

GENOVA, 18 APRILE 2018**AGRICOLTURA, REGIONE LIGURIA: TORNA L'APPUNTAMENTO CON "AROMATICA", DA SABATO 28 A MARTEDÌ 1 MAGGIO A DIANO MARINA. IN VISITA ANCHE UNA DELEGAZIONE DI GIORNALISTI TEDESCHI DELLA STAMPA DEL SETTORE VIVAISTICO.**

GENOVA. Presentata questa mattina, in Regione Liguria, la quinta edizione di Aromatica, la manifestazione dedicata alle piante aromatiche, al basilico, alle erbe e ai profumi del Ponente ligure, in programma a Diano Marina e nel Golfo Dianese da sabato 28 aprile a martedì 1 maggio. Una vetrina per aziende agricole, del Golfo Dianese e del ponente ligure, produttori di aromatiche e ortaggi della Piana d'Albenga, eccellenze del territorio, ma anche street food di qualità, aziende di prodotti a base di erbe aromatiche, piante e alberi da frutto tipici del Mediterraneo. Non mancheranno appuntamenti culturali con presentazioni libri, show cooking, corsi di cucina e di preparazione del pesto, menù stellati, aperitivi e snack a tema, visite guidate, trenino con escursioni nell'entroterra, gite in mare e attività legate al Santuario dei Cetacei, spettacoli serali, e il raduno confraternite enogastronomiche. "Come Regione Liguria – ha commentato l'assessore regionale all'Agricoltura Stefano Mai – abbiamo sostenuto, coinvolgendo anche l'Istituto regionale della floricoltura, con forza il ritorno di Aromatica, dopo qualche anno di stop. Penso che sia una manifestazione davvero importante per i nostri produttori di piante aromatiche e quella del 2018 si annuncia come un'edizione particolarmente ricca di eventi, che animeranno tutto il Golfo dianese, e un'occasione importante per le nostre aziende florovivaistiche per farsi conoscere al grande pubblico e ai turisti, che auspichiamo verranno numerosi sulla Riviera di Ponente, in occasione del ponte del primo maggio. Una manifestazione dedicata alla produzione delle piante aromatiche è una fortunata idea, che promuove un settore di punta del florovivaismo ligure, apprezzatissimo a livello internazionale, soprattutto nel Nord Europa. La concomitanza di Aromatica con Euroflora, in corso a Genova dal 20 aprile al 6 maggio, rappresenta, inoltre, un doppio appuntamento importante per valorizzare la floricoltura del nostro territorio, tra gli esperti del settore e visitatori, che vogliono godersi le bellezze della nostra Liguria nella stagione primaverile". Domenica 29, la manifestazione sarà anche una tappa della missione di incoming, organizzata da Liguria International, che vedrà una delegazione di giornalisti tedeschi, specializzati in stampa di settore del vivaismo, visitare alcune aziende floricole della piana di Albenga (27 aprile) ed Euroflora 2018 a Genova (28 aprile). "L'iniziativa – spiega Ivan Pitto, presidente di Liguria International - è realizzata in collaborazione con il Distretto Florovivaistico della Liguria, che ha segnalato i contatti delle più autorevoli riviste specializzate nell'ambito della floricoltura europea, con l'obiettivo di far conoscere loro le realtà principali produttive della nostra regione, in modo da poterle promuovere attraverso i loro articoli. Il progetto ha l'obiettivo di promuovere il settore floricolo, con un focus particolare sulle aromatiche". "Ricordo – spiega l'assessore Mai – che la Liguria e in particolare la zona della Piana di Albenga è leader a livello mondiale nella produzione di aromatiche. Basta guardare i numeri: 120 milioni di vasi prodotti ogni anno da circa mille aziende, che danno lavoro a circa 10.000 addetti per un valore annuo di 100 milioni di euro".

Ad Aromatica 2018, organizzata dal Comune di Diano Marina, sarà presente un'area dedicata allo street food, in cui verranno proposti anche piatti a base di erbe e prodotti del territorio. Il programma prevede, prima del taglio del nastro di sabato 28, nella sala consiliare del Comune, il convegno promosso dal Gal Riviera dei Fiori, moderato da Paolo Massobrio, uno dei massimi esperti di enogastronomia d'Italia, con la partecipazione, tra gli altri, di Federico Ferrero, medico, scrittore e giornalista, già vincitore di Masterchef. Nella centralissima piazza Martiri della Libertà, si alterneranno interventi di relatori tra cui il dietista Stefano Beschi, i giornalisti enogastronomici Luigino Filippi e Luigino Bruni, gli esperti di territorio e di erbe Natalino Trincheri e Pierangela Fierro. Venticinque sono i locali del comprensorio dianese, che hanno aderito all'invito della Confcommercio di proporre in quei giorni menù o piatti a tema e tre saranno le cene stellate preparate a quattro mani da chef censiti dalla nuova Guida Michelin. Una decina di bar proporranno a loro volta cocktail e bevande a base di aromatiche, così come alcuni panifici produrranno per l'occasione pani e focacce speciali. Diverse le iniziative che animeranno la Città degli Aranci e le altre località del Golfo Dianese. Diano Castello, con la collaborazione dell'Associazione Giroborgo, proporrà visite guidate alle lene e al centro storico, un laboratorio "sali da bagno aromatici" e una degustazione "aromatica". Cervo ha inserito l'inaugurazione dei lavori di conservazione e restauro dei ruderi dell'antico villaggio di Costa di Villa e un concerto di musica classica presso l'oratorio di Santa Caterina. Tre le escursioni nell'entroterra: domenica 29 a cura della Pro Loco di Arentino, dal Passo delle Grillarine al Pizzo d'Evigno; lunedì 30 una passeggiata tra i sentieri di Diano San Pietro; martedì 1 ancora una escursione al Pizzo d'Evigno, proposta dal Comune di San Bartolomeo al mare con la guida escursionistica Luca Patelli. Nelle giornate di domenica 29 e lunedì 30, in collaborazione con l'Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'oro, è previsto un raduno di confraternite enogastronomiche, con gruppi in arrivo da tutta Italia, che sfileranno anche nel centro cittadino con i loro variopinti stendardi e paludamenti. Nell'occasione saranno anche lanciati due prodotti legati al territorio e alle erbe aromatiche: Aromatico, l'amaro del Golfo, un liquore a bassa gradazione, e i ravioli alle erbe aromatiche, rispettivamente in collaborazione con Bordiga e Fratelli Porro. Aromatica, evento celebrativo dell'Anno del Cibo Italiano, ha ottenuto il patrocinio di Ministero delle Politiche Agricole, Regione Liguria, Prefettura e Provincia di Imperia, Camera di Commercio delle Riviere Liguri, Gal Riviera dei Fiori, Consorzio Tutela Olio Ligure Dop, Associazione Italiana Città dell'Olio, Distretto Florovivaistico, Istituto Floricolo Regionale. Partner tecnici: Liguria International, Confcommercio e Federalberghi del Golfo Dianese, Coadi.

NNNN