



Diano Marina, 1 maggio 2018

QUARTA E ULTIMA GIORNATA A DIANO MARINA E NEL GOLFO TRE CONFERENZE E DUE COOKING SHOW GRAN FINALE OGGI PER AROMATICA

Tantissimi visitatori anche ieri tra gli stand e nell'area eventi. Straordinario connubio tra il pesto al mortaio, con protagonista uno dei massimi esperti, Roberto Panizza, e il pestun di fave presentato dal Comune di Cervo. Applauditissime le esibizioni in cucina, a base di pesce, di Lorenzo Taramasco e Massimo Viglietti. Molto apprezzata l'area street food.

I cooking show di Roberto Rollino e Fabrizio Barontini sono i piatti forti della quarta e conclusiva giornata di Aromatica Golfo Dianese 2018, ospitata nell'isola pedonale di Diano Marina, ma con diversi eventi collegati su tutto il comprensorio. Tre sono invece le conferenze previste, sempre presso l'area eventi, con relatori gli esperti Iacopo Damonte, Pierangela Fierro e Natalino Trincheri, personaggi molto legati al territorio e alle tradizioni locali. Per i più giovani, nel pomeriggio il gioco dell'olio, a cura del Consorzio di tutela dell'olio ligure dop, e prove di pesto al mortaio.

Decisamente positivo è stato anche il bilancio di ieri, con un grande afflusso di visitatori lungo tutto l'arco della giornata e interessanti appuntamenti che hanno tenuto banco in piazza del Comune. Un grande spot per la Liguria è stato il singolare connubio tra il pesto al mortaio, con testimonial il genovese Roberto Panizza, e il pestun di fave, de.co. del Comune di Cervo, preparato da Franca Carrara, titolare del Bellavista. Per l'occasione Panizza, che soi è prestato anche a insegnare i segreti del pesto ai bambini con un apposito laboratorio, ha utilizzato un pesto in marmo di circa 45 kg con un pestello in legno di peso di quasi 5 kg. Seguitissime anche le esibizioni del giovane dianese Lorenzo Taramasco e dell'esperto chef stellato Massimo Viglietti. Sala al completo anche per gli interventi, davvero qualificati, di Luigino Filippi e Luigi Bruni. L'estroso Viglietti è stato in serata protagonista della terza cena a 4 mani presso il ristorante La Femme, abbinando le sue portate a quelle del padrone di casa Roberto Rollino. Serate che hanno fatto registrare il pienone e che sono state molto gradite dai fortunati partecipanti.

Grande successo in generale hanno comunque ottenuto tutte le iniziative organizzate nell'ambito di Aromatica. Oltre trenta sono state le persone che hanno preso parte alla passeggiata tra i sentieri di Diano San Pietro, importante partecipazione anche per la visita guidata e i laboratori di Diano Castello.

Questo il programma completo di oggi.

MARTEDI' 1 MAGGIO

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 9.45 conferenza "Alla scoperta della flora del Golfo Dianese" a cura di Iacopo Damonte

ore 11 cooking show "Delizia tricolore" con lo chef Roberto Rollino

ore 11.45 conferenza "Profumi e colori nel piatto: i fiori per esaltare le nostre pietanze" a cura di Pierangela Fierro

ore 15-18 "Gioco dell'olio" per bambini, a cura Consorzio di Tutela Olio Riviera Ligure Dop

ore 15.30 conferenza "Finger Food, un'invenzione tipicamente ligure" a cura di Natalino Trincheri

ore 17 cooking show "Gambero crudo, cotto e liquido" con lo chef Fabrizio Barontini

SAN BARTOLOMEO AL MARE

Ufficio Iat, piazza XXV Aprile 1 (ritrovo)

ore 8.45 "Sui sentieri del Golfo" escursione guidata al Pizzo d'Evigno di 9 km (partenza ore 9.30 da Passo Grillarine)

piazza Torre Santa Maria

ore 10.30-12.30 Laboratori "Aromatici"

ore 15 "I Cerchi di Gesso" concerto del 1° maggio

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