Fiori eduli e cocktail: cosa è emerso da Flauer 2026 ad Alassio

af602c22-d931-45ec-aee2-2fdb1236467a

Seconda edizione con il botto per Flauer – Fiori, Gusto e Sostenibilità ad Alassio, in provincia di Savona. Una rassegna di alto livello in un contesto sempre più convincente per diverse ragioni: geografiche, perché siamo nella Riviera dei Fiori; climatiche, grazie alla mitezza delle temperature in una baia protetta; temporali, perché apre la stagione; e infine per la capacità di coinvolgere più location istituzionali e alberghiere e diversi settori dell'enogastronomia, dalla mixology alla ristorazione, dalla pasticceria alla gelateria.

Tra i protagonisti di Flauer anche Tastee.it di Marco Ravera e Silvia Parodi, che ha presentato il Be!Gin alla Begonia e il nuovo Be!Gin ai Petali di Violetta, sviluppato per l'edizione 2026 insieme a Marco Bertoncini di ilgin.it. Una proposta che si inserisce perfettamente nello spirito della manifestazione, fondato sulla valorizzazione di fiori, erbe aromatiche e materie prime locali. Lo conferma anche Andrea Allasia, che proprio qui si è formato e ha fatto propria «la cultura del raccogliere, del condividere e del trasformare la semplicità in qualcosa di prezioso». Uno spirito emerso con chiarezza nelle masterclass, negli show cooking e nelle degustazioni, valorizzati da spiegazioni tecniche puntuali e da uno storytelling efficace.

Democratizzare i fiori

Questa rassegna, fortemente caratterizzata dal tema dei fiori eduli e capace di abbracciare tutti gli ambiti dell'enogastronomia, ha riservato ampio spazio alla mixology coinvolgendo professionisti di grande esperienza e capacità divulgativa. Del resto i fiori eduli fanno parte da tempo del quotidiano di Emanuele Balestra, mixologist, naso internazionale e maestro riconosciuto nella lavorazione in purezza di fiori, piante e aromi. Un percorso costruito attraverso esperienze maturate da Chicago a Marrakech, dall'Australia a Tahiti, fino a Cannes, dove per oltre dodici anni è stato head barman e supervisore dei cocktail bar di una prestigiosa catena alberghiera. Ed è proprio nella parola "barman"

che Balestra continua a riconoscersi, con il low profile e la naturalezza dei grandi professionisti.

Quote

Amo stare al banco con i clienti, far vivere esperienze, ascoltare le loro emozioni e i loro commenti ai cocktail che preparo.

Emanuele Balestra, mixologist

Una passione che ha portato anche a Flauer, dove all'Hotel Villa della Pergola ha condotto una masterclass dedicata ai fiori e ai metodi di estrazione delle essenze, mentre al Grand Hotel Diana ha presentato un cocktail a base di fiori e piante coltivati nei suoi giardini di Grasse, utilizzando anche materie prime naturali fornite da Robertet, gruppo di riferimento mondiale nel settore dei profumi e degli aromi.

Quote

Flauer è stato un evento molto interessante perché centrato in modo preciso sul tema dei fiori eduli e affrontato con competenza. Ho trovato un pubblico coinvolto, attento e curioso.
Emanuele Balestra

Emanuele Balestra, mixologist

Un contesto arricchito dalla presenza di professionisti affermati come Giorgio Servetto ed Enrico Derflingher e da giovani chef e bartender capaci di portare nuovi stimoli e ispirazioni.

Quote

La mia generazione, sono del 1979, ha imparato sul campo a preparare i cocktail classici. Trent'anni fa non esisteva ancora ciò che oggi chiamiamo mixology. Anche per questo ho accettato con piacere l'invito a Flauer: mi ha dato l'opportunità di continuare la mia missione, far conoscere queste materie prime straordinarie e stimolare la creatività delle persone, prima di tornare al mondo del bar che resta la mia vita.

Emanuele Balestra, mixologist

E sul futuro anticipa soltanto il nome di un nuovo progetto che vedrà la luce in autunno: Maison Balestra.

La lezione dell'erborista moderna

Mixologist, figura storica e anima creativa di Opera 33, la drogheria delle spezie di Milano, Terry Monroe ha costruito negli anni un'identità professionale originale che unisce miscelazione, ricerca sensoriale ed erboristeria. Taste hunter ed erborista moderna, ha fatto dell'applicazione delle conoscenze botaniche al drink il proprio tratto distintivo, mantenendo un equilibrio costante tra tradizione e sperimentazione. È anche grazie a questa visione che Opera 33 è diventato un punto di riferimento per chi cerca non soltanto un cocktail, ma un'esperienza capace di raccontare ingredienti, territori e culture. Lo stesso approccio è emerso a Flauer, dove insieme al brillante Christian Floris ha trasformato il palco di piazza Partigiani in una sorta di laboratorio officinale a cielo aperto.

Quote

Alassio è il luogo ideale per celebrare l'incontro tra stagioni, colori e profumi» ha spiegato. «I fiori entrano in scena e, dalla vista ai ricordi evocati dai loro aromi, regalano esperienze uniche.

Terry Monroe, barlady

Monroe ha però ricordato anche quanto sia importante conoscere la materia prima.

Quote

Non tutti i fiori sono eduli. Devono essere certificati, perché alcune pigmentazioni sintetiche li rendono non commestibili e talvolta persino tossici. Anche i fiori raccolti in natura possono essere confusi con varietà adatte al consumo. Per questo è fondamentale sapere esattamente cosa si utilizza.

Terry Monroe, barlady

L'utilizzo richiede inoltre attenzione e misura.

Quote

I fiori sono ricchi di minerali, pigmenti e componenti aromatiche. Si servono in piccole quantità e non sempre risultano facilmente gestibili dal nostro organismo. Alcuni presentano note erbacee, altri acidule o minerali. Solo una parte possiede caratteristiche particolarmente interessanti per la miscelazione, come nel caso delle pratoline o del tagete.

Terry Monroe, barlady

A Flauer Monroe ha scelto di rendere omaggio alla Liguria e a uno dei suoi ingredienti simbolo, il basilico, trasformando la dimostrazione tecnica in un racconto che ha unito cultura botanica, memoria gastronomica e creatività contemporanea.

Terry Monroe, barlady

Radici liquide

Raixe, che in dialetto ligure significa radice, è il nome del cocktail che ha creato per Flauer. A dirlo è Andrea Allasia, head bartender del Nobu Fairmont Monte Carlo.

Quote

Nasce come un tributo alla Liguria, al foraging e alla memoria delle donne che un tempo raccoglievano le erbe spontanee per cucinare ciò che la natura offriva.

Andrea Allasia, head bartender del Nobu Fairmont Monte Carlo

Dalla scuola alberghiera di Dronero ai banconi più prestigiosi della Costa Azzurra, il percorso professionale di Allasia è stato guidato da una costante ricerca sulla materia prima e da una tecnica rigorosa. Ad Alassio ha portato la sua idea di culinary mixology, una miscelazione che si avvicina sempre più alla cucina e trasforma il cocktail in un racconto sensoriale capace di evocare luoghi, ricordi ed emozioni.

Quote

L'ispirazione arriva dal prebuggiùn, il tradizionale miscuglio di erbe selvatiche utilizzato in minestre, torte salate e ripieni» racconta. «Ogni elemento del drink parla del territorio: il gin alla begonia di Tastee.it, le note vegetali della pimpinella, dell'ortica e della cicoria, il servizio su legno d'ulivo e la terra edibile preparata con pane di Triora e olive taggiasche.

Andrea Allasia, head bartender del Nobu Fairmont Monte Carlo

Il cocktail viene servito su un calco di mani femminili, simbolo di Madre Natura e del gesto del raccogliere e del donare. Un dettaglio che completa un progetto costruito attorno al concetto di radice, non soltanto quella che cresce sotto terra, ma anche quella culturale e personale.

Quote

Con questo drink ho voluto rendere omaggio a una terra che negli anni mi ha accolto e insegnato molto, offrendo un piccolo contributo alla sua storia contadina, ai suoi profumi e alle sue tradizioni. Perché le radici non sono solo quelle presenti nel terreno, ma anche quelle che portiamo dentro di noi.

Andrea Allasia, head bartender del Nobu Fairmont Monte Carlo