



Comunicato stampa del 25 aprile 2019

**Fino a domenica 28 aprile,  
nell'elegante centro pedonale di Diano Marina**

## **Aromatica, oggi il via.**

**Il programma della prima giornata della grande  
rassegna dei profumi e dei sapori della Riviera ligure**

Inizia oggi a Diano Marina (IM) l'edizione 2019 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. Sino a domenica, il Golfo dianese è teatro di cene, show cooking, laboratori, presentazioni, stand dei produttori, street food, conferenze, convegni e molto altro.

Questo il programma di oggi:

ore 10.15 – palco – show cooking "Pesto di noci al mortaio con fiori e orto di primavera" con lo chef Roberto Rollino (La Femme, San Bartolomeo al mare)

ore 11 – palco – show cooking "I Barbagiuai: salati con ricotta di capra del Santuario di Rezzo e le erbe liguri; dolci con mele spadellate, buccia di limone, uvetta e timo" con la chef Daniela Frascetta (Golosamente, Diano Marina)

ore 12 – davanti a Palazzo Civico – inaugurazione ufficiale: saluto delle autorità e taglio del nastro

ore 12.30 – spazio Assaggia la Liguria – scoperta e degustazione olio Dop Riviera Ligure

ore 14.15 – palco – anteprima cena a 4 mani, intervista con lo chef Marcello Trentini

ore 14.30 – padiglione – conferenza "Erbe della bellezza fitocosmeceutica aromatica", a cura di Oreste Brunazzi

ore 15 – spazio Assaggia Liguria – laboratori didattici a cura di Coldiretti Campagnamica: dal seme alla pianta, pesto al mortaio con olio Dop Riviera Ligure e Basilico Genovese Dop

ore 15.30 – palco – show cooking “Tagliatelle con ragù di baccalà, verdure di stagione e aromi” con l’agrichef Coldiretti Andrea Mantello e la food blogger Sabrina Ramella

ore 15.30 – padiglione – laboratorio per bambini “I cinque sensi alla scoperta delle erbe”, a cura di Agricastellarone

ore 16.30 – padiglione – dimostrazione di decorazione floreale e consigli per la conservazione delle erbe aromatiche, a cura del Distretto Florovivaistico

ore 16.30 – palco – Le nuove frontiere della panificazione e le aromatiche in pizzeria, intervento di Davide Danni di Mondofood

ore 17 – palco – show cooking “Capesante caramellate in maionese d’albume all’olio evo ligure e zafferano”, con lo chef Tano Simonato, a seguire presentazione del suo libro “Passione extravergine”

ore 18 – padiglione – “Stelle, corone, forchette: le guide ai ristoranti”, incontro con P. Massobrio e L. Filippi

ore 18 – spazio Assaggia La Liguria – scoperta e degustazione vini liguri Dop

dalle ore 19.45 - Ristorante La Femme - Cena a 4 mani "Le vie del sale" Roberto Rollino ospita Marcello Trentini (Magorabin, Torino).