



Comunicato stampa del 27 aprile 2019

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

Aromatica, terza giornata

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

Terzo 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 9.45 – palco – convegno nazionale "Le eccellenze di un territorio motore del turismo lento", con la partecipazione di autorità, esperti e attori del settore

ore 10.30 – padiglione – laboratorio "Food as culture: mangiare, imparare, educare", con lo chef Cesare Grandi

ore 11 – spazio Assaggia la Liguria – attività ludico-didattica "Facciamo il pesto al mortaio con il Basilico Genovese Dop"

ore 12 – palco – anteprima cena a 4 mani, intervista allo chef Cesare Grandi

ore 12.15 – palco – show cooking "Lingua di gatto all'olio evo ligure e ganache di cioccolato al latte e basilico" con lo chef Tano Simonato

ore 14 – padiglione – presentazione del "Libro bianco del turismo esperienziale" di Umberto Curti (Sabatelli Ed.)

ore 14.30 – palco – show cooking "La pizza in pala" con Nicola Caruso, a cura di Mondofood, e anteprima serata Pizza Gourmet

ore 14.45 – padiglione – "Assaggia la Liguria Show: Basilico Genovese Dop, Olio Dop Riviera Ligure e vini liguri Dop in scena"

ore 15.30 – palco – incontro con il campione del mondo di pesto al mortaio

ore 16 – palco – tappa di selezione del "Pesto Championship", Campionato Mondiale di pesto al mortaio

ore 17.30 – palco – gara vip di pesto al mortaio con la partecipazione di autorità e noti ospiti

ore 18 – spazio Assaggia la Liguria – scoperta e degustazione olio Dop Riviera Ligure + vini liguri Dop

ore 18.15 – palco – show cooking “Il bio in tavola: torta di zucchine trombetta e frittata d’asparagi d’Albenga” con la chef Carolina Vio

ore 19:30 - Ristorante Golosamente - “Pala, la pizza che non ti aspetti” Daniela Fiaschetta ospita Nicola Caruso (Mondofood – Mondovì)

ore 19:45 - Ristorante La Femme - "Orto e mare, le eccellenze della Liguria" Roberto Rollino ospita Cesare Grandi (La Limonaia – Torino).