Manifestazione Fior d’Albenga fino al 3 maggio 2026. “Fior di Artigiani”: premiati i vincitori della prima edizione del concorso

Si è svolta, nell’ambito della manifestazione “Fior d’Albenga 2026”, la cerimonia di premiazione della prima edizione del concorso “Fior di Artigiani”, promosso da Confartigianato Savona in collaborazione con la Camera di Commercio Riviere di Liguria e il Comune di Albenga. L’iniziativa ha coinvolto imprese dei settori panificazione, pasticceria, gelateria e lavorazione del cioccolato, tutte accomunate dal marchio “Artigiani in Liguria”, chiamate a confrontarsi nella creazione di prodotti originali capaci di valorizzare le eccellenze agricole locali, in coerenza con il tema dell’edizione: “Piante e fiori: l’arte del mix sensoriale”.

La commissione giudicatrice, composta dall’Assessore al Turismo Camilla Vio, dal Presidente dell’Associazione Fiord’Albenga Maria Gaudenti, dalla giornalista e critica gastronomica Renata Cantamessa, dal membro della giunta camerale Osvaldo Geddo e dal rappresentante di Confartigianato Savona Marco Catuso , ha valutato le proposte secondo criteri di qualità tecnica, originalità, presentazione e valorizzazione delle materie prime del territorio. I PREMI **1° Premio categoria “Gelato” Festival des Glaces : “Essenza d’Albenga”** Per aver interpretato il gelato come autentico mezzo narrativo del territorio, unendo tecnica, identità e visione. La proposta si distingue per un profilo sensoriale audace ed equilibrato, in cui il **basilico** si intreccia con la nota sapida dell’**oliva taggiasca**, offrendo una rilettura contemporanea della tradizione ligure.

La struttura corposa e la versatilità d'uso, fino al concetto di "aperigelato", ne ampliano il valore gastronomico, contribuendo alla costruzione di un linguaggio condiviso tra prodotto e territorio. **1° Premio categoria "Gelato gastronomico" Casa del Gelato : "Gelato gastronomico al carciofo spinoso d'Albenga"** Per aver raggiunto un'elevata autenticità sensoriale, restituendo con precisione colore, aroma e struttura del carciofo, esaltandone al contempo la naturale delicatezza. L'elaborato si distingue anche per la visione sostenibile, proponendo un recupero intelligente delle materie prime e offrendo un modello replicabile di gastronomia responsabile. Un progetto che coniuga tecnica, cultura del prodotto ed etica contemporanea. **1° Premio categoria "Panificazione" Zio Pagnotta : "Pan Suisse d'Albenga"** Per aver saputo coniugare tecnica panificatoria, creatività e capacità narrativa in un prodotto fortemente identitario.

L'elaborato sorprende già alla vista e si conferma al gusto grazie all'equilibrio tra impasto, componente vegetale e note lattiche. L'incontro tra asparago violetto d'Albenga, toma di pecora brigasca e fiori eduli genera un insieme armonico e distintivo, capace di raccontare efficacemente il territorio. Premio Assoluto Zio Pagnotta – "Pan Suisse d'Albenga" Per aver interpretato in modo completo e consapevole i valori del concorso, realizzando un prodotto che si configura come ambasciatore del territorio. L'elaborato rappresenta un modello virtuoso di integrazione tra eccellenze locali, creatività progettuale e visione commerciale, esprimendo pienamente la filosofia "Albenga in Tavola". La giuria ne auspica l'inserimento stabile nell'offerta produttiva, nel rispetto della stagionalità, quale esempio replicabile di valorizzazione territoriale. La premiazione si è tenuta alle 13.30, all'interno del programma ufficiale della manifestazione, confermando il concorso come momento qualificante di incontro tra artigianato, agroalimentare e filiera florovivaistica. **Enrico Lupi, Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria: "Questa iniziativa rappresenta un'ulteriore dimostrazione di come la sinergia tra pubblico e privato generi non solo una significativa partecipazione, ma anche coesione tra le imprese.**

Eventi di questa portata sono fondamentali per una promozione condivisa, strutturata e duratura del territorio. Un lavoro fatto di intuizione, competenza e rispetto, capace di valorizzare e mettere in rete le eccellenze locali, offrendo al pubblico un'esperienza da vivere e degustare". Fulvia Becco, Direttore di Confartigianato Savona: "Fior di Artigiani ha rappresentato un'esperienza di cooperazione intersettoriale tra le imprese agroalimentari del marchio Artigiani in Liguria e il sistema florovivaistico. Sono state realizzate produzioni sorprendenti che evidenziano ancora una volta il grande estro degli operatori". Camilla Vio, Assessore al turismo e commercio di Albenga: "Il livello delle proposte presentate testimonia la qualità straordinaria degli artigiani liguri e la forza del marchio Artigiani in Liguria, capace di generare un dialogo virtuoso tra panificazione, pasticceria, gelateria, cioccolateria e filiera florovivaistica. Un dialogo che trova in Fior d'Albenga il suo palcoscenico naturale, perché qui la bellezza delle piante e dei fiori incontra la cultura del cibo e dell'accoglienza. Desidero rivolgere un ringraziamento a Confartigianato Savona, alla Camera di Commercio Riviere di Liguria, alla giuria e a tutte le imprese partecipanti. Un plauso particolare va ai vincitori, che con le loro creazioni hanno saputo interpretare in modo esemplare il legame tra prodotto e territorio, offrendo una visione contemporanea e al tempo stesso autentica della nostra Albenga. Questa iniziativa dimostra quanto sia importante continuare a investire nella collaborazione tra istituzioni, associazioni e mondo produttivo. È da queste sinergie che nasce una promozione efficace, capace di essere duratura e condivisa. Albenga crede in questo modello e continuerà a sostenerlo con convinzione.

Riccardo Tomatis, Sindaco di Albenga: "La prima edizione del concorso Fior di Artigiani rappresenta un tassello prezioso nel percorso di valorizzazione delle nostre eccellenze produttive. Albenga è una città che vive di identità, di tradizioni e di saperi antichi, ma anche di imprese capaci di innovare, sperimentare e raccontare il territorio attraverso il proprio lavoro. Abbiamo visto tutto questo prendere

forma in creazioni che uniscono tecnica, creatività e profondo rispetto per le nostre materie prime”.

COMUNICATO COMUNE DI ALBENGA



I PREMI

1° Premio categoria “Gelato”

Festival des Glaces : “Essenza d’Albenga”

Per aver interpretato il gelato come autentico mezzo narrativo del territorio, unendo tecnica, identità e visione. La proposta si distingue per un profilo sensoriale audace ed equilibrato, in cui il basilico si intreccia con la nota sapida dell’oliva taggiasca, offrendo una rilettura contemporanea della tradizione ligure. La struttura corposa e la versatilità d’uso, fino al concetto di “aperigelato”, ne ampliano il valore gastronomico, contribuendo alla costruzione di un linguaggio condiviso tra prodotto e territorio.

1° Premio categoria “Gelato gastronomico”

Casa del Gelato : “Gelato gastronomico al carciofo spinoso d’Albenga”

Per aver raggiunto un’elevata autenticità sensoriale, restituendo con precisione colore, aroma e struttura del carciofo, esaltandone al contempo la naturale delicatezza. L’elaborato si distingue anche per la visione sostenibile, proponendo un recupero intelligente delle materie prime e offrendo un modello replicabile di gastronomia responsabile. Un progetto che coniuga tecnica, cultura del prodotto ed etica contemporanea.

1° Premio categoria “Panificazione”

Zio Pagnotta : “Pan Suisse d’Albenga”

Per aver saputo coniugare tecnica panificatoria, creatività e capacità narrativa in un prodotto fortemente identitario. L’elaborato sorprende già alla vista e si conferma al gusto grazie all’equilibrio tra impasto, componente vegetale e note lattiche. L’incontro tra asparago violetto d’Albenga, toma di pecora brigasca e fiori eduli genera un insieme armonico e distintivo, capace di raccontare efficacemente il territorio.

Premio Assoluto

Zio Pagnotta – “Pan Suisse d’Albenga”

Per aver interpretato in modo completo e consapevole i valori del concorso, realizzando un prodotto che si configura come ambasciatore del territorio. L’elaborato rappresenta un modello virtuoso di integrazione tra eccellenze locali, creatività progettuale e visione commerciale, esprimendo pienamente la filosofia “Albenga in Tavola”. La giuria ne auspica l’inserimento stabile nell’offerta produttiva, nel rispetto della stagionalità, quale esempio replicabile di valorizzazione territoriale.

La premiazione si è tenuta all’interno del programma ufficiale della manifestazione, confermando il concorso come momento qualificante di incontro tra artigianato, agroalimentare e filiera florovivaistica.

Novità Fior d’Albenga 2026:
Visite guidate con navette gratuite in partenza da Piazza del Popolo (posti limitati, prenotazione obbligatoria): un’occasione unica per vivere esperienze autentiche tra natura, tradizioni e sapori

locali.
INFO E PRENOTAZIONI:
iat@comune.albenga.sv.it
TF 335 5366406

Il centro storico di Albenga accoglierà la manifestazione più attesa della primavera: ***“Fior d’Albenga 2026 Il gioco fiorisce. Fai spazio alla tua immaginazione”.***

Dal **4 aprile al 3 maggio 2026**, la città si anima con installazioni floreali, mercatini, showcooking e talk, oltre a laboratori, mostre, percorsi di gusto nei ristoranti e numerose altre iniziative. Protagonista anche il marchio **Artigiani in Liguria.**

Quest’anno la manifestazione vanta la preziosa compartecipazione della Camera di Commercio Riviere di Liguria, partnership che ha permesso di ampliare ancora di più l’offerta a turisti, cittadini e visitatori, con eventi collaterali e visite guidate in aziende agricole, garden e giardini botanici.

Inaugurata ufficialmente sabato 4 aprile leggi tutto: https://www.rivlig.camcom.gov.it/eventi/fior-dalbenga-2026-il-gioco-fiorisce-fai-spazio-alla-tua-immaginazione

Per rimanere sempre aggiornati è possibile seguire i canali social IG e FB scoprialbenga , e il sito scoprialbenga.it del **Comune di Albenga**

Guarda il video ENRICO LUPI PRESIDENTE FIOR D'ALBENGA 2026 (link esterno)


CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA
FOLLOW US
scoprialbenga
Scopri Albenga
DAL 4 APRILE AL 3 MAGGIO
FIOR D'ALBENGA
26
INSTALLAZIONI FLOREALI
MERCATINO PRODOTTI AGRICOLI
SHOWCOOKING E TALK
VISITE GUIDATE NELLE AZIENDE AGRICOLE
LABORATORI E MOSTRE
CENTRO STORICO
il gioco fiorisce
FAI SPAZIO ALL'IMMAGINAZIONE
coop
CERRUTI s.p.a.
San Michele
Rivierauto
COMAI
Confagricoltura Liguria
www.scoprialbenga.it

COMUNICATO STAMPA DEL COMUNE DI ALBENGA 4.4.2026

“Fior d’Albenga 2026 – Il gioco fiorisce. Fai spazio alla tua immaginazione” ha ufficialmente inizio.

I mattoncini per costruire, il gioco dell’oca, ingauno poli e molto altro, il Centro Storico di Albenga con Fior d’Albenga 2026 trasporta grandi e piccini in un mondo magico, colorato, dove il gioco si intreccia con il territorio e la tradizione, le aromatiche profumano insieme ai fiori mentre i più piccoli possono partecipare a laboratori dinamici e imparare la natura.

Fior d’Albenga 2026 è questo e molto di più. Fino al 3 maggio 2026, infatti installazioni floreali, mercatini, showcooking, talk, laboratori, mostre, percorsi di gusto nei ristoranti e numerose altre iniziative faranno pulsare il cuore di Albena.

Quest’anno la manifestazione vanta, inoltre, la preziosa compartecipazione della Camera di Commercio Riviere di Liguria, partnership che ha permesso di ampliare ancora di più l’offerta a turisti, cittadini e visitatori, con eventi collaterali e visite guidate in aziende agricole, garden e giardini botanici.

Afferma il Sindaco di Albenga Riccardo Tomatis: “*Oggi si è svolta l’inaugurazione di Fior d’Albenga 2026, un appuntamento che, anno dopo anno, si conferma sempre più centrale per la promozione e la valorizzazione del nostro territorio.*

Questa edizione può contare su collaborazioni di grande prestigio, tra cui quella con la Camera di Commercio, che ringrazio sentitamente. Un grazie particolare al Presidente Lupi per la disponibilità dimostrata e per aver saputo cogliere pienamente l’essenza di Fior d’Albenga, che rappresenta non solo un evento identitario per la nostra città, ma un patrimonio condiviso dell’intero territorio. Grazie a questa sinergia, quest’anno la manifestazione non sarà presente soltanto nel cuore della nostra città, ma si estenderà anche alle aziende, rafforzando il legame con il tessuto produttivo locale.

Un ringraziamento va anche al Comune di Diano Marina, con il quale è stata avviata una collaborazione significativa in vista di Aromatica, e a tutti coloro che, con impegno e passione, hanno contribuito e contribuiranno a Fior d’Albenga 2026 e degli eventi collaterali che animeranno questo periodo.

Fior d’Albenga continua ad evolversi, crescere e coinvolgere in tutte le sue dimensioni: dagli allestimenti alla produzione florovivaistica, dall’enogastronomia alla valorizzazione del territorio. Non è soltanto un’esposizione floreale, ma un vero e proprio viaggio nella cultura, nelle produzioni, nella bellezza e nell’identità locale. Un’occasione straordinaria per raccontare e promuovere Albenga attraverso i fiori, i colori e le storie che prendono vita nei luoghi simbolici del nostro centro storico.

L’Assessore Regionale all’Agricoltura Alessandro Piana: “*Fior d’Albenga si conferma una manifestazione capace di coniugare tradizione, innovazione e valorizzazione del territorio, rappresentando una vetrina d’eccellenza per il comparto florovivaistico ligure. Un evento che cresce di anno in anno e che riesce a coinvolgere cittadini, operatori e visitatori in un’esperienza unica, fatta di colori, profumi e creatività. Il florovivaismo è un pilastro della nostra economia regionale e la Piana*

di Albenga rappresenta un'eccellenza assoluta, con una produzione di circa 150 milioni di vasi all'anno, di cui oltre 100 milioni di erbe aromatiche, che rendono la Liguria leader mondiale nel settore. Con il mio assessorato continuiamo a sostenere con determinazione questo comparto strategico, attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale, incentivando investimenti strutturali, tecnologici e ambientali. Eventi come Fior d'Albenga non solo valorizzano le nostre produzioni e il lavoro delle imprese, ma contribuiscono anche a promuovere l'identità e l'attrattività del territorio, generando ricadute positive in termini economici e occupazionali".

Enrico Lupi, Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria: "*Fior d'Albenga non è solo una manifestazione: è un racconto collettivo che prende forma tra i vicoli e le piazze, dove la natura diventa linguaggio condiviso e identità viva. La Camera di Commercio Riviere di Liguria crede profondamente in queste iniziative, perché rappresentano un investimento concreto sulla bellezza e sull'economia del territorio. Qui ad Albenga il centro storico si trasforma in un grande giardino a cielo aperto, un'esperienza immersiva fatta di colori, profumi e creatività, capace di coinvolgere famiglie, imprese e visitatori. È nella sinergia tra pubblico e privato che si genera valore: le nostre aziende, protagoniste di allestimenti e percorsi tematici, sono custodi di saperi antichi, ma anche interpreti di un futuro sostenibile e innovativo. Manifestazioni come questa, giunta a una maturità significativa e sempre più partecipata, dimostrano quanto il territorio sappia raccontarsi e rinnovarsi. Senza le imprese agricole, senza la loro passione quotidiana, tutto questo non esisterebbe. Con loro, invece, la tradizione continua a fiorire e a generare nuove opportunità*".

Afferma l'assessore al turismo del Comune di Albenga Camilla Vio: "*Le aiuole realizzate dal Comune per Fior d'Albenga raccontano molto più di una semplice composizione floreale: sono una narrazione viva dell'identità della nostra piana e del suo entroterra.*

Attraverso le figure ispirate al mondo delle costruzioni, abbiamo voluto rappresentare in modo simbolico ma immediato l'operosità quotidiana dei nostri agricoltori, veri custodi di un sapere che unisce tradizione e innovazione.

Un ringraziamento speciale va alla Cooperativa di Arnasco per la realizzazione del muretto a secco, simbolo di un'agricoltura eroica e della capacità dell'uomo di modellare il territorio con rispetto e fatica.

Fior d'Albenga è un tripudio di colori, profumi e creatività reso possibile grazie alla collaborazione di tutte le realtà del territorio — aziende agricole, associazioni, operatori — che ogni anno contribuiscono a rendere questa manifestazione unica.

Per un mese intero, Albenga si trasforma in un'esperienza immersiva: un invito a rallentare, a scoprire, a vivere i profumi e i sapori autentici della nostra terra.

Questa manifestazione non è solo un evento, ma un progetto di valorizzazione che mette al centro la nostra identità agricola e la proietta in una dimensione contemporanea, capace di attrarre visitatori, famiglie e operatori, generando valore per tutta la comunità."

Afferma la presidente dell'Associazione Fior d'Albenga Mariella Gaudenti: *"Ringrazio prima di tutto l'associazione fior per avermi scelta come nuova presidente, il nuovo consiglio direttivo è formato da vicepresidente JOCHEN Mewes , Consiglieri Giacomo Taboni, Alessio Roba e Michele Introna. Insieme abbiamo partecipato all'organizzazione della 23 edizione che ha come tema il gioco. Tema che può essere sottovalutato ma che in realtà ha sempre costituito un punto di incontro adulto e bambino, e fra bambini. E ancora oggi viene utilizzato per creare socializzazione, benessere*

e crescita culturale. Ringrazio per la collaborazione Tutti gli allestitori così come l'amministrazione comunale e i suoi dipendenti. Un ringraziamento particolare alle scuole per la partecipazione anche al di la dell'orario di lavoro, agli studenti che hanno voluto dare il proprio contributo a questa manifestazione anche senza un ritorno personale. Ad esempio l'itis per queste due novità 2026 per votazione aiuola digitale e per l'installazione dei pannelli fotovoltaici per illuminazione dell'orto. "

Di seguito l'elenco completo delle aiuole presenti nel centro storico:

1. Scuola San Clemente – "Il gioco ha età" – Piazza Rossi

2. Comune di Andora – "Il gioco dell'oca" – Piazza IV Novembre

3. Elfo – "Ingaunopoli" – Piazza San Domenico

4. McDonald's – "Il gioco dell'ape" – Piazza del Popolo

5. Istituto Agrario – "Campana e altri giochi" – Piazza Trincheri

6. Caritas – "Fior di enigmistica" – Piazza dei Leoni

7. Altopia APS – "Facciamo finta che…" – Piazza San Francesco

8. Via Torlaro – aiuola realizzata dall'associazione Rievocatori Ingauni

9. Porta Molino (fuori le mura) – aiuola realizzata dal Comune di Albenga

10. Città di Diano Marina – "Aromatica, gioco di profumi e colori" - Piazza San Michele

11. Piazza San Michele – aiuola realizzata dal Comune e dall'Associazione Fior d'Albenga – "Costruzioni e mattoncini con le coltivazioni agricole della Piana"

12. Largo Doria – aiuola realizzata dal Comune di Albenga e dall'Associazione Fior d'Albenga

13. Piazza delle Erbe – aiuola per attività e talk realizzata dal Comune di Albenga e i commercianti della piazza.

14. "L'aiuola da mangiare " dell'azienda Tastee.it e Gelateria Perlecó che presentano la prima e unica aiuola edibile.Attiva i tuoi sensi con i fiori. Tutti i giorni dalle 14 alle 20 in gelateria via Oddo,20

15. Associazione Rachele Franchelli – Piazza san Francesco.

Quest'anno sarà inoltre possibile votare l'aiuola preferita grazie all'iniziativa dell'istituto tecnico ITIS Galilei di Campochiesa. Link per le votazioni https://itis.free.nf/aiuole/vota_aiuola.php link esterno

Per rimanere aggiornati su tutte le iniziative e sugli eventi collaterali di Fior d'Albenga è possibile consultare il sito "Scopri Albenga".

Ecco il programma completo con tutti gli eventi collaterali di Fior d'Albenga: https://www.scoprialbenga.it/fior-d-albenga.htm link esterno


Concorso Pianistico
CITTÁ DI ALBENGA
ALBENGA

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mar 21 Apr, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

4

Average: 4 (1 vote)

Aliquota