



Comunicato stampa del 22 aprile 2019

**Dal 25 al 28 aprile, nell'elegante centro pedonale di Diano Marina, in occasione della grande rassegna**

# **Street food a Aromatica, specialità gastronomiche e mezzi coreografici**

**Nei pressi anche Birra Confine e la Pro Loco Alta Valle Dianese di Diano Arentino**

Anche l'edizione 2019 di Aromatica ospita, in corso Roma Est, l'area street food dove troveranno spazio mezzi molto coreografici con espositori selezionati e prodotti di qualità, presso i quali sarà possibile degustare, continuando il passeggio in tranquillità, specialità tipiche non solo liguri, ma anche di altre regioni italiane e persino estere.

Questo l'elenco degli operatori presenti e le loro singole proposte: Gota Street (cuculli liguri), L'antica Farinata (farinata, focaccia al formaggio), Moto Grill Guzzi (bombette pugliesi), Mojito 500 (mojito), Il Barroccio del Mugello (lampredotto fiorentino, hamburger di chianina); The Vintage Caravan (pulled pork), Farinel on the road (miasse piemontesi), Wolfwagon (cocktail, estratti di frutta), Il Vero Panuozzo (panuozzo campano), Las Bravas (paella, tapas, sangria), Sicily Zone (arancini, granite, specialità siciliane), Il Dardo (pannocchie alla griglia, frittiture di pesce), Mastro Taricco dal 1987 (battuta di carne fassona con il Castelmagno), Italian Bakery on the road (pasticceria artigianale), Birrificio Artigianale Collesi (artigianale: bionda, rossa, aromatizzata) e Birrificio Baladin (birra artigianale).

L'area street food è realizzata in collaborazione con la Orion Eventi di Danilo Dominelli.

Nei pressi dell'area street food sono presenti anche gli stand espositivi e promozionali di Birra Confine (birra artigianale realizzata con materie prime liguri di alta qualità, partner di Aromatica) e la Pro Loco Alta Valle Dianese di Diano Arentino.

“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.