

La
cucina
con i fiori

ALASSIO

8 — 11 aprile 2022

TERZA EDIZIONE FESTIVAL NAZIONALE
3



ALASSIO
WELLBEING
EXPERIENCE



WWW.VISITALASSIO.EU



Nella splendida cornice della perla del ponente torna l'atteso appuntamento dedicato all'utilizzo in cucina dei fiori eduli; una quattro giorni ricca di degustazioni, show cooking, educational e incontri con chef, aziende, giornalisti, operatori del settore.

Un vero e proprio festival nazionale che si propone anche in una dimensione di confronto internazionale grazie alla presenza di chef di altre regioni e nazioni.

Conduttore e volto del Festival:

Patrizio Roversi,
giornalista e conduttore televisivo

Direzione artistica:

Claudio Porchia,
Presidente Associazione Ristoranti della Tavolozza

Media partner:

MoreNews Editore





Patrizio Roversi

8 aprile 2022



La
cucina
con i fiori

ALASSIO



APRILE

9.00

I FIORI NEL PIATTO

Incontro, show cooking e degustazione con gli Chef:

- **Federico Scardina** dell'Hosteria del Viale di Albenga
- **Cinzia Chiappori** dell'Osteria del tempo stretto di Albenga
- **Rosa D'Agostino** del Ristorante Da Gin di Castelbianco

dalle ore 11.30 alle ore 13.00

ISTITUTO ALBERGHIERO
"GIANCARDI GALILEI
AICARDI",
VIA FRANCESCO
PETRARCA, 7, ALASSIO

I FIORI EDULI IN CUCINA

Aspetti nutrizionali dei fiori commestibili a cura di Crea Sanremo con la Dott.ssa. Laura Pistelli dell'Università di Pisa.

I FIORI DALLA TERRA AL PIATTO

Presentazione del libro - "I fiori dalla terra al piatto" a cura della Dott.ssa Sophie Descamps di CREAM - Nizza che illustrerà i risultati dei progetti ALCOTRA.

9 aprile 2022

La
cucina
con i fiori

ALASSIO



9

APRILE

10.00

DAI SENTIERI AL MARE ALLA SCOPERTA DELLE ERBE E DEI FIORI EDULI

Passeggiata in compagnia della cuoca selvatica, **Eleonora Matarrese** e la Guida dei sentieri **Tata Mugnosso**.

Punto di ritrovo dell'escursione la Torre Adelasia di Vegliasco in strada Vicinale di Moglia. Il percorso si svilupperà sopra la costa e il Monte Bignone passando per Solva fino a raggiungere La Marina di Alassio.

TORRE ADELASIA DI
VEGLIASCO, STRADA
VICINALE DI MOGLIA,
ALASSIO

MARINA DI ALASSIO
PORTO LUCA FERRARI, 4.

* L'INTERA GIORNATA
SARÀ SEGUITA DAL TG
ITINERANTE, RUBRICA
DI APPROFONDIMENTO
TURISTICO/CULTURALE
A CURA DEI TGR
LIGURIA.

9

APRILE

MARINA DI ALASSIO
PORTO LUCA FERRARI, 4.

11.30

FIORI ED ERBE IN CAMBUSA

Incontro e degustazione con il giornalista enogastronomo Roberto Pisani, autore del libro **“Cucinare in barca”** presso la Marina di Alassio.

a seguire

VINI DEL TERRITORIO

Degustazione di vini del territorio promossi da Vite in Riviera, presentati dalla FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori delegazione di Savona e Imperia.

Un progetto Wine Experience che La Marina di Alassio ha ideato e supportato per offrire, ai suoi clienti, prodotti enogastronomici del ponente e a km 0 direttamente in banchina.

ed inoltre

COCKTAIL CON I FIORI

Degustazione di innovativi **cocktail con i fiori** realizzati in collaborazione con l'Istituto Alberghiero “Giancardi Galilei Aicardi”

9

APRILE

AUDITORIUM
"ROBERTO BALDASSARRE"
BIBLIOTECA CIVICA -
PIAZZA AIRALDI E
DURANTE, 7

16.00

LA COLTIVAZIONE DEI FIORI EDULI

Trasformazione e conservazione a cura drl Dott. **Andrea Copetta**, ricercatore Crea Sanremo. L'essiccazione dei fiori commestibili per la conservazione a cura della Dott.ssa **Elena Cerutti** di Terre dei Savoia. I nuovi progetti di trasformazione dei fiori eduli a cura di **Marco Ravera** di RZERO- Albenga.

17.00

LA CUOCA SELVATICA

La cuoca selvatica, Eleonora Matarrese esperta forager ed etnobotanica.

18.00

SHOW COOKING

Show cooking della chef **Nadine Faraut La Ferme** - Le Merinos, Utelle (Francia).

18.30

I FIORI NEL DESSERT

A cura di "Simo la pasticceria che sognavo" del pasticcere **Simone Rupil** di Alassio.

9

APRILE

EX CHIESA ANGLICANA,
VIA ADUA, 6 ALASSIO

20:00

GALA DINNER MANGIARE I FIORI

La nuova proposta gastronomica di Alassio ricca di inventiva e gusto organizzata da **MoreNews Editore** in onore della 3° edizione del Festival Nazionale "Cucina coi Fiori" Alassio Wellbeing Experience

Una speciale cena di gala raccontata dal simpatico conduttore televisivo **Patrizio Roversi**, volto del Festival Nazionale "Cucina coi Fiori", diretta dall'Associazione Ristoranti della Tavolozza e interpretata dalla celebre Chef **Paola Chiolini** con un menu dedicato ai fiori, oggi la nuova frontiera della cucina gourmet.

Per scoprire il menù, prenotare e acquistare il tuo posto vai al link

<http://www.mangiareifiori.it/home/21-9-aprile-mangiare-i-fiori-alassio.html>

Per informazioni
+39 348 0954317

Costo della cena
€ 100,00 a persona

L'evento si svolgerà nel pieno rispetto delle normative sanitarie vigenti.





10-11 aprile 2022

La
cucina
con i fiori

ALASSIO

10

APRILE

AUDITORIUM
"ROBERTO BALDASSARRE"
BIBLIOTECA CIVICA -
PIAZZA AIRALDI E
DURANTE, 7

10.30

I FIORI NELLA CUCINA DEL PERÙ

con **Roxana Rondan**, Presidente Agape
Associazione di Gastronomia Peruviana.

11.00

FIORI COMMESTIBILI, TRA ORTO E CUCINA

Conosciamo e assaggiamo i fiori insieme a **Marco Nigro** e **Giovanna Mazzoni** con i fiori di Hortives di Milano.

12.00

SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE

Chef **Gianfranco Calidonna** di Roma, autore del libro "I fiori nel piatto".

11

APRILE

ISTITUTO ALBERGHIERO
"GIANCARDI GALILEI
AICARDI",
VIA FRANCESCO
PETRARCA, 7, ALASSIO

10.30

CORSO DI FORMAZIONE SULLA CUCINA CON I FIORI

Corso di Formazione sulla Cucina con i fiori riservato a chef, operatori del settore e amanti della cucina con i fiori a cura dell'**Associazione Ristoranti della Tavolozza e Crea Sanremo**.

Docenti:

Barbara Ruffoni, dirigente Crea Sanremo

Andrea Copetta, ricercatore Crea Sanremo

Claudio Porchia, giornalista e Presidente Associazione Ristoranti della tavolozza

Corso gratuito, su prenotazione, con rilascio dell'attestato di partecipazione.

Per info e prenotazioni

+39 348 0954317

segreteria@ristorantidellatavolozza.it

Per tutta la durata del festival

FESTIVAL SERRE APERTE

Durante le quattro giornate del Festival sarà possibile scoprire da vicino la filiera del fiore edule visitando **le serre e i laboratori**:

- **Cersae**
Regione Rollo, 98, Albenga
- **Crea**
Via S. Francesco, 58/b, Sanremo

8-11

APRILE



CHEF DELLA KERMESSA

- **Federico Scardina** – Hosteria del Viale di Albenga
- **Rosa D'Agostino** – Ristorante Da Gin di Castelbianco
- **Simone Rupil** – “Simo la pasticceria che sognavo” di Allassio
- **Nadine Faraut La Ferme** – Le Merinos – Utelle (Francia)
- **Paola Chiolini** – Balena Bianca di Vallecrosia
- **Roxana Rondan** – Presidente Agape (Ass. di Gastronomia Peruviana)
- **Gianfranco Calidonna** – chef Roma
- **Cinzia Chiappori** – Osteria del tempo stretto di Albenga

I RELATORI DELLA KERMESSA

- **Laura Pistelli** – Università di Pisa
- **Sophie Descamps** – CREAM di Nizza – Francia
- **Elena Cerutti** – Terre dei Savoia
- **Marco Ravera** – RZERO di Albenga
- **Eleonora Matarrese** – esperta forager ed etnobotanica
- **Marco Nigro** – Hortives di Milano
- **Giovanna Mazzoni** – Hortives di Milano
- **Barbara Ruffoni** – Crea di Sanremo

PARTNER SCIENTIFICI

- **CREA** (Centro di Ricerca per l'Orticultura e il Florovivaiismo)
- **CERSAA** (Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola)
- **CREAM** (Centro Ricerca francese partner del prog. interreg ANTEA e ANTES)

COLLABORAZIONI

- Istituto Alberghiero Allassio.



Tutti gli incontri e i corsi saranno ad **ingresso libero**,
ad esclusione della cena di gala con ingresso a
pagamento fino ad esaurimento posti.

Consigliata la **prenotazione** per partecipare agli
incontri e ai corsi

+39 3480954317
segreteria@ristorantidellatavolozza.it

ALASSIO
WELLBEING
EXPERIENCE



FESTIVAL NAZIONALE
*Cucina
coi Fiori*
ALASSIO



ENTI ORGANIZZATORI



MEDIA PARTNER

