



Comunicato stampa del 22 aprile 2019

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

Confcommercio ribattezza le vie di Diano con i nomi delle aromatiche

Piatti a tema nei ristoranti, cocktail aromatici nei bar, focacce speciali nelle panetterie e concorso vetrine

Confcommercio è uno degli interpreti principali 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. Sono infatti numerose e articolate le iniziative promosse dalla Confcommercio del Golfo dianese: ogni via di Diano Marina viene denominata e addobbata con il nome di un’erba, è promosso e organizzato un concorso vetrine, i ristoranti propongono piatti a tema con l’uso di prodotti del territorio, i bar realizzano cocktail aromatici e si sfidano in una gara, la panetterie preparano focacce speciali. Questi i “nuovi” nomi delle vie, ribattezzate per l’occasione: Corso Roma (da piazza Papa Giovanni al ponte da Testero), via Garibaldi (da Bar Cosmo al confine con San Bartolomeo) e Sant’Anna (Via Agnese - Via Mortula - Corso Europa) diventano “Le vie del rosmarino”; via San Francesco e via Cavour fino all’alimentare dopo l’ex passaggio a livello diventano “Le vie del basilico”; via Cairoli e via Canepa diventano “Le vie del timo”; via Milano dall’ex Stazione all’arco, viale Kennedy e via Genova diventano “Le vie della salvia”; via Genala e via Nizza diventano “Le vie della maggiorana”; via Novaro diventa “Le vie dell’alloro”; via Colombo e tutta la zona dietro al Palazzo Comunale diventano “Le vie dell’origano”. Di seguito l’elenco dei ristoranti che propongono piatti a tema con l’uso di prodotti del territorio: a Diano Borello Candidollo (coniglio in porchetta al profumo di timo selvatico); a Diano Marina Locanda dalla Titta (ravioli di baccalà con pesto di maggiorana), Fra’ Diavolino (capesante gratinate al timo con vellutata di topinambur allo zafferano e pomodorini confit al rosmarino), Italo’s (rollatina di coniglio alla ligure al profumo di timo), Matteo (branzino alle erbe aromatiche), Golosamente (plin alle erbe liguri, vongole veraci, bottarga artigianale e zeste di limoni, canditi di Diano marina), Cap Landin (tagliolini al limone, menta, peperoncino e erbe aromatiche), Tex Mex Rodeo (Risotto Carnaroli al pesto di rucola, maggiorana e carciofi di Diano Marina), Bar Beach (raviolini di erbetto con burro e salvia), Macaroni (“vegetariana” gnocchi con pesto e verdure fresche), Tirabuscion (crostoni di pane di Triora con pesto di fave e menta), Vico del Rame (calamari grigliati profumati alle erbe aromatiche, condiglione alla ligure e olio al rosmarino), Bagni Ponterosso (avocado, tagliatelle e gamberetti), Portofino (gnocchetti di castagne con polpa di granchio, carciofi nostrani e pomodoro fresco), Christina (accughe del Golfo dorate con bouquet di verdure), Caminetto (tagliata di manzo marinata nelle erbe aromatiche e cotta su brace), Osteria del Porto (pansotti freschi di borragine con erbe aromatiche), Vela Bianca (gnocchi spada e carciofi e polvere di erbe aromatiche fresche liguri), Cà da Jose (riso con prebuggion di campo, vongole veraci al pesto

di basilico del ponente con gocce di evo taggiasco), Bagni Kursaal (ravioli di borragine con ombrina marinata con basilico e trombette alla maggiorana), Fanta Pizza (pizze a scelta con impasto alle erbe aromatiche del ponente), Fra Diavolo (ti mostro la seppia), Franca (tagliatelle fatte in casa alle erbe aromatiche con ragù di coniglio); a San Bartolomeo al Mare Rock'n Burger (hamburger di carne bovina fresca al profumo di lavanda con tomino grigliato, insalata e pomodoro), Caffè del Caprice (degustazione guidata di bevande aromatiche a base di caffè monorigine accompagnate da dolci realizzati con ingredienti alternativi e a km 0). A seguire invece, l'elenco dei bar che realizzano cocktail aromatici e si sfidano in una gara: a Diano Marina Bar Chicco d'Arancio, Pub Al Solito Posto, Bar Nelson's, Locanda dalla Titta, Cafè del Mar, Bar 900, Bar Jolly, 04 Null Vier, Osteria Vico del Rame, A Gonfie vele, Nettuno Mood Beach Club. Queste le panetterie dove trovare le focacce speciali: a Diano Marina Rolfi (via Cavour 47, focaccia al pesto, focaccia alle olive), Lanini (viale Kennedy 61, pane rustico alle erbe aromatiche, focaccia agli aromi mediterranei), Gaggero (via Novaro 17, focaccia alle erbe aromatiche, focaccia al pesto), Ciao Italia Pancaffè (via Cavour 8, focaccia al pesto). Quasi tutte le attività commerciali partecipano al concorso vetrine.

“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 Riviera 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 Riviera 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.