



Comunicato stampa del 20 aprile 2019

Dal 25 al 28 aprile, nell'elegante centro pedonale di Diano Marina, show a tema, laboratori anche per bambini, infopoint e degustazioni

"Assaggia la Liguria" protagonista ad Aromatica

La kermesse ufficiale dei prodotti DOP del territorio sarà in prima fila

“Assaggia la Liguria” sarà una delle principali protagoniste di “**Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure**”, la grande rassegna dedicata a basilico, erbe aromatiche, prodotti tipici ed eccellenze dell’agroalimentare e dell’enogastronomia, in programma a **Diano Marina (IM)** dal 25 al 28 aprile.

“Assaggia la Liguria”, la **kermesse ufficiale dei prodotti DOP del territorio** (ConSORZI di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell’Olio DOP Riviera Ligure, insieme all’Enoteca Regionale), parteciperà con **show a tema**, una serie di **laboratori**, anche per **bambini**, e un **infopoint** con **degustazioni** guidate da esperti, tutti realizzati presso il Padiglione allestito in piazza Martiri della Libertà. Dal mito della preparazione del **pesto al mortaio** con Basilico Genovese DOP alla scoperta e **degustazione guidata** dell’Olio DOP Riviera Ligure nelle sue tre menzioni geografiche e dei vini liguri DOP, lo spazio Assaggia la Liguria offrirà un **viaggio nelle eccellenze certificate**, illustrandone i migliori **accostamenti** e **utilizzi** in cucina.

Questo il dettaglio degli eventi programmati da “Assaggia la Liguria” ad Aromatica 2019:

Show (presso Padiglione)

Basilico Genovese DOP, Olio DOP Riviera Ligure e vini liguri DOP in scena, dal mito della preparazione del pesto al mortaio alla scoperta e degustazione, per conoscere storia e segreti delle eccellenze liguri e guidare gli abbinamenti in cucina.

Venerdì 26 alle ore 15.30

Sabato 27 alle ore 14.45

Domenica 28 ore 15.30

Laboratori (presso Spazio Assaggia la Liguria)

Giovedì 25 alle ore 12.30: scoperta e degustazione olio DOP Riviera Ligure.

Giovedì 25 alle ore 18.00: scoperta e degustazione vini liguri DOP.

Venerdì 26 alle ore 11.00: laboratorio di pesto al mortaio e scoperta del Basilico Genovese DOP.
Sabato 27 alle ore 18.00: scoperta e degustazione olio DOP Riviera Ligure e vini liguri DOP.
Domenica 28 alle ore 18.00: laboratorio di pesto al mortaio e scoperta del Basilico Genovese DOP.

Bambini

Giovedì 25 alle ore 15.00 a cura di Coldiretti CampagnaAmica: dal seme alla pianta, pesto al mortaio con Basilico Genovese DOP e olio DOP Riviera Ligure.

Venerdì 26 alle ore 18.00: il “gioco dell’olio” e l’assaggio dell’olio DOP Riviera Ligure.

Sabato 27 alle ore 11.00: facciamo il pesto al mortaio con Basilico Genovese DOP.

Domenica 28 alle ore 11.00: i profumi dell’uva: alla scoperta dei vini liguri DOP.

“Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure” (Diano Marina, da giovedì 25 a domenica 28 aprile) è la grande rassegna dedicata a basilico, erbe aromatiche, prodotti tipici ed eccellenze dell’agroalimentare e dell’enogastronomia. Per 4 giorni il Golfo dianese è teatro di cene, show cooking, laboratori, presentazioni, stand dei produttori, street food, conferenze, convegni e molto altro.

--

Aromatica 2019 è organizzata, per conto del Comune di Diano Marina, da Gestioni Municipali Spa. Si avvale del sostegno di Regione Liguria e Camera di Commercio Riviere di Liguria, del patrocinio di Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, Regione Liguria, Provincia di Imperia, Prefettura di Imperia, Camera di Commercio Riviere di Liguria, Associazione Nazionale Città dell’Olio, Istituto Regionale per la Floricoltura, Distretto Florovivaistico della Liguria e della collaborazione dei Comuni del Golfo Dianese (Cervo, Diano Arentino, Diano Castello, Diano San Pietro, San Bartolomeo al Mare, Villa Faraldi), di Confcommercio e Federalberghi del Golfo Dianese.

Sponsor della manifestazione sono: Supermercati Pam Arimondo, Banca d’Alba, Olio Raineri, Rete d’impresa Vite in Riviera, Electrolux Grandi Impianti, Generali Assicurazioni, Tim Store Imperia, RaveraBio, Bordiga, Fratelli Porro, Birra Confine e Latte Alberti.