



Diano Marina, 29 aprile 2018

TANTI APPUNTAMENTI ANCHE OGGI, DOMENICA 29 **AROMATICA, SE IL BUONGIORNO...**

Note positive per la giornata inaugurale della kermesse che mancava nel Golfo Dianese da 7 anni. In piazza del Comune di Diano Marina grande attesa per l'esibizione di due chef stellati: Kuroda e Simonato

Inizio migliore non poteva esserci per Aromatica Golfo Dianese 2018, la grande kermesse dedicata a basilico, erbe e profumi del ponente ligure: a Diano Marina un'inaugurazione con prestigiosi testimonial, un afflusso di visitatori oltre le attese, grande interesse per i cooking show e i momenti dedicati alla cultura, folta partecipazione ai laboratori (molto divertiti i più giovani all'opera con la preparazione del pesto al mortaio), gradimento per gli stand degli espositori (ottimi affari per i produttori) e per l'area street food, una delle novità dell'evento, ma anche grande interesse per tutto quello che succede nel resto del comprensorio. Grande successo anche per la prima "cena stellata a 4 mani", con pienone al ristorante Femme di San Bartolomeo al mare, dove lo chef di casa Roberto Rollino ha duettato con il milanese Tano Simonato. In generale, locali pieni e buoni affari per tutti i commercianti dianesi.

A tagliare il taglio del nastro, insieme a numerose autorità, anche due big dell'enogastronomia quali Francesco Federico Ferrero e Paolo Massobrio, relatori del convegno che ha aperto di fatto la manifestazione ieri mattina nella sala consiliare del Comune.

Molto ricco anche il programma degli appuntamenti odierni, che si aprirà alle ore 10 con la presentazione di un libro di Cinzia Scaffidi "Che mondo sarebbe" (Slow Food Editore) e proseguirà con la premiazione della gara di cocktail tra i bar del centro, organizzata dalla Confcommercio, con il cooking show dello chef stellato Jumpei Kuroda de "I due buoi" di Alessandria e nel pomeriggio con altre interessanti iniziative, con possibilità di spostarsi anche nelle altre località grazie a Trenino del Golfo Rt (2 euro a corsa). Da segnalare che oltre cento sono i partecipanti iscritti all'escursione al Pizzo d'Evigno, organizzata dalla Pro Loco Alta Valle Dianese di Diano Arentino.

Stand aperti dalle 9 alle 20, mentre più lungo sarà l'orario della zona street food, i cui mezzi molto particolari hanno attirato interesse da parte del pubblico, soprattutto dei più giovani e delle famiglie.

Questo il programma di tutti gli appuntamenti odierni

DOMENICA 29 APRILE

DIANO MARINA

centro cittadino (isola pedonale)

ore 9.30-20 apertura stand espositori

ore 10-22 area street food (corso Roma Est)

piazza Martiri della Libertà

- ore 10 presentazione "Che mondo sarebbe" di Cinzia Scaffidi (Slow Food Editore)
- ore 11 premiazione "Cocktail Competition" concorso tra i bar, a cura Confcommercio
- ore 11.30 cooking show "Gazpacho di fragole" con lo chef Jumpei Kuroda
- ore 15 laboratorio "Belle di natura", imparare a realizzare oleoliti e pomate con erbe officinali ed ingredienti naturali e tanti consigli per essere davvero belle... naturalmente, a cura di az. agricola Castellarone
- ore 16 cooking show con l'agrichef Andrea Mantello e la blog chef Sabrina Ramella, in collaborazione con Coldiretti
- ore 17-18 laboratorio "pesto al mortaio" per giovani e meno giovani
- ore 17 conferenza "La strada dei profumi liguri: olio ed erbe" a cura dello chef Tano Simonato
- ore 18 cooking show "Capesante caramellate" con lo chef Tano Simonato

CERVO

località Costa di Villa

- ore 16 inaugurazione dei lavori di conservazione e restauro dell'antico villaggio

oratorio Santa Caterina

- ore 21 concerto di Gianni Gollo (flauto) e Paola Arecco (pianoforte)

DIANO ARENTINO

passo Grillarine (ritrovo)

- ore 8.30 "Un passo dietro l'altro" escursione Passo Grillarine-Pizzo d'Evigno-Poligono (9 km), con grigliata, a cura Alta Valle Dianese

DIANO CASTELLO

loggiato via Meloria 1 (ritrovo)

- ore 10.30 visita guidata alle lone e al centro storico

SAN BARTOLOMEO AL MARE

piazza Torre Santa Maria

- ore 8.30-17 esposizione cinofila amatoriale

**maggiori informazioni su
www.aromaticadianese.it e su *Facebook***