



Diano Marina, 26 aprile 2018

DA SABATO 28 APRILE A MARTEDI' 1 MAGGIO A DIANO MARINA TORNA AROMATICA

Protagonisti basilico, erbe e profumi del ponente ligure per celebrare, anche nel Golfo Dianese, il "2018, anno del cibo italiano". Qualificati esperti e chef stellati nobiliteranno la manifestazione. Ricchissimo il programma.

A Diano Marina e nel Golfo Dianese cresce l'attesa per Aromatica, la manifestazione dedicata a basilico, erbe e profumi del ponente ligure, la cui quinta edizione è in programma da sabato 28 aprile a martedì 1 maggio. Un evento che non si svolgeva da tempo, rispolverato nel 2018 anche per celebrare l'anno del cibo italiano. Un appuntamento che intende valorizzare e promuovere il territorio attraverso i suoi prodotti tipici.

Il via con un convegno - Prologo della manifestazione, il cui taglio del nastro è previsto per mezzogiorno di sabato 28, sarà un interessante convegno, ospitato nella sala consiliare del Comune di Diano Marina e promosso dal Gal Riviera dei Fiori, dal titolo "Le Aromatiche: dal campo alla tavola". Il moderatore sarà Paolo Massobrio, uno dei massimi esperti di enogastronomia d'Italia (reduce dal successo di Vinitaly and the city, il "fuorisalone" realizzato nel centro di Verona nei giorni scorsi), e uno dei relatori Federico Ferrero, medico, scrittore e giornalista, già vincitore della terza edizione di Masterchef. Insieme a loro intervengono, dopo i saluti delle autorità, Dario Biamonti (coordinatore del Gal RdF) e Margherita Beruto (direttore Istituto Florovivaistico Regionale), quest'ultima sul tema "L'eccellente mondo delle piante aromatiche: dall'uso decorativo agli impieghi degli aromi".

Tutto in centro - Una cinquantina sono gli stand previsti nella centralissima piazza Martiri della Libertà e in diverse vie dell'isola pedonale del centro di Diano Marina. I visitatori troveranno produzioni tipiche, le più disparate varietà di piante aromatiche e altri prodotti di eccellenza, inoltre è prevista un'area dedicata allo street food, nella quale gli operatori, proporranno anche piatti a base di erbe e di materie prime del territorio. Nell'area istituzionale sarà presente, oltre a un info point delle sette località del Golfo Dianese, una rappresentanza di Diano d'Alba, Comune gemellato con Diano Marina.

Cooking show - L'area cucina, allestita nella piazza antistante il palazzo comunale, sarà il palcoscenico di diversi cooking show, i cui protagonisti più attesi sono 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), i cui locali vantano la stella anche sull'edizione 2018 della famosa guida Michelin. Viglietti è reduce dall'aver tenuto, in qualità di guest star, una lezione, nell'ambito del nuovo anno accademico del Master "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche", dal titolo: "2018, anno del cibo italiano: istruzioni per l'uso". Spazio anche a cuochi legati al Golfo Dianese come il giovane Lorenzo Taramasco dello staff del "Cambio" di Torino (ristorante stellato), l'esperto Roberto Di Falco, la cui famiglia ha gestito a lungo locali quali "Il pesce d'oro", Roberto Rollino del La Femme di San Bartolomeo al mare, vincitore qualche mese fa di una puntata di Cuochi d'Italia (Tv8), e Fabrizio Barontini, di recente membro di giuria del Campionato Mondiale del Pesto. E proprio il patron di questa iniziativa, il genovese Roberto Panizza, sarà in visita ad Aromatica nella giornata di lunedì 30.

Spazio alla cultura - Diversi saranno, giorno per giorno, gli interventi di qualificati relatori nell'apposito spazio conferenze. Tra essi i giornalisti enogastronomici Luigino Filippi e Luigino Bruni, gli esperti di territorio e di erbe Natalino Trincheri, Pierangela Fierro e Iacopo Damonte. In programma anche presentazione di libri a tema: "Tartufi di Liguria" (ed. Sabatelli) a cura del co-autore Simnone

Di Piazza, e "Che mondo sarebbe" (Slow Food Editore) con l'autrice Cinzia Scaffidi. In programma anche alcuni laboratori, rivolti sia ad adulti che a bambini. Due invece le conferenze che nella giornata di martedì e in quella odierna hanno anticipato l'evento.

Nei locali del Golfo - Venticinque sono i locali del comprensorio, che hanno aderito all'invito della Confcommercio di proporre in quei giorni menù o piatti a tema. Ecco i loro nomi, suddivisi per località, ed i piatti che propongono. Cervo: Il Porteghetto (raviolini del pin alle erbe con ragù di ombrina ai profumi di riviera) e Pizza Pazzo (gnocchetti al basilico con gamberi, trombette, vongole e zafferano). Diano Castello: Lo Stregatto (crema di burrata al basilico con gamberi saltati al miele di lavanda e foglie di mirto). Diano Marina: Ristorante Bagni Kursaal (ravioli di boragine con ombrina marinata, basilico e trombette alla maggiorana), Fantapizza (pizza a scelta con impasto alle erbe aromatiche del ponente), Fra' Diavolo (trentina fresca di boragine con gamberi al profumo di lavanda), Osteria Cà da Jose (riso con prebuggion di campo, vongole verace al pesto di basilico), Vela Bianca, (gnocchi di patate viola alla maggiorana con asparagi e gamberi), Osteria del Porto (pansotti di boragine con erbe aromatiche), Il Caminetto (ravioli freschi alle erbe aromatiche), Christina (sottiletto grigliato con mistanza ed erbe selvatiche), Portofino (tagliatelle fresche con code di gamberi, carciofi di Diano e pomodori fresco), Tirabuscion (carpaccio di coniglio profumato al timo e olive taggiasche), Bagni Ponterosso (tagliatelle con crema di avocado, gamberetti alle erbe cipolline), Re Basilico (pizza frita alla stracciatella con basilico fresco e ciliegino), Vico del Rame (pasta fresca alle erbe aromatiche con polpa, zucchine e polvere di pomodori secchi), Fra' Diavolino (rollè di coniglio alla ligure alle erbe di ponente e basilico fritto), Italo's (filetto di angus battuto di profumi liguri), Da Matteo (alici ripiene e profumate alla maggiorana), Golosamente (calamaro ripieno con erbe liguri), Macaroni (trofie al pesto con zucchine e bacon), Bar Beach (ravioli di erbe con burro e salvia) e Red Pepper (gnocchetti alle ortiche con burrata al basilico ed extravergine). San Bartolomeo al mare: Rock'n Burger (hamburger Grace Kelly al profumo di lavanda) e Ristobar Gg (proposte aromatiche). Una decina sono i bar che proporranno a loro volta cocktail e bevande a base di erbe aromatiche e che nella mattinata di sabato saranno coinvolti in un simpatico concorso curato dalla Confcommercio del Golfo Dianese: Bar Chicco d'arancio, Pub Al Solito posto, Bar Nelson's, Cafè Noir, Cafè del mar, Bar 900, Bar Jolly, o4 Null Vier, A Gonfie vele (Diano Marina) e Maracanà (San Bartolomeo al mare). Coinvolti anche alcuni panifici di Diano Marina, che produrranno per l'occasione focacce speciali: Rolfi (via Cavour 47, focaccia al pesto), Lanini (viale Kennedy 61, focaccia agli aromi mediterranei), La Bitegu du pan (via Cavour 14, focaccia all'arancia con rosmarino).

Street - L'edizione 2018 di Aromatica ospiterà, in corso Roma Est, una quindicina di mezzi molto coreografici presso i quali sarà possibile degustare, continuando tranquillamente il passeggio, specialità tipiche liguri e di varie regioni italiane: un'area street food con espositori selezionati e prodotti di qualità. Queste le singole proposte: Bakery on the road (pasticceria artigianale), Motogrill Guzzi (bombette pugliesi), Eat the road (hamburger gourmet), La Polpetteria (polpette gourmet), 500 Catering (mojito e caciocavallo impiccato), Il Dardo (pannocchie e arrosticini), Mastro tarocco (battuta di fassona), La Divina Puglia (specialità pugliesi), Sicily Zone (arancini siciliani), Taverna c'era una volta (primi piatti, cuculli liguri, prosecco), Wolf Wagon (macedonia e fantasie di frutta), Birrifico Collesi (birra artigianale) e Birrifico Baladin (birra artigianale). L'area street food è realizzata in collaborazione con la ditta Orion Eventi di Danilo Dominelli.

Tre cene stellate - Presso il ristorante La Femme di San Bartolomeo al mare si terranno invece tre cene a 4 mani con protagonisti, insieme al "resident" Rollino, i tre chef stellati: sabato 28 Tano Simonato ("Menù Extravergine"), domenica 29 Jumpei Kuroda ("Menù Crostacei") e lunedì 30 Massimo Viglietti ("Menù Punk"). I dettagli sono riportati sul sito www.aromaticadianese.it.

Un Golfo pieno di iniziative - Diverse inoltre saranno le iniziative che faranno da corollario, sia nella Città degli Aranci che nelle altre località del Golfo Dianese. Diano Castello, con la collaborazione dell'Associazione Giroborgo, proporrà nelle giornate di sabato, domenica e lunedì tre visite guidate gratuite alle caratteristiche lene e al centro storico, e, nella giornata di lunedì 30, un laboratorio "sali da bagno aromatici" e una degustazione "aromatica". Cervo ha inserito, per domenica 30, l'inaugurazione dei lavori di conservazione e restauro dei ruderi dell'antico villaggio di Costa di Villa e, in serata, un concerto di musica classica presso l'oratorio di Santa Caterina. Tre le escursioni a piedi: 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 con una guida esperta di botanica; martedì 1 maggio un'altra escursione al Pizzo d'Evigno, proposta dal Comune di San Bartolomeo al mare, con la guida Luca Patelli. Inoltre, nella settimana che precede l'evento, a Diano Marina si terranno due conferenze, presso Palazzo del Parco.

Costa ed entroterra - I numerosi turisti potranno andare alla scoperta del comprensorio con il Trenino del Golfo, che nei primi tre giorni della manifestazione effettuerà, a più riprese, un percorso ad anello tra costa ed entroterra. Biglietti disponibili direttamente dall'autista. Inoltre, nei pressi di piazza Martiri della Libertà, stazionerà, in attesa di clienti, l'ape calessino di Dani Tour, un 4 posti con il quale effettuare delle piccole escursioni nei borghi alle spalle di Diano Marina, con puntate sino a Cervo, Diano Castello e così via.

Giornalisti dalla Germania - In occasione di Aromatica, Liguria International organizza una "missione" di giornalisti tedeschi del settore floricolo, con particolare attenzione al settore delle piante aromatiche. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con il Distretto Florovivaistico della Liguria, che ha segnalato i contatti delle più autorevoli riviste specializzate nell'ambito della floricultura europea, proprio con l'obiettivo di invitarne i capi redattori/giornalisti in Liguria e far conoscere loro le realtà principali produttive della nostra regione, in modo che loro possano poi a loro volta promuovere le produzioni liguri a tutto il pubblico che le loro riviste sono in grado di raggiungere. I giornalisti, che soggiorneranno a Diano Marina, arriveranno nel pomeriggio di giovedì 26 aprile; nella giornata del 27 visiteranno Euroflora, il 28 saranno nell'Albenganese e ad Aromatica, prima di ripartire, domenica 29, alla volta del

loro Paese. Il progetto ha l'obiettivo di promuovere il settore floricolo, con un focus particolare sulle aromatiche – che rappresentano la principale produzione agricola ligure – sul mercato del Nord Europa, il principale mercato di destinazione delle produzioni locali.

Due prodotti testimonial - Per l'occasione saranno lanciati due prodotti legati al territorio e alle erbe aromatiche: "Aromatico, amaro Golfo Dianese", un delicato liquore a bassa gradazione alcolica, e i ravioli alle erbe aromatiche, rispettivamente in collaborazione con Bordiga e Fratelli Porro. Prodotti testimonial della manifestazione e del comprensorio, che saranno disponibili tutto l'anno, anche presso supermercati e nei locali della zona. Inoltre sarà l'occasione per riparlare anche del profumo di Diano Marina, disponibile in centro presso la profumeria Voilà.

La squadra - Aromatica, manifestazione organizzata dal Comune di Diano Marina e da Gestioni Municipali Spa, con la collaborazione degli altri sei Comuni del Golfo Dianese (Cervo, Diano Arentino, Diano Castello, Diano San Pietro, San Bartolomeo al mare e Villa Faraldi), si avvale del 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 della Liguria, Istituto Floricolo Regionale. Partner tecnici: Liguria International, Confcommercio 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).

maggiori informazioni su

www.aromaticadianese.it

web -

facebook -

twitt

e

r -

instagram