



DIANO MARINA
dal 25 aprile al 28 aprile 2019

Aromatica, eccellenze in scena.

L'elegante centro pedonale di Diano Marina

palcoscenico del grande evento dei profumi e dei sapori della Riviera ligure.

Dal 25 al 28 aprile a Diano Marina, torna “Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure”, la grande rassegna dedicata a basilico, erbe aromatiche, prodotti tipici ed eccellenze dell’agroalimentare e dell’enogastronomia. Per 4 giorni il Golfo dianese sarà teatro di cene, show cooking, laboratori, presentazioni, stand dei produttori, street food, conferenze, convegni e molto altro.

Stretto tra Albenga (regina delle aromatiche in vaso, dei carciofi violetti, delle zucchine trombette e del pomodoro cuore di bue) e Imperia (capitale del commercio dell’olio di oliva), il Golfo dianese (Diano Marina, San Bartolomeo al Mare, Cervo, Villa Faraldi, Diano San Pietro, Diano Arentino, Diano Castello) è un ampio territorio di produzione per entrambi i centri, che – anche grazie alla corposa frequentazione turistica – vuole affermarsi sempre più come piazza di trasformazione e di consumo.

Cesare Grandi, Marcello Trentini, Tano Simonato, Giuliano Sperandio sono solo alcuni degli Chef che si alterneranno ad Aromatica nella proposta di cene, show cooking, laboratori, presentazioni e incontri con il pubblico. Tra le novità anche una serata dedicata alla pizza “Gourmet”, in abbinamento con le aromatiche e i prodotti tipici della Riviera Ligure, con ospite un rinomato locale del Basso Piemonte.

Oltre 50 gli stand di produttori e commercianti di prodotti tipici del nostro territorio e in particolare di quelli legati alle erbe aromatiche, affollata e qualificata l’area dello street food.

Non mancheranno conferenze, presentazione di libri e un rilevante momento culturale e istituzionale, con autorità ed esperti a confronto sul tema “Le eccellenze di un territorio motore del turismo lento”, per celebrare anche nel ponente ligure l’anno nazionale dello slow travel.

Un apposito spazio sarà dedicato alla promozione della Regione Liguria. Nel programma anche laboratori e momenti di degustazione, quali “Assaggia la Liguria Show”, realizzati in collaborazione con i Consorzi regionali di tutela e l’Enoteca regionale. Attesissima la tappa di selezione del Campionato Mondiale di pesto al mortaio, che viene proposta in collaborazione con l’Associazione Palatifini. In giuria anche Emiliano Pescarolo, campione del mondo in carica di pesto al mortaio.



“Aromatica è un'iniziativa molto importante – dichiara Stefano Mai, Assessore all'agricoltura della Regione Liguria - in cui come Regione crediamo fortemente. Personalmente l'ho sempre sostenuta e finanziata e continuerò così perché promuovere le nostre aziende è fondamentale. La filiera delle piante aromatiche è un'eccellenza del territorio albanense che è riconosciuta in tutto il mondo. Ogni anno vengono prodotte più di 60milioni di piante che grazie alle loro caratteristiche sono apprezzate ed esportate in tutto il mondo. Oggi stiamo lavorando con le associazioni di categoria per garantirne la tracciabilità e per ottenere un riconoscimento IGP. La grande qualità delle nostre piante aromatiche ha bisogno di essere tutelata e promozionata, e pensando alla loro trasformazione, lavoriamo per valorizzarle anche per altri utilizzi oltre che ornamentali o culinari”.

Di rilievo le iniziative promosse da Confcommercio del Golfo dianese: ristoranti che prepareranno piatti speciali a base di erbe aromatiche, bar che si sfidano in una gara di cocktail aromatici, panifici che si sbizzarriscono in specialità che esaltano gli aromi di Liguria. Ogni via di Diano Marina sarà dedicata a un'erba particolare e ogni negozio riceverà un kit per abbellire l'ingresso della propria attività. Molto atteso il concorso per le vetrine a tema.

Il Sindaco di Diano Marina Giacomo Chiappori ha sottolineato l'investimento del Comune anche dal punto di vista promozionale, ricordando la presenza di Aromatica a Golosaria 2018 a Milano: “Siamo andati a cercare visitatori in mercati lontani – ha spiegato – perché questa è una manifestazione che ci rappresenta e che mette in vetrina le nostre eccellenze”.

Il vice Presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria, Enrico Lupi ha voluto invece sottolineare il grande lavoro di squadra che c'è alle spalle di Aromatica: “Si vede anche dalle presenze di oggi, numerosissime. La strada da seguire è questa, per costruire negli anni un evento sempre più importante per la promozione dei prodotti e per il supporto alle attività turistiche”.

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.

Sito Internet: www.aromaticadianese.it

E-mail: aromaticadianese@gmail.com



Facebook: [Aromaticadianese](#)

Instagram: [aromaticadianese](#)

Twitter: [aromaticadiano](#)

Galleria fotografica Aromatica 2019 <http://old.fcea.it/it/galleria-stampa/499>

Informazioni per il pubblico:

UFFICIO IAT (dal 1° aprile 2019)

Piazza Dante, Diano Marina IM

Telefono: +39 327 629 2339

iat@gestionimunicipali.com



Cene a 4 mani

Le Cene a 4 mani sono un evento a prescindere. Quando la creatività di due artisti confluisce in un unico lavoro, la somma non è mai solo un'addizione, ma una moltiplicazione. Le Cene a 4 mani di Aromatica sono l'evento nell'evento, aggiungono la creatività moltiplicata alla straordinaria qualità e unicità dei prodotti e dei profumi della Riviera ligure, per una proposta che appaga i palati più raffinati.

Giovedì 25/04 Ristorante La Femme “La via del sale” con Marcello Trentini (Magorabin, Torino).

Venerdì 26/04 Golosamente “Diano-Milano, aromi e gusto” con Tano Simonato (Tano passami l'olio, Milano).

Sabato 27/04 Ristorante La Femme “Orto e mare, le eccellenze di Liguria” con Cesre Grandi (La Limonaia, Torino).

Sabato 27/04 Golosamente “Pala, la pizza che non ti aspetti” con Nicola Caruso (Mondofood, Mondovì).

Domenica 28/04 Ristorante La Femme “Semplici equilibri” con Giuliano Sperandio (Le Clarence, Parigi).

Expo

Passeggiare alla ricerca di piante aromatiche raffinate, di olio extra vergine prelibato, di deliziose olive in salamoia, di vini ricercati e delle altre proposte dei contadini di Liguria è sicuramente una delle attività più piacevoli da fare in primavera. Ancora meglio se percorrendo l'elegante centro pedonale di Diano Marina, sede dell'expo di Aromatica.

Show cooking

Le Show cooking è l'evento che mette in luce le personalità degli Chef al di fuori delle cucine. Il pubblico vuol conoscere chi decide i menu, gli ingredienti, i condimenti, vuol vedere chi determina gli impiattamenti e controlla ogni dettaglio. Vuol carpirne i movimenti, il sorriso e l'empatia, al di là del puro gesto tecnico. Aromatica mette in vetrina Chef rinomati per dar loro la possibilità di esprimersi di fronte ad un pubblico interessato e competente.

Convegno

Così come lo scorso anno è stato celebrato l'anno del cibo italiano, quest'anno Aromatica onora l'anno del turismo lento con un convegno nazionale cui è annunciata la partecipazione del critico enogastronomico Paolo Massobrio, dello Chef Giorgio Servetto del Nove di Alassio (situato nei magnifici giardini di Villa della Pergola), di un rappresentante della famiglia Della Valle di Albenga (imprenditori nel settore delle piante aromatiche), dell'Assessore regionale Gianni Berrino, di Diana



Candusso, Responsabile area enogastronomia Promo Turismo Friuli Venezia Giulia, e di altri rappresentanti delle istituzioni. Il convegno è organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Riviera di Liguria.

Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio

Il prestigioso Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio sarà ad Aromatica con una gara eliminatoria. Le gare eliminatorie divertono, coinvolgono, incuriosiscono, offrono l'occasione per imparare a preparare il pesto genovese. Una giuria selezionata composta da almeno 3 persone valuta il pesto preparato dai concorrenti. Il vincitore vince la possibilità di partecipare di diritto al Campionato Mondiale che si terrà il 28 marzo 2020 presso il Palazzo Ducale di Genova. Quella di Aromatica sarà la seconda gara eliminatoria del 2019, la prima si è svolta a Parigi.

Trenino del Golfo dianese

Realizzato in collaborazione con Riviera Trasporti, durante i 4 giorni di Aromatica il Trenino del Golfo dianese accompagna continuamente i turisti da Diano Marina, a San Bartolomeo al Mare, a Cervo, per scoprire le bellezze dei borghi di Liguria.

Tour con Ape Calessino

Durante i 4 giorni di Aromatica, l'ape-taxi Calessino di "Dani Tour" sarà a disposizione per brevi gite sulla costa e tour nel primo entroterra.

Passeggiate

Visto il grande successo riscontrato lo scorso anno, Aromatica propone due passeggiate, escursioni guidate facili e aperte a tutti, con la Guida Ambientale Escursionistica Davide Fornaro. Una sui sentieri di Diano San Pietro (punto di partenza raggiungibile con il trenino o con mezzi propri), l'altra, con partenza da Diano Marina, sino a Diano Gorleri, dove i partecipanti potranno ammirare il panorama e visitare un'azienda di prodotti tipici. Partecipazione gratuita.

Golfo dianese

Tutto il territorio del Golfo dianese partecipa al grande evento, aggiungendo appuntamenti a tema nel calendario delle manifestazioni di ogni località.



Collaterali

Conferenze, convegni, escursioni guidate, presentazioni di libri, degustazioni, Aromatica è tutto questo e molto altro, un contenitore di eventi che creano il grande evento dei profumi e dei sapori della Riviera ligure. L'occasione per dare valore ad uno degli elementi trainanti della proposta turistica del Golfo dianese, l'enogastronomia.