonte.it](http://www.notiziepiemonte.it) pubblica gratuitamente sagre, fiere, manifestazioni ed eventi di vari organizzatori di Piemonte, Valle d'Aosta e Liguria Riviera di Ponente. Notizie Piemonte, non può essere ritenuta responsabile pubblicando il mercoledì di ogni settimana, di eventuali modifiche da parte degli organizzatori. Riviera di Ponente Sagre Piemonte-Valle d'Aosta-Liguria Le Sagre di Notizie Piemonte Liguria Valle d'Aosta Fiere Sagre Itinerari Tempo Libero Piemonte Turismo Week End Tweet Share Share share with Whatsapp share with Telegram



## Da venerdì a domenica Flauer, evento ad Alassio tra fiori e sostenibilità

Da venerdì a domenica la seconda edizione della manifestazione di Alassio con Umbria e Francia come ospiti. "Flauer" è il festival su natura ed eccellenze gastronomiche locali che va ad esplorare il legame tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Accesso libero al pubblico agli eventi tra piazza Partigiani e il porto Ferrari.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-IT0CD6

## Volere Volare News Liguria 366^ puntata

Volere Volare News Liguria 366^ puntata 20 Aprile 2026 by admImperiaTV 0 comments Si prega di accettare il consenso ai cookie Il 25 aprile a Recco, la Mangialonga: golosi in marcia nel Golfo Paradiso. Il giornalista Stefano Pezzini ci parla del simbolo di Genova, la Lanterna. Andiamo al Porto di Alassio per Speciale Liguria per una ricetta straordinaria con le acciughe. Dal 24 al 26 aprile 2026 arriva Flauer ad Alassio per scoprire le proprietà di fiori e piante e il legame profondo tra cibo e territorio. Luca Galtieri in un luogo speciale in vista dell'estate. In arrivo a Laigueglia l'evento ludico sportivo solidale Sci di fondo on the beach 15^ edizione 9 maggio 2026. Share:



## Flauer Alassio 2026: fiori, cucina, natura e sostenibilità'

Flauer Alassio 2026: fiori, cucina, natura e sostenibilità Un evento imperdibile a Savona da sabato 25 aprile 2026 a domenica 26 aprile 2026 Alassio Cerca sulla mappa DA Sabato Aprile A Domenica Aprile ©Flauer Alassio Flauer Alassio , l'evento sul legame tra cibo territorio sostenibilità e sulle proprietà di fiori e piante , torna con la sua seconda edizione. Gli appuntamenti sono previsti sabato 25 e domenica 26 aprile 2026, con due giornate dedicate alle erbe selvatiche, alla mixology botanica e alla cucina con i fiori. L'accesso è libero e tutti gli eventi si



svolgono tra piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari . Per l'edizione 2026 sono anche ospiti l' Umbria e la Francia Il programma è ricco di masterclass cooking show esperienze outdoor e laboratori dedicati alla gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori sono parte integrante del gusto e della filosofia culinaria. Piazza Partigiani sarà il centro di questo movimento, dove produttori locali e internazionali potranno presentare e vendere le loro specialità e dove chef, esperti di botanica, e custodi del territorio racconteranno le loro esperienze. Tra gli appuntamenti più interessanti si annoverano il cooking show La Carbonara di Mare a cura di Max Mariola (sabato 25 alle 13:30), il contest Yacht & Flowers , dove a bordo delle imbarcazioni in navigazione chef professionisti e amatoriali si sfideranno nella preparazione di un piatto a tema libero (sabato 25 dalle 9:30), e la visita ai giardini storici di Villa della Pergola ad Alassio , vincitori del premio Il Parco più bello d'Italia (venerdì 24 alle 15:00). Max Mariola © FLAUER ALASSIO Per consultare tutti i numeri alti eventi si consiglia di consultare il programma completo di Flauer Alassio 2026 «La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche.» Marco Melgrati Sindaco di Alassio «I contenuti di questa edizione di Flauer e la possibilità di rafforzare l'incontro con la Francia - con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni - rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori , generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città.» Franca Giannotta assessora al Commercio del Comune di Alassio Per maggiori dettagli e prenotazioni, è possibile consultare il sito ufficiale di FLAUER . Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma VisitAlassio nella sezione esperienze. Argomenti trattati Savona Itinerari Food Fiere



**ALASSIO**

**Dal 24 aprile  
al 26 aprile  
torna Flauer**

Servizio a pagina 14

**MASTERCLASS, SHOWCOOKING ED ESCURSIONI BOTANICHE**

# Alassio, torna «Flauer» dal 24 al 26 aprile

*Al centro dell'evento il legame tra natura, gastronomia e identità del territorio*

■ Alassio si prepara a vivere uno degli appuntamenti più significativi della primavera con il ritorno di Flauer, la manifestazione che dal 24 al 26 aprile porta al centro della scena il rapporto tra natura, gastronomia e identità locale. Dopo il debutto dello scorso anno, l'edizione 2026 punta a consolidarsi come evento di riferimento per il Ponente ligure, mettendo insieme istituzioni, imprese e protagonisti del settore agroalimentare. Per tre giorni la città si trasforma in uno spazio diffuso dove piazze, porto e colline diventano luoghi di incontro e di racconto. Il cuore della manifestazione sarà tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari, con un programma che alterna momenti più tecnici ad appuntamenti aperti al grande pubblico. La giornata inaugurale del 24 aprile è riservata alla stampa, mentre il weekend entra nel vivo con accesso libero a tutte le attività. L'impostazione dell'evento è chiara: valorizzare ciò che il territorio offre, senza artifici. Fiori, erbe spontanee e prodotti locali diventano il filo conduttore di un racconto che unisce tradizione e nuove tendenze della cucina. Non si tratta solo di estetica o di moda, ma di un ritorno concreto a una materia prima spesso dimenticata, che oggi torna al centro grazie anche al lavoro di chef e produttori. Accanto alla Liguria, quest'anno trovano spazio anche altre realtà, a partire dall'Umbria, con cui si crea un dialogo diretto tra territori diversi ma accomunati da una forte identità agricola. La presenza della Francia ag-

giunge una dimensione internazionale, utile a rafforzare l'attrattività dell'evento e a creare nuove occasioni di confronto. Il programma è particolarmente ricco. Sono previste masterclass, cooking show e incontri con professionisti del settore, ma anche esperienze all'aperto lungo i sentieri sopra Alassio. Le escursioni botaniche rappresentano uno degli elementi più interessanti, perché permettono di scoprire direttamente sul campo erbe e piante che fanno parte della tradizione locale, spesso ignorate nella quotidianità.

Il Porto Luca Ferrari ospita alcuni dei momenti più attesi, tra cui le dimostrazioni culinarie e le attività legate alla nautica. Qui prende forma anche il progetto Yacht & Flowers, che unisce cucina, mare e inclusione sociale, coinvolgendo equipaggi provenienti da diverse parti d'Italia in una sfida che mette insieme competenze e solidarietà. Grande attenzione anche al mondo della mixology, sempre più protagonista negli eventi legati al gusto. Bartender affermati portano ad Alassio un approccio creativo che utilizza fiori ed essenze botaniche per costruire nuove esperienze sensoriali, dimostrando come anche questo settore possa contribuire alla valorizzazione del territorio. Piazza Partigiani diventa invece uno spazio espositivo dove le aziende locali possono presentare i propri prodotti. Qui si respira il contatto diretto con chi lavora ogni giorno per mantenere viva una tradizione

fatta di qualità e attenzione. Non solo enogastronomia, ma anche artigianato e produzioni legate alla cultura del territorio. Non manca una parte dedicata alle famiglie e ai più giovani, con laboratori e attività pensate per avvicinare anche i bambini al mondo della natura e della cucina. Un modo per trasmettere conoscenze che rischiano di perdersi e per costruire una maggiore consapevolezza fin da piccoli. Flauer si inserisce in un contesto più ampio, quello di una Liguria che cerca nuove strade per rafforzare il proprio turismo senza snaturarsi. Eventi di questo tipo dimostrano che è possibile puntare sulla qualità e sull'identità senza inseguire modelli esterni. La chiave sta nel saper mettere insieme risorse già presenti, creando rete tra pubblico e privato. Alassio, con questa manifestazione, prova a fare un passo in più, proponendosi non solo come meta balneare ma come luogo capace di offrire esperienze legate al territorio durante tutto l'anno. Un segnale importante per l'economia locale, che passa anche attraverso iniziative capaci di attirare visitatori e generare movimento.

Flauer 2026 si presenta quindi come qualcosa di più di un semplice evento. È un'occasione per raccontare un territorio in modo diretto, senza filtri, mettendo al centro ciò che lo rende unico. Un equilibrio tra natura, lavoro e cultura che, se valorizzato nel modo giusto, può diventare una risorsa concreta per il futuro.

**VMag**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904

## 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
La voce... Delle scuole
Un Occhio sul Mondo
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
90 secondi di salute & wellness
Chiedi aiuto!
Gusto e Gusti
Copertina
Fotogallery
Videogallery

## ACCADEVA UN ANNO FA



## Provincia

Riconferma alla presidenza del GAL Terre Astigiane per Filippo Mobrì



## Attualità

Asti si mobilita contro i nuovi OGM: "Difendiamo agricoltori e biodiversità"

EVENTI | 17 aprile 2026, 12:09

## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*"La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa"*

## IN BREVE

**venerdì 17 aprile**

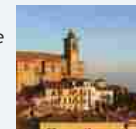
Nizza Monferrato, torna la Fiera del Santo Cristo



FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



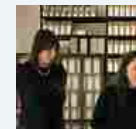
Cocconato celebra l'Antica Fiera di San Marco tra sapori e tradizioni



L'Asti Docg conquista Chicago: al via la settimana delle bollicine piemontesi nel Midwest



Memoria e corpo in azione: a Spazio Kor il laboratorio gratuito "Le Campane"



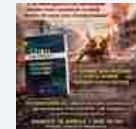
Questa sera a Roatto don Luigi Berzano presenta il libro "Le valli del mare"


**giovedì 16 aprile**

Ritorna il ristorante didattico con una cena vegetariana d'autore firmata RosaRegina



"Mediterraneo stesso sangue - stesso fango": il libro di Antonio Evangelista ad Asti





**Palio**  
Sorteggiato al Teatro Alfieri l'ordine di esibizione del Palio  
[FOTO]

[Leggi tutte le notizie](#)

*del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche.* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

#### L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUSER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

#### Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

#### Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

#### Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

#### SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

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

Incisa Scapaccino, successo per mercatino e autoraduno storico



Costigliole d'Asti: il Museo Arte Sacra riapre le porte con due nuovi progetti di recupero



[Leggi le ultime di: Eventi](#)



unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: *"I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia - con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni - rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città."*

#### LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUER FOR KIDS

##### 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 prebuggiù. 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.

Laboratori in piazza per grandi e piccoli con Emanuela Polidori e il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini.

Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2026 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.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per tutti gli aggiornamenti e le novità.

**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

[Ascolta "Aprile 2025" su Spreaker.](#)



Ultime notizie

Genova, aveva con sè 30 grammi di droga: arrestato

venerdì, Aprile 17, 2026



# 104 NEWS

ristorante pizzeria  
**fiore**  
— albisola —



IN PRIMO PIANO

CRONACA

POLITICA

ATTUALITÀ

ECONOMIA

SPORT

CITTÀ

FORMAZIONE



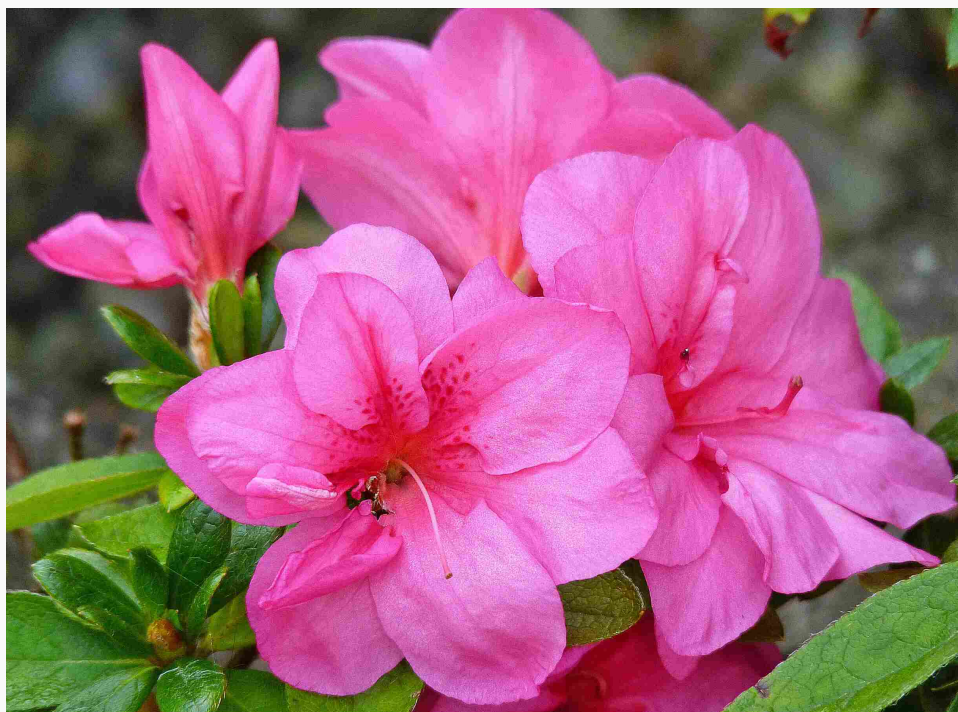
MISTERI DI LIGURIA

AGENDA

CULTURA E SPETTACOLI

CURIOSITÀ

CONTATTI


[Agenda](#) [Alassio](#) [Cultura E Spettacoli](#)

## Alassio, Tutto Pronto Per FLAUER 2026

17 Aprile 2026 [Redazione](#) [Comment\(0\)](#)

La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

### 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



Albisola  
Via Giovanni XXIII, 17  
019 2091105



"La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche." Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del

- » Genova, aveva con sé 30 grammi di droga: arrestato
- » Alassio, tutto pronto per FLAUER 2026
- » Torna il Triathlon di Andora con 300 partecipanti da 7 paesi diversi
- » Vado Ligure, danneggia 4 auto in sosta e chiama i soccorsi: 50 enne trasportato in ospedale
- » Al Riff di Sestri Levante il grande regista Stephen Frears, Claudio Amendola e Laura Morante



gusto.

SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

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.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: "I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia – con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni – rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città."

LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUER FOR KIDS

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 prebuggiù. 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.

Laboratori in piazza per grandi e piccoli con Emanuele Polidori e i piccini con Il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini.

Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2026 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.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per tutti gli aggiornamenti e le novità.

Rimprovera due uomini che fanno sesso sul bus: autista viene aggredita

Discover

Tragedia sul lavoro nel milanese: muore Roberto Vitale, 60enne di Loano

Discover

risenapro

Pescatori tirano fuori dal mare una chiavetta USB – il contenuto ha sconvolto tutti

Read More

Skip

Lutto a Savona per la scomparsa di Giovanna "Lina" Piccardo, mamma del consigliere regionale

Roberto Arboscello

Discover

Bergamo, uccide la moglie e si toglie la vita

Discover

## Informazioni sull'autore del post



Redazione

See author's posts



Redazione

### ARTICOLI CORRELATI



Agenda Cultura E Spettacoli  
Savona

#### Savona, il libro di Luca Valentini "Sirene" approda al Priamar tra cinema e letteratura

2 Agosto 2023  
Redazione

Serata speciale dedicata alle Sirene giovedì 3 agosto a Savona con l'unica tappa in città del tour di presentazioni del saggio di Luca Valentini "Sirene" (Atene Edizioni) alle 18 sotto il loggiato del piazzale del Maschio nella Fortezza del Priamar con ingresso libero e, subito dopo la proiezione del nuovo Live ACTION Disney "La Sirenella" [...]



Alasio Cronaca

#### Alasio, il bilancio dei controlli della Polizia nel fine settimana

9 Agosto 2021  
Redazione

E' scattato il pugno duro da parte degli agenti del Commissariato alassino della Polizia di Stato, col supporto di personale aggregato dal Reparto Prevenzione Crimine di Reggio Emilia, nel fine settimana appena trascorso, con un bilancio delle notti brave che ha visto succedersi in rapida sequenza, anche sovrapponendosi nella linea temporale, rapine, risse e altri variegati episodi di [...]



Cultura E Spettacoli Genova

#### Genova, si consolidano i rapporti tra Brasile e la città di Genova

11 Settembre 2024  
Redazione

Si è svolto nei giorni scorsi, presso la sede della Pirelli, a Milano, l'incontro organizzato dal consolato generale del Brasile - rappresentato dall'ambasciatore Hadil da Rocha-Vianna - per celebrare i 150 anni dall'inizio dell'immigrazione italiana in Brasile e l'anniversario dell'indipendenza del paese. In questa occasione, alla quale ha preso parte il consigliere delegato Davide Falteri, [...]

◀ Torna il Triathlon ...

Genova, aveva a...



Edizione locale **IlNazionale.it**



ELEZIONI AMMINISTRATIVE BORDIGHERA



PRIMA PAGINA CRONACA POLITICA EVENTI SPORT ATTUALITÀ SANITÀ SOLIDARIETÀ ECONOMIA SCUOLA AL DIRETTORE AGENDA MANIFESTAZIONI TUTTE LE NOTIZIE

Mostre Teatro e cinema Libri Musica Fuori porta

Ventimiglia Vallecrosia Bordighera Sanremo Ospedaletti Arma Taggia Valle Argentina Riva Santo Stefano Imperia Golfo Dianese Monaco Regione Europa

ABBONATI

[/ FUORI PORTA](#)

[f](#) [@](#) [X](#) [v](#) [RSS](#) [🏠](#) [🎵](#) [✉](#) [🔍](#) Archivio [📱](#) Mobile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## CHE TEMPO FA


**ADESSO**  
 19°C

**SAB 18**  
 17.3°C  
 23.3°C

**DOM 19**  
 15.6°C  
 22.2°C

@Datameteo.com



## 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  
 Stadio Aperto  
 io\_viaggio\_leggero  
 Non solo Fumetti  
 Botanicando  
 Accadde Oggi  
 L'intervista  
 Artitirismo  
 SOS condominio  
 Copertina

FUORI PORTA | 17 aprile 2026, 12:09

## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*"La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa*



## IN BREVE

**venerdì 17 aprile**

FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità


**martedì 14 aprile**

[Fotogallery](#)
[Videogallery](#)
**ACCADEVA UN ANNO FA**


**Cronaca**  
Sanremo: liberata a tempo di record strada Ernesto Marsaglia, ora si può raggiungere Borello e San Romolo (Foto)



**Attualità**  
Sanremo, viabilità modificata a La Vesca: nuovo assetto per il cantiere dell'acquedotto Roja (Foto)



**Cronaca**  
Maltempo: frane, allagamenti e strade chiuse. Allerta prolungata fino alle 18

[Leggi tutte le notizie](#)

del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche." Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

**L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane**

Questa edizione di FLAUSER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

**Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari**

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

**Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali**

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

**Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers**

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

**SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.**

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

Le Vele Alassio: voglia d'estate!


**🕒 lunedì 13 aprile**

Vetrina internazionale per FLAUSER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza


**🕒 sabato 04 aprile**

Confcooperative Piemonte Nord nel patrocinio dell'IDA Summit 2026


**🕒 venerdì 03 aprile**

Nasce "Ceriale al Cioccolato": eventi dolcissimi da mattina a sera animeranno la città dal 3 al 6 aprile


**🕒 giovedì 02 aprile**

Con eVISO giro il Tour of the Alps pedala con più energia


[Leggi le ultime di: Fuori porta](#)


unica per far conoscere al pubblico le eccellenze enogastronomiche, artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: *"I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia - con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni - rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città."*

#### LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUER FOR KIDS

##### 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 prebuggiù. 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.

Laboratori in piazza per grandi e piccoli con Emanuela Polidori e i piccini con Il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini.

Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2026 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.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per tutti gli aggiornamenti e le novità.

**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

[Ascolta "Aprile 2025" su Spreaker.](#)





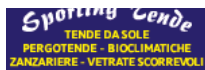
### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1712 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opporli a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.

PIÙ OPZIONI

ACCETTO



#### RUBRICHE

- L'oroscopo di Corinne
- Coldiretti Informa
- Confcommercio Informa
- CGIL Informa
- CISL Informa
- #shoppingexperience
- Il Salvadente
- #ILBELLOCISALVERÀ
- Un Occhio sul Mondo
- io\_viaggio\_leggero

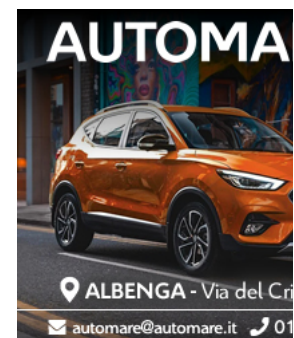


ARIETÀ SANITÀ ECONOMIA SPORT TUTTE LE NOTIZIE  
 :INO VALLE ERRO VAL BORMIDA REGIONE EUROPA



rbe,

d



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



## Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1712 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opposti a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.

presentata  
all'Università, siamo  
vicini a una soluzione"

[Leggi tutte le notizie](#)

...ligiani sarà  
cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef e esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

### L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUSER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

### Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

## IN BREVE

### venerdì 17 aprile

FLAUSER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Ceriale, torna il progetto "Digitale Facile" in collaborazione con Auser Savona

Il 18 aprile la conferenza "La neve, la siccità e Albenga nel 2100"

### giovedì 16 aprile

Fior d'Albenga 2026 tra cibo, territorio e innovazione. Un fine settimana all'insegna di divulgazione, gastronomia e DJ set

Disuguaglianze, vulnerabilità ed esclusione. A Savona se ne parla con l'iniziativa "Dilexite" e le povertà dell'oggi"

Un torneo di buracco per sostenere il progetto "Alassio Città Cardioprotetta": l'iniziativa il 18 aprile

Savona, gli oratori diventano palcoscenico: musica, arte e devozione in un nuovo percorso culturale

Sabato 18 aprile a Savona il concerto per la missione delle "suore Rossello" in Centrafrica

Giornata sulla partecipazione pubblica di AIP2: la Carta arriva in Liguria tra confronto e rigenerazione urbana

"Un mondo in fiamme": la mostra itinerante in Val Bormida racconta l'infanzia nella guerra tra scuola e obbedienza

[Leggi le](#)

# TorinOggi.it

dal 2008  
Edizione locale **ilNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità **Eventi** Cultura e spettacoli Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI CITTÀ SPORT CHIVASSO PINEROLESE SETTIMO **ABBONATI**

[/ EVENTI](#)

Radio

CHE TEMPO FA

EVENTI | 17 aprile 2026, 12:09

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Humanitas
- Stadio Aperto
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- L'oroscopo di Corinne

## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti

IN BREVE

**sabato 18 aprile**

Lovers Film Festival, Gianni Morandi, Regine in scena: cosa fare fino a domenica 19 aprile



**venerdì 17 aprile**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904

Ambiente e Natura
Motori
E poe...sia!
I corsivi di Virginia
Fiera Nazionale del Peperone
Ristoblog Acqua Hydra
Orgoglio Torinese
Un Occhio sul Mondo
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Torino 2025
Voci della crisi
Gusto e Gusti
Banca Territori del Monviso
Chirurgia dell'Anima
Copertina

## ACCADEVA UN ANNO FA



## Cultura e spettacoli

Apolide Festival torna al Parco Dora Baltea di Ivrea: tra gli ospiti M YSS KETA, Samuel, Coma Puma, Casino Royale



## Cultura e spettacoli

Fatboy Slim torna a Torino: lunedì 21 aprile il live all'Audiodrome



## Attualità

Cumiana: a Zoom è nato un cucciolo di bradipo [VIDEO]

[Leggi tutte le notizie](#)



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

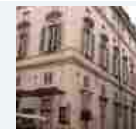
*"La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche."* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

### L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove

Imparare a salvare una vita: corso di primo soccorso nel cuore della città



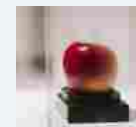
FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



Una grande Festa a Grugliasco per Vigili del Fuoco e Volontari



A Miradolo un laboratorio che porta la pittura dentro le sale del Castello



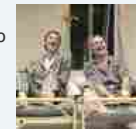
Valsusa Filmfest, il Premio Bruno Carli 2026 alla popolazione palestinese



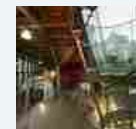
"Leggere il mondo attraverso i libri", la X edizioni di "Torino che legge...con il Piemonte"



La Casa del Teatro compie 20 anni: venerdì 17 aprile partono le celebrazioni



Dal bosco al cielo Infini.to: planetario di Torino propone una passeggiata sostenibile verso le stelle



Una città che si prende cura Torino accelera verso una "Città Compassionevole"



[Leggi le ultime di: Eventi](#)

metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

#### Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

#### Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

#### Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

#### SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

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.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: *"I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia - con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni - rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città."*

#### LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUSER FOR KIDS

##### 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.

Laboratori in piazza per grandi coOn Emanuele Polidori e piccini con Il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini.

Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2026 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.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per tutti gli aggiornamenti e le novità.

**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare**

[Ascolta "Aprile 2025" su Spreaker.](#)

[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#) | [Premium](#)

Copyright © 2013 - 2026 lNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy e cookie policy](#) | [Preferenze privacy](#)

# NUOVO TOYOTA RAV4



Prima Pagina Cronaca Sport Eventi Politica Attualità Economia Salute Scuola Trasporti Opinioni Sociale Storie Meteo e ambiente Cultura Lettere Tutte le notizie

Enogastronomia **Fuoriporta**

Varese Territorio Busto Arsizio Gallarate Malpensa Luino Canton Ticino Valceresio Malnate Saronno Milano Lombardia LUGANOLIFE.IT

ABBONATI

[/ FUORIPORTA](#)

[f](#) [ig](#) [yt](#) [rss](#) [mail](#) [search](#) [Archivio](#) [Mobile](#)

CHE TEMPO FA

FUORIPORTA | 17 aprile 2026, 12:09



**ADESSO**  
21°C



**SAB 18**  
13.7°C  
23.8°C



**DOM 19**  
13.0°C  
21.6°C

@Datameteo.com

## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile,

**CBT ITALIA**

**5.590 €**

**MYSTERY**

**DURA-ACE R9270 12v Di2, Newmen Stream Vonoa Allround A.49/A.54**

**il Ponte del Sorriso**

**IL GALÀ DEL SORRISO**

Giovedì 30 aprile 2026 - ore 21.00

Teatro di Varese - Piazza Repubblica

Spettacolo ai confini della realtà con maghi ed illusionisti diretti da Walter Maffei

Per INFO e BIGLIETTI clicca QUI

per ridare respiro al pianeta

scopri

**LIQUID TREE**

**UN ALLEATO DELL'AMBIENTE**

www.green-ark.it

- organizzazione di volontariato
- sulleali ascoltare aiutare accompagnare
- RMF Radio Missione Francescana
- 

RUBRICHE

- Stadio Aperto
- Oroscopo
- Necrologi
- L'ultima contesa
- La Varese Nascosta
- Varese dalla vetrina
- Un Occhio sul Mondo
- io\_viaggio\_leggero
- Non solo Fumetti
- Varese in Verde

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904

[Le interviste di Mauro Cento](#)
[La lente sui quartieri](#)
[I più letti della settimana](#)
[L'Angolo del Consumatore](#)
[Territori d'Arte](#)
[Varese per Rodari](#)
[Fotogallery](#)
[Videogallery](#)

#### ACCADEVA UN ANNO FA



##### Calcio

La Varesina ha il vento contro: sconfitta folle e amara (2-3). Ennesimo torto, si allunga il campionato dell'orrore (VIDEO)



##### Basket

Una Varese alle finali under 19: è l'Academy di Federico Danna



##### Meteo e ambiente

Maltempo, danni e paura nel Verbanio Ossola: Macugnaga isolata, treni fermi sia per la Svizzera sia verso Milano

[Leggi tutte le notizie](#)

Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*“La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche.”* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

#### L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

#### Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

#### Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua “filosofia del cocktail”. E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

#### Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al

#### IN BREVE

##### 🕒 venerdì 17 aprile

FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



##### 🕒 lunedì 13 aprile

Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza



##### 🕒 mercoledì 08 aprile

«Agrivarese è un grande evento che unisce informazione, benessere e partecipazione attiva»



##### 🕒 lunedì 06 aprile

FOTOGALLERY. La neve, il sole estivo, il blu e il bianco che si toccano nell'irripetibile Alpe Devero, mai così bella



##### 🕒 sabato 04 aprile

Confcooperative Piemonte Nord nel patrocinio dell'IDA Summit 2026



##### 🕒 domenica 29 marzo

Rossini conquista Bad Ems: successo internazionale per la prima mondiale dell'Album francese



##### 🕒 venerdì 27 marzo

“La via del lupo” apre la nuova stagione degli eventi di Casa Paolo



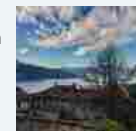
##### 🕒 martedì 24 marzo

Fuoriporta: Mare Nostrum e Ligyes scopri cultura e arte dal levante al ponente ligure



##### 🕒 lunedì 23 marzo

A Laveno Mombello e Cerro torna la Festa della Musica: un weekend di note tra piazze e borghi



##### 🕒 giovedì 19 marzo

Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

#### SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

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.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: *"I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia - con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni - rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città."*

#### LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUER FOR KIDS

##### 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.

Laboratori in piazza per grandi coon Emanuele Polidori e piccini con Il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini.

Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2026 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.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per tutti gli aggiornamenti e le novità.

**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Aprile 2025" su [Speaker](https://www.speaker.com).

Tra arte e artigianato: torna "Innamorati di Angera" con mercatini e scatti d'autore



Leggi le ultime di: [Fuoriporta](#)





# Liguria Day

QUOTIDIANO ONLINE DI MeRcomm

Cronaca ▾ Politica ▾ Economia ▾ Cultura ▾ Territorio ▾ Food ▾ Salute e Benessere ▾ Scienze e Tecnologia ▾ Sport e Motori ▾

Accade fuori ▾

CULTURA

## FLAUER Alassio 2026, l'evento che celebra cibo e natura

APRILE 15, 2026 · ⌚ 3 MIN READ



Alla scoperta della Capitale, in compagnia della redazione LD Roma!

I NOSTRI CANALI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



Martedì 7 aprile è stato presentato alla stampa francese e agli addetti al settore **FLAUER ALASSIO 2026**, in programma nella Città del Muretto **dal 24 al 26 aprile** prossimi. FLAUER è promosso dall'**Assessorato al Commercio del Comune di Alassio**, organizzato tramite le società partecipate **Gesco e Marina di Alassio** con la collaborazione di **Rete di Destinazione Alassio** con le risorse dell'imposta di soggiorno destinata dal **Comitato Locale del Turismo (CLT), Camera di Commercio Riviere di Liguria, Comune di Sanremo, ENIT, Camera di Commercio Italiana di Nizza e Mercato dei Fiori di Sanremo**. Si svolge con il patrocinio di **Regione Liguria** ed **Euro Toques Italia – Unione Europea dei Cuochi**.



Presso la prestigiosa sede dell'**ENIT**, in presenza anche del portavoce dell'**Ambasciata Italiana**, l'evento di punta della primavera allassina ha riscosso un enorme successo: presente una platea di oltre 60 rappresentanti tra stampa, web magazine e portali, nonché tour operator del settore.

“

*Presentare FLAUER a Parigi ospiti del prestigioso*





ente nazionale del turismo italiano, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata italiana, è stato un grande onore e un importante riconoscimento per la Città di Alassio che ha portato il suo nome nella Ville Lumiere. La stampa ha dimostrato un grande interesse insieme agli addetti del settore turistico. Un primo passo verso l'internazionalizzazione dei nostri eventi e delle bellezze locali.” **Marco Melgrati**, Sindaco di Alassio

“

“Siamo molto felici del risultato ottenuto alla Presentazione di Flauer alla Stampa Francese, sia a Parigi nella sede dell'Enit in Rue de la Paix, che al Grand Hotel Negresco di Nizza, insieme all'Istituto Alberghiero di Alassio, che ha predisposto un buffet a cinque stelle con i Prodotti del nostro Territorio, in occasione della Assemblea Generale della Camera di Commercio di Nizza, Sofia Antipolis e Cote d'Azur. I Francesi sono molto attratti dalle proposte innovative della Cucina con i Fiori Edibili e sono orgogliosi di essere la Nazione Ospite di questa seconda edizione di Flauer. Essere scelti dall'Ente Nazionale del Turismo Italiano, nella sede di Parigi, dimostra che le nostre proposte turistiche enogastronomiche, hanno valenza internazionale e sono molto apprezzate da tutta la Stampa Francese. Abbiamo presentato, insieme al Sindaco Marco Melgrati, nel dettaglio non solo Flauer, ma anche le bellezze della nostra Alassio”. **Rinaldo Agostini**, Presidente Marina Alassio.

Mercoledì 8 aprile Flauer ha inoltre presenziato all'Hotel Negresco in occasione del forum franco-italiano "Visitez L'Italie" nel suo prestigioso Salon Royal, per illustrare il programma: insieme ai ragazzi dell'**Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi di Alassio** che hanno preparato un ricco rinfresco ispirato alle eccellenze del territorio.



“

*“La rete tra i Paesi Italia e Francia, e i territori liguri umbro e francese, con i suoi rappresentanti ha fornito spunti e tematiche innovative per questa seconda edizione di Flauer. La sostenibilità e l’inclusione i valori cardine attorno a cui ruota questa manifestazione e un pubblico di giovani addetti ai lavori con esperienze internazionali renderà Flauer un appuntamento imperdibile”. **Giorgio Servetto**, Chef Stella Michelin e Direttore Artistico di Flauer.*

## Cos'è FLAUER ?

FLAUER è un festival innovativo che quest'anno giunge alla seconda edizione e che celebra l'incontro tra natura, sostenibilità ed eccellenze gastronomiche della Liguria. Ovviamente al centro dell'evento i fiori e la botanica. Si potrà vivere una vera esperienza immersiva tra installazioni floreali, giardini botanici e degustazioni per un percorso che unisce cibo e territorio. Proprio riguardo alla cucina si potrà assistere a laboratori e cooking show con cocktail botanici, erbe spontanee e fiori che accompagneranno i piatti della tradizione. Non si può celebrare il territorio e la natura senza offrire una riflessione su tutto ciò che riguarda la sostenibilità e la cura dell'ambiente che ci circonda, a questo proposito, grazie a La Mia Liguria si parlerà di valorizzazione della biodiversità locale.

Ti può interessare anche:

[Apri domani all'Archivio di Stato la mostra Alpini di Carta con documenti e reperti storici](#)

### Apri domani all'Archivio di Stato la mostra Alpini di Carta, con documenti e reperti storici



Apri domani giovedì 16 aprile alle 16.30, presso l'Archivio di Stato in via di Santa Chiara, Alpini di Carta, esposizione curata da Giustina Olgiati. La mostra si inserisce negli eventi...

 LiguriaDay



## FLAUER ALASSIO 2026 presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza

FLAUER ALASSIO 2026 presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza 14 Aprile 2026 by redazione 0 comments E' stato presentato alla stampa francese e agli addetti al settore FLAUER ALASSIO 2026, in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile prossimi. FLAUER è promosso dall'Assessorato al Commercio del Comune di Alassio, organizzato tramite le società partecipate Gesco e Marina di Alassio con la collaborazione di Rete di Destinazione Alassio con le risorse dell'imposta di soggiorno destinata dal Comitato Locale del Turismo (CLT), Camera di Commercio Riviera di Liguria, Comune di Sanremo, ENIT, Camera di Commercio Italiana di Nizza e Mercato dei Fiori di Sanremo. Si svolge con il patrocinio di Regione Liguria ed Euro Toques Italia Unione Europea dei Cuochi. Presso la prestigiosa sede dell'ENIT, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata Italiana, l'evento di punta della primavera alassina ha riscosso un enorme successo: presente una platea di oltre 60 rappresentanti tra stampa, web magazine e portali, nonché tour operator del settore. Presentare FLAUER a Parigi ospiti del prestigioso ente nazionale del turismo italiano, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata italiana, è stato un grande onore e un importante riconoscimento per la Città di Alassio che ha portato il suo nome nella Ville Lumiere. La stampa ha dimostrato un grande interesse insieme agli addetti del settore turistico. Un primo passo verso l'internazionalizzazione dei nostri eventi e delle bellezze locali, Marco Melgrati, Sindaco di Alassio Siamo molto felici del risultato ottenuto alla Presentazione di Flauer alla Stampa Francese, sia a Parigi nella sede dell'Enit in Rue de la Paix, che al Grand Hotel Negresco di Nizza, insieme all'Istituto Alberghiero di Alassio, che ha predisposto un buffet a cinque stelle con i Prodotti del nostro Territorio, in occasione della Assemblea Generale della Camera di Commercio di Nizza, Sofia Antipolis e Cote d'Azur. I Francesi sono molto attratti dalle proposte innovative della Cucina con i Fiori Edibili e sono orgogliosi di essere la Nazione Ospite di questa seconda edizione di Flauer. Essere scelti dall'Ente Nazionale del Turismo Italiano, nella sede di Parigi, dimostra che le nostre proposte turistiche enogastronomiche, hanno valenza internazionale e sono molto apprezzate da tutta la Stampa Francese. Abbiamo presentato, insieme al Sindaco Marco Melgrati, nel dettaglio non solo Flauer, ma anche le bellezze della nostra Alassio. Rinaldo Agostini, Presidente Marina Alassio. Mercoledì 8 aprile Flauer ha inoltre presenziato all'Hotel Negresco in occasione del forum franco-italiano Visitez L'Italie nel suo prestigioso Salon Royal, per illustrare il programma: insieme ai ragazzi dell'Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi di Alassio che hanno preparato un ricco rinfresco ispirato alle eccellenze del territorio. La rete tra i Paesi Italia e Francia, e i territori liguri umbro e francese, con i suoi rappresentanti ha fornito spunti e tematiche innovative per questa seconda edizione di Flauer. La sostenibilità e l'inclusione i valori cardine attorno a cui ruota questa manifestazione e un pubblico di giovani addetti ai lavori con esperienze internazionali renderà Flauer un appuntamento imperdibile. Giorgio Servetto, Chef Stella Michelin e Direttore Artistico di Flauer. Per maggiori informazioni sulla manifestazione visitare il sito flauer.it. Share:





IN PROGRAMMA AD ALASSIO DAL 24 AL 26 APRILE

## Debutto a Parigi per l'evento "Flauer" la cucina con i fiori guarda all'Europa

"Flauer" guarda all'estero e debutta a Parigi: la rassegna alassina dedicata alla cucina con i fiori e al turismo esperienziale è stata presentata alla stampa francese in vista dell'edizione 2026, in programma dal 24 al 26 aprile. Un passaggio che segna l'avvio di una strategia di apertura internazionale per uno degli appuntamenti di punta della primavera ligure. La presentazione si è tenuta nella sede dell'Enit, da-

vanti a oltre 60 tra giornalisti, operatori e tour operator, con la partecipazione anche del portavoce dell'Ambasciata italiana. Qui è stato illustrato il format dell'evento, che punta a trasformare Alassio in un percorso diffuso che spazia tra cucina, natura e cultura. «Presentare Flauer a Parigi, è stato un grande onore e un importante riconoscimento per Alassio», ha detto il sindaco Marco Melgrati. M.G. —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-IT0CD6

**ilBustese.it**  
l'informazione di Busto Arsizio e Valle Olona



### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opperti a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.

PIÙ OPZIONI

ACCETTO

**SLIM**  
80

SCONTI FINO AL **50%**

**A 50 METRI DALLA STAZIONE**  
**VIA DEI MILLE, 165 ALBENGA**

**0182.556084**

**www.tinsilone.it**



### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opperti a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.



**SCONTI FINO AL 50%**

**A 50 METRI DALLA STAZIONE  
VIA DEI MILLE, 165 ALBENGA**

**0182.556084**

**www.tinsilone.it**

Facebook icon, Instagram icon

# MGO Marco Gallo

ODONTOIATRIA

☎ 0171 944286

HQO Distanziamento del Dr. Marco Gallo, 1117, Alba (Cn) - PIAZZA S. PIETRO - TEL. 0171/944286 - ALBA (Cn) - VIA S. PIETRO - TEL. 0171/944286 - ALBA (Cn) - VIA S. PIETRO - TEL. 0171/944286

**PRENOTA sul nostro sito**

## > 450 ore di stage formativo

apro»  
healthcare

**PRENOTA sul nostro sito**

**Vuoi fare business con l'Africa?**  
**Iscriviti ora** e partecipa a **Incontri B2B** e a **momenti di networking**  
www.ida-events.org #idasummit2026

la voce di **Alba**.it  
Edizione locale **IlNazionale.it**

**Vuoi fare business con l'Africa?**  
**Iscriviti ora** e partecipa a **Incontri B2B** e a **momenti di networking**  
www.ida-events.org #idasummit2026

Prima Pagina Cronaca Politica Attualità **Eventi** Agricoltura Artigianato Al Direttore Economia Curiosità Scuola e corsi Solidarietà Sanità Viabilità Sport Tutte le notizie

Alba Bra Langhe Roero Santo Stefano Belbo Provincia Asti e provincia Regione Europa

ABBONATI

🏠 / **EVENTI**

Radio Alba f i X v w r e s q Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

EVENTI | 13 aprile 2026, 17:11



**ADESSO**  
13.7°C



**MAR 14**  
11.4°C  
19.3°C



**MER 15**  
12.3°C  
20.1°C

@Datameteo.com

**Merline PUBBLICITÀ**  
OGGETTI PUBBLICITARI  
ETICHETTE

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Backstage
- Datameteo
- Oroscopo
- Quattrozampe
- Voce al diritto
- Ridere & Pensare
- Il Punto di Beppe Gandolfo

## Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza

La manifestazione è in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Schegge di Luce

7 Minuti con Flavia Monteleone

Quarta Parete

Chiedo allo Chef

Storie di montagna

Farinél

io\_viaggio\_leggero

Non solo Fumetti

Degni di Nota

BIOS, perchè!?

Younger Wine

I più letti della settimana

Fuori EXPO

Gusto e Gusti

Copertina

## ACCADEVA UN ANNO FA



## Attualità

L'amore per l'Italia "buona pulita e giusta" nell'abbraccio tra Carlo Petrini e Re Carlo III



## Farinél

Farinél/ Viaggiare partendo dal Museo Eusebio, dal Mudi, da San Domenico o da Alba sotterranea



## Storie di montagna

STORIE DI MONTAGNA 159/Quel violino che suona in un garage

[Leggi tutte le notizie](#)

Martedì 7 aprile è stato presentato alla stampa francese e agli addetti al settore FLAUER ALASSIO 2026, in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile prossimi. FLAUER è promosso dall'Assessorato al Commercio del Comune di Alassio, organizzato tramite le società partecipate Gesco e Marina di Alassio con la collaborazione di Rete di Destinazione Alassio con le risorse dell'imposta di soggiorno destinata dal Comitato Locale del Turismo (CLT), Camera di Commercio Riviere di Liguria, Comune di Sanremo, ENIT, Camera di Commercio Italiana di Nizza e Mercato dei Fiori di Sanremo. Si svolge con il patrocinio di Regione Liguria ed Euro Toques Italia - Unione Europea dei Cuochi.

Presso la prestigiosa sede dell'ENIT, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata Italiana, l'evento di punta della primavera alassina ha riscosso un enorme successo: presente una platea di oltre 60 rappresentanti tra stampa, web magazine e portali, nonché tour operator del settore.

"Presentare FLAUER a Parigi ospiti del prestigioso ente nazionale del turismo italiano, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata italiana, è stato un grande onore e un importante riconoscimento per la Città di Alassio che ha portato il suo nome nella Ville Lumiere. La stampa ha dimostrato un grande interesse insieme agli addetti del settore turistico. Un primo passo verso l'internazionalizzazione dei nostri eventi e delle bellezze locali." Marco Melgrati, Sindaco di Alassio

"Siamo molto felici del risultato ottenuto alla Presentazione di Flauer alla Stampa Francese, sia a Parigi nella sede dell'Enit in Rue de la Paix, che al Grand Hotel Negresco di Nizza, insieme all'Istituto Alberghiero di Alassio, che ha predisposto un buffet a cinque stelle con i Prodotti del nostro Territorio, in occasione della Assemblea Generale della Camera di Commercio di Nizza, Sofia Antipolis e Cote d'Azur. I Francesi sono molto attratti dalle proposte innovative della Cucina con i Fiori Edibili e sono orgogliosi di essere la Nazione Ospite di questa seconda edizione di Flauer. Essere scelti dall'Ente Nazionale del Turismo Italiano, nella sede di Parigi, dimostra che le nostre proposte turistiche enogastronomiche, hanno valenza internazionale e sono molto apprezzate da tutta la Stampa Francese. Abbiamo presentato, insieme al Sindaco Marco Melgrati, nel dettaglio non solo Flauer, ma anche le bellezze della nostra Alassio". Rinaldo Agostini, Presidente Marina Alassio.

Mercoledì 8 aprile Flauer ha inoltre presenziato all'Hotel Negresco in occasione del forum franco-italiano "Visitez L'Italie" nel suo prestigioso Salon Royal, per illustrare il programma: insieme ai ragazzi dell'Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi di Alassio che hanno preparato un ricco rinfresco ispirato alle eccellenze del territorio.

"La rete tra i Paesi Italia e Francia, e i territori liguri umbro e francese, con i suoi rappresentanti ha fornito spunti e tematiche innovative per questa seconda edizione di Flauer. La sostenibilità e l'inclusione i valori cardine attorno a cui ruota questa manifestazione e un pubblico di giovani addetti ai lavori con esperienze internazionali renderà Flauer un appuntamento imperdibile". Giorgio Servetto, Chef Stella Michelin e Direttore Artistico di Flauer.

Per maggiori informazioni sulla manifestazione visitare il sito [flauer.it](http://flauer.it)



## IN BREVE

## 🕒 Lunedì 13 aprile

Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza



Alex Khoo CEO di Jin Bo Universal, che gestisce il prestigioso Galaxy di Macao, al Casinò di Sanremo



Le Langhe dialogano con la cittadina di Dolcèvo: Roddino, Novello e Monforte costruiscono un ponte internazionale



Al Vinitaly il Piemonte incontra l'Ue e chiede più peso per le regioni e aiuto con i carburanti [VIDEO]



Con la mitica Panda tra le dune del Marocco: al Panda Raid in gara tre equipaggi cuneesi



Controllo di gestione delle PMI: a Cuneo un incontro pratico per guidare l'impresa con i numeri



Bra, al Caffè letterario di Albardo arriva Giorgio Proglgio, ideatore e Ceo dell'app TabUi



## 🕒 domenica 12 aprile

Acqua e turismo sostenibile, strategie e soluzioni dalle Alpi Liguri: un webinar gratuito per scoprire buone pratiche di gestione idrica





Edizione locale **ilNazionale.it**

PRIMA PAGINA CRONACA POLITICA ATTUALITÀ CULTURA E SPETTACOLI SPORT **EVENTI** SANITÀ TECNOLOGIA E INNOVAZIONE ECONOMIA TUTTE LE NOTIZIE

MUNICIPI GENOVA PROVINCIA REGIONE TIGULLIO EUROPA

ABBONATI

HOME / **EVENTI**

f @ X v RSS G M A Archivio M Mobile

CHE TEMPO FA

EVENTI | 13 aprile 2026, 16:15

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



## RUBRICHE

#ILBELLOCISALVERÀ

Stadio Aperto

Genoa: la Voce del Cuore

Samp: la Voce del Cuore

Entella: la Voce del Cuore

Meraviglie e leggende di Genova

Botteghe storiche e locali di tradizione

Gen Z - il mondo dei giovani

Un Occhio sul Mondo

io\_viaggio\_leggero

Non solo Fumetti

La musica che ci gira intorno

Buone Azioni

Fotogallery

Videogallery

## ACCADEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA

## Politica

Elezioni comunali, Silvia Salis: "Genova, laboratorio di sport per tutti. Impianti chiave per la salute dei cittadini"



1 ANNO FA

## Sport

Il Genoa non brilla ma strappa un pari a Verona. Vieira: "Contenti del punto. Futuro? Pensiamo alla salvezza matematica"



1 ANNO FA

## Attualità

San Fruttuoso, via Pendola si trasforma in un boulevard di sogni con la Festa di Primavera

[Leggi tutte le notizie](#)

## Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza

La manifestazione è in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile



Martedì 7 aprile è stato presentato alla stampa francese e agli addetti al settore FLAUER ALASSIO 2026, in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile prossimi. FLAUER è promosso dall'Assessorato al Commercio del Comune di Alassio, organizzato tramite le società partecipate Gesco e Marina di Alassio con la collaborazione di Rete di Destinazione Alassio con le risorse dell'imposta di soggiorno destinata dal Comitato Locale del Turismo (CLT), Camera di Commercio Riviere di Liguria, Comune di Sanremo, ENIT, Camera di Commercio Italiana di Nizza e Mercato dei Fiori di Sanremo. Si svolge con il patrocinio di Regione Liguria ed Euro Toques Italia - Unione Europea dei Cuochi.

Presso la prestigiosa sede dell'ENIT, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata Italiana, l'evento di punta della primavera alassina ha riscosso un enorme successo: presente una platea di oltre 60 rappresentanti tra stampa, web magazine e portali, nonché tour operator del settore.

"Presentare FLAUER a Parigi ospiti del prestigioso ente nazionale del turismo italiano, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata italiana, è stato un grande onore e un importante riconoscimento per la Città di Alassio che ha portato il suo nome nella Ville Lumiere. La stampa ha dimostrato un grande interesse insieme agli addetti del settore turistico. Un primo passo verso l'internazionalizzazione dei nostri eventi e delle bellezze locali." Marco Melgrati, Sindaco di Alassio

"Siamo molto felici del risultato ottenuto alla Presentazione di Flauer alla Stampa Francese, sia a Parigi nella sede dell'Enit in Rue de la Paix, che al Grand Hotel Negresco di Nizza, insieme all'Istituto Alberghiero di Alassio, che ha predisposto un buffet a cinque stelle con i Prodotti del nostro Territorio, in occasione della Assemblea Generale della Camera di Commercio di Nizza, Sofia Antipolis e Cote d'Azur. I Francesi sono molto attratti dalle proposte innovative della Cucina con i Fiori Edibili e sono orgogliosi di essere la Nazione Ospite di questa seconda edizione di Flauer. Essere scelti dall'Ente Nazionale del Turismo Italiano, nella sede di Parigi, dimostra che le nostre proposte turistiche enogastronomiche, hanno valenza internazionale e sono molto apprezzate da tutta la Stampa

## Lunedì 13 aprile

Sestri Levante: Riviera International Film Festival, ad inaugurare l'evento il film Spring Wind - The awakening



Alex Khoo CEO di Jin Bo Universal, che gestisce il prestigioso Galaxy di Macao, al Casinò di Sanremo



Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza



UlisseFest torna a Genova: viaggio, cultura e grandi ospiti per tre giorni tra Porto Antico e Rolli



Liguria protagonista a Vinitaly 2026 con uno stand sostenibile e immersivo dedicato ai vini e ai paesaggi della regione



Nella Cattedrale di San Lorenzo il 1° maggio il Requiem di Mozart



Teatro e ricerca alla Biblioteca Universitaria: a "Controcena" si riflette sul rischio culturale



Disco Club nella storia: è il primo 'Presidio Slow Music' della Liguria



Coronata riscopre i suoi tesori: sabato apertura straordinaria di Villa Maschio-Pittaluga



## domenica 12 aprile

Valle Scrivia unita per la pace: una fiaccolata contro l'orrore delle guerre

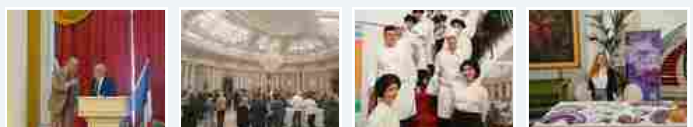

[Leggi le ultime di: Eventi](#)

Francese. Abbiamo presentato, insieme al Sindaco Marco Melgrati, nel dettaglio non solo Flauer, ma anche le bellezze della nostra Alassio". Rinaldo Agostini, Presidente Marina Alassio.

Mercoledì 8 aprile Flauer ha inoltre presenziato all'Hotel Negresco in occasione del forum franco-italiano "Visitez L'Italie" nel suo prestigioso Salon Royal, per illustrare il programma: insieme ai ragazzi dell'Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi di Alassio che hanno preparato un ricco rinfresco ispirato alle eccellenze del territorio.

"La rete tra i Paesi Italia e Francia, e i territori liguri umbro e francese, con i suoi rappresentanti ha fornito spunti e tematiche innovative per questa seconda edizione di Flauer. La sostenibilità e l'inclusione i valori cardine attorno a cui ruota questa manifestazione e un pubblico di giovani addetti ai lavori con esperienze internazionali renderà Flauer un appuntamento imperdibile". Giorgio Servetto, Chef Stella Michelin e Direttore Artistico di Flauer.

Per maggiori informazioni sulla manifestazione visitare il sito [flauer.it](http://flauer.it)



Redazione

**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

[Ascolta "Aprile 2025" su Spreaker.](#)

[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#) | [Premium](#)

Copyright © 2018 - 2026 llnazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy e cookie policy](#) | [Preferenze privacy](#)



## Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e

Condividi Facebook X Print WhatsApp Email La manifestazione è in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile Martedì 7 aprile è stato presentato alla stampa francese e agli addetti al settore FLAUER ALASSIO 2026, in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile prossimi. FLAUER è promosso dall'Assessorato al Commercio del Comune di Alassio, organizzato tramite le società partecipate Gesco e Marina di Alassio con la collaborazione di Rete di Destinazione Alassio con le risorse dell'imposta di soggiorno destinata dal Comitato Locale del Turismo (CLT), Camera di Commercio Riviera di Liguria, Comune di Sanremo, ENIT, Camera di Commercio Italiana di Nizza e Mercato dei Fiori di Sanremo. Si svolge con il patrocinio di Regione Liguria ed Euro Toques Italia - Unione Europea dei Cuochi. Presso la prestigiosa sede dell'ENIT, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata Italiana, l'evento di punta della primavera alassina ha riscosso un enorme successo: presente una platea di oltre 60 rappresentanti tra stampa, web magazine e portali, nonché tour operator del settore. "Presentare FLAUER a Parigi ospiti del prestigioso ente nazionale del turismo italiano, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata italiana, è stato un grande onore e un importante riconoscimento per la Città di Alassio che ha portato il suo nome nella Ville Lumiere. La stampa ha dimostrato un grande interesse insieme agli addetti del settore turistico. Un primo passo verso l'internazionalizzazione dei nostri eventi e delle bellezze locali." Marco Melgrati, Sindaco di Alassio "Siamo molto felici del risultato ottenuto alla Presentazione di Flauer alla Stampa Francese, sia a Parigi nella sede dell'Enit in Rue de la Paix, che al Grand Hotel Negresco di Nizza, insieme all'Istituto Alberghiero di Alassio, che ha predisposto un buffet a cinque stelle con i Prodotti del nostro Territorio, in occasione della Assemblea Generale della Camera di Commercio di Nizza, Sofia Antipolis e Cote d'Azur. I Francesi sono molto attratti dalle proposte innovative della Cucina con i Fiori Edibili e sono orgogliosi di essere la Nazione Ospite di questa seconda edizione di Flauer. Essere scelti dall'Ente Nazionale del Turismo Italiano, nella sede di Parigi, dimostra che le nostre proposte turistiche enogastronomiche, hanno valenza internazionale e sono molto apprezzate da tutta la Stampa Francese. Abbiamo presentato, insieme al Sindaco Marco Melgrati, nel dettaglio non solo Flauer, ma anche le bellezze della nostra Alassio". Rinaldo Agostini, Presidente Marina Alassio. Mercoledì 8 aprile Flauer ha inoltre presenziato all'Hotel Negresco in occasione del forum franco-italiano "Visitez L'Italie" nel suo prestigioso Salon Royal, per illustrare il programma: insieme ai ragazzi dell'Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi di Alassio che hanno preparato un ricco rinfresco ispirato alle eccellenze del territorio. "La rete tra i Paesi Italia e Francia, e i territori liguri umbro e francese, con i suoi rappresentanti ha fornito spunti e tematiche innovative per questa seconda edizione di Flauer. La sostenibilità e l'inclusione i valori cardine attorno a cui ruota questa manifestazione e un pubblico di giovani addetti ai lavori con esperienze internazionali renderà Flauer un appuntamento imperdibile". Giorgio Servetto, Chef Stella Michelin e Direttore Artistico di Flauer. Per maggiori informazioni sulla manifestazione visitare il sito flauer.it

[ Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e ]



# MGO Marco Gallo

ODONTOIATRIA

☎ 0171 944286

MOO Distanziamento del Dr. Marco Gallo, 1147. Albo degli Odontoiatri di CN n. 218  
Aut. Min. Sanità e del Comune di Biella per provvedimento SUAP n.121 del 12.03.2023

**PRENOTA** sul  
nostro sito

**CASTELLARO GOLF RESORT**  
★★★★



**CASTELLARO**

**PRENOTA** sul  
nostro sito

## MOTORI

Scopri l'**USATO SICURO**  
della provincia di Torino

Scopri di più >



 **piazza**pinerolese

Edizione locale **IlNazionale.it**

## HUMANITAS

Nella tua città, per la tua salute.  
Giorno dopo giorno, da 25 anni

[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.



CHE TEMPO FA



**ADESSO**  
11°C



**MAR 14**  
9.8°C  
17.9°C



**MER 15**  
12.2°C  
19.5°C

@Datameteo.com

**Manifatto PUBBLICITÀ**  
OGGETTI PUBBLICITARI  
ETICHETTE

RUBRICHE

- Ambiente e Natura
- Fotogallery
- Videogallery
- io\_viaggio\_leggero
- Non solo Fumetti
- A casa con Chiale
- In sella con Sosso
- Gusto e Gusti
- Professione futuro

ACCADEVA UN ANNO FA



Non solo Fumetti  
I 50 anni di Candy  
Candy



Salute  
Alle Molinette  
trapianto di fegato  
impiantato con tecnica  
innovativa salva  
ragazza



Attualità  
Paola Grand, il medico  
che conversava con la  
vita dei pazienti

[Leggi tutte le notizie](#)



EVENTI | 13 aprile 2026, 17:11

## Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza

La manifestazione è in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile



Martedì 7 aprile è stato presentato alla stampa francese e agli addetti al settore FLAUER ALASSIO 2026, in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile prossimi. FLAUER è promosso dall'Assessorato al Commercio del Comune di Alassio, organizzato tramite le società partecipate Gesco e Marina di Alassio con la collaborazione di Rete di Destinazione Alassio con le risorse dell'imposta di soggiorno destinata dal Comitato Locale del Turismo (CLT), Camera di Commercio Riviera di Liguria, Comune di Sanremo, ENIT, Camera di Commercio Italiana di Nizza e Mercato dei Fiori di Sanremo. Si svolge con il patrocinio di Regione Liguria ed Euro Toques Italia - Unione Europea dei Cuochi.

Presso la prestigiosa sede dell'ENIT, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata Italiana, l'evento di punta della primavera allassina ha riscosso un enorme successo: presente una platea di oltre 60 rappresentanti tra stampa, web magazine e portali, nonché tour operator del settore.

“Presentare FLAUER a Parigi ospiti del prestigioso ente nazionale del turismo italiano, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata italiana, è stato un grande onore e un importante riconoscimento per la Città di Alassio che ha portato il suo nome nella Ville Lumiere. La stampa ha dimostrato un grande interesse insieme agli addetti del settore turistico. Un primo passo verso l'internazionalizzazione dei nostri eventi e delle bellezze locali.” Marco Melgrati, Sindaco di Alassio

“Siamo molto felici del risultato ottenuto alla Presentazione di Flauer alla Stampa Francese, sia a Parigi nella sede dell'Enit in Rue de la Paix, che al Grand Hotel Negresco di Nizza, insieme all'Istituto Alberghiero di Alassio, che ha predisposto un buffet a cinque stelle con i Prodotti del nostro Territorio, in occasione della Assemblée Generale della Camera di Commercio di Nizza, Sofia Antipolis e Cote d'Azur. I Francesi sono molto

**75"**  
UHD 4K  
SMART TIZEN

**SAMSUNG** **GAIG**  
TV LED 75" UHD 4K  
UE75U7000FUXZT

20% in più  
**34,95€**  
699€  
FINO AL 22 APRILE

expert

**BIGLIETTI E INFORMAZIONI SU TORINOJAZZFESTIVAL.IT**

UN PROGETTO DI **CITTA' DI TORINO**

REALIZZATO DA **Fondazione Cultura Torino**

**Ford PUMA®**  
Con € 6.000 di incentivi Ford

**€ 155 al mese**  
Assicurazione € 8.000/anno  
TAN 11,50% e TAEG 14,00%  
Durata 48 mesi - Rata fissa € 12,99€

SOLO DA NOI SE SOGGIORDA Ford air Aprilia  
il primo tagliando è OMAGGIO

IN BREVE

**📅 lunedì 13 aprile**

Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza



Alex Khoo CEO di Jin Bo Universal, che gestisce il prestigioso Galaxy di Macao, al Casinò di Sanremo

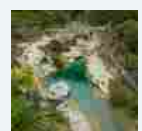


A Luserna San Giovanni la storia del sarto che contribuì a liberare l'Italia



**📅 domenica 12 aprile**

Acqua e turismo sostenibile, strategie e soluzioni dalle Alpi Liguri: un webinar gratuito per scoprire buone pratiche di gestione idrica



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904

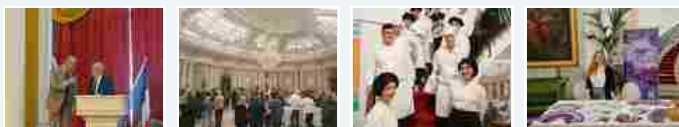


attratti dalle proposte innovative della Cucina con i Fiori Edibili e sono orgogliosi di essere la Nazione Ospite di questa seconda edizione di Flauer. Essere scelti dall'Ente Nazionale del Turismo Italiano, nella sede di Parigi, dimostra che le nostre proposte turistiche enogastronomiche, hanno valenza internazionale e sono molto apprezzate da tutta la Stampa Francese. Abbiamo presentato, insieme al Sindaco Marco Melgrati, nel dettaglio non solo Flauer, ma anche le bellezze della nostra Alassio". Rinaldo Agostini, Presidente Marina Alassio.

Mercoledì 8 aprile Flauer ha inoltre presenziato all'Hotel Negresco in occasione del forum franco-italiano "Visitez L'Italie" nel suo prestigioso Salon Royal, per illustrare il programma: insieme ai ragazzi dell'Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi di Alassio che hanno preparato un ricco rinfresco ispirato alle eccellenze del territorio.

"La rete tra i Paesi Italia e Francia, e i territori liguri umbro e francese, con i suoi rappresentanti ha fornito spunti e tematiche innovative per questa seconda edizione di Flauer. La sostenibilità e l'inclusione i valori cardine attorno a cui ruota questa manifestazione e un pubblico di giovani addetti ai lavori con esperienze internazionali renderà Flauer un appuntamento imperdibile". Giorgio Servetto, Chef Stella Michelin e Direttore Artistico di Flauer.

Per maggiori informazioni sulla manifestazione visitare il sito [flauer.it](http://flauer.it)



**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Aprile 2025" su [Speaker](https://www.speaker.com).



Il Piemonte mette in vetrina le eccellenze al Vinality, Bongioanni: "Siamo l'unica regione con 60 denominazioni"

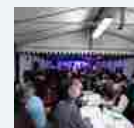


#### 🕒 sabato 11 aprile

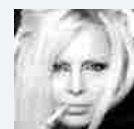
Erbe spontanee e acacia all'Expongo di Garzigliana



Mezzo secolo per la Pro loco di Rorà: si festeggia in piazza Fontana



Patty Pravo, Venerus, Exposed Photo Festival: cosa fare fino a domenica 12 aprile



Villafranca Piemonte ricorda Denny Rabbia con il secondo Autoraduno in suo nome



#### 🕒 venerdì 10 aprile

'Non solo un semplice selfie', Torre Pellice presenta un laboratorio per raccontarsi oltre le apparenze



[Leggi le ultime di: Eventi](#)





Vuoi fare **business** con l'**Africa**?  
**Iscriviti ora** e partecipa a **Incontri B2B** e a **momenti di networking**  
[www.ida-events.org](http://www.ida-events.org) #idasummit2026

**SANREMO** news .it  
 Edizione locale **IlNazionale.it**

buono per natura  
 Sarti & Ucci da provare  
 puro

ELEZIONI AMMINISTRATIVE BORDIGHERA

ELEZIONI  
 SPAZIO DISPONIBILE

**BORDIGHERA DOMANI**  
 Avanti, con voi

ELEZIONI  
 SPAZIO DISPONIBILE

PRIMA PAGINA CRONACA POLITICA EVENTI SPORT ATTUALITÀ SANITÀ SOLIDARIETÀ ECONOMIA SCUOLA AL DIRETTORE AGENDA MANIFESTAZIONI TUTTE LE NOTIZIE

Mostre Teatro e cinema Libri Musica Fuori porta

Ventimiglia Vallecrosia Bordighera Sanremo Ospedaletti Arma Taggia Valle Argentina Riva Santo Stefano Imperia Golfo Dianese Monaco Regione Europa

ABBONATI

/ **FUORI PORTA**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## CHE TEMPO FA


**ADESSO**  
 17.1°C

**MAR 14**  
 14.5°C  
 20.5°C

**MER 15**  
 15.8°C  
 22.2°C

@Datameteo.com



## 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  
 Stadio Aperto  
 io\_viaggio\_leggero  
 Non solo Fumetti  
 Botanicando  
 Accadde Oggi  
 L'intervista  
 Artitirismo  
 SOS condominio  
 Copertina  
 Fotogallery  
 Videogallery

## ACCADEVA UN ANNO FA

FUORI PORTA | 13 aprile 2026, 16:15

## Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza

La manifestazione è in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile



Martedì 7 aprile è stato presentato alla stampa francese e agli addetti al settore FLAUER ALASSIO 2026, in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile prossimi. FLAUER è promosso dall'Assessorato al Commercio del Comune di Alassio, organizzato tramite le società partecipate Gesco e Marina di Alassio con la collaborazione di Rete di Destinazione Alassio con le risorse dell'imposta di soggiorno destinata dal Comitato Locale del Turismo (CLT), Camera di Commercio Riviere di Liguria, Comune di Sanremo, ENIT, Camera di Commercio Italiana di Nizza e Mercato dei Fiori di Sanremo. Si svolge con il patrocinio di Regione Liguria ed Euro Toques Italia - Unione Europea dei Cuochi.

Presso la prestigiosa sede dell'ENIT, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata Italiana, l'evento di punta della primavera alassina ha riscosso un enorme successo: presente una platea di oltre 60 rappresentanti tra stampa, web magazine e portali, nonché tour operator del settore.

“Presentare FLAUER a Parigi ospiti del prestigioso ente nazionale del turismo italiano, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata italiana, è stato un grande onore e un importante riconoscimento per la Città di Alassio che ha portato il suo nome nella Ville Lumiere. La stampa ha dimostrato un grande interesse insieme agli addetti del settore turistico.



## IN BREVE

**lunedì 13 aprile**

Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza


**sabato 04 aprile**

Confcooperative Piemonte Nord nel patrocinio dell'IDA Summit 2026





**Attualità**  
Acqua tra pubblico e privato, Leone al 'Caffè Forte' dopo le dimissioni di Scajola da commissario dell'Ato idrico (video)



**Politica**  
Caso Siffredi e la commissione bocciata, la frattura si allarga: ira di Progetto Comune e Progettiamo il Futuro, la maggioranza si affida alla Procura



**Mostre**  
"L'universalità dell'eleganza. Quando il corpo si fa natura", a Ventimiglia la prima mostra fotografica di Fabio Lazzaro (Foto e video)

[Leggi tutte le notizie](#)

Un primo passo verso l'internazionalizzazione dei nostri eventi e delle bellezze locali." Marco Melgrati, Sindaco di Alassio

"Siamo molto felici del risultato ottenuto alla Presentazione di Flauer alla Stampa Francese, sia a Parigi nella sede dell'Enit in Rue de la Paix, che al Grand Hotel Negresco di Nizza, insieme all'Istituto Alberghiero di Alassio, che ha predisposto un buffet a cinque stelle con i Prodotti del nostro Territorio, in occasione della Assemblea Generale della Camera di Commercio di Nizza, Sofia Antipolis e Cote d'Azur. I Francesi sono molto attratti dalle proposte innovative della Cucina con i Fiori Edibili e sono orgogliosi di essere la Nazione Ospite di questa seconda edizione di Flauer. Essere scelti dall'Ente Nazionale del Turismo Italiano, nella sede di Parigi, dimostra che le nostre proposte turistiche enogastronomiche, hanno valenza internazionale e sono molto apprezzate da tutta la Stampa Francese. Abbiamo presentato, insieme al Sindaco Marco Melgrati, nel dettaglio non solo Flauer, ma anche le bellezze della nostra Alassio". Rinaldo Agostini, Presidente Marina Alassio.

Mercoledì 8 aprile Flauer ha inoltre presenziato all'Hotel Negresco in occasione del forum franco-italiano "Visitez L'Italie" nel suo prestigioso Salon Royal, per illustrare il programma: insieme ai ragazzi dell'Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi di Alassio che hanno preparato un ricco rinfresco ispirato alle eccellenze del territorio.

"La rete tra i Paesi Italia e Francia, e i territori liguri umbro e francese, con i suoi rappresentanti ha fornito spunti e tematiche innovative per questa seconda edizione di Flauer. La sostenibilità e l'inclusione i valori cardine attorno a cui ruota questa manifestazione e un pubblico di giovani addetti ai lavori con esperienze internazionali renderà Flauer un appuntamento imperdibile". Giorgio Servetto, Chef Stella Michelin e Direttore Artistico di Flauer.

Per maggiori informazioni sulla manifestazione visitare il sito [flauer.it](http://flauer.it)



Redazione

**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Aprile 2025" su [Spreaker](#).



**venerdì 03 aprile**

Nasce "Ceriale al Cioccolato": eventi dolcissimi da mattina a sera animeranno la città dal 3 al 6 aprile



**giovedì 02 aprile**

Con eVISO giro il Tour of the Alps pedala con più energia



FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



[Leggi le ultime di: Fuori porta](#)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opposti a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.

PIÙ OPZIONI

ACCETTO



**SLIM**  
80

**SCONTI FINO AL 50%**

**A 50 METRI DALLA STAZIONE  
VIA DEI MILLE, 165 ALBENGA**

**0182.556084**

**www.tinsilone.it**



### Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

Noi e i nostri partner memorizziamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo, come i cookie, e trattiamo dati personali, come identificatori univoci e informazioni standard inviate da un dispositivo per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, analisi dell'audience e sviluppo dei servizi. Con la tua autorizzazione noi e i nostri 1714 partner possiamo utilizzare dati precisi di geolocalizzazione e identificazione tramite la scansione del dispositivo. Puoi fare clic per consentire a noi e ai nostri partner il trattamento per le finalità sopra descritte. In alternativa puoi fare clic per negare il consenso o accedere a informazioni più dettagliate e modificare le tue preferenze prima di acconsentire. Si rende noto che alcuni trattamenti dei dati personali possono non richiedere il tuo consenso, ma hai il diritto di opposti a tale trattamento. Le tue preferenze verranno applicate solo a questo sito web e verranno archiviate per 13 mesi in IABGPP\_HDR\_GppString cookie. Puoi modificare le tue preferenze o revocare il consenso in qualsiasi momento tornando su questo sito e facendo clic sul pulsante "Privacy" in fondo alla pagina web.

È anche utile notare che questo sito web/questa app utilizza uno o più servizi di Google e può raccogliere e memorizzare informazioni, tra cui a titolo esemplificativo il comportamento durante le visite o l'utilizzo da parte dell'utente. È possibile fare clic per concedere o negare il consenso a Google e ai suoi tag di terze parti riguardo all'utilizzo dei dati per gli scopi specificati di seguito nella sezione dedicata al consenso di Google.



**SCONTI FINO AL 50%**

**A 50 METRI DALLA STAZIONE  
VIA DEI MILLE, 165 ALBENGA**

**0182.556084**

**www.tinsilone.it**

**f i**

CHE TEMPO FA

EVENTI | 13 aprile 2026, 17:11

[Webcam in LIVE](#)  
[Webcam](#)

ACCADEVA UN ANNO FA



**Al Direttore**  
 Vittima di truffa ringrazia sentitamente le forze dell'ordine per averle recuperato e reso quanto sottratto



**Sanità**  
 Ospedale Molinette, salvata una ragazza con un trapianto di fegato attraverso una tecnica mai utilizzata prima totalmente extra-anatomica



**Cronaca**  
 Peveragno, sala da gioco utilizzava il Pos come un bancomat: licenza sospesa per 15 giorni

[Leggi tutte le notizie](#)

## Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza

La manifestazione è in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile



Martedì 7 aprile è stato presentato alla stampa francese e agli addetti al settore FLAUER ALASSIO 2026, in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile prossimi. FLAUER è promosso dall'Assessorato al Commercio del Comune di Alassio, organizzato tramite le società partecipate Gesco e Marina di Alassio con la collaborazione di Rete di Destinazione Alassio con le risorse dell'imposta di soggiorno destinata dal Comitato Locale del Turismo (CLT), Camera di Commercio Riviere di Liguria, Comune di Sanremo, ENIT, Camera di Commercio Italiana di Nizza e Mercato dei Fiori di Sanremo. Si svolge con il patrocinio di Regione Liguria ed Euro Toques Italia - Unione Europea dei Cuochi.

Presso la prestigiosa sede dell'ENIT, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata Italiana, l'evento di punta della primavera alassina ha riscosso un enorme successo: presente una platea di oltre 60 rappresentanti tra stampa, web magazine e portali, nonché tour operator del settore.

“Presentare FLAUER a Parigi ospiti del prestigioso ente nazionale del turismo italiano, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata italiana, è stato un grande onore e un importante riconoscimento per la Città di Alassio che ha portato il suo nome nella Ville Lumiere. La stampa ha

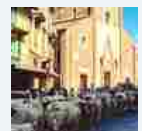
IN BREVE

 **Lunedì 13 aprile**

Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza



A Saluzzo torna la Rudunà, la grande festa degli animali d'alpeggio



Alex Khoo CEO di Jin Bo Universal, che gestisce il prestigioso Galaxy di Macao, al Casinò di Sanremo



Le Langhe dialogano con la cittadina di Dolčevo: Roddino, Novello e Monforte costruiscono un ponte internazionale



Roccapione, sabato 18 aprile arrivano le Madamé con "La musica è viva": il primo evento della nuova Pro Loco



Pro loco di Clavesana: via al tesseramento con la serata "Una montagna di sorrisi"



Saluzzo pronta a inaugurare la nuova sede della Protezione Civile



Al Vinitaly il Piemonte incontra l'Ue e chiede più peso per le regioni e aiuto con i carburanti [VIDEO]



Bra, l'associazione La Storia in Bici invita all'appuntamento "Quando correva Balmamion"



dimostrato un grande interesse insieme agli addetti del settore turistico. Un primo passo verso l'internazionalizzazione dei nostri eventi e delle bellezze locali." Marco Melgrati, Sindaco di Alassio

"Siamo molto felici del risultato ottenuto alla Presentazione di Flauer alla Stampa Francese, sia a Parigi nella sede dell'Enit in Rue de la Paix, che al Grand Hotel Negresco di Nizza, insieme all'Istituto Alberghiero di Alassio, che ha predisposto un buffet a cinque stelle con i Prodotti del nostro Territorio, in occasione della Assemblea Generale della Camera di Commercio di Nizza, Sofia Antipolis e Cote d'Azur. I Francesi sono molto attratti dalle proposte innovative della Cucina con i Fiori Edibili e sono orgogliosi di essere la Nazione Ospite di questa seconda edizione di Flauer. Essere scelti dall'Ente Nazionale del Turismo Italiano, nella sede di Parigi, dimostra che le nostre proposte turistiche enogastronomiche, hanno valenza internazionale e sono molto apprezzate da tutta la Stampa Francese. Abbiamo presentato, insieme al Sindaco Marco Melgrati, nel dettaglio non solo Flauer, ma anche le bellezze della nostra Alassio". Rinaldo Agostini, Presidente Marina Alassio.

Mercoledì 8 aprile Flauer ha inoltre presenziato all'Hotel Negresco in occasione del forum franco-italiano "Visitez L'Italie" nel suo prestigioso Salon Royal, per illustrare il programma: insieme ai ragazzi dell'Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi di Alassio che hanno preparato un ricco rinfresco ispirato alle eccellenze del territorio.

"La rete tra i Paesi Italia e Francia, e i territori liguri umbro e francese, con i suoi rappresentanti ha fornito spunti e tematiche innovative per questa seconda edizione di Flauer. La sostenibilità e l'inclusione i valori cardine attorno a cui ruota questa manifestazione e un pubblico di giovani addetti ai lavori con esperienze internazionali renderà Flauer un appuntamento imperdibile". Giorgio Servetto, Chef Stella Michelin e Direttore Artistico di Flauer.

Per maggiori informazioni sulla manifestazione visitare il sito [flauer.it](http://flauer.it)



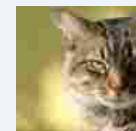
**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Aprile 2025" su [Spreaker](https://www.speaker.com).

#### RUBRICHE

FOTOGALLERY	VIDEOGALLERY	FUORIORTA
CHOCONEWS	QUATTROZAMPE	AMBIENTE E NATURA
CONFARTIGIANATO NOTIZIE	L'OROSCOPO DI CORINNE	DATAMETEO
RIDERE & PENSARE	IL PUNTO DI BEPPE GANDOLFO	SCHEGGE DI LUCE
7 MINUTI CON FLAVIA	STADIO APERTO	CHIEDO ALLO CHEF
MONTELEONE	STORIE DI MONTAGNA	FARINÉL
TERRE DEL MONVISO	UN OCCHIO SUL MONDO	IO_VIAGGIO_LEGGERO
NON SOLO FUMETTI	BANCA TERRITORI DEL MONVISO	I PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA
GUSTO E GUSTI	CHIRURGIA DELL'ANIMA	FUORI EXPO
		COPERTINA

"Il gatto non è un cane": due serate sul mondo felino a Centallo e Cavallermaggiore



[Leggi le ultime di: Eventi](#)

# TorinOggi.it

dal 2008 Edizione locale **ilNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità **Eventi** Cultura e spettacoli Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI CITTÀ SPORT CHIVASSO PINEROLESE SETTIMO **ABBONATI**

**EVENTI**

Radio f i X v w r e s q Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

EVENTI | 13 aprile 2026, 17:11

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Humanitas
- Stadio Aperto
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Motori
- E poe...sia!
- I corsivi di Virginia
- Fiera Nazionale del Peperone
- Ristoblog Acqua Hydra
- Orgoglio Torinese
- Un Occhio sul Mondo
- io\_viaggio\_leggero
- Non solo Fumetti
- Torino 2025
- Voci della crisi
- Gusto e Gusti
- Banca Territori del Monviso
- Chirurgia dell'Anima
- Copertina

## Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza

La manifestazione è in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile



Martedì 7 aprile è stato presentato alla stampa francese e agli addetti al settore FLAUER ALASSIO 2026, in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile prossimi. FLAUER è promosso dall'Assessorato al Commercio del Comune di Alassio, organizzato tramite le società partecipate Gesco e Marina di Alassio con la collaborazione di Rete di Destinazione Alassio con le risorse dell'imposta di soggiorno destinata dal Comitato Locale del Turismo (CLT), Camera di Commercio Riviera di Liguria, Comune di Sanremo, ENIT, Camera di Commercio Italiana di Nizza e Mercato dei Fiori di Sanremo. Si svolge con il patrocinio di Regione Liguria ed Euro Toques Italia - Unione Europea dei Cuochi.

Presso la prestigiosa sede dell'ENIT, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata Italiana, l'evento di punta della primavera allassina ha riscosso un enorme successo: presente una platea di oltre 60 rappresentanti

IN BREVE

**lunedì 13 aprile**

Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza



Alex Khoo CEO di Jin Bo Universal, che gestisce il prestigioso Galaxy di Macao, al Casinò di Sanremo



"Oltre la vista, Oltre la SLA": al Parco Michelotti, la corsa inclusiva a sostegno della ricerca



Conto alla rovescia per la 93esima edizione della Sagra dell'Asparago di Santena



Akai Ito, a Stupinigi torna l'evento per gli amanti delle razze nipponiche



Chivasso pronta a diventare il cuore pulsante dello sport giovanile internazionale



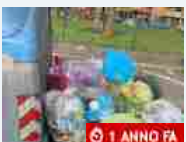
Grugliasco, Cittadella in Festa al Nello Farina



A Cascina Roccafranca il 25 aprile debutta la Pastasciutta Antifascista



ACCADEVA UN ANNO FA



Nichelino-Stupinigi-Vinovo A Nichelino ancora abbandoni indiscriminati di rifiuti: novità in arrivo per la differenziata



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904

**Sanità**  
Alle Molinette  
trapianto di fegato  
impiantato con tecnica  
innovativa salva  
ragazza



**Cronaca**  
Paura in piazza Crispi:  
parte del tetto crolla  
in mezzo alla strada

[Leggi tutte le notizie](#)

tra stampa, web magazine e portali, nonché tour operator del settore.

“Presentare FLAUER a Parigi ospiti del prestigioso ente nazionale del turismo italiano, in presenza anche del portavoce dell’Ambasciata italiana, è stato un grande onore e un importante riconoscimento per la Città di Alassio che ha portato il suo nome nella Ville Lumiere. La stampa ha dimostrato un grande interesse insieme agli addetti del settore turistico. Un primo passo verso l’internazionalizzazione dei nostri eventi e delle bellezze locali.” Marco Melgrati, Sindaco di Alassio

“Siamo molto felici del risultato ottenuto alla Presentazione di Flauer alla Stampa Francese, sia a Parigi nella sede dell’Enit in Rue de la Paix, che al Grand Hotel Negresco di Nizza, insieme all’Istituto Alberghiero di Alassio, che ha predisposto un buffet a cinque stelle con i Prodotti del nostro Territorio, in occasione della Assemblea Generale della Camera di Commercio di Nizza, Sofia Antipolis e Cote d’Azur. I Francesi sono molto attratti dalle proposte innovative della Cucina con i Fiori Edibili e sono orgogliosi di essere la Nazione Ospite di questa seconda edizione di Flauer. Essere scelti dall’Ente Nazionale del Turismo Italiano, nella sede di Parigi, dimostra che le nostre proposte turistiche enogastronomiche, hanno valenza internazionale e sono molto apprezzate da tutta la Stampa Francese. Abbiamo presentato, insieme al Sindaco Marco Melgrati, nel dettaglio non solo Flauer, ma anche le bellezze della nostra Alassio”. Rinaldo Agostini, Presidente Marina Alassio.

Mercoledì 8 aprile Flauer ha inoltre presenziato all’Hotel Negresco in occasione del forum franco-italiano “Visitez L’Italie” nel suo prestigioso Salon Royal, per illustrare il programma: insieme ai ragazzi dell’Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi di Alassio che hanno preparato un ricco rinfresco ispirato alle eccellenze del territorio.

“La rete tra i Paesi Italia e Francia, e i territori liguri umbro e francese, con i suoi rappresentanti ha fornito spunti e tematiche innovative per questa seconda edizione di Flauer. La sostenibilità e l’inclusione i valori cardine attorno a cui ruota questa manifestazione e un pubblico di giovani addetti ai lavori con esperienze internazionali renderà Flauer un appuntamento imperdibile”. Giorgio Servetto, Chef Stella Michelin e Direttore Artistico di Flauer.

Per maggiori informazioni sulla manifestazione visitare il sito [flauer.it](http://flauer.it)



**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

[Ascolta "Aprile 2025" su Spreaker.](#)

Giornata della Terra a Rivoli:  
l’iniziativa dedicata ai prodotti  
locali e alla salvaguardia  
dell’ambiente



A Luserna San Giovanni la  
storia del sarto che contribuì a  
liberare l’Italia



[Leggi le ultime di: Eventi](#)



"Questo genepy è musica per il palato"  
Vincent Boniface | Musicista

Distillerie  
**St:ROCH**  
Valle d'Aosta

"Questa grappa è la storia delle nostre vite"  
Alessandra Marozz | Viticoltrice

1522  
NUMERO ANTI VIOLENZA E STALKING



1522  
NUMERO ANTI VIOLENZA E STALKING



**AostaCronaca.it**  
Il quotidiano on line della Regione Autonoma Valle d'Aosta  
VALLE DAOSTA GLOCAL.IT  
Fondato nel 2012 | Piero Minuzzo

**NON SEI SOLO A**  
noi siamo dalla tua parte!

Prima Pagina Aosta Evançon G.Combin G.Paradis M.Emilius M.Rose M.Cervino Valdigne M.Blanc Walser Piemonte NordOvest Espace M.Blanc Tutte le notizie

🏠 / INFORMAZIONI PRATICHE

f i X y r ⚙️ ✉️ 🔍 Archivio 📱 Mobile

SOMMARIO

- PRIMA PAGINA
- AGRICOLTURA
- AMBIENTE
- ATTUALITÀ
- ATTUALITÀ ECONOMIA
- ATTUALITÀ POLITICA
- CRONACA
- CULTURA
- ECONOMIA
- EVENTI E APPUNTAMENTI

INFORMAZIONI PRATICHE | 13 aprile 2026, 17:11

# Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza

La manifestazione è in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile

**Cerchiamo personale da assumere**

4 risorse - Tempo **indeterminato**  
**Diploma tecnico meccanico**

Se hai i requisiti, candidati **entro il 24 aprile.**

**CVA.**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



FEDE E RELIGIONI
INFOGLOCAL
INTEGRAZIONE E SOLIDARIETÀ
ISTRUZIONE E FORMAZIONE
NOUVELLES EN FRANCAIS
POLITICA
SANITÀ, SALUTE E STARE BENE
SPORT
TRADIZIONI E CULTURA MONDO RURALE
TURISMO VALLE D'AOSTA
VIABILITÀ E MOBILITÀ
TUTTE LE NOTIZIE

**LAVORO & LAVORO**  
concorsi - bandi - proposte



#### RUBRICHE

50 & più per il sociale
A domani
Appunta l'evento
Bonjour Valdotaïns
Camminar pensando
Chez Nous
CISL VdA
Dai comuni
Dalla parte dei cittadini
Diritti degli Animali
Il bene comune
Il borsino rossonero
Il Poussa Café
Il rosso e il nero
Info consumatori
Informazione economica e aziendale
Informazioni pratiche
La Vignetta della Settimana
Lavoro&Lavoro
Le Messenger Campagnard
LibrArte
Mondo Artigiano
Montagna VdA
Oroscopo
Paladino dei diritti
Salute in Valle d'Aosta



Martedì 7 aprile è stato presentato alla stampa francese e agli addetti al settore FLAUER ALASSIO 2026, in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile prossimi. FLAUER è promosso dall'Assessorato al Commercio del Comune di Alassio, organizzato tramite le società partecipate Gesco e Marina di Alassio con la collaborazione di Rete di Destinazione Alassio con le risorse dell'imposta di soggiorno destinata dal Comitato Locale del Turismo (CLT), Camera di Commercio Riviere di Liguria, Comune di Sanremo, ENIT, Camera di Commercio Italiana di Nizza e Mercato dei Fiori di Sanremo. Si svolge con il patrocinio di Regione Liguria ed Euro Toques Italia - Unione Europea dei Cuochi.

Presso la prestigiosa sede dell'ENIT, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata Italiana, l'evento di punta della primavera alassina ha riscosso un enorme successo: presente una platea di oltre 60 rappresentanti tra stampa, web magazine e portali, nonché tour operator del settore.

“Presentare FLAUER a Parigi ospiti del prestigioso ente nazionale del turismo italiano, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata italiana, è stato un grande onore e un importante riconoscimento per la Città di Alassio che ha portato il suo nome nella Ville Lumiere. La stampa ha dimostrato un grande interesse insieme agli addetti del settore turistico. Un primo passo verso l'internazionalizzazione dei nostri eventi e delle bellezze locali.” Marco Melgrati, Sindaco di Alassio

“Siamo molto felici del risultato ottenuto alla Presentazione di Flauer alla Stampa Francese, sia a Parigi nella sede dell'Enit in Rue de la Paix, che al Grand Hotel Negresco di Nizza, insieme all'Istituto Alberghiero di Alassio, che ha predisposto un buffet a cinque stelle con i Prodotti del nostro Territorio, in occasione della Assemblea Generale della Camera di Commercio di Nizza, Sofia Antipolis e Cote d'Azur. I Francesi sono molto attratti dalle proposte innovative della Cucina con i Fiori Edibili e sono orgogliosi di essere la Nazione Ospite di questa seconda edizione di Flauer. Essere scelti dall'Ente Nazionale del Turismo Italiano, nella sede di Parigi, dimostra che le nostre proposte turistiche enogastronomiche, hanno

#### IN BREVE

##### 🕒 sabato 04 aprile

Confcooperative Piemonte Nord nel patrocinio dell'IDA Summit 2026



##### 🕒 giovedì 02 aprile

FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



##### 🕒 lunedì 30 marzo

Evoluzione della pulizia domestica: le tecnologie smart guidano la crescita del mercato globale



Sulla spiaggia di Fornillo: l'anima autentica di Positano



##### 🕒 domenica 29 marzo

Rossini conquista Bad Ems: successo internazionale per la prima mondiale dell'Album francese"



##### 🕒 venerdì 27 marzo

Il ginecologo come alleato di prevenzione: perché prendersi cura della salute intima è una scelta di benessere quotidiano



##### 🕒 martedì 24 marzo

Fuoriporta: Mare Nostrum e Ligyes scopri cultura e arte dal levante al ponente ligure



##### 🕒 mercoledì 18 marzo

Fuori Premio Innovazione Sicilia a Milano: SmartCityLab Milano modello dello sviluppo dell'innovazione grazie alla condivisione degli ecosistemi





Speciale Saison Culturelle

Strasburgo-Aosta

Varie cronaca

Velina Rossonera e Arcobaleno

Vite in ascesa

Zona Franca

valenza internazionale e sono molto apprezzate da tutta la Stampa Francese. Abbiamo presentato, insieme al Sindaco Marco Melgrati, nel dettaglio non solo Flauer, ma anche le bellezze della nostra Alassio". Rinaldo Agostini, Presidente Marina Alassio.

Mercoledì 8 aprile Flauer ha inoltre presenziato all'Hotel Negresco in occasione del forum franco-italiano "Visitez L'Italie" nel suo prestigioso Salon Royal, per illustrare il programma: insieme ai ragazzi dell'Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi di Alassio che hanno preparato un ricco rinfresco ispirato alle eccellenze del territorio.

"La rete tra i Paesi Italia e Francia, e i territori liguri umbro e francese, con i suoi rappresentanti ha fornito spunti e tematiche innovative per questa seconda edizione di Flauer. La sostenibilità e l'inclusione i valori cardine attorno a cui ruota questa manifestazione e un pubblico di giovani addetti ai lavori con esperienze internazionali renderà Flauer un appuntamento imperdibile". Giorgio Servetto, Chef Stella Michelin e Direttore Artistico di Flauer.

Per maggiori informazioni sulla manifestazione visitare il sito [flauer.it](http://flauer.it)


 martedì 17 marzo

"Gli attacchi informatici non sono una possibilità remota, ma una certezza statistica. Anche per gli enti pubblici"


 venerdì 13 marzo

L'eccellenza della Difesa italiana a Bruxelles



[Leggi le ultime di: Informazioni pratiche](#)

**Scopri di più**

50&Più Aosta  
Piazza Arco D'Augusto, 10  
0165 45981  
50epiu.ao@50epiu.it

**50&PIÙ**  
ASSOCIAZIONE  
AOSTA

Donaci il tuo

**5X1000**

CF 01229340078

*per noi vale molto!*

[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#)

Copyright © 2012 - 2026 lINazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - Credits | [Privacy e cookie policy](#) | [Preferenze privacy](#)

# NUOVO TOYOTA RAV4



Prima Pagina Cronaca Sport Eventi Politica Attualità Economia Salute Scuola Trasporti Opinioni Sociale Storie Meteo e ambiente Cultura Lettere Tutte le notizie

Enogastronomia **Fuoriporta**

Varese Territorio Busto Arsizio Gallarate Malpensa Luino Canton Ticino Valceresio Malnate Saronno Milano Lombardia LUGANOLIFE.IT

ABBONATI

**FUORIPORTA**

f i y r e a q Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

FUORIPORTA | 13 aprile 2026, 17:11

**ADESSO**  
13°C

**MAR 14**  
11.3°C  
19.8°C

**MER 15**  
11.1°C  
20.6°C

@Datameteo.com

## Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza

La manifestazione è in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile



Martedì 7 aprile è stato presentato alla stampa francese e agli addetti al settore FLAUER ALASSIO 2026, in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile prossimi. FLAUER è promosso dall'Assessorato al Commercio del Comune di Alassio, organizzato tramite le società partecipate Gesco e Marina di Alassio con la collaborazione di Rete di Destinazione Alassio con le risorse dell'imposta di soggiorno destinata dal Comitato Locale del Turismo (CLT), Camera di Commercio Riviere di Liguria, Comune di Sanremo, ENIT, Camera di Commercio Italiana di Nizza e Mercato dei Fiori di Sanremo. Si svolge con il patrocinio di Regione Liguria ed Euro Toques Italia - Unione

**CBT ITALIA**  
5.590 €  
**MYSTERY**  
DURA-ACE R9270 12v Di2,  
Newmen Stream Vonoa Allround A.49/A.54

**il Ponte del Sorriso**  
**IL GALÀ DEL SORRISO**  
Giovedì 30 aprile 2026 - ore 21.00  
Teatro di Varese - Piazza Repubblica  
Spettacolo ai confini della realtà  
con maghi ed illusionisti diretti da Walter Maffei  
Per INFO e BIGLIETTI clicca QUI

per ridare respiro al pianeta  
scopri  
**LIQUID TREE**  
UN ALLEATO DELL'AMBIENTE  
www.green-ark.it

RUBRICHE

- Stadio Aperto
- Oroscopo
- Necrologi
- L'ultima contesa
- La Varese Nascosta
- Varese dalla vetrina
- Un Occhio sul Mondo
- io\_viaggio\_leggero
- Non solo Fumetti
- Varese in Verde
- Le interviste di Mauro Cento
- La lente sui quartieri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904

[I più letti della settimana](#)
[L'Angolo del Consumatore](#)
[Territori d'Arte](#)
[Varese per Rodari](#)
[Fotogallery](#)
[Videogallery](#)
**ACCADEVA UN ANNO FA**


**Varese**  
Premio XXV Aprile: premiati più di 80 bambini delle scuole primarie di Varese



**Territorio**  
Petizione in piazza sulle nuove tariffe di Coinger. Raccolte 1.200 firme: «Chiediamo bollette sostenibili da tutti»



**Sport**  
Non sono in condizioni gravi i corridori caduti stamattina a Lonate Ceppino: «Giusto fermare tutto»

[Leggi tutte le notizie](#)
**Europea dei Cuochi.**

Presso la prestigiosa sede dell'ENIT, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata Italiana, l'evento di punta della primavera alassina ha riscosso un enorme successo: presente una platea di oltre 60 rappresentanti tra stampa, web magazine e portali, nonché tour operator del settore.

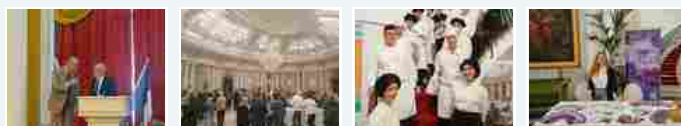
“Presentare FLAUER a Parigi ospiti del prestigioso ente nazionale del turismo italiano, in presenza anche del portavoce dell'Ambasciata italiana, è stato un grande onore e un importante riconoscimento per la Città di Alassio che ha portato il suo nome nella Ville Lumiere. La stampa ha dimostrato un grande interesse insieme agli addetti del settore turistico. Un primo passo verso l'internazionalizzazione dei nostri eventi e delle bellezze locali.” Marco Melgrati, Sindaco di Alassio

“Siamo molto felici del risultato ottenuto alla Presentazione di Flauer alla Stampa Francese, sia a Parigi nella sede dell'Enit in Rue de la Paix, che al Grand Hotel Negresco di Nizza, insieme all'Istituto Alberghiero di Alassio, che ha predisposto un buffet a cinque stelle con i Prodotti del nostro Territorio, in occasione della Assemblea Generale della Camera di Commercio di Nizza, Sofia Antipolis e Cote d'Azur. I Francesi sono molto attratti dalle proposte innovative della Cucina con i Fiori Edibili e sono orgogliosi di essere la Nazione Ospite di questa seconda edizione di Flauer. Essere scelti dall'Ente Nazionale del Turismo Italiano, nella sede di Parigi, dimostra che le nostre proposte turistiche enogastronomiche, hanno valenza internazionale e sono molto apprezzate da tutta la Stampa Francese. Abbiamo presentato, insieme al Sindaco Marco Melgrati, nel dettaglio non solo Flauer, ma anche le bellezze della nostra Alassio”. Rinaldo Agostini, Presidente Marina Alassio.

Mercoledì 8 aprile Flauer ha inoltre presenziato all'Hotel Negresco in occasione del forum franco-italiano "Visitez L'Italie" nel suo prestigioso Salon Royal, per illustrare il programma: insieme ai ragazzi dell'Istituto Alberghiero Giancardi Galilei Aicardi di Alassio che hanno preparato un ricco rinfresco ispirato alle eccellenze del territorio.

“La rete tra i Paesi Italia e Francia, e i territori liguri umbro e francese, con i suoi rappresentanti ha fornito spunti e tematiche innovative per questa seconda edizione di Flauer. La sostenibilità e l'inclusione i valori cardine attorno a cui ruota questa manifestazione e un pubblico di giovani addetti ai lavori con esperienze internazionali renderà Flauer un appuntamento imperdibile”. Giorgio Servetto, Chef Stella Michelin e Direttore Artistico di Flauer.

Per maggiori informazioni sulla manifestazione visitare il sito [flauer.it](http://flauer.it)



**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Aprile 2025" su [Spreaker](#).

Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza


**mercoledì 08 aprile**

«Agrivarese è un grande evento che unisce informazione, benessere e partecipazione attiva»


**lunedì 06 aprile**

FOTOGALLERY. La neve, il sole estivo, il blu e il bianco che si toccano nell'irripetibile" Alpe Devero, mai così bella


**sabato 04 aprile**

Confcooperative Piemonte Nord nel patrocinio dell'IDA Summit 2026


**giovedì 02 aprile**

FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità


**domenica 29 marzo**

Rossini conquista Bad Ems: successo internazionale per la prima mondiale dell'"Album francese"


**venerdì 27 marzo**

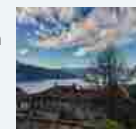
“La via del lupo” apre la nuova stagione degli eventi di Casa Paolo


**martedì 24 marzo**

Fuoriporta: Mare Nostrum e Ligyes scopri cultura e arte dal levante al ponente ligure


**lunedì 23 marzo**

A Laveno Mombello e Cerro torna la Festa della Musica: un weekend di note tra piazze e borghi


**giovedì 19 marzo**

Tra arte e artigianato: torna "Innamorati di Angera" con mercatini e scatti d'autore





Torino

SCOPRI ALTRE CITTÀ

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA IN ITALIA



CERCA

METEO  
OGGI  
14°

HOME

AZIENDE

NOTIZIE

EVENTI

CINEMA

FARMACIE

MAGAZINE

METEO

MAPPA

REGISTRA ATTIVITÀ

ULTIMA ORA

CRONACA

POLITICA

ECONOMIA

SPETTACOLO

SPORT

TECNOLOGIA

RASSEGNA STAMPA

## Vetrina internazionale per FLAUER ALASSIO 2026: presentato alla stampa e ai tour operator a Parigi e Nizza



Condividi



Invia



Martedì 7 aprile è stato presentato alla stampa francese e agli addetti al settore FLAUER ALASSIO 2026, in programma nella Città del Muretto dal 24 al 26 aprile prossimi. FLAUER...

[Leggi tutta la notizia](#)

Torino Oggi.it | 13-04-2026 17:20

Categoria: [CRONACA](#)

### ARTICOLI CORRELATI

**Vinitaly 2026, vini campani 'a gonfie vele': grande successo della Regione Campania**

Torino Oggi.it | 13-04-2026 17:53

**Le eccellenze piemontesi al Vinitaly di Verona: il programma**

Torino Oggi.it | 11-04-2026 10:20

**Giornata della Terra a Rivoli: l'iniziativa dedicata ai prodotti locali e alla salvaguardia dell'ambiente**

Torino Oggi.it | 13-04-2026 11:20

## Notizie più lette

**1 Vinitaly 2026, vini campani 'a gonfie vele': grande successo della Regione Campania**

Torino Oggi.it | 13-04-2026 17:53

**2 Iran, Trump annuncia blocco di Hormuz: come funziona e i punti critici**

Torino Oggi.it | 13-04-2026 17:53

**3 GrAudio edizione delle 16:30 del 13 aprile**

Torino Oggi.it | 13-04-2026 17:22

**4 GrAudio Flash delle 16:50 del 13 aprile**

Torino Oggi.it | 13-04-2026 17:22

**5 Caso Miss Italia e Ditonellapiaga, Patrizia Mirigliani non si ferma: 'Valuteremo come procedere'**

Torino Oggi.it | 13-04-2026 17:22

## Cosa ti serve?

Info e numeri utili in città

Torino

**FARMACIE DI TURNO**  
oggi 13 Aprile

Inserisci Indirizzo

**TROVA**



Spritz o Negroni per l'aperitivo con gli amici?



La cultura e lo spettacolo della tua città fanno notizia

## Temi caldi del momento

successo web info audio

supporto foto graudio

graudio flash guerra territorio

sicurezza in crescita lavoro

## Gli appuntamenti

In città e dintorni



# Verezzi, come riconoscere le erbe Oggi passeggiate e assaggi tra i fiori

Le escursioni guidate dall'esperta Laura Brattel tra le esposizioni dei residenti

Silvia Andreotto / VEREZZI

nel centro di Alassio alla ricerca delle erbe spontanee che vivono in città con punto di arrivo in piazza Partigiani dove racconterà le erbe del "Prebuggiun". —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Piazza Sant'Agostino trasformata in pista da ballo e giardino fiorito

Ultima giornata, oggi, per visitare le composizioni floreali che dallo scorso venerdì hanno trasformato le quattro borgate di uno dei borghi più belli d'Italia in un grande giardino fiorito. Oggi, dalle ore 10 alle 13 e dalle ore 14.30 alle 17.30, Laura Brattel, herbaria, forger e guida ambientale escursionistica, insegnerà ai partecipanti a riconoscere le erbe ed a farne raccolta ma anche a cucinarle. Ed, alla fine delle escursioni, adatte a tutti, è prevista anche la degustazione con le erbe del posto. È gradita la prenotazione chiamando il numero 3663501225. Sarà inoltre possibile visitare i mercatini dell'Artigianato e della Creatività, dalle ore 10 alle ore 18. All'allestimento dell'evento, organizzato da "Vivere Verezzi" che, ieri, ha fatto registrare un boom di visitatori che scattavano foto e riprendevano video per immortalare gli scorci di uno dei borghi più suggestivi, hanno partecipato gli esercenti, la Società Mutuo Soccorso e gli stessi verezzini che hanno provveduto ad adobbare gli ingressi delle proprie abitazioni con composizioni floreali di rara bellezza. «Marzo e aprile sono i mesi migliori per andare alla ricerca delle erbe spontanee che sono in pieno germoglio — spiega Brattel — e sono al top per il loro utilizzo in cucina. In Liguria, esistono 3 mila specie di queste erbe a fronte delle 6 mila presenti in Italia. Ossia il 50% si trovano nella nostra splendida regione». Il 26 aprile, dalle 9.30 alle 10.30, Laura parteciperà a "Flauer" proponendo una passeggiata botanica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-ITOC06



Ultime notizie

Villanova d'Albenga: a fuoco condominio: sfollati i residenti

domenica, Aprile 05, 2026



# 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


[Agenda](#) [Alassio](#) [Cultura E Spettacoli](#)

## Alassio, Dal 24 Al 26 Aprile Torna "Flauer"

5 Aprile 2026 [Redazione](#) [Comment\(0\)](#)

Torna con la primavera, in riva al mare, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Ad **Alassio**, dal 24 al 26 aprile, si terrà la seconda edizione di **FLAUER**, l'evento promosso dagli **Assessorati al Commercio e alle Società Partecipate del Comune di Alassio**, in collaborazione con le società partecipate **Gesco** e **Marina di Alassio**, la **Camera di Commercio Riviera di Liguria**, e con il patrocinio di **Regione Liguria**.



Albisola  
Via Giovanni XXIII, 17  
019 2091105



PORTE  
FINESTRE  
SERRANDE  
CANCELLI



[www.fracchiasrl.it](http://www.fracchiasrl.it)  
ORA ACQUISTI COMODAMENTE ANCHE  
DA CASA CON IL NOSTRO SHOP ON LINE

Per tre giorni la Città del Muretto si trasforma e insieme alla regione **Umbria** e alla vicina **Francia** esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare.

"Siamo orgogliosi di annunciare la seconda edizione di **FLAUER** – dichiara il sindaco di Alassio, **Marco Melgrati** – Un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del

### ISCRIVITI ALLA NEWSLETTE

Nome o nome completo

Email

Procedendo accetti la privacy policy

Cerca ...

### ARCHIVIO ARTICOLI

 Seleziona il mese 

### ARCHIVI

 Seleziona il mese 

Cerca ...

### ARTICOLI RECENTI

- » Mannarino in concerto a La Spezia: un artista simbolo della musica italiana per l'Estate Spezzina
- » Alassio, dal 24 al 26 aprile torna "Flauer"



futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite, che quest'anno sarà la Francia, per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche".

Il valore di FLAUER come progetto di valorizzazione del territorio ligure è evidenziato anche dall'assessore regionale all'Agricoltura, **Alessandro Piana**, che dichiara: "FLAUER Alassio rappresenta al meglio l'identità della Liguria: una terra che fa dialogare natura, innovazione e saperi antichi, trasformandoli in valore culturale ed economico. La nostra regione è uno dei principali poli florovivaistici d'Europa, con oltre 5.000 aziende attive, una produzione che supera i 437 milioni di euro e un export che oltrepassa l'80%. Un comparto che vale più del 75% dell'intera agricoltura ligure e che ci vede leader mondiali anche nella produzione di piante aromatiche in vaso. Eventi come FLAUER contribuiscono a rafforzare il legame tra floricoltura e gastronomia, valorizzando il Distretto florovivaistico ligure e promuovendo un modello di sviluppo capace di unire tutela del territorio, qualità e apertura ai mercati internazionali".

A sottolineare l'importanza della manifestazione interviene anche il Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria, **Enrico Lupi**, che dichiara: "La Camera di Commercio Riviere di Liguria, insieme alla propria Azienda Speciale, ha valutato positivamente — sulla base della precedente edizione — la compartecipazione dell'Ente, al fine di massimizzare il coinvolgimento dell'intero tessuto socio-economico della città di Alassio e non solo, mettendo in evidenza il valore delle produzioni di fiori eduli ed erbe aromatiche del territorio, e rendendo i ristoranti di Alassio una vetrina sulle tematiche gastronomiche. La dott.ssa Lorenza Giudice, consigliere dell'Azienda Speciale, ha partecipato alle prime consultazioni inerenti al progetto e, nel prosieguo, la Camera di Commercio valuterà i dettagli della partecipazione".

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, sono parte integrante del gusto e del pensiero di cucina. Piazza Partigiani sarà cuore pulsante di questo "movimento", dove produttori locali e internazionali, chef ed esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno 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 di fiori e piante spontanee. 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.

### L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico **Max Mariola**, che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

### Grandi nomi della mixology italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo **Andrea Allasia**, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail **Terry Monroe** e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo **Emanuele Balestra** a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E, ovviamente, i talentuosi bartender di Alassio e dintorni, che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

- » Regione Liguria, 1 milione di euro per formare 1400 apprendisti
- » Buona Pasqua!
- » Villanova d'Albenga: a fuoco condominio: sfollati i residenti

## Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

**Yacht & Flowers** approda all'interno di Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della **Marina di Alassio S.r.l.** in collaborazione con il **Circolo Nautico Al Mare**, prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

### SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

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.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, **Franca Giannotta**, dichiara: *"I contenuti di questa edizione di FLAUER, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia – con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni – rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, FLAUER rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città".*

### LE ESCURSIONI di FLAUER

#### 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 obiettivo da raggiungere insieme.

*"FLAUER Alassio 2026 – sottolinea l'assessore alle Società Partecipate del Comune di Alassio, **Patrizia Mordente** – 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. Valori molto sentiti e fatti propri dalla nostra Amministrazione Comunale e dalle società partecipate Gesco e Marina di Alassio che contribuiscono alla manifestazione. Ricordo, ad esempio, a questo proposito, che Marina di Alassio, da sempre impegnata nella promozione della cultura ambientale e marittima, dal 2006 ottiene ininterrottamente il prestigioso riconoscimento della Bandiera Blu. Con un programma che mescola gastronomia e innovazione, credo che la manifestazione FLAUER sia veramente destinata a diventare un punto di riferimento nazionale, portando Alassio al centro di un dialogo globale sulla cucina del futuro e non solo".*

## Informazioni sull'autore del post



# Alassio

SCOPRI ALTRE CITTÀ

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA IN ITALIA

CERCA

METEO  
OGGI  
18°HOME AZIENDE **NOTIZIE** EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA + REGISTRA ATTIVITÀULTIMA ORA **CRONACA** POLITICA ECONOMIA SPETTACOLO SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

## Alassio, dal 24 al 26 aprile torna 'Flauer'



Torna con la primavera, in riva al mare, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Ad Alassio, dal 24 al 26 aprile, si terrà la...

[Leggi tutta la notizia](#)

104News | 05-04-2026 08:02

Categoria: **CRONACA**

### ARTICOLI CORRELATI

**FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità**

Sanremo news.it | 02-04-2026 12:19

**Nasce "Ceriale al Cioccolato": eventi dolcissimi da mattina a sera animeranno la città dal 3 al 6 aprile**

Sanremo news.it | 03-04-2026 07:42

**Nasce 'Ceriale al cioccolato': appuntamento dal 3 al 6 aprile**

104News | 02-04-2026 19:43

### Altre notizie

#### CRONACA

**Alassio, dal 24 al 26 aprile torna 'Flauer'**

Torna con la primavera, in riva al mare, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed...

104News | 05-04-2026 08:02

### Notizie più lette

- Alassio, dal 24 al 26 aprile torna 'Flauer'**  
104News | 05-04-2026 08:02
- Alassio, Max Cavallari in scena il 10 aprile con lo spettacolo "Stasera sono Fico"**  
Savona News | 04-04-2026 17:17
- Alassio celebra lo sport e il ricordo di Simone Rossi**  
SVsport | 03-04-2026 18:17
- Alassio, minoranza critica: "A Pasqua troppi cantieri privati, cancellate decine di parcheggi"**  
Savona News | 03-04-2026 16:17
- Alassio, in Comune celebrato lo sport e il ricordo di Simone Rossi**  
Savona News | 03-04-2026 15:17

### Temi caldi del momento

audio support graudio

### Cosa ti serve?

Info e numeri utili in città

Alassio

**FARMACIE DI TURNO**  
oggi 5 Aprile

Inserisci Indirizzo

**TROVA**



Spritz o Negroni per l'aperitivo con gli amici?



Pizzeria o trattoria prima del cinema stasera?



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 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Sanremo news.it 11211 23 minuti fa

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia .... Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso ...

[Leggi la notizia](#)

Person: [luca ferrari chef](#)  
Organizzazioni: [alassio s.r.l](#) [circolo nautico](#)  
Prodotti: [festival social](#)  
Luoghi: [alassio liguria](#)  
Tags: [gusto flauer](#)



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

[Termini e condizioni d'uso - Contattaci](#)

ALTRE FONTI (4)

## Gelato Day 2026, Genova celebra il gelato artigianale con il gusto 'Melody'

Un'iniziativa divenuta oramai tradizione e vetrina dei nostri artigiani del **gusto** che, da quest'... nominata dal Comune, Giovanni Ciurlo per la Camera di Commercio e Gaia [...] **Alassio** Cultura e ...

104News - 24-3-2026

Person: [mauro ferrando](#)  
[françois ozon](#)  
Organizzazioni: [municipio vii ponente](#)  
[consiglio di amministrazione](#)  
Prodotti: [eurovision turismo](#)  
Luoghi: [genova liguria](#)  
Tags: [gelato artigianale day 2026](#)



### Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

[Scopri di più](#)

## Associazione Antiche Vie del Sale: bilancio positivo per la partecipazione alla Granfondo Muretto di Alassio e al Memorial Simone Rossi



...per la partecipazione dell'Associazione Antiche Vie del Sale alla Granfondo Muretto di **Alassio** e al ... Cuore dell'attività di engagement sono stati i "laboratori del **gusto**", che hanno trasformato le ...

Savona News - 22-3-2026

Person: [franco laurieri](#)  
[alessandro navone](#)  
Organizzazioni: [associazione antiche vie](#)  
[fondazione compagnia](#)  
Prodotti: [turismo olio](#)  
Luoghi: [alassio alpi liguri](#)  
Tags: [memorial simone rossi](#)  
[granfondo muretto](#)

CITTA'

- |         |           |            |
|---------|-----------|------------|
| Milano  | Palermo   | Perugia    |
| Roma    | Firenze   | Cagliari   |
| Napoli  | Genova    | Trento     |
| Bologna | Catanzaro | Potenza    |
| Venezia | Ancona    | Campobasso |
| Torino  | Trieste   | Aosta      |
| Bari    | L'Aquila  |            |

[Altre città](#)

## Le Antiche Vie del Sale si raccontano alla Granfondo Muretto di Alassio

Partner dei laboratori del **gusto**: Azienda Agricola Le Roveri, Panificio Cacciò, Pastificio Fratelli ...sull'autore del post Redazione See author's posts Redazione Articoli correlati **Alassio** Attualità ...

104News - 21-3-2026

Person: [franco laurieri](#)  
[simone rossi](#)  
Organizzazioni: [antiche vie](#)  
[panificio cacciò](#)  
Prodotti: [vini turismo](#)  
Luoghi: [alassio ranzo](#)  
Tags: [granfondo muretto](#)  
[smaltimento](#)

FOTO



### FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Sanremo news.it - 21-3-2026

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



## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità'

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari. La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche. Marco Melgrati, Sindaco di Alassio. Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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. L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane Questa edizione di FLAUER sarà un viaggio attraverso i sapori ritrovati, con piatti che fanno 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni. Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana. Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua filosofia del cocktail. E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure. Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico Al Mare, prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto. SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITÀ CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO. 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. L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: "I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città." LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUER FOR KIDS 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. Laboratori in piazza per grandi co0n Emanuele Polidori e piccini con Il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini. Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2026 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.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per tutti gli aggiornamenti e le novità.



# la voce di Imperia.it

Edizione locale **IlNazionale.it**

PRIMA PAGINA CRONACA POLITICA EVENTI SPORT ATTUALITÀ SANITÀ SOLIDARIETÀ ECONOMIA SCUOLA AL DIRETTORE AGENDA MANIFESTAZIONI TUTTE LE NOTIZIE

Mostre Teatro e cinema Libri Musica **Fuori porta**

San Lorenzo e Valli Valle Arroscia Alta Valle Arroscia e Val Tanaro Val Prino Valle Impero Imperia Città Diano Marina Cervo - San Bartolomeo Entroterra Dianese

ABBONATI

[/ FUORI PORTA](#)

[f](#) [@](#) [X](#) [v](#) [RSS](#) [+](#) [🎵](#) [✉](#) [🔍](#) [Archivio](#) [📱](#) [Mobile](#)

CHE TEMPO FA

FUORI PORTA | 02 aprile 2026, 12:09

RUBRICHE

- Cinema
- Meteo
- L'oroscopo di Corinne
- 4Zampe CANI
- 4Zampe GATTI
- Coldiretti Informa

## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti

IN BREVE

[🕒 giovedì 02 aprile](#)

FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



[🕒 mercoledì 01 aprile](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



CISL Informa
Caffè Forte
Curiosità
Stadio Aperto
Foto notizia
Video notizia
A voce aperta
Vox populi
Un Occhio sul Mondo
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Una Voce per tutti
Accadde Oggi
Appunti di Storia
Il Punto
La Graffiata
L'Amarcord
Buone notizie
Artitirismo
Copertina
Fotogallery
Videogallery



## ACCADEVA UN ANNO FA



**Agenda manifestazioni**  
Tutti gli appuntamenti e manifestazioni da mercoledì 2 a domenica 6 aprile 2025 in Riviera e Côte d'Azur



**Cronaca**  
Imperia, studente del 'Ruffini' fa il saluto fascista al ghetto ebraico di Praga: espulsione in vista



**Attualità**  
Istat, in Liguria calano le nascite e le famiglie sono sempre più ristrette

[Leggi tutte le notizie](#)

La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*"La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche."* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

**L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane**

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove

Ais Liguria: i titoli di "Miglior sommelier della Liguria junior 2026" al sanremese Luca Notari e alla spezzina Morena Penna



Savona inaugura la rassegna su Milena Milani: incontri, mostre e il patrimonio artistico della città



## martedì 31 marzo

Giunge alle decima edizione la Stradegustando di Marene (Video)



Valle Argentina in tavola: dispensa, orto e bosco nella cucina di Giancarlo Borgo



## domenica 29 marzo

Rossini conquista Bad Ems: successo internazionale per la prima mondiale dell'"Album francese"



## sabato 28 marzo

Stoccafisso e baccalà: le due anime del merluzzo alle Macine del Confluente (Foto)



## martedì 24 marzo

Il fascino della musica napoletana al Casinò di Sanremo: Renzo Arbore e Peppe Barra per il Premio Roberto Murolo



"Sport e solidarietà connubio vincente": presentato a Torino il Torneo "4xBaseball" [VIDEO]



Stoccafisso e baccalà: le due anime del merluzzo alle Macine del Confluente venerdì 27 marzo



[Leggi le ultime di: Fuori porta](#)



metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

#### Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

#### Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

#### Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

#### SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

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.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: *"I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia - con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni - rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città."*

#### LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUER FOR KIDS

##### 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 prebuggiù. 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.

Laboratori in piazza per grandi coOn Emanuele Polidori e piccini con Il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini.

Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUSER Alassio 2026 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 FLAUSER.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per tutti gli aggiornamenti e le novità.

**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare**

[Ascolta "Aprile 2025" su Spreaker.](#)

[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#) | [Premium](#)

Copyright © 2013 - 2026 lNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy e cookie policy](#) | [Preferenze privacy](#)



# info vercelli24

il blog giornale del vercellese

Prima Pagina Cronaca Politica Attualità Arte e Cultura Spettacoli Economia Salute Sport **Tempo libero** Lettere Scuola Interviste Tutte le notizie

BIANZÈ BORGOSIESIA CIGLIANO CRESCENTINO CINTURA DI VERCELLI SANTHIATESE TRINO GATTINARA-VALSESIA PROVINCIA NOTIZIE DAL PIEMONTE NOTIZIE DALL'ITALIA

🏠 / TEMPO LIBERO

📱 📷 📧 📧 📧 📧 📧 Archivio 📱 Mobile

CHE TEMPO FA

TEMPO LIBERO | 02 aprile 2026, 12:09



**ADESSO**  
14°C



**VEN 3**  
6.4°C  
19.2°C



**SAB 4**  
8.3°C  
19.6°C

@Datameteo.com

**OGGI**  
CINEMA

RUBRICHE

Fiera in Campo

Libri

Il block notes del disinfestatore

ACCADEVA UN ANNO FA



**Cronaca**  
Greggio, crolla parte della Cascina Minola



## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale

PORTE APERTE  
**RUOTE VELOCI III**  
10.00 - 18.00  
**23 - 24**  
MAGGIO



18 marzo 2026  
**A CASA TUTTI BENE**  
regia  
Gabriele Muccino

IN BREVE

**domenica 29 marzo**

Rossini conquista Bad Ems: successo internazionale per la prima mondiale dell'"Album francese"



**martedì 24 marzo**

Fuoriporta: Mare Nostrum e Ligyes scopri cultura e arte dal levante al ponente ligure



**sabato 07 marzo**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**Borgoesia**  
Nuovo cda alla Casa di  
riposo Sant'Anna



**Cronaca**  
Colpito da malore,  
finisce contro un'altra  
auto

[Leggi tutte le notizie](#)

mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*“La Citta di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche.”* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

**L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane**

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

**Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari**

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

**Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali**

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua “filosofia del cocktail”. E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

**Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers**

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico “Al Mare”, prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

Rossini segreto a Bad Ems: la  
prima mondiale dell'“Album  
français”



**🕒 lunedì 29 settembre**

“Olmo in fiore”: note, colori e  
sapori dei fiori in cucina  
sabato 4 e domenica 5 ottobre



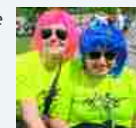
**🕒 venerdì 22 agosto**

Vele d'Epoca di Imperia: Dal 2  
al 6 settembre cinque giorni di  
regate ed eventi collaterali  
animano il Capoluogo della  
Riviera dei Fiori



**🕒 lunedì 18 agosto**

Domenica 7 settembre la Hope  
Color torna a Rivarolo  
Canavese

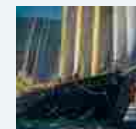


**🕒 giovedì 14 agosto**

Festa del Monviso: un giorno  
di dibattito e comunità nel  
cuore della provincia, a Pian  
del Re



L'Eleganza del Passato Salpa  
Verso il Futuro a Imperia



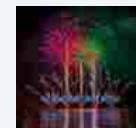
**🕒 giovedì 07 agosto**

Trekking a Zubiena tra cultura  
e tradizione con “Wonnies in  
giro” di Fondazione FILA  
Museum



**🕒 martedì 22 luglio**

Omegna, torna San Vito 2025  
ed è subito Festa!



[Leggi le ultime di: Tempo libero](#)

## SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

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.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: *"I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia - con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni - rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città."*

### LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUER FOR KIDS

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

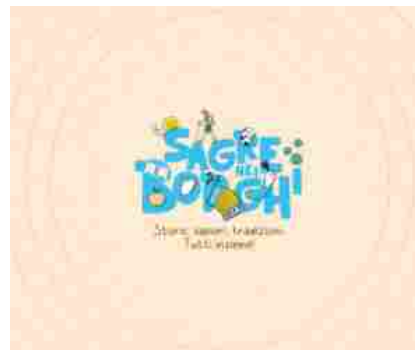
Un itinerario alla scoperta della biodiversità urbana, dove le nostre città si rivelano custodi preziose di specie spontanee e delle antiche erbe del prebuggiù. Un tempo minacciate da pesticidi e pratiche agricole invasive, oggi molte di queste piante trovano rifugio nei nostri ambienti antropizzati,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

Laboratori in piazza per grandi con Emanuele Polidori e piccini con Il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini.

Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2026 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.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per





tutti gli aggiornamenti e le novità.



Casa Zegna



Fondazione Zegna

[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#)

Copyright © 2015 - 2026 12 Novembre 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.

213904

C'è ancora un bel sole in Liguria...



Acciughe ripiene alla ligure



SONO ARRIVATE LE NUOVI RICETTE!

SCOPRI LE TUTTE

C'è ancora un bel sole in Liguria...



Prima Pagina Cronaca Politica Attualità **Eventi** Agricoltura Artigianato Al Direttore Economia Curiosità Scuola e corsi Solidarietà Sanità Viabilità Sport Tutte le notizie

Alba Bra Langhe Roero Santo Stefano Belbo Provincia Asti e provincia Regione Europa

ABBONATI

EVENTI

Radio Alba f i X v w r s e q Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

EVENTI | 02 aprile 2026, 12:09



ADESSO 13.1°C



VEN 3 6.4°C 19.7°C



SAB 4 8.2°C 20.7°C

@Datameteo.com



RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Backstage
- Datameteo
- Oroscopo
- Quattrozampe
- Voce al diritto
- Ridere & Pensare
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Schegge di Luce
- 7 Minuti con Flavia Monteleone
- Quarta Parete
- Chiedo allo Chef
- Storie di montagna
- Farinél
- io\_viaggio\_leggero

# FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia



IN BREVE

giovedì 02 aprile

FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Non solo Fumetti
Degni di Nota
BIOS, perché!?
Younger Wine
I più letti della settimana
Fuori EXPO
Gusto e Gusti
Copertina

## ACCADEVA UN ANNO FA



**Attualità**  
Fiocchi bianchi sopra i 1000 metri: con iGate le immagini in diretta della nevicata



**Attualità**  
Comunità Energetica Rinnovabile di Confartigianato Cuneo: prorogata la scadenza per la richiesta degli incentivi PNRR a fondo perduto



**Attualità**  
Visita braidese per l'assessore regionale Gallo, all'Ascom per discutere di servizi e programmazione territoriale

[Leggi tutte le notizie](#)

esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*“La Citta di Alassio insieme all’Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest’anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche.”* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

#### L’Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

#### Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell’amore per la cucina: ospite d’eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

#### Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L’edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l’alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua “filosofia del cocktail”. E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che trasporteranno il pubblico nel mondo prismatico della mixology fiorita e botanical cocktails, offrendo un’esperienza unica, tra natura profonda e

Il Cuneo Montagna Festival si presenta con un talk sul senso della fatica



La voce e il pianoforte nel Lied romantico: al Ghedini di Cuneo un percorso tra le pagine di Beethoven, Schubert e Schumann



La corale genovese “Concerto delle Dame” in concerto ai Battuti Bianchi di Bra



Monteu Roero, un weekend tra sacro e profano con l’associazione Bel Monteu



#### 🕒 mercoledì 01 aprile

Alba, nuovi incontri e mostre nell’intenso 2026 dell’associazione culturale “Giulio Parusso”



Fondazione Cesare Pavese entra nel circuito Abbonamento Musei, valorizzando l’offerta culturale con le audioguide kids al Museo Pavesiano



Dal 10 al 12 aprile a Bra torna la sesta edizione del Piemontgravel



Alba, inaugura la mostra “Grace under pressure”



A Bra la mostra “HeArt of Gaza” con 50 opere di 17 giovani palestinesi



[Leggi le ultime di: Eventi](#)



# la voce di Asti.it

Edizione locale **IlNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Attualità Cultura e tempo libero **Eventi** Agricoltura Green Al Direttore Economia e lavoro Solidarietà Sanità Scuola Sport Tutte le notizie

**PALIO DI ASTI** Asti Nizza Monferrato Caneli Provincia Alba e Langhe Regione Europa

ABBONATI

## EVENTI

Radio f i X v RSS WhatsApp Telegram Archvio Mobile

CHE TEMPO FA

EVENTI | 02 aprile 2026, 12:09

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
- La voce... Delle scuole
- Un Occhio sul Mondo
- io\_viaggio\_leggero
- Non solo Fumetti
- 90 secondi di salute & wellness
- Chiedi aiuto!
- Gusto e Gusti
- Copertina
- Fotogallery
- Videogallery

# FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*"La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa*

IN BREVE

giovedì 02 aprile

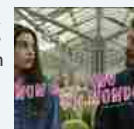
FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



Asti in rosa taglia il traguardo della decima edizione: sabato 18 aprile torna la camminata per la Lilt



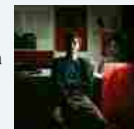
Dalle pagine di Alessia Gazzola al grande schermo: il canellense Andrea Bosca torna ad Asti con il film "Non è la fine del mondo"



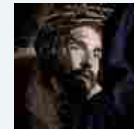
Le ombre di Torino sbarcano ad Asti: Maurizio Blini presenta il suo nuovo noir "E se domani"



Ad Agliano Terme torna DegustArt: l'arte di Stefano Pedro Porro incontra la Barbera



Passiùn e tradizione: la Settimana Santa accende la devozione nell'Astigiano



mercoledì 01 aprile

A Bruno si parla di agricoltura e sostenibilità al convegno Lions



Benessere e inclusione: Asti "scalda i motori" per Sport in piazza 2026



ACCADEVA UN ANNO FA



**Cronaca**  
Furti al cimitero di Caneli: i Carabinieri individuano i responsabili



**Attualità**  
Ritornano i treni del mare: potenziati i collegamenti Piemonte-Liguria [ORARI]

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



**Canelli**  
Cambio al vertice per la Pro loco Città di Canelli

[Leggi tutte le notizie](#)

*del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche.* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

#### L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUSER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

#### Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

#### Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

#### Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

#### SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITÀ CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

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

VST, ingegneria e know-how nei processi di cottura industriale, al fianco di IDA Summit 2026



Il Liceo Vercelli compie 50 anni tra ricordi e nuove sfide educative [GALLERIA FOTOGRAFICA]



[Leggi le ultime di: Eventi](#)



## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilita'

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



GIOVEDÌ, 2 APRILE 2026



HOME CRONACA POLITICA CULTURA E SPETTACOLO EDITORIALI ECONOMIA ATTUALITÀ SPORT LAVORO SALUTE ULTIM'ORA



TUTTE LE NOTIZIE

Home > Attualità > FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Attualità

# FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

2 Aprile 2026



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



**Mantova**  
Italia > Lombardia

Vuoi scoprire il meteo per la tua località?  
Cerca...

gio 02 5.6°C 19.4°C	ven 03 9.0°C 20.7°C	sab 04 8.2°C 20.4°C
dom 05 7.5°C 22.9°C	lun 06 9.6°C 23.4°C	mar 07 9.1°C 23.8°C

stampa PDF 3BMeteo.com

VISUALIZZA IL METEO COMPLETO



### Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti

La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAVER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa

**Pedroni** s.r.l.  
onoranze funebri

0376-531205 3463663068  
info@anfpedroni.it onoranzefunebripedroni.com  
via L. Menotti n.9/A  
Suzzara - Mn.  
"... da oltre cent'anni, professionalità, esperienza, serietà e riservatezza."

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*"La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche."* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

#### L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

#### Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

#### Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

#### Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da



tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

#### SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

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.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: *"I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia – con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni – rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città."*

#### LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUFER FOR KIDS

##### 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 prebuggiù. 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.

Laboratori in piazza per grandi coon Emanuele Polidori e piccini con Il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini.

Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUFER Alassio 2026 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 FLAUFER.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per tutti gli aggiornamenti e le novità.





SONO ARRIVATE LE NUOVI RICETTE!

SCOPRI LE TUTTE



PRIMA PAGINA **EVENTI** AMBIENTE FASHION BUSINESS POLITICA ALTRE NOTIZIE SPORT OROSCOPO TUTTE LE NOTIZIE

MONACO MENTONE NIZZA ANTIBES CANNES ALPI MARITTIME 06

ABBONATI

HOME / **EVENTI**

f i X RSS Settings Mail Search Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

EVENTI | 02 aprile 2026, 12:09

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904


**ADESSO**  
23.7°C

**VEN 3**  
12.0°C  
17.5°C

**SAB 4**  
13.1°C  
18.5°C

@Datameteo.com

## RUBRICHE

Luoghi da scoprire

Mostre di Nizza

Sottocosta

Carnevale di Nizza

Immobiliare

io\_viaggio\_leggero

Multimedia

## ACCADEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA

## Immobiliare

Quando i vicini "rompono": che fare?



1 ANNO FA

## Altre notizie

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



1 ANNO FA

## Eventi

Al Nuovo Museo di Monaco la mostra "Les Années Folles de Coco Chanel"

[Leggi tutte le notizie](#)

## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*"La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche."* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. I sentieri che solcano le colline di

### giovedì 02 aprile

FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



Che fare in Costa Azzurra?



### mercoledì 01 aprile

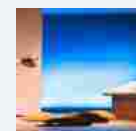
Antibes accende la stagione: bande in festa per un weekend tra musica e parate



Monte-Carlo Summer Festival 2026: calendario completo e grandi star internazionali in scena



"La Vérité" al Grimaldi Forum di Monaco: in scena una brillante commedia sul valore ambiguo della verità



VST, ingegneria e know-how nei processi di cottura industriale, al fianco di IDA Summit 2026



Pasqua in festa a Vence: tre giorni tra tradizione, fiori e sapori



### martedì 31 marzo

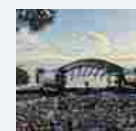
Giunge alla decima edizione la Stradegustando di Marene (Video)



GammaDonna: il network dell'imprenditoria femminile innovativa ospite a IDA Summit 2026



Jazz à Juan 2026, stelle internazionali alla Pinède Gould: da Tom Jones a Seal dieci notti di grande musica


[Leggi le ultime di: Eventi](#)



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.

**L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane**

Questa edizione di FLAUSER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

**Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari**

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

**Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali**

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

**Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers**

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

**SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.**

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.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: "I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia - con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni - rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città."



## LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUER FOR KIDS

### 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 prebuggiù. 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.

Laboratori in piazza per grandi con Emanuele Polidori e piccini con Il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini.

Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2026 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.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per tutti gli aggiornamenti e le novità.

**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

[Ascolta "Aprile 2025" su Spreaker.](#)



[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#) | [Premium](#)

Copyright © 2013 - 2026 lNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy e cookie policy](#) | [Preferenze privacy](#)



# TORINO JAZZ FESTIVAL

THE SOUND OF SURPRISE

14ª EDIZIONE

PRENOTA sul nostro sito

PRENOTA sul nostro sito

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

**piazza pinerolese**  
Edizione locale **IlNazionale.it**

**HUMANITAS**  
Nella tua città, per la tua salute.  
Giorno dopo giorno, da 25 anni

[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**

[f](#)
[@](#)
[X](#)
[▶](#)
[📞](#)
[📡](#)
[⚙️](#)
[✉️](#)
[🔍](#)
[📄](#)
[📱](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## CHE TEMPO FA



**ADESSO**  
13°C



**VEN 3**  
7.1°C  
18.3°C



**SAB 4**  
9.2°C  
19.6°C

@Datameteo.com



## RUBRICHE

Ambiente e Natura

Fotogallery

Videogallery

io\_viaggio\_leggero

Non solo Fumetti

A casa con Chiale

In sella con Sosso

Gusto e Gusti

Professione futuro

## ACCADEVA UN ANNO FA



**Sport**  
Volley A1/F: la Wash4green Pinerolo interrompe a Pesaro il suo cammino verso l'Europa



**Volley**  
Volley A1/F: Vallefoglia è il penultimo ostacolo verso l'Europa



**Attualità**  
Cumiana ricorda le 51 vittime della strage nazifascista in paese

[Leggi tutte le notizie](#)



EVENTI | 02 aprile 2026, 12:09

## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*"La Citta di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche."* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. I sentieri che solcano le colline di



## IN BREVE

## sabato 04 aprile

Enzo Ferrari, Orson Welles, Subsonica: cosa fare fino a domenica 5 aprile



## giovedì 02 aprile

FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



## mercoledì 01 aprile

Tra cielo e sale: i 28 giorni sull'altipiano andino di Luciano Bardi e Fiorella Caputo



VST, ingegneria e know-how nei processi di cottura industriale, al fianco di IDA Summit 2026





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.

#### L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

#### Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

#### Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

#### Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

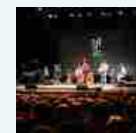
Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

#### SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

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.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: "I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia - con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni - rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città."

Torino Jazz Festival 2026, "The Sound of Surprise": otto giorni di musica e oltre 100 eventi in città



#### 🕒 martedì 31 marzo

Giunge alle decima edizione la Stradegustando di Marene (Video)



GammaDonna: il network dell'imprenditoria femminile innovativa ospite a IDA Summit 2026



Villa Belvedere Radicati riapre a Pasquetta

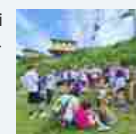


#### 🕒 lunedì 30 marzo

La Regione Piemonte rilancia il genio di Alessandro Antonelli



Un turismo per tutti: dalle Valli Chisone e Germanasca parte il progetto Vita



[Leggi le ultime di: Eventi](#)



## LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUER FOR KIDS

### 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 prebuggiù. 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.

Laboratori in piazza per grandi con Emanuele Polidori e piccini con Il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini.

Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2026 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.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per tutti gli aggiornamenti e le novità.



**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

[Ascolta "Aprile 2025" su Spreaker.](#)



[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#) | [Premium](#)

Copyright © 2019 - 2026 llnazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy e cookie policy](#) | [Preferenze privacy](#)





PRIMA PAGINA CRONACA POLITICA EVENTI SPORT ATTUALITÀ SANITÀ SOLIDARIETÀ ECONOMIA SCUOLA AL DIRETTORE AGENDA MANIFESTAZIONI TUTTE LE NOTIZIE

Mostre Teatro e cinema Libri Musica **Fuori porta**

Ventimiglia Vallecrosia Bordighera Sanremo Ospedaletti Arma Taggia Valle Argentina Riva Santo Stefano Imperia Golfo Dianese Monaco Regione Europa

ABBONATI

[/ FUORI PORTA](#)

[f](#) [@](#) [X](#) [v](#) [RSS](#) [⚙️](#) [+](#) [🎵](#) [✉️](#) [🔍](#) [Archivio](#) [📱](#) [Mobile](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## CHE TEMPO FA


**ADESSO**  
 15°C

**VEN 3**  
 11.5°C  
 19.1°C

**SAB 4**  
 12.8°C  
 19.9°C

@Datameteo.com

**OGGETTI PUBBLICITARI**  
 ETICHETTE

**COLDIRETTI**  
 FORNITORE UFFICIALE DEL PIAZZA

**COLDIRETTI INFORMA**

**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  
 Stadio Aperto  
 io\_viaggio\_leggero  
 Non solo Fumetti  
 Botanicando  
 Accadde Oggi  
 L'intervista  
 Artitirismo  
 SOS condominio  
 Copertina

FUORI PORTA | 02 aprile 2026, 12:09

## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*"La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa*

PREPARAZIONI GALENICHE  
  
**DOTTOR COLOMBO**  
 LA TUA FARMACIA

**Specialisti in**  
**preparazioni e fitoterapia**

via Galilei 415 - Sanremo  
 tel. 0184-530688

sempre aperti  
 pranzo e cena  
**Ristorante**  
**La Canonica.**  
 nel cuore di  
 Sanremo

per ridare respiro  
 al pianeta  
 scopri

**LIQUID TREE**  
**UN ALLEATO**  
**DELL'AMBIENTE**  
 www.green-ark.it

## IN BREVE

giovedì 02 aprile

FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



domenica 29 marzo

[Fotogallery](#)
[Videogallery](#)
**ACCADEVA UN ANNO FA**


**Attualità**  
Tre milioni dalla Regione per ristrutturare alberghi: Lombardi annuncia il nuovo bando per micro e piccole imprese



**Cronaca**  
Sanremo: la bombola di una stufetta probabile causa dell'esplosione in via Margotti, venerdì i funerali di Riccardo Pogliano



**Sanremo Ospedaletti**  
Sanremo, sabato il primo Pride d'Italia: Maria Tomba ospite big. Partenza e arrivo in piazza Colombo: "Edizione storica"

[Leggi tutte le notizie](#)

*del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche."* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

**L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane**

Questa edizione di FLAUSER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

**Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari**

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

**Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali**

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

**Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers**

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

**SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.**

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

Rossini conquista Bad Ems: successo internazionale per la prima mondiale dell'"Album francese"


**martedì 24 marzo**

Mare Nostrum e Ligyes: Cultura e arte dal levante al ponente ligure


**sabato 21 marzo**

La Cucina Italiana è Patrimonio UNESCO: a Chiusavecchia una cena tra valori, territorio e memoria (Foto)


**venerdì 20 marzo**

Le Vele Alassio Exclusive Easter Parties 2026


[Leggi le ultime di: Fuori porta](#)


# TorinOggi.it

dal 2008 Edizione locale **ilNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità **Eventi** Cultura e spettacoli Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI CITTÀ SPORT CHIVASSO PINEROLESE SETTIMO **ABBONATI**

**EVENTI**

Radio f i X v w r e s q Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Humanitas
- Stadio Aperto
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Motori
- E poe...sia!
- I corsivi di Virginia
- Fiera Nazionale del Peperone
- Ristoblog Acqua Hydra
- Orgoglio Torinese
- Un Occhio sul Mondo
- io\_viaggio\_leggero
- Non solo Fumetti
- Torino 2025
- Voci della crisi
- Gusto e Gusti
- Banca Territori del Monviso
- Chirurgia dell'Anima
- Copertina

EVENTI | 02 aprile 2026, 12:09

## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile, Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*"La Citta di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani*

IN BREVE

**sabato 04 aprile**

Enzo Ferrari, Orson Welles, Subsonica: cosa fare fino a domenica 5 aprile



**giovedì 02 aprile**

FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



Inclusione sulla via Francigena: ad Ivrea al via il ciclo di eventi HIKE4ALL



Andrea Pisani a Torino per la doppia presentazione in sala del film "Cena di Classe"



**mercoledì 01 aprile**

Casa Savoia tra storia, memoria e curiosità



"Festa della Fenice", a Torino una giornata tra gioco e comunità



Via Anglesio si trasforma in una grande ludoteca: torna la "Festa della Fenice"



Tra cielo e sale: i 28 giorni sull'altipiano andino di Luciano Bardi e Fiorella Caputo



ACCADDEVA UN ANNO FA



**Cronaca**  
Ruba uno smartphone poi minaccia un giovane con una bottiglia rotta, arrestato



**S. Salvario / Lingotto**  
Sette interventi di bonifica per cacciare i ratti da piazza Carducci

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



**Cultura e spettacoli**  
40LFF, per il secondo anno niente patrocinio per il Premio Riflessi nel Buio. Ghigo: "Nessuno mi ha informato"

[Leggi tutte le notizie](#)

*chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche."* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

#### L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

#### Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

#### Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

#### Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

#### SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

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,

"Confini", torna il concorso fotografico per giovani talenti



Messer Tulipano: Pasquetta per i più piccoli con la "Caccia alle uova" e laboratori creativi



[Leggi le ultime di: Eventi](#)

artistiche e artigianali della Liguria, rafforzando il legame tra territorio, tradizione e innovazione.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: *"I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia - con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni - rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città."*

#### LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUSER FOR KIDS

##### 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 preboggiùn. 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.

Laboratori in piazza per grandi coon Emanuele Polidori e piccini con Il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini.

Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUSER Alassio 2026 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 FLAUSER.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per tutti gli aggiornamenti e le novità.

**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

[Ascolta "Aprile 2025" su Spreaker.](#)



"Questo genepy è musica per il palato" Vincent Boniface | Musicista

Distillerie S:ROCH Valle d'Aosta

"Questa grappa è la storia delle nostre vite" Alessandra Marozz | Viticoltrice

1522 NUMERO ANTI VIOLENZA E STALKING



1522 NUMERO ANTI VIOLENZA E STALKING



AostaCronaca.it Il quotidiano on line della Regione Autonoma Valle d'Aosta VALLE DAOSTA GLOCAL.IT

NON SEI SOLO A noi siamo dalla tua parte!

Prima Pagina Aosta Evançon G.Combin G.Paradis M.Emilius M.Rose M.Cervino Valdigne M.Blanc Walser Piemonte NordOvest Espace M.Blanc Tutte le notizie

INFORMAZIONI PRATICHE

f i X v r e m q Archivio Mobile

SOMMARIO

- PRIMA PAGINA
AGRICOLTURA
AMBIENTE
ATTUALITÀ
ATTUALITÀ ECONOMIA
ATTUALITÀ POLITICA
CRONACA
CULTURA
ECONOMIA
EVENTI E APPUNTAMENTI
FEDE E RELIGIONI
INFOGLOCAL
INTEGRAZIONE E SOLIDARIETÀ
ISTRUZIONE E FORMAZIONE
NOUVELLES EN FRANCAIS
POLITICA
SANITÀ, SALUTE E STARE BENE
SPORT
TRADIZIONI E CULTURA MONDO RURALE
TURISMO VALLE D'AOSTA
VIABILITÀ E MOBILITÀ
TUTTE LE NOTIZIE

INFORMAZIONI PRATICHE | 02 aprile 2026, 12:09

FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio.

"La Citta di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di

Cerchiamo personale da assumere

4 risorse - Tempo indeterminato Diploma tecnico meccanico

Se hai i requisiti, candidati entro il 10 aprile.

CVA.



IN BREVE

lunedì 30 marzo

Evoluzione della pulizia domestica: le tecnologie smart guidano la crescita del mercato globale



Sulla spiaggia di Fornillo: l'anima autentica di Positano



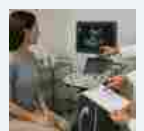
domenica 29 marzo

Rossini conquista Bad Ems: successo internazionale per la prima mondiale dell'Album francese



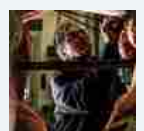
venerdì 27 marzo

Il ginecologo come alleato di prevenzione: perché prendersi cura della salute intima è una scelta di benessere quotidiano



martedì 24 marzo

Fuoriporta: Mare Nostrum e Ligyes scopri cultura e arte dal levante al ponente ligure



LAVORO & LAVORO concorsi-bandi-proposte

FARMACIE DI TURNO IN VALLE D'AOSTA

RUBRICHE

- 50 & più per il sociale
A domani
Appunta l'evento
Bonjour Valdotains
Camminar pensando
Chez Nous
CISL VdA
Dai comuni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



Dalla parte dei cittadini
Diritti degli Animali
Il bene comune
Il borsino rosso
Il Poussa Café
Il rosso e il nero
Info consumatori
Informazione economica e aziendale
Informazioni pratiche
La Vignetta della Settimana
Lavoro&Lavoro
Le Messenger Campagnard
LibrArte
Mondo Artigiano
Montagna VdA
Oroscopo
Paladino dei diritti
Salute in Valle d'Aosta
Speciale Saison Culturelle
Strasburgo-Aosta
Varie cronaca
Velina Rossonera e Arcobaleno
Vite in ascesa
Zona Franca

ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche." Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

#### L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

#### Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

#### Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

#### Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al Porto Luca Ferrari, a cura della Marina di Alassio S.r.l. in collaborazione con il Circolo Nautico "Al Mare", prevede la partecipazione di vele storiche provenienti da tutta Italia con uno chef rinomato a loro scelta e un equipaggio molto speciale a bordo. Una giuria di esperti, insieme ai vincitori della prima edizione, saranno i selezionatori del gusto.

#### SAPORE DI LIGURIA: LE IDENTITA' CHE FANNO LA DIFFERENZA NEL TERRITORIO.

Per tutte le giornate della manifestazione Piazza Partigiani si trasformerà

#### mercoledì 18 marzo

Fuori Premio Innovazione Sicilia a Milano: SmartCityLab Milano modello dello sviluppo dell'innovazione grazie alla condivisione degli ecosistemi



#### martedì 17 marzo

"Gli attacchi informatici non sono una possibilità remota, ma una certezza statistica. Anche per gli enti pubblici"



#### venerdì 13 marzo

L'eccellenza della Difesa italiana a Bruxelles



#### mercoledì 11 marzo

Servizio Civile in Valle d'Aosta: 16 posti per giovani tra i 18 e i 28 anni



#### lunedì 09 marzo

Trasformare il proprio portafoglio clienti in una nuova opportunità di guadagno: l'idea che interessa agenti e procuratori d'affari



[Leggi le ultime di: Informazioni pratiche](#)





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.

L'assessore al Commercio del Comune di Alassio, Franca Giannotta, dichiara: *"I contenuti di questa edizione di Flauer, la possibilità di ospitare l'Umbria e di rafforzare l'incontro con la Francia - con cui collaboriamo da tempo, in particolare attraverso il progetto 10 Comuni - rendono l'evento un'opportunità di grande valore per l'intero tessuto delle attività produttive locali. Grazie alle preziose sinergie che si sono create, Flauer rappresenta un'occasione concreta per fare rete tra persone, imprese e territori, generare nuove prospettive di crescita e valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche, contribuendo, più in generale, a promuovere ottimamente la nostra meravigliosa città."*

#### LE ESCURSIONI, I LABORATORI E FLAUER FOR KIDS

##### **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.

Laboratori in piazza per grandi coOn Emanuele Polidori e piccini con Il Bosco delle Fate di Tommaso Campana. Uno show con Tiziana Di Masi e Francesco Elmi tra dolci e misteriose indagini.

Un appuntamento primaverile che unisce natura e gastronomia, costruendo un legame profondo con i paesaggi e le persone, dove la sostenibilità è un obiettivo da raggiungere insieme. FLAUER Alassio 2026 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.IT. Le escursioni sono prenotabili sulla piattaforma [www.visitalassio.com](http://www.visitalassio.com), sezione esperienze. Seguiteci sui social di Flauer per tutti gli aggiornamenti e le novità.

NI STORE CASTELLANZA AZZATE CASTANO PRIMO GALLARATE

**CBT ITALIA**  
**MYSTERIO**  
 DURA-ACE R9270 12v Di2,  
 Newmen Advanced A.50  
**4.770 €**

**ECONORD spa**

**VARESENOI.it**  
 NOTIZIE OPINIONI IMMAGINI  
 Edizione locale **IlNazionale.it**

**ECONORD spa**

Il tuo 5xmille per i bambini in ospedale **CF 95069810125** il Ponte del Sorriso

Prima Pagina Cronaca Sport Eventi Politica Attualità Economia Salute Scuola Trasporti Opinioni Sociale Storie Meteo e ambiente Cultura Lettere Tutte le notizie

Enogastronomia **Fuoriporta**

Varese Territorio Busto Arsizio Gallarate Malpensa Luino Canton Ticino Valceresio Malnate Saronno Milano Lombardia LUGANOLIFE.IT

ABBONATI

/ **FUORIORTA**

Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

FUORIORTA | 02 aprile 2026, 12:09



**ADESSO**  
14°C



**VEN 3**  
6.4°C  
19.0°C



**SAB 4**  
8.0°C  
20.3°C

@Datameteo.com

organizzazione di volontariato  
**sulleali**  
 ascoltare aiutare accompagnare

**RMF**  
 Radio Missione Francescana



RUBRICHE

- Stadio Aperto
- Oroscopo
- Necrologi
- L'ultima contesa
- La Varese Nascosta
- Varese dalla vetrina
- Un Occhio sul Mondo
- io\_viaggio\_leggero
- Non solo Fumetti
- Varese in Verde

# FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità

Dal 24 al 26 aprile la seconda edizione della manifestazione di punta del Ponente Ligure ad Alassio: Umbria e Francia ospiti



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del territorio. Dal 24 al 26 aprile,

**CBT ITALIA**  
**5.590 €**  
**MYSTERIO**  
 DURA-ACE R9270 12v Di2,  
 Newmen Stream Vonoa Allround A.49/A.54

**CAMBIO AUTOMATICO**  
 SCOPRI DI PIÙ

**Coniglio alla ligure**  
**SONO ARRIVATE LE NUOVE RICETTE!**  
 SCOPRILE TUTTE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904

[Le interviste di Mauro Cento](#)
[La lente sui quartieri](#)
[I più letti della settimana](#)
[L'Angolo del Consumatore](#)
[Territori d'Arte](#)
[Varese per Rodari](#)
[Fotogallery](#)
[Videogallery](#)
**ACCADEVA UN ANNO FA**

**Cronaca**

Pedopornografia e violenza sessuale, due arresti tra Roma e Varese


**Cronaca**

Turista straniero fermato in dogana con quasi 70mila euro nascosti in un vano dell'auto


**Varese**

"Io sono Varese": Samuele Corsalini svela l'anima della città attraverso le storie dei suoi protagonisti

[Leggi tutte le notizie](#)

Alassio si trasforma e insieme alla Regione Umbria e alla vicina Francia esplora il legame profondo tra cibo, territorio e sostenibilità alimentare. Venerdì 24 un'anteprima riservata alla stampa nazionale e internazionale mentre sabato 25 e domenica 26 aprile accesso libero al pubblico a tutti gli appuntamenti distribuiti tra Piazza Partigiani e il Porto Luca Ferrari.

*"La Città di Alassio insieme all'Assessorato al Commercio è orgogliosa di ospitare la seconda edizione di FLAUER, un grande evento che celebra la primavera ligure e ospita la cucina del futuro, responsabile e rispettosa del territorio e del nostro ambiente. Mare e terra insieme con i giovani chef umbri e liguri e il Paese ospite che quest'anno sarà la Francia per offrire al nostro pubblico e alla stampa un weekend di esperienze uniche."* Marco Melgrati, Sindaco di Alassio.

Un programma ricco di masterclass, cooking show, esperienze outdoor e laboratori dedicati al racconto della gastronomia del futuro, dove erbe spontanee e fiori, elemento del patrimonio naturale mediterraneo, 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 esperti di botanica, sentinelle e custodi del territorio, racconteranno prodotti e storie. Dal porto Luca Ferrari fino ai sentieri sopra Alassio, per pensare, ascoltare, annusare, bere e gustare le mille sfumature di fiori e piante spontanee. 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.

### L'Umbria ospite della Liguria: un dialogo vivace tra le eccellenze italiane

Questa edizione di FLAUER 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 come patrimonio unico e inimitabile. Chef e produttori innovativi, nuove metodologie con al centro la natura e le eccellenze di questa terra splendida saranno gli ospiti di questa due giorni.

### Dalle cucine ai social al Porto Luca Ferrari

Per questo ci sarà un grande testimonial dell'amore per la cucina: ospite d'eccezione sabato 25 aprile al Porto Luca Ferrari il grande chef mediatico Max Mariola che illumina la cucina italiana con i suoi rocamboleschi show dal vivo, un artigiano ai fornelli, un entusiasta delle materie prime e un amante della cucina italiana.

### Grandi nomi della mixology Italiana e contaminazioni culturali

L'edizione 2026 vedrà la partecipazione di figure di spicco nel mondo della mixology. Il bartender di Montecarlo Andrea Allasia, la creativa milanese che gioca con i colori nei suoi cocktail Terry Monroe e l'alchimista botanico famoso in tutto il mondo Emanuele Balestra a raccontare la sua "filosofia del cocktail". E ovviamente i talentuosi bartender di Alassio e dintorni che 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 eccellenze provenienti dalla zona dell'entroterra ligure.

### Inclusione tra onde e sapori con Yacht & Flowers

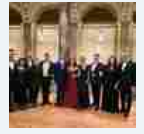
Yacht & Flowers torna a Flauer 2026 arricchendo la manifestazione con un contest tutto all'insegna dell'inclusione sociale. L'evento, in programma al

**IN BREVE**
**giovedì 02 aprile**

FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità


**domenica 29 marzo**

Rossini conquista Bad Ems: successo internazionale per la prima mondiale dell'"Album francese"


**venerdì 27 marzo**

"La via del lupo" apre la nuova stagione degli eventi di Casa Paolo


**martedì 24 marzo**

Fuoriporta: Mare Nostrum e Ligyes scopri cultura e arte dal levante al ponente ligure


**lunedì 23 marzo**

A Laveno Mombello e Cerro torna la Festa della Musica: un weekend di note tra piazze e borghi


**giovedì 19 marzo**

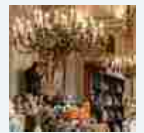
Tra arte e artigianato: torna "Innamorati di Angera" con mercatini e scatti d'autore


**lunedì 16 marzo**

Le Giornate del Fai di Primavera: il programma del 21 e 22 marzo in provincia di Varese


**venerdì 13 marzo**

A SPASSO NEL WEEKEND. Il grande sport con il Trofeo Binda, la Camminata Rosa a Varese e i mercatini: il fine settimana in provincia


**sabato 07 marzo**

Rossini segreto a Bad Ems: la prima mondiale dell'"Album français"


**venerdì 06 marzo**



# Alassio

SCOPRI ALTRE CITTÀ

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA IN ITALIA



HOME AZIENDE **NOTIZIE** EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA + REGISTRA ATTIVITÀ

ULTIMA ORA CRONACA POLITICA ECONOMIA SPETTACOLO SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

## FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità



La primavera 2026 segna l'inizio di una nuova era per gli eventi in Liguria, con la seconda edizione di FLAUER, il festival che porta in scena l'incontro tra natura ed eccellenze gastronomiche del...

[Leggi tutta la notizia](#)

Sanremo news.it | 02-04-2026 12:19

Categoria: [CRONACA](#)

### ARTICOLI CORRELATI

**Motori - Alassio si accende nel week end con il Campionato Italiano Motorally - Memorial Simone Rossi**  
SVsport | 27-03-2026 09:37

**Ad Alassio il Campionato Italiano Motorally " Memorial Simone Rossi**  
Albenga Corsara | 26-03-2026 21:12

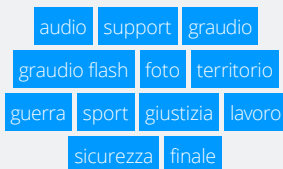
**Annunciata giuria S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 26 - 27**  
Sanremo news.it | 30-03-2026 16:22

Altre notizie

## Notizie più lette

- FLAUER Alassio 2026: fiori, erbe, gusto e sostenibilità**  
*Sanremo news.it | 02-04-2026 12:19*
- Autocisterna di GPL ribaltata ad Alassio: concluse nella notte le operazioni di travaso**  
*Albenga Corsara | 02-04-2026 08:38*
- Alassio, auto sbanda e sfonda il celeberrimo 'Muretto'**  
*104News | 02-04-2026 08:02*
- Cisterna carica di Gpl ribaltata sulle alture di Alassio, travaso andato avanti tutta la notte**  
*Savona News | 02-04-2026 07:47*
- Un colpo al cuore di Alassio, un'auto travolge il Muretto: in frantumi la mattonella di Gilberto Govi (**  
*Savona News | 01-04-2026 20:17*

## Temi caldi del momento



Gli appuntamenti  
*In città e dintorni*

## Cosa ti serve?

Info e numeri utili in città

Alassio

**FARMACIE DI TURNO**  
oggi 2 Aprile

Inserisci Indirizzo

**TROVA**



Week-end romantico: ecco i migliori alberghi



Cerchi casa? In città scegli l'agenzia immobiliare

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

2113904

LIGURIA

# CULTURA, ATMOSFERE BRITISH IN RIVA AL MARE, GUSTO E NATURA

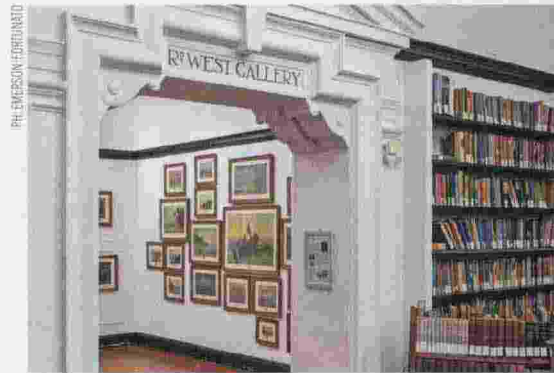
Alassio è tutto questo, e molto di più.  
Un excursus tra i luoghi e alcune delle  
iniziative della stagione



Comune di  
Alassio

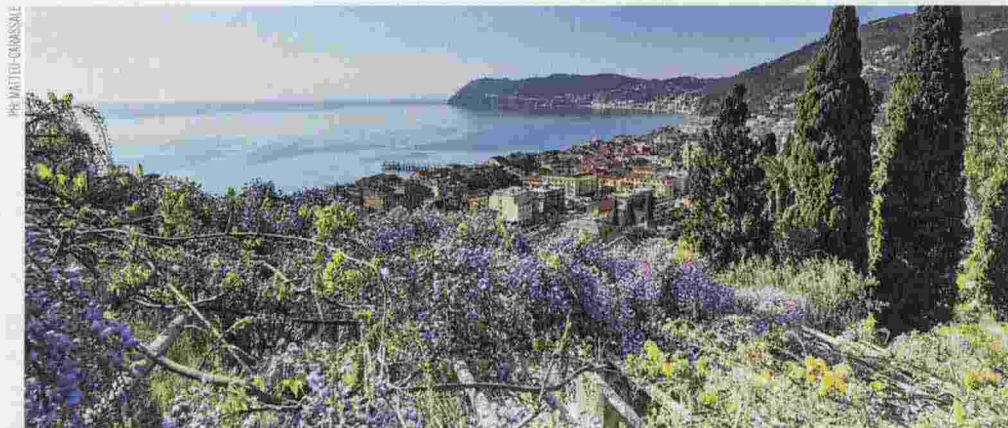
**Prezioso Comune in provincia di Savona, Alassio è una rinomata e apprezzata località balneare che ha imparato a valorizzarsi come meta ideale in tutte le stagioni dell'anno. La sabbia finissima e lo splendido mare, le colline e i monti, il verde rigoglioso della natura che la circonda e i profumi mediterranei accolgono turisti e appassionati delle tradizioni locali e della buona tavola. Manifestazioni sportive, appuntamenti culturali ed eventi per tutti i gusti rendono ogni soggiorno ad Alassio un'occasione di divertimento e relax da non perdere.**

La primavera ad Alassio è una stagione di grande vitalità, in cui eventi, tradizioni e cultura offrono a cittadini e visitatori un ricco calendario di esperienze coinvolgenti. Tra gli appuntamenti da segnare in agenda spicca la nuova edizione di "Alassio e gli Inglesi", che per tutto il mese di maggio trasforma la città in un palcoscenico diffuso in cui visite guidate, concerti, proiezioni cinematografiche, eleganti tornei di tennis, di golf e di bridge accompagnano i visitatori alla scoperta di un legame profondo con il mondo britannico, nato a fine Ottocento, quando Alassio divenne meta privilegiata dell'élite d'oltremarina. Ne sono testimonianza luoghi simbolo come la Richard West Memorial Gallery & English Library e l'ex Chiesa Anglicana



Richard West Memorial Gallery & English Library

- oggi sede di mostre e della stagione teatrale - insieme ai Giardini di Villa della Pergola, già premiati come "Parco più bello d'Italia" e recentemente nominati "Partner Garden" dalla prestigiosissima Royal Horticultural Society, il cui patron è Re Carlo III d'Inghilterra. La proposta culturale della città è ulteriormente arricchita da un gioiello come la Pinacoteca "Carlo Levi" e dalla Biblioteca Civica "Renzo Deaglio", mentre il rinnovato Auditorium di Parco San Rocco ospita concerti ed eventi estivi, contribuendo ad animare la vita della città insieme a Ligyes - Genova Alassio Cultura Fest, che in estate porta in scena le eccellenze della cultura italiana, tra musica, cinema, letteratura e informazione. Nel calendario primaverile della città si inserisce, tra le altre iniziative legate alle esperienze culturali, anche Flauer Alassio, grande evento la cui edizione 2026 si è appena conclusa con successo proponendo un dialogo tra natura e gastronomia, attraverso esperienze molteplici dedicate a fiori ed erbe spontanee, con la presenza di rinomati chef, il coinvolgimento di produttori e realtà territoriali e ospiti, quest'anno, la Francia e l'Umbria. Questa iniziativa si inserisce nella spiccata attenzione verso la cultura gastronomica del territorio, rappresentata anche dalle specialità iscritte nel Registro dei prodotti a Denominazione Comunale (DeCo), che tutela e tramanda le ricette inimitabili della tradizione.



Veduta di Alassio dai Giardini di Villa della Pergola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

213904



## L'Enoteca regionale è protagonista ad Alassio e, con Go wine, a Milano

### CANALE

■ Si è chiuso un mese di aprile particolarmente intenso per l'Enoteca regionale del Roero, con la degustazione tecnica dell'Arneis 2025, il racconto della biodiversità attraverso il miele, l'approfondimento dedicato al Roero Docg e la presenza dell'Enoteca anche fuori territorio, in occasione dell'evento Flauer 2026 ad Alassio (foto). **Giovedì 14 mag-**

gio, l'Enoteca sarà presente a Milano con una selezione di etichette di Roero Arneis, nell'ambito della degustazione "Tutti i colori del bianco", promossa da Go wine.

Inoltre, a fine mese, è previsto un nuovo appuntamento, nella storica sede di Canale, dedicato agli operatori del territorio, con l'obiettivo di rafforzare il dialogo tra mondo produttivo, accoglienza, ristorazione e promozione turistica.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



213904-IT0CD6



CRONACA

## Flauer, ad Alassio la seconda edizione del festival gastronomico

25 apr 2026 - 18:06

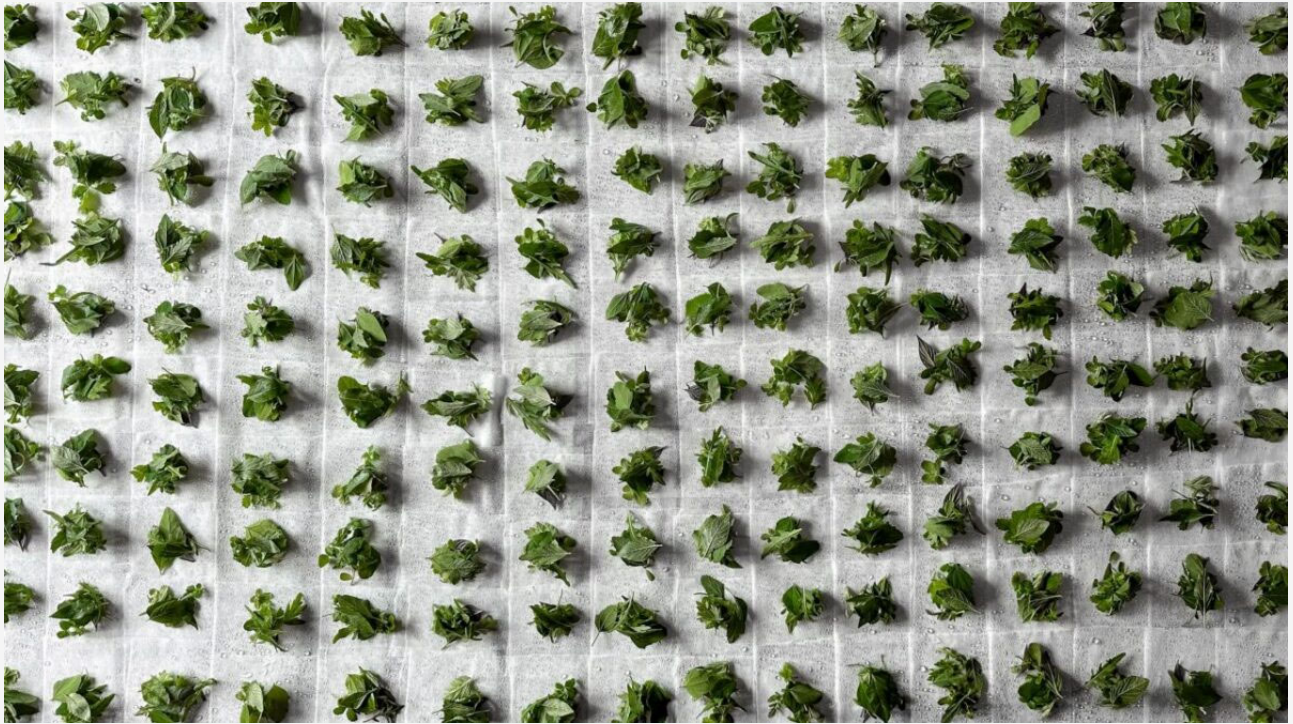
# **L'erba del vicino** | La rivoluzione vegetale non è ancora iniziata (e il problema è la filiera)



di Camilla de Meis

Diego e Davide Narcisi de La Clarice, orto sinergico a Cannara, in Umbria, spiegano come dietro una singola foglia si nascondono luci e ombre dell'alta gastronomia





Suddivisione delle erbe per monoporzione @La Clarice

Ann.

Inizio

**Avvia il Download**


Visualizza i manuali in format  
Ricerca di Manuali




Directory dei manuali

Le erbe esistono da sempre e sono uno degli ingredienti più antichi della tradizione gastronomica mondiale. Un tempo appannaggio delle cucine contadine, oggi sono sempre più richieste dagli chef che le utilizzano per chiudere i piatti stellati dei propri menu. «Danno masticazione, accelerano la sensazione di vegetale, aumentano il valore estetico», spiega [Diego Narcisi](#) che, insieme a suo fratello Davide, è proprietario dell'orto sinergico [La Clarice](#) a Cannara (Perugia). Dall'ecosistema in provincia di Perugia attingono nomi dell'alta ristorazione che negli ultimi vent'anni si sono distinti per aver riportato all'attenzione del pubblico il vegetale. Si può dire che il mantenimento di questo ingrediente nelle cucine sia stabile, eppure secondo Narcisi si fa ancora fatica a parlare di una vera rivoluzione vegetale.






«Deve cambiare la gestione di erbe e piante all'interno della ristorazione perché vige ancora una gerarchia tra quelli che sono considerati gli elementi basilari di un piatto e quelli che sono visti come ingredienti di coda», sottolinea. Uno chef costruisce un piatto a partire da una proteina animale e tutto ciò che vi aggiunge successivamente è da intendersi come corollario. Questa stratificazione non si manifesta solo al livello gustativo, quanto gestionale. «C'è un'attenzione nella ricerca di un ingrediente di serie A, come un filetto o una ricciola, che non regge il confronto con quella dedicata a un ingrediente di serie C, come può essere una pianta».



Significa che per la reperibilità di un'erba aromatica si finisce per utilizzare un approccio meno stringente, che spesso coincide con l'autoproduzione. «Ci



mo abituati a individuare in un ristorante che produce da sé, nel proprio orto, una garanzia di attendibilità e sostenibilità. In realtà per gestire al meglio una pluricoltura ci vogliono tecniche, spazi e personale formato non meno di quanto ne necessitino gli allevamenti di animali», continua Narcisi. Dalla scelta del terriccio allo stoccaggio e al mantenimento di un seme, fino alla

costruzione di una serra che va scaldata in inverno, c'è bisogno di un alto grado di competenze, date per scontate solo perché la protagonista del ciclo produttivo è una pianta.






Diego e Davide Narcisi

A implementare questo tipo di visione contribuiscono trend virali su Instagram e TikTok, dove *foraging* (la raccolta di erbe spontanee) è l'hashtag da utilizzare per rivelare al mondo l'ultimo hobby da provare. Continua a condizionare positivamente il pubblico il chilometro zero, garanzia di tracciabilità e qualità che – secondo Narcisi – può essere espressa specificando che si sta usufruendo di aziende esterne anche per quanto riguarda le piante. Infatti i costi di un orto sono insostenibili per l'uso ristretto che un ristorante di alta gamma ne può fare.



L'autoproduzione, continua il proprietario de La Clarice, non può mai essere completa, ma al massimo al quindici per cento; il restante ottantacinque per cento dei prodotti deriva dalla grande distribuzione o da coltivatori laterali, non senza difficoltà. Nel primo caso il servizio sembra soddisfare i requisiti di disponibilità, ma a scapito della qualità; infatti, l'ingrediente arriva nelle cucine quando il ristoratore ne ha bisogno però risulta scadente. Nel secondo caso invece il prodotto è eccezionale ma la distribuzione è lenta, dato che segue la stagionalità degli alimenti. Ciò comporta l'impossibilità per lo chef di replicare lo stesso piatto e proporre continuità all'interno del proprio menu. Oltretutto il mito dell'autoproduzione rischia di imprigionare il vegetale come ingrediente di serie C, impedendone la piena legittimazione.

Pare che la rivoluzione del vegetale debba passare per forza dal "fai da te"

 senza pensare al fatto che restituire al commensale l'indirizzo preciso delle pasticinanze stellate è un modo per sottolinearne il protagonismo. «Quando uno chef viene da noi lavoriamo insieme al bilanciamento del piatto proponendogli un ventaglio di erbe e foglie, a seconda della sensazione terziaria che vuole trasferire, sia essa una nota di acidità o una parte di masticazione», chiarisce Narcisi. Ecco perché per i fratelli de La Clarice è importante che si incominci a

parlare di *outsourcing*, “decentralizzazione”, laddove si fa chiarezza sull’intera filiera che anche una foglia deve attraversare prima di essere posizionata su un piatto.





Macramè, composizioni artistiche fatte con le piante de La Clarice

«Siamo stati i primi in Italia ad aver costruito un modello di business basato esclusivamente sulla decentralizzazione - aggiunge Narcisi - e crediamo che possa rappresentare il futuro del vegetale nella ristorazione». Un ristorante può tenere in menu un piatto dodici mesi all'anno se fa affidamento sulle erbe di un'azienda come La Clarice, e può permettersi di comprarne l'esatta quantità che gli occorre di settimana in settimana. Grazie alla creazione di un

modello di conservazione efficace, le foglie desiderate arrivano nei ristoranti confezionate in monoporzioni, come se fossero appena state raccolte. Il metodo è frutto di uno studio per massimizzare la fornitura e quindi la produzione, andando incontro a un approccio sostenibile che riguarda tutti, dai coltivatori ai ristoratori.

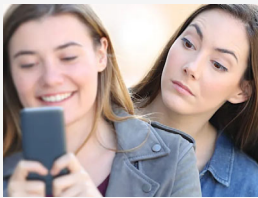
I sacchetti che arrivano all'indirizzo degli chef contengono spesso molti tipi di erbe, scelte insieme agli agricoltori che, in base alla ricetta da eseguire, indicano cosa è consigliabile utilizzare. «Lo shiso, noto anche come basilico giapponese, è molto diverso dal nostro. Ha una leggera parte balsamica e mentolata, e delle note riconducibili alla nocciola. Queste caratteristiche lo rendono versatile e può andare bene dall'antipasto fino al pre-dessert. Diverso è il caso dell'erba cristallina, pianta grassa, che dà croccantezza a un piatto a base di pesce fresco o con molti fondi», aggiunge Narcisi. A ogni modo le ricette che possono integrare una varietà simile di consistenze e prestarsi alla rivoluzione vegetale, quantomeno in questa prima fase, sono quelle dei ristoranti stellati. Conclude infatti Narcisi: «Prima che questa ricerca possa entrare anche in luoghi meno impegnativi c'è bisogno che sia riconosciuta in tutte le sue componenti nei *fine dining*. Finché non sdoganiamo e liberiamo gli ingredienti di serie C, erbe e piante avranno sempre una ridotta visibilità all'interno del segmento gastronomico e culturale».

Notte di violenti scontri a Tripoli, ucciso capo miliziano Al Kikli



Ti potrebbe interessare anche





## Perché tutti stanno abbandonando...

(Proton)

## Bonus tetto 2026: cosa sapere prima di prendere una...

(Tetto No Problem)



## Quello che sapeva la nonna: per il fungo alle unghie...

(scienza dei funghi)

## Un weekend fuori porta? Scegli Best Western: comfo...

(Best Western)

## Pompa di Calore: Svelato il Nuovo Bonus 2026, Verifica Se Rientri

(Pompe di Calore)

## Ecco una scelta furba per chi ha problemi di udito

(Apparecchi Acustici)

## Caldaia a gas? Passa alla pompa di calore col 65...

(Consigliato dalla redazione)



## Vetrata scorrevoli senza permessi: scopri come

(Belle Vetrata Scorrevoli)

## I tuoi dipendenti chiedono l'aumento?...

(Expert Market)

## Ecco la classifica delle auto più valutate nel 2026

Auto con il maggior valore...

(Valutazione Online)




## Lutto nel mondo del cinema: addio al mitico attore di "Ufficiale e Gentiluomo"

Newsmondo.it

## Tragico addio all'attore leggenda del cinema italiano

Newsmondo.it


Notizie dal Network



### Pianeta allo stremo | Il mondo oltre le soglie di sicurezza del clima

di Fabrizio Fasanella

## Greenkiesta



### Giornata di festa | Il 9 maggio gli studenti chiamano a raccolta per l'Europa

di Europea

## Europa vien viaggiando | Un nuovo tipo di

etc

COLLEZIONE  
PRANZO

ALLI

ALTERNATIVO  
CENA



# FLAUER

## Mangiare i fiori è il nuovo flower power?

**Si scrive così come si pronuncia - FLAUER - “fiore” in inglese. È il festival internazionale e diffuso della città di Alassio interamente dedicato ai fiori eduli, un punto di partenza per ripensare non soltanto l'estetica ma anche il contenuto dell'enogastronomia più moderna**

A CURA DI  
Daniela Ferrando



Mangiare i fiori è un'arte. Una tendenza. Una sfida creativa. Un'opportunità imprenditoriale. Una frontiera alimentare. Una contaminazione con la tradizione. Mangiare i fiori per qualcuno potrebbe sembrare un azzardo, per altri una scoperta, per altri ancora invece è il punto di partenza per ulteriori sperimentazioni.

## Un macro-evento, espressione di un movimento

FLAUER riassume tutti questi aspetti in un evento immersivo che è in realtà espressione di un ben più ampio movimento culturale che dalla primavera - periodo in cui prende il via tra le strade e le piazze di Alassio - continua poi tutto l'anno: la conoscenza e la ricerca a livello botanico, la coltivazione attenta, le prove in cucina e in mixology, Fiori da bere e da mangiare.

"Flauer non racconta solo di fiori edibili ed erbe spontanee. E' sostenibilità, condivisione, artigianato, inclusività. E' sensibilità... E' Liguria!"

Con queste parole lo chef Giorgio Servetto, direttore artistico del festival, racconta come questa perla della Riviera dei Fiori - non a caso - diventi, una volta l'anno, crocevia intellettuale per cuochi, produttori, studenti, imprenditori ed esperti locali oltre che per un parterre di innovatori esterni (Francia e Umbria le ultime partnership) per fare il punto sul cambiamento del gusto.

Cooking show, masterclass, esperienze immersive in natura, laboratori per bambini. Ma anche eventi sulle spiagge e sugli yacht, per unire alto e basso, lusso e semplicità.

“ *Non riesco a guardare cosa c'è dentro la corolla di un fiore, soffro di vertigini.* ”

FABRIZIO  
CARAMAGNA







## Stroschia da bere

La stroschia è un biscotto della tradizione di Imperia impastato con l'olio locale e profumato al Marsala. Questa la versione drink

### INGREDIENTI PER UNA DOSE

- 30 ml Gin ai fiori di Begonia
- 60 ml Stroschia cordial (acqua, zucchero, vermouth dry, acido citrico)
- 3 gocce d'Olio extravergine di oliva ligure

Mescolare tutti gli ingredienti. Versare in una coppa, stile Martini. Aggiungere l'olio alla fine con un contagocce, per fare l'idea di un'oliva fantasma che non è un garnish, ma un esaltatore della florealità del cocktail.

“ *L'odore è l'intelligenza dei fiori.* ”

HENRY DE  
MONTHERLANT





Un dessert-giardino, un favo dolce, un'ape. Si chiama "**Save the Bees!!**" l'opera dello chef Giorgio Servetto, direttore artistico di Flauer. Una cheese cake fatta con la prescinseua, una cagliata tipica della Liguria, una cialda al miele, una base di albicocca e tre gel: alla camomilla, alla verbena e al lampone. Il tutto accompagnato da un crumble di cacao. Un dolce che è anche un invito a tutelare le api, preziosi insetti-sentinella di una natura pulita e sana.

“ *Ci sono fiori dappertutto, per chi è capace di vederli.* ”

HENRI MATISSE

## Per mangiare i fiori bisogna conoscerli

Un **universo sensoriale**, quello dei fiori commestibili che rivela dolcezze, piccantezze, gusti asprigni, agrumati o sapidi, sensazioni amarostiche cioè piacevolmente amare. Chi l'ha detto che i fiori, essendo belli e profumati, devono essere solo dolci?

Begonie, viole e violette, nasturzi, rose e roselline, denti di leone, glicini, nemesie e margherite sono solo alcuni dei fiori e delle corolle capaci di influire sul nostro gusto e non solo crudi, magari anche in infusione, essiccati, trasformati in liquori, in ripieni, in polveri, in gelati o inaspettatamente accostati all'olio EVO. Altro che fiorellino decorativo nel piatto o nel calice. Qui si parla di gusti vibranti. E **i fiori eduli diventano subito flower power**.

# Andrea Allasia : « Je compose des extraits de parfums à déguster »

Invité à faire une démonstration de mixologie par le festival Flauer, dédié aux fleurs comestibles et à la mixologie, qui se tient jusqu'à dimanche à Alassio, en Italie (enit.it), Andrea Allasia compose depuis longtemps avec le langage des fleurs. Chef barman du Nobu depuis quatorze ans à l'hôtel Fairmont Monte-Carlo de Monaco, le Transalpin de 39 ans, originaire du Piémont, aime utiliser les richesses de la nature. Dans le sillage de la gastronomie, l'univers des cocktails adopte à son tour, depuis quelques années, les fleurs qui se dégustent. C'est le cas de plusieurs adresses jouant sur cette palette à la fois naturaliste et colorée. Comme au bar de l'Hôtel Bulgari à Paris, où la fleur de sureau et les pensées se combinent pour le meilleur avec gin, concombre et champagne rosé dans le cocktail Leo Parisien. Ou encore au bar du Mimosa à l'Hôtel de la Marine, l'œillet d'Inde vient colorer le breuvage nommé Emeraude. Andrea Allasia, lui, mise sur le « foraging », la cueillette de plantes et de fleurs comestibles, au gré de ses promenades entre Côte d'Azur et Ligurie. Entretien.

**LE FIGARO.** - Comment procédez-vous pour composer vos cocktails à base de fleurs naturelles ?

**ANDREA ALLASIA.** - Je prends ce que la nature veut bien nous donner. Je suis originaire de Cuneo, dans le Piémont, où la nature est encore très préservée à certains endroits. Alors



SAVIGNY/ELABORATION

je prends ce que je trouve, en très petites quantités et dans le respect de la préservation.

**Quelles sont vos fleurs de prédilection pour composer un cocktail ?**

La capucine, qui donne un piquant balsamique, ou bien l'agérate, formidable pour la touche poivrée. J'aime aussi utiliser le nemesia pour son goût de noix.

**Quelle création originale présentez-vous au festival Flauer d'Alassio ?**

Mon cocktail s'appelle Raïxe. C'est un mot issu du dialecte ligure qui signifie « racines ». En me promenant sur les sentiers du bord de mer entre la France et l'Italie, je fais une cueillette de fleurs et d'herbes typiquement méditerranéennes. Dans cet élixir à base de gin au bégonia, j'ajoute un sirop de pimpinelle pour la douceur sucrée et anisée et du verjus pour l'acidité. Et pour la longueur, je prépare une infusion d'ortie sauvage et de chicorée, qui ajoute la note de café.

**Le rôle du barman est aussi de séduire par l'aspect visuel. Comment vous y prenez-vous ?**

L'œil veut sa part de plaisir, bien sûr ! Et la fleur est un ingrédient très artistique. Pour mon cocktail Raïxe, j'ai réalisé un verre en bois d'olivier, qui symbolise l'arbre de vie. Je scelle le contenant avec une gélatine à base de vin et de poudre de rose, puis je perce avec une paille en acier pour y verser mon breuvage. Avec les fleurs décoratives, on arrive à un véritable trompe-l'œil !

**Que vous inspire le langage des fleurs dans votre métier ?**

Les fleurs ont un langage universel. Elles jouent un rôle important de délicatesse et de romantisme. J'ai beaucoup étudié leur odeur et leur saveur et les combinaisons qui se marient le mieux avec les spiritueux. Je travaille mes cocktails comme on fait un extrait de parfum. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR S. B. S.

Andrea Allasia, chef barman du Nobu à Monaco, est l'invité de Flauer, festival de fleurs comestibles, à Alassio, en Ligurie, ce week-end.

jusqu'à une dizaine d'interventions...  
cuissons. Produites à la main en p...  
uniques, les cérémonies sont réalisées...  
demande (à partir de 800 euros les p...  
et de 2500 euros les plus ch...  
Gabriel retut. « La météo m'a...  
beaucoup, et l'âge de m'en servir

**N**

**LES**

NOS SOLUTIONS POUR VOTRE SANTÉ

NUTRITION JEÛNE INTERMITTENT. SES EFFETS SUR LA SANTÉ

ÊTRE SOI QUAND LES ANIMAUX NOUS SOIGNENT

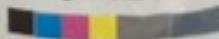
**MÉS**

• LES BONS

• ALZI

MAI  
JUIN  
JUILLET  
2026

**7**



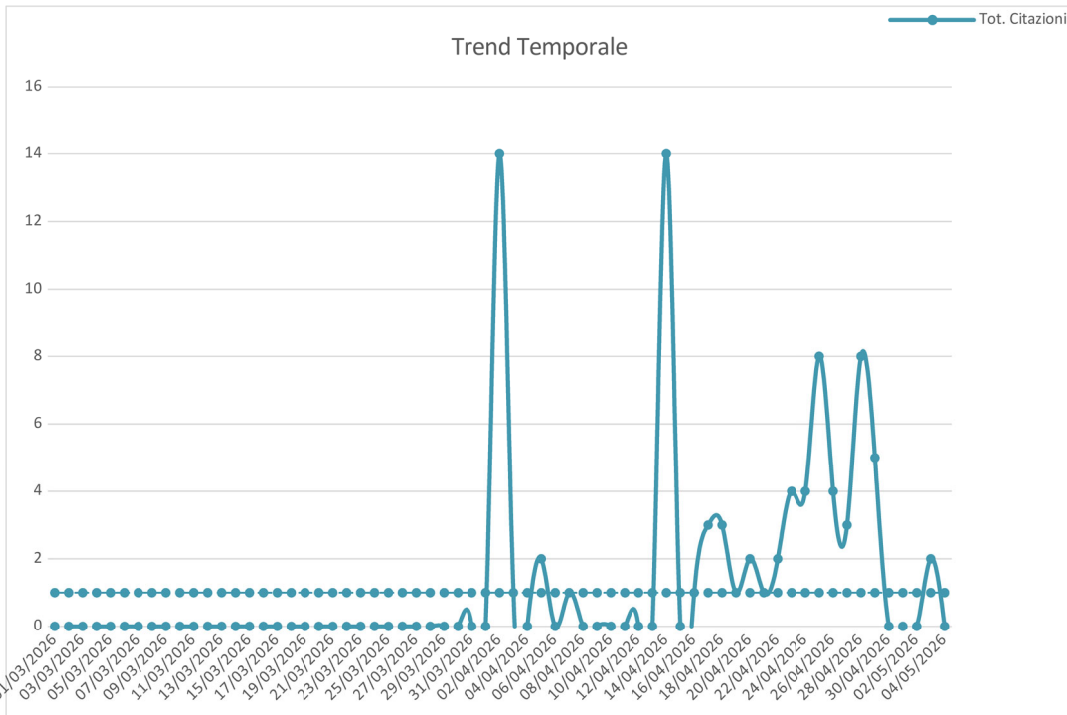
# INTELLIGENCE

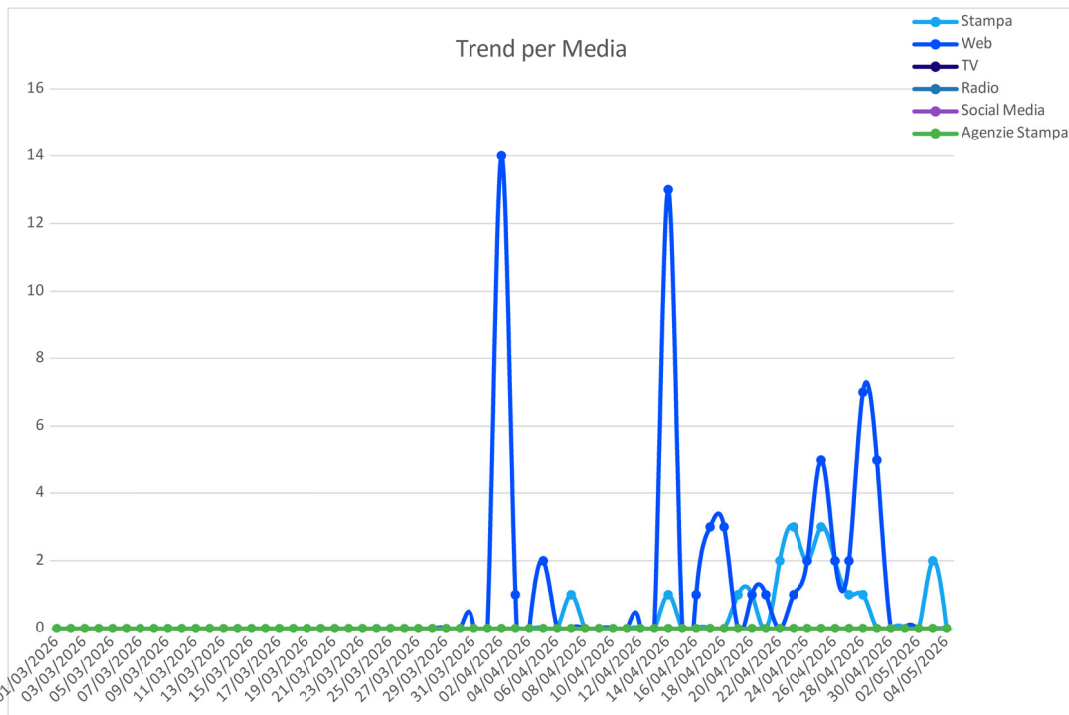
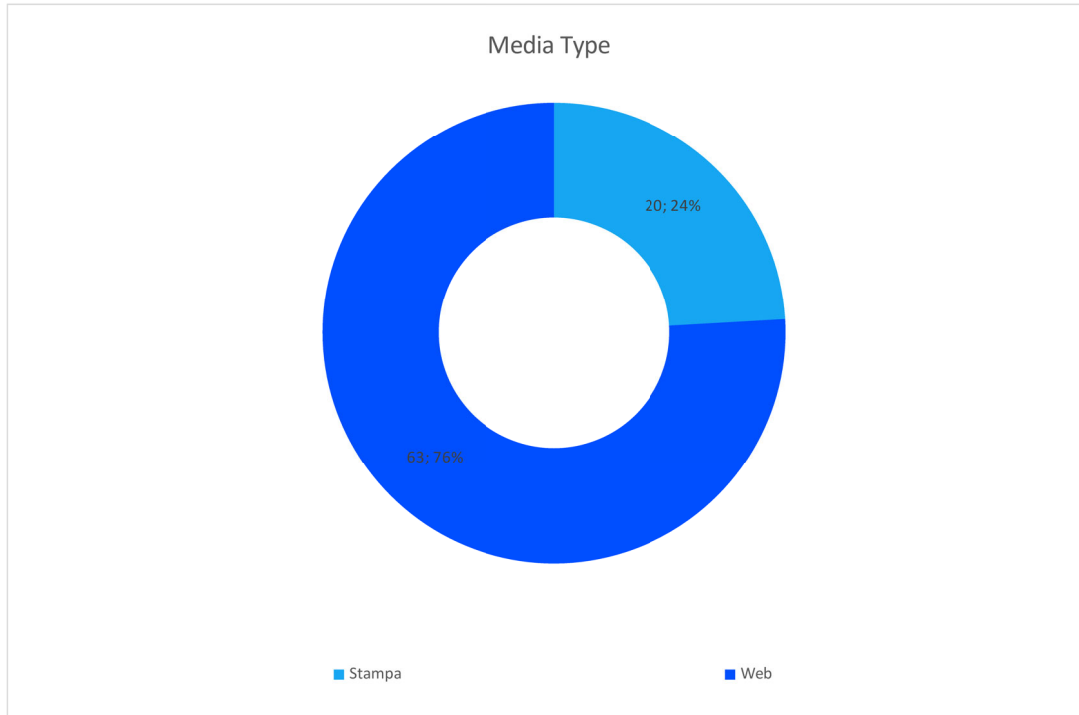
Analisi per data rassegna  
dal 01/03/2026 al 04/05/2026

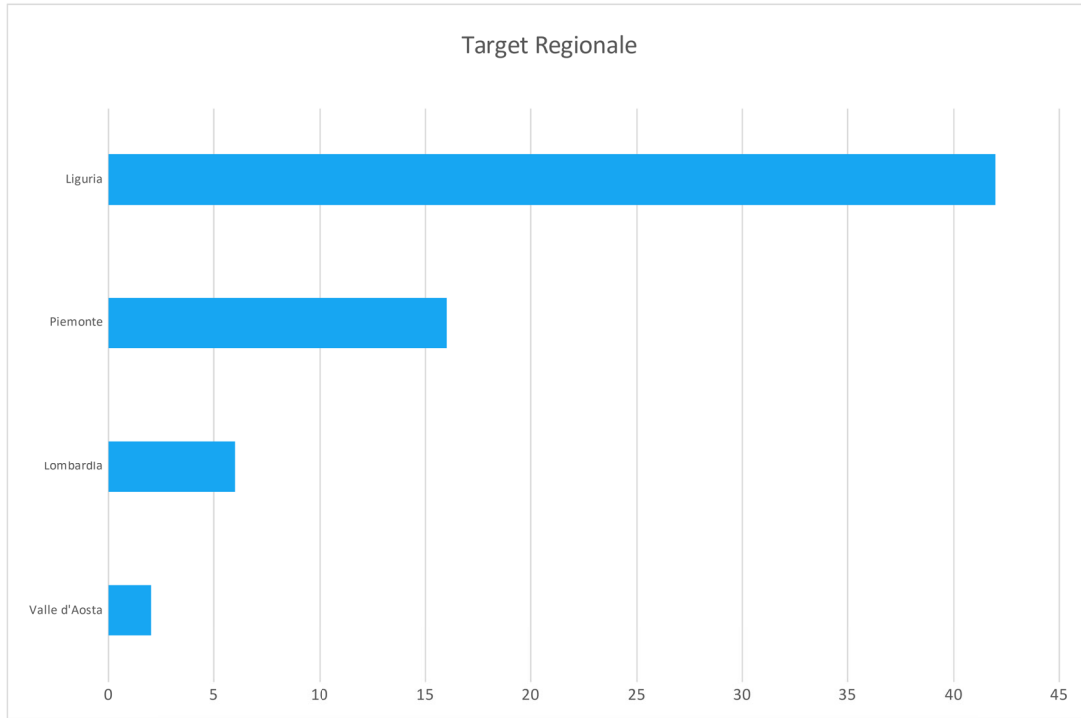


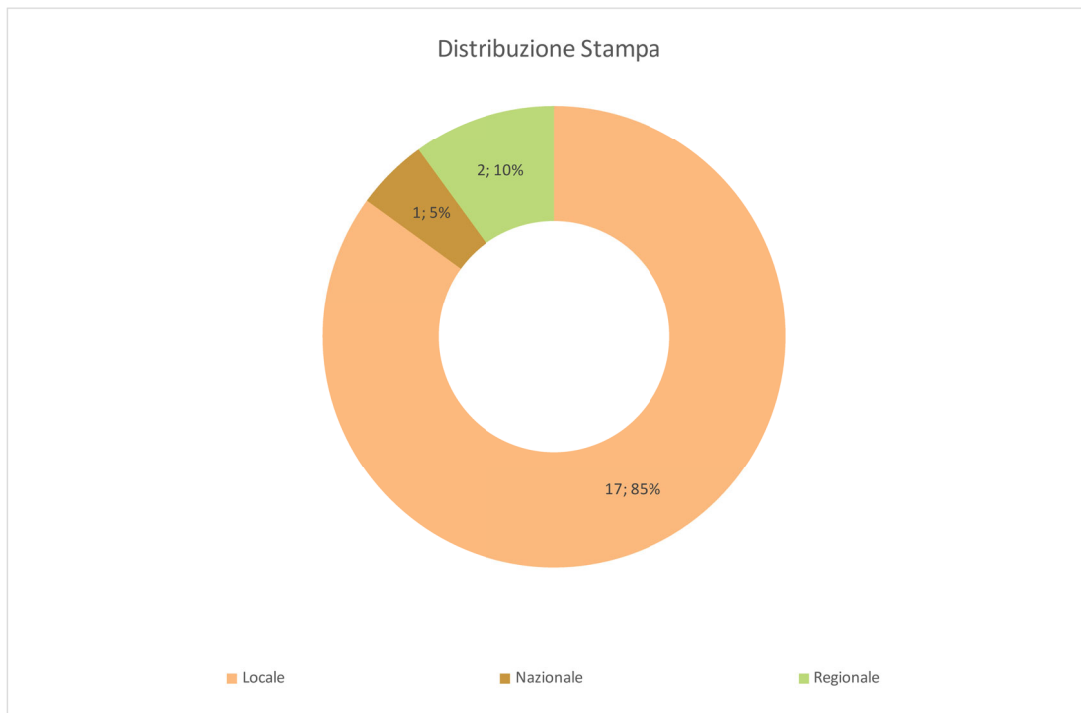
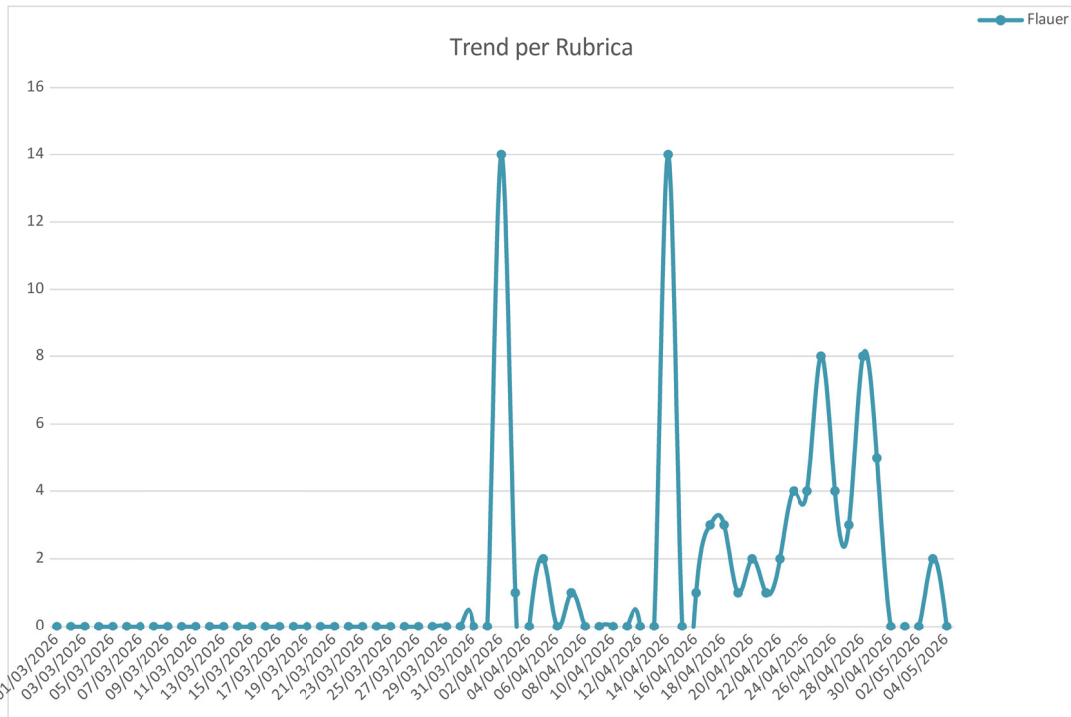


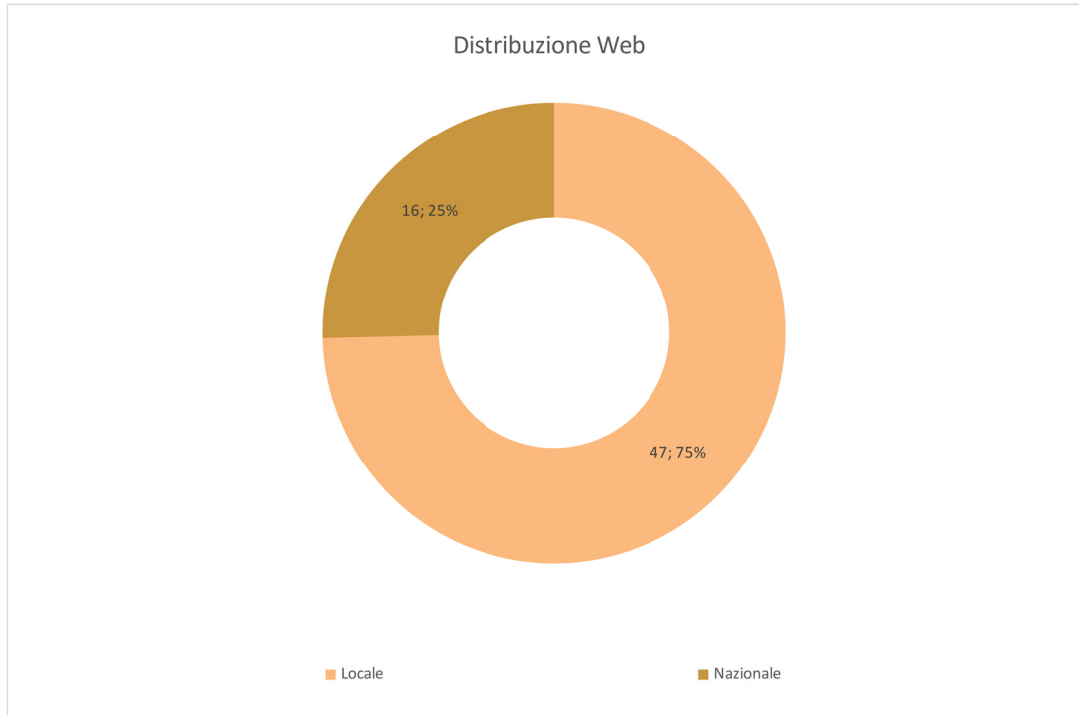
<b>TOTALE ITEM</b> <b>83</b>	<b>ITEM STAMPA</b> <b>20 ( 24,10% )</b>	<b>ITEM WEB</b> <b>63 ( 75,90% )</b>	<b>ITEM SOCIAL MEDIA</b> <b>0 ( 0,00% )</b>
	<b>ITEM TV</b> <b>0 ( 0,00% )</b>	<b>ITEM RADIO</b> <b>0 ( 0,00% )</b>	<b>ITEM AGENZIA STAMPA</b> <b>0 ( 0,00% )</b>











**TOTALE OTS**  
**5.472.018**

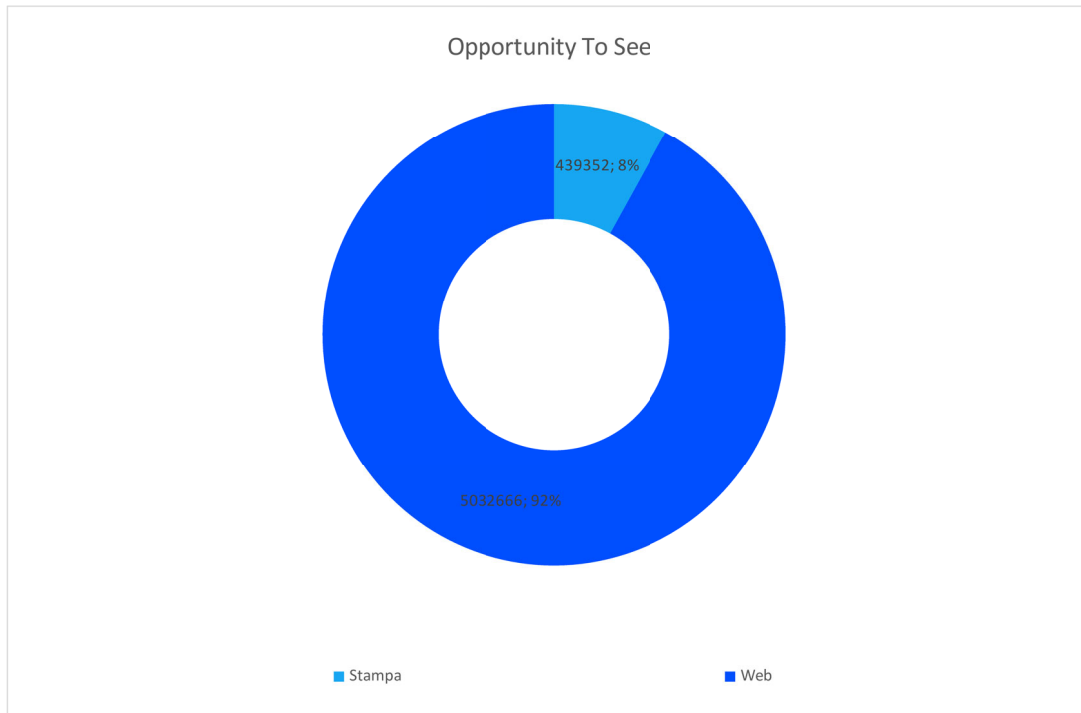
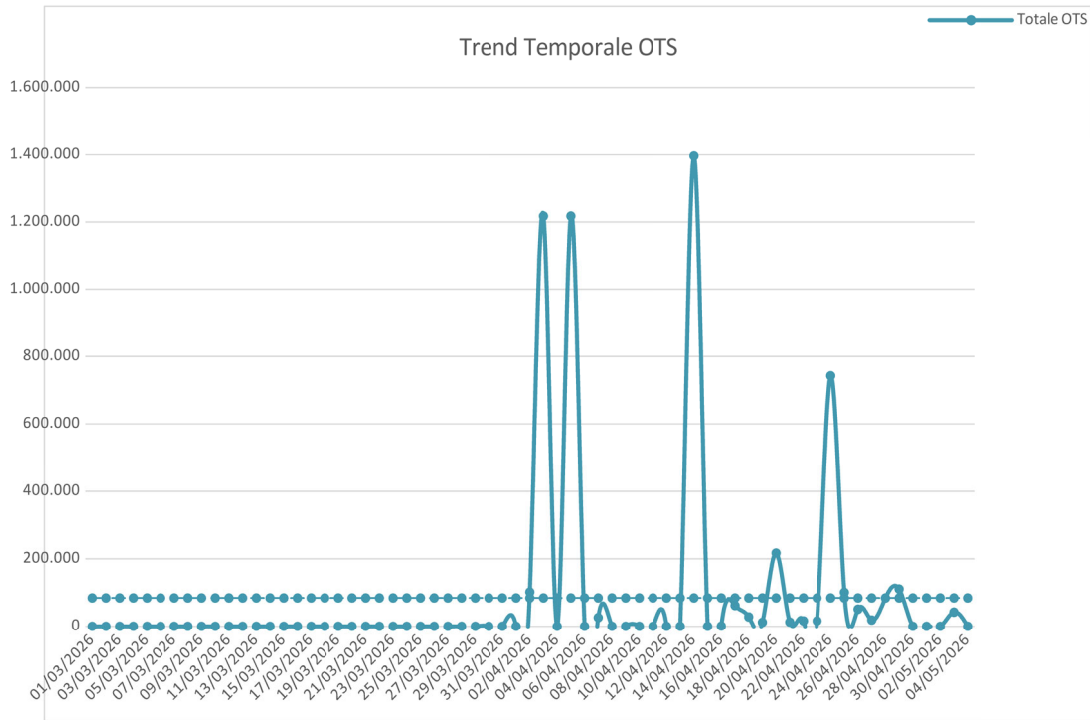
**OTS STAMPA**  
**439.352 ( 8,03% )**

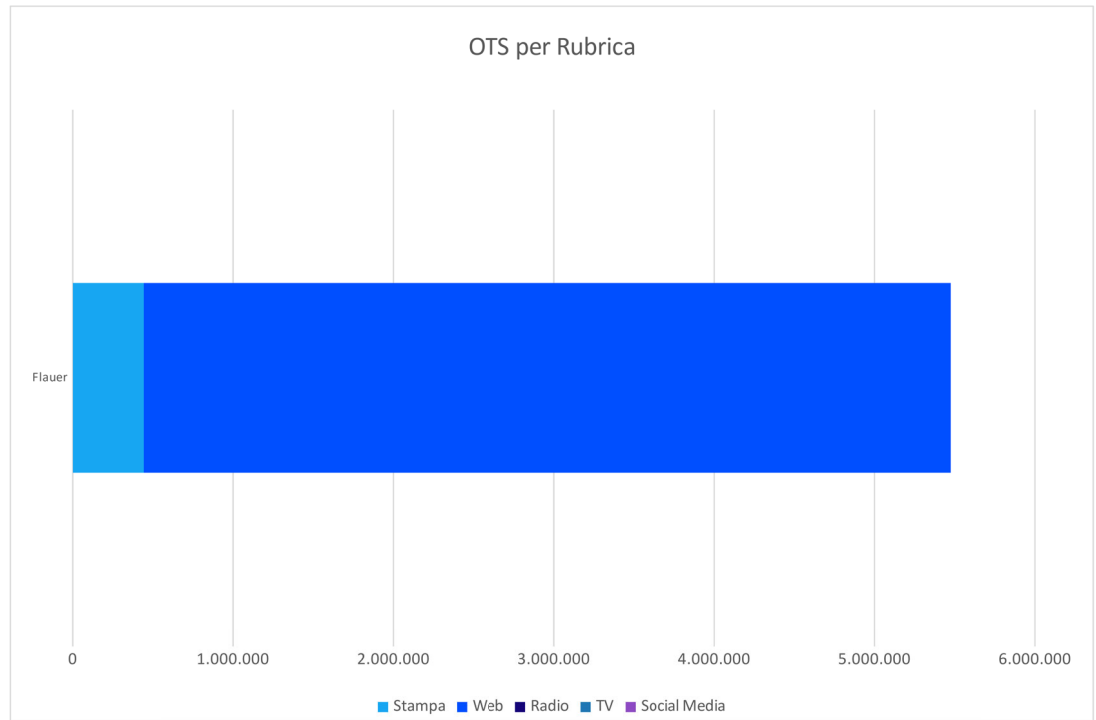
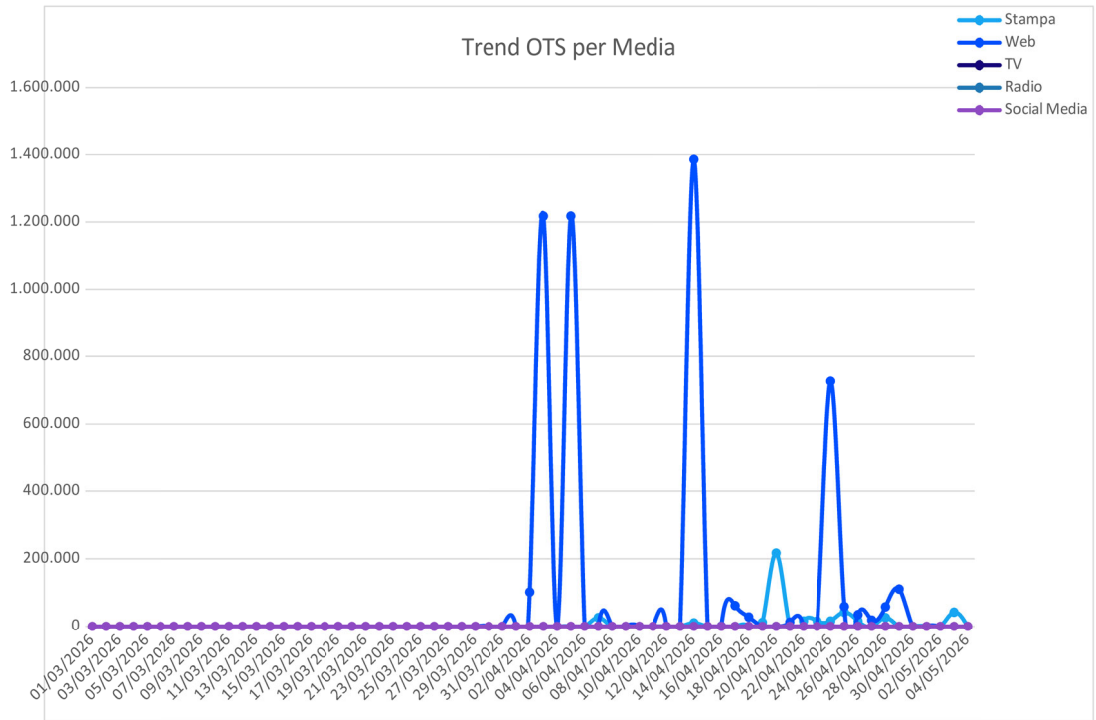
**OTS WEB**  
**5.032.666 ( 91,97% )**

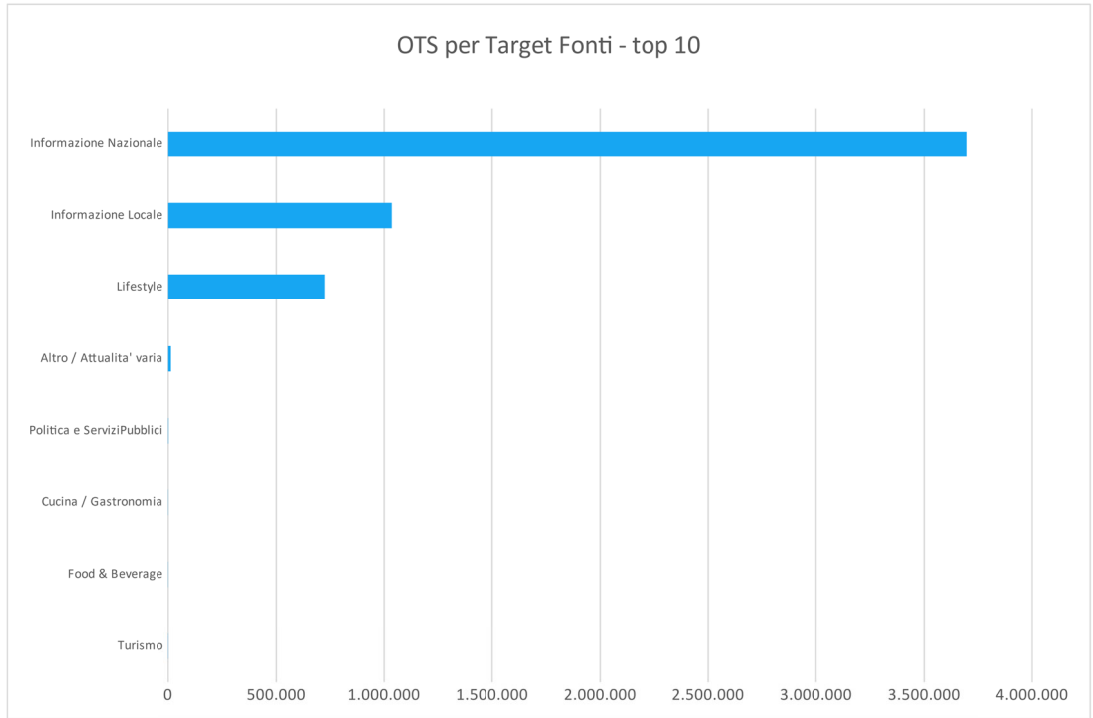
**OTS SOCIAL MEDIA**  
**0 ( 0,00% )**

**OTS RADIO**  
**0 ( 0,00% )**

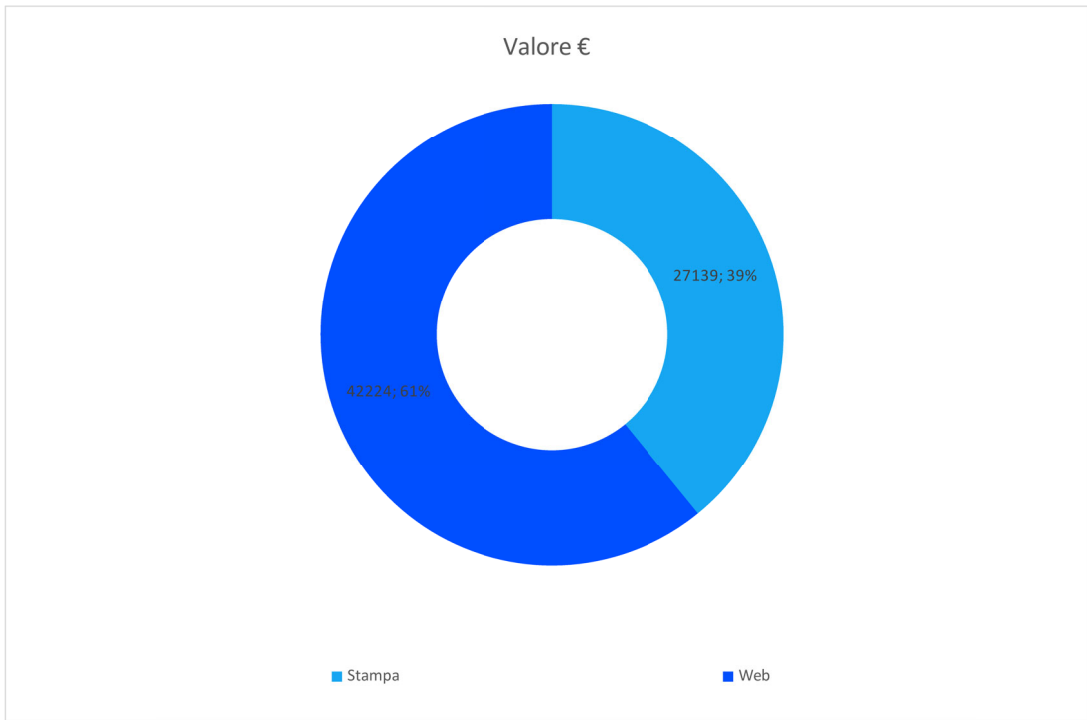
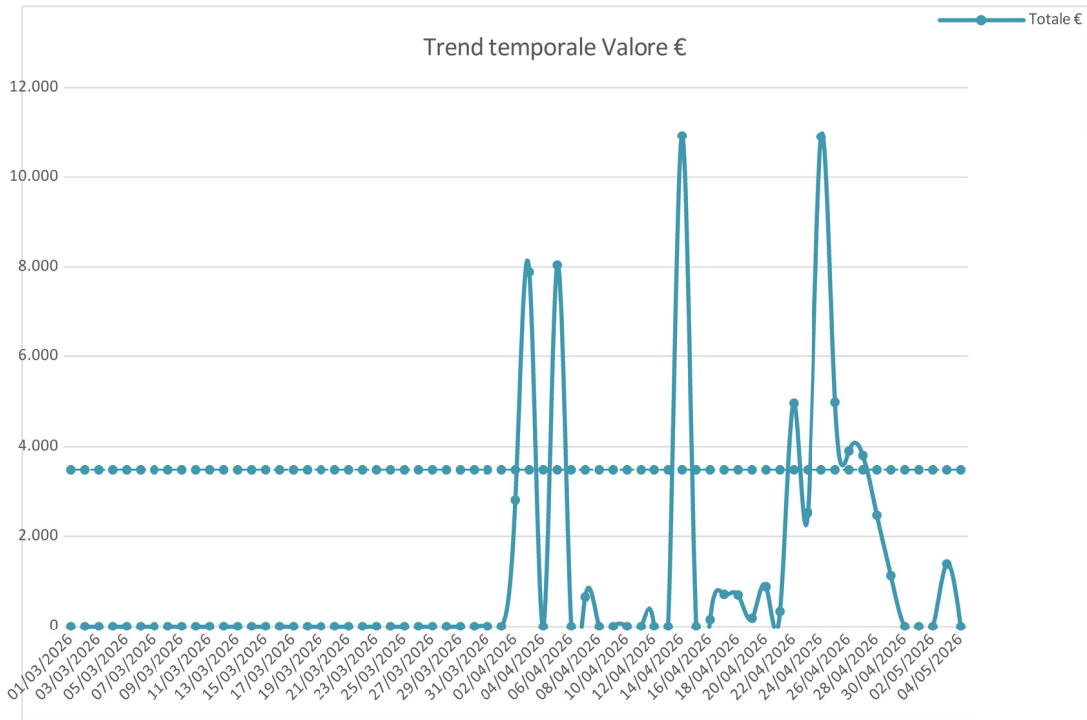
**OTS TV**  
**0 ( 0,00% )**

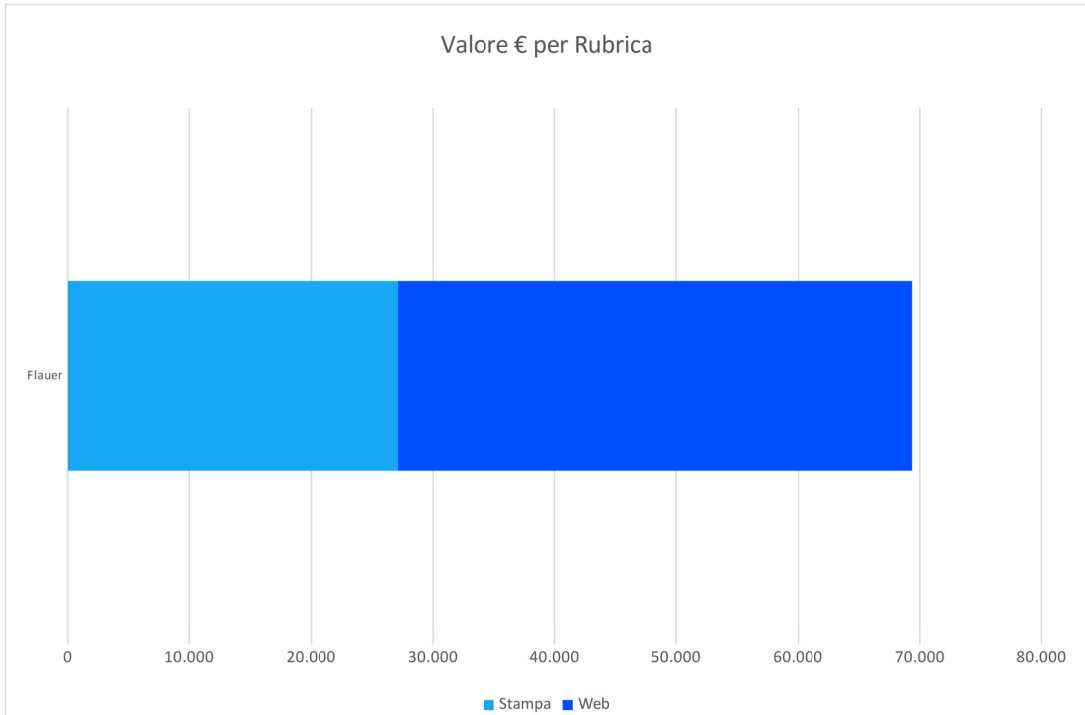
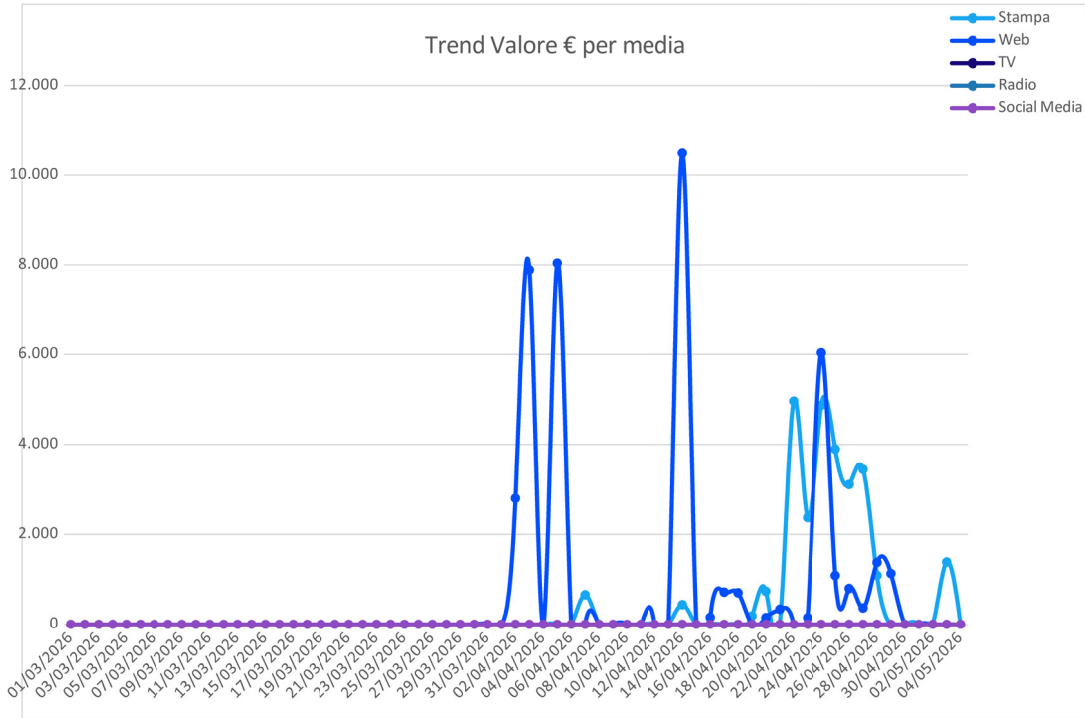


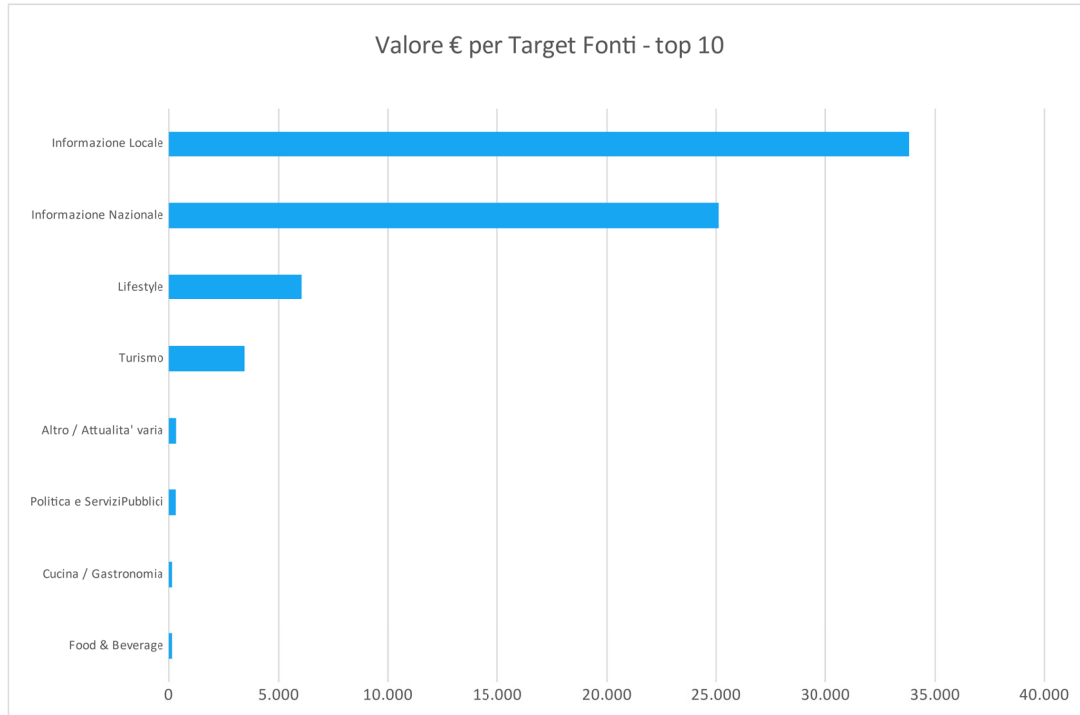




<b>TOTALE €</b> <b>69.363 €</b>	<b>VALORE € STAMPA</b> <b>27.139 € ( 39,13%)</b>	<b>VALORE € WEB</b> <b>42.224 € ( 60,87%)</b>	<b>VALORE € SOCIAL MEDIA</b> <b>0 € ( 0,00%)</b>
	<b>VALORE € TV</b> <b>0 € ( 0,00%)</b>	<b>VALORE € RADIO</b> <b>0 € ( 0,00%)</b>	







TOTALE ITEM

83

ITEM POSITIVI

81 (97,59%)

ITEM NEUTRI

0 (0,00%)

ITEM NEGATIVI

2 (2,41%)

