



Diano Marina, 30 aprile 2018

## **AD AROMATICA OGNI GIORNO CHEF DI GRIDO ALLA RIBALTA DOPO GLI SHOW DI KURODA E SIMONATO OGGI TOCCA A TARAMASCO E VIGLIETTI**

**Pienone anche ieri nell'accogliente centro di Diano Marina e presso  
l'area dedicata a conferenze e spettacoli. Ottimi riscontri stanno  
ottenendo anche le altre iniziative proposte nel Golfo Dianese.**

Basilico, erbe aromatiche e prodotti tipici del ponente ligure grandi protagonisti anche ieri ad Aromatica, giunta al giro di boa dopo aver mandato in archivio una seconda giornata in cui Diano Marina è stata invasa da migliaia di persone e tutte le iniziative andate in scena nel Golfo Dianese hanno registrato una folta partecipazione, ma soprattutto un alto gradimento.

In generale, tutte le iniziative collegate ad Aromatica, quali le visite guidate a Diano Castello e i tour con il Trenino del Golfo e l'ape calessino, stanno riscuotendo notevole riscontro, dimostrazione che, quando il territorio unisce le forze e si propone in maniera compatta, il risultato non può che essere soddisfacente. Tornando al cuore di Aromatica, grande interesse hanno registrato ieri i due cooking show stellati, con il giapponese Kuroda (che ha presentato un gazpacho di fragole con gambero bianco del golfo e tartufi di mare) e il milanese Tano Simonato (capesante caramellate in maionese d'albume alle erbe), quest'ultimo, autore anche di una seguitissima e animata dissertazione sull'olio extravergine di oliva, autentico mattatore della giornata. Successo anche per il laboratorio di pesto al mortaio, curato dall'esperto Fabrizio Barontini, e per il laboratorio "Belle di natura", proposto dalla azienda agricola Castellarone. Applausi sono stati tributati ai premiati del concorso di cocktail aromatici per i bar, organizzato dalla Confcommercio del Golfo Dianese. Ad aggiudicarsi il primo posto è stato il bar A Gonfie Vele, seguito dal Cafè del Mar e dallo 04 Null Vier. Nel corso della giornata di ieri Diano Marina è stata anche oggetto di visita da parte dell'assessore regionale Marco Scajola e di una delegazione delle confraternite enogastronomiche liguri.

**Oggi.** Un intenso programma attende anche oggi il pubblico. Nell'area conferenze il primo a tenere banco sarà Luigino Filippi che spiegherà come nasce una guida ai ristoranti, seguito dallo show del giovane cuoco dianese Lorenzo Taramasco, dello staff del noto ristorante torinese Il Cambio, che cucinerà le triglie cotte su sale ai profumi liguri. In mattinata si svolgerà anche una passeggiata, non difficoltosa, tra i sentieri di Diano San Pietro. Nel pomeriggio salirà sul palco lo chef stellato, originario di Alassio, Massimo Viglietti (il piatto presentato al pubblico sarà un pesce marinato agli aromi liguri), preceduto dal team del Comune di Cervo che spiegherà la preparazione del pestun di fave e dall'intervento del genovese Roberto Panizza, patron del Mondiale del pesto. Chiusura di giornata con Luigino Bruni, giornalista e fondatore del presidio Slow Food di Alessandria, che illustrerà l'utilizzo delle erbe aromatiche nella cucina dell'appennino ligure e presenterà una serie di piatti a tema.

Domani gran finale con altri qualificati protagonisti quali Roberto Rollino (pienone nel suo locale per le tre cene a quattro mani), Iacopo Damonte, Natalino Trincheri, Fabrizio Barontini e Pierangela Fierro. Insomma, ingredienti per tutti i gusti.

Questo il programma completo di oggi e di domani.

## **LUNEDI' 30 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 10.30 conferenza "Come nasce una guida ai ristoranti" a cura di Luigino Filippi

ore 11.30 cooking show "Triglie su sale ai profumi liguri" con lo chef Lorenzo Taramasco

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

ore 15.15 preparazione del "pestun di fave", a cura del Comune di Cervo, e intervento su "il pesto al mortaio" con Roberto Panizza, patron del Campionato Mondiale del pesto

ore 16.15 cooking show "Marinato a modo mio" con lo chef Massimo Viglietti

ore 17.15 conferenza "La cucina dell'Appennino Ligure con le erbe aromatiche" a cura di Luigino Bruni

### **DIANO CASTELLO**

#### **loggiato via Meloria 1 (ritrovo)**

ore 10.30 visita guidata alle lone e al centro storico

#### **loggiato piazza Quaglia**

ore 15.30-18 laboratorio "Sali da bagno aromatici", degustazione aromatica a base di aromi, vino Vermentino di Castello e merenda per tutti

### **DIANO SAN PIETRO**

#### **parrocchia di San Pietro (ritrovo)**

ore 10-12.30 "Alla ricerca delle erbe spontanee" passeggiata guidata sui sentieri

## **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](http://www.aromaticadianese.it) e su Facebook**