

TORNA A DIANO MARINA LA MANIFESTAZIONE DEDICATA AI PROFUMI E SAPORI LIGURI

Chef stellati, ricette ed esposizione per il grande ritorno di "Aromatica"

Tra gli ospiti Federico Ferrero, Simonato, Jumpei Kuroda, Viglietti e Massobrio

L'EVENTO

DIANO Marina festeggia la bella stagione e l'arrivo dei turisti con il profumo di "Aromatica". Erbe spontanee, basilico, aromatiche, corsi di cucina con chef stellati, show cooking, visite guidate nell'entroterra con il trenino, animazione e grandi ospiti. Da sabato 28 aprile a martedì 1 maggio spazio a una grande vetrina per aziende agricole produttori di aromatiche e ortaggi, eccellenze del territorio, ma anche street food di qualità e animazione. Dopo qualche anno di stop torna, dunque, una manifestazione dedicata alla produzione delle piante aromatiche che promuove un settore di punta del florovivaismo ligure, apprezzatissimo a livello internazionale, soprattutto nel Nord Europa. In concomitanza c'è Euroflora, a Genova fino al 6 maggio: un binomio di eccellenze di sicuro richiamo.

Prologo alla manifestazione, il cui taglio del nastro è previsto per mezzogiorno di sabato 28, sarà un interessante convegno, ospitato dalle 9 nella sala consiliare del Comune di Diano Marina e promosso dal Gal Riviera dei Fiori, dal titolo "Le



Un giardino di erbe aromatiche firmato dal Comune di Diano Marina

Aromatiche: dal campo alla tavola". Il moderatore sarà Paolo Massobrio, uno dei massimi esperti di enogastronomia d'Italia: tra i relatori Federico Ferrero, medico, scrittore e giornalista, già vincitore della terza edizione di Masterchef. Tra gli interventi quelli di Dario Biamonti (coordinatore del Gal), Riccardo Jannone (Regio-

ne Liguria) e Margherita Beruto (direttore Istituto Florovivaistico Regionale).

Il cuore della manifestazione sono i numerosi stand nella centralissima piazza Martiri della Libertà e in diverse vie dell'isola pedonale. Nell'area istituzionale sarà presente, oltre a un infopoint delle sette località del Golfo Dianese, una

rappresentanza di Diano d'Alba, Comune gemellato con Diano Marina. Spazio anche a Cosio d'Arroschia, paese del Museo della Festa delle Erbe. Nelle giornate di domenica e lunedì, in collaborazione con l'Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'oro, è previsto un raduno interregionale di confraternite eno-gastronomiche.

Grande attesa per l'area "cooking show": protagonisti saranno gli chef Tano Simonato (titolare di "Tano passami l'olio" di Milano), Jumpei Kuroda ("I due buoi" di Alessandria) e Massimo Viglietti ("Enoteca Achilli al Parlamento" di Roma). Spazio anche a cuochi legati al Golfo Dianese come il giovane Lorenzo Taramasco dello staff del Cambio di Torino, l'esperto Roberto Di Falco, Roberto Rollino e Fabrizio Barontini.

Tre le cene stellate a 4 mani: presso il ristorante La Femme di San Bartolomeo al mare insieme al "resident" Rollino ci saranno i tre chef stellati: sabato 28 Tano Simonato ("Menù Extravergine"), domenica 29 Jumpei Kuroda ("Menù Crostacei") e lunedì 30 Massimo Viglietti ("Menù Punk"). Aromatica, evento celebrativo dell'Anno del Cibo Italiano, ha ottenuto il patrocinio di Ministero delle Politiche Agricole, Regione, Prefettura e Provincia di Imperia, Camera di Commercio delle Riviere Liguri, Gal, Consorzio Tutela Olio Dop, Città dell'Olio, Distretto Florovivaistico, Istituto Floricolo Regionale. Partner tecnici: Liguria International, Concommercio e Federalberghi del Golfo Dianese, Coadi.

Un prestigioso pool di aziende e di realtà imprenditoriali presenti sul territorio affianca l'organizzazione dell'evento: Banca d'Alba e Supermercati Punto Simply Arimondo (main sponsor), Olio Raineri, Latte Alberti, Mariani Cucine e Arredi, Rete di imprese Vite in Riviera, Pastificio Fratelli Porro e Bordiga 1888 (sponsor e fornitori).

I COMMERCianti

Menù a tema nei ristoranti, cocktail pane e focacce

Nei locali del Golfo - Venticinque sono i locali del comprensorio, che hanno aderito all'invito della Concommercio di proporre in quei giorni menù o piatti a tema. Si tratta di: Ristorante Bagni Kursaal, Fantapizza, Fra' Diavolo, Vela Bianca, Osteria del Porto, Christina, Portofino, Tirabuscion, Bagni Ponterosso, Re Basilico, Vico del Rame, Fra' Diavolino, Italo's, Da Matteo, Golosamente, Macaroni, Bar Beach e Red Pepper (Diano Marina), Rock'n Burger e Ristobar Gg (San Bartolomeo al mare), Il Porteghetto e Pizza Pazza (Cervo), Lo Stregatto (Diano Castello). Una decina sono i bar che proporranno a loro volta cocktail e bevande a base di aromatiche e che nella mattinata di sabato saranno coinvolti in un simpatico concorso curato dalla Concommercio del Golfo Dianese. Inoltre alcuni panifici produrranno per l'occasione pani e focacce speciali.

Un prestigioso pool di aziende e di realtà imprenditoriali presenti sul territorio affianca l'organizzazione dell'evento: Banca d'Alba e Supermercati Punto Simply Arimondo (main sponsor), Olio Raineri, Latte Alberti, Mariani Cucine e Arredi, Rete di imprese Vite in Riviera, Pastificio Fratelli Porro e Bordiga 1888 (sponsor e fornitori).