



Comunicato stampa del 26 aprile 2019

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

# **Aromatica, seconda giornata**

## **Il programma di oggi della grande rassegna dei profumi e dei sapori della Riviera ligure**

Secondo giorno oggi a Diano Marina (IM) per 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 – palco – presentazione Accademia della Pizza Italiana – sezione Liguria e Costa Azzurra

ore 10.15 – padiglione – laboratorio sensoriale "Le aromatiche attraverso l'olfatto", a cura di Gianna Tripepi

ore 10.30 – palco – show cooking "Rana pescatrice alle erbe aromatiche, asparagi di Albenga, crema di zucchine trombette e olive taggiasche" con la chef Mirella Porro (Il Mangiarino, Albenga, allieva di Gualtiero Marchese)

ore 11 – spazio Assaggia la Liguria – laboratorio di pesto al mortaio e scoperta del Basilico Genovese Dop

ore 11.15 – padiglione – conferenza "Dieta Mediterranea: cultura, tradizione, sapore, gusto e... salute", a cura di Stefano Beschi, dietista

ore 12.15 – palco – show cooking "Tagliolino al burro di montagna, acciughe ed erbe aromatiche" con lo chef Marcello Trentini

ore 13 – palco – “AromatiCocktail”, gara tra barman Aibes

ore 14.30 – padiglione – “Colorare con i fiori”, laboratorio a cura di RaveraBio

ore 14.45 – palco – “Entroterra, eccellenza del territorio”, intervento dell’esperto Alessandro Giacobbe

ore 15 – palco – show cooking “Lo zemin di Ca’ Sottane e la frittata alle erbe aromatiche” con la chef Brigitte Bruschi (Ca’ Sottane, Borgomaro), vincitrice Premio Agrichef Cia Liguria

ore 15.30 – padiglione – “Assaggia la Liguria Show”: Basilico Genovese Dop, Olio Dop Riviera Ligure e vini liguri Dop in scena

ore 15.45 – palco – show cooking “Le Raviore, De.Co. di Montegrosso: la pasta con le erbe di montagna” con la chef Barbara Cordeglio (Osteria del Rododendro, Montegrosso Pian Latte, circuito Liguria Gourmet)

ore 16 – bar del centro cittadino – concorso “Cocktail Competition” a cura di Confcommercio

ore 16.45 – padiglione – wine tasting “I vini del ponente ligure alla prova di Paolo Massobrio”, incontro con le etichette di Vite in Riviera

ore 17 – palco – “I fiori in cucina” – presentazione della nuova linea di RaveraBio (Albenga)

ore 17.30 – palco – show cooking “Fiori e petali ingredienti di un nuovo mondo: crostino, polenta bramata e baccalà mantecato all’olio evo e viola; pasta fresca di lenticchie, vongole, crema di asparagi e begonia; vellutata di ceci con seppie al timo, limone e nasturzio” con lo chef Fabrizio Barontini

ore 18 – spazio Assaggia la Liguria – attività ludico-didattica “Il gioco dell’olio” e l’assaggio dell’olio Dop Riviera Ligure

dalle ore 19.45 - Ristorante Golosamente - "Diano-Milano, aromi e gusto" Daniela Frascetta ospita Tano Simonato (Tano passami l'olio - Milano)