



DIANO MARINA
dal 25 aprile al 28 aprile 2019

Le cene a quattro mani, evento nell'evento.

Cresce l'attesa per Aromatica, il grande evento dei profumi e dei sapori della Riviera ligure.

Uno dei più solidi pilastri su cui si basa il successo di Aromatica sono le cene a quattro mani, veri e propri eventi nell'evento. La creatività di due artisti confluisce in un unico lavoro. Studio, estro e improvvisazione si uniscono, per dare vita a percorsi gastronomici di valore assoluto. Per gli Chef è una occasione vera per confrontarsi in cucina, suggestionarsi e sperimentare insieme. Per il pubblico è una proposta unica, l'opportunità di vedere all'opera esperienze diverse. Le cene a quattro mani di Aromatica 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.

A ospitare gli illustri colleghi sono Roberto Rollino (Ristorante La Femme, San Bartolomeo al Mare) e Daniela Frascetta (Ristorante Golosamente, Diano Marina).

Le tre cene della scorsa edizione sono diventate cinque quest'anno, di cui una dedicata alla pizza gourmet. Menù e maggiori dettagli sul sito e sui social.

Le cene a quattro mani sono realizzate in collaborazione con Rete di Imprese Vite in Riviera, Birra Confine, RaveraBio, Bordiga 1988, Consorzio di tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure.

Giovedì 25/04

Ristorante La Femme

“La via del sale”

con Marcello Trentini (Magorabin, Torino).

Prezzo per persona: 85,00 €.

Marcello Trentin, premiato dalla Federazione Italiana Cuochi (Fic) con il titolo di “Ambasciatore della cucina italiana, due forchette del Gambero Rosso, stellato dal 2015, vicepresidente dei JRE Italia, è un artista vero, un anarchico autodidatta e rigoroso.

Venerdì 26/04

Golosamente

“Diano-Milano, aromi e gusto”

con Tano Simonato (Tano passami l'olio, Milano).

Prezzo per persona: 85,00 €.



Tano Simonato, stellato Michelin dal 2008, miglior tavola dell'anno per la Guida Critica&Golosa 2015 di Paolo Massobrio e Marco Gatti, miglior ristorante al mondo per A.I.R.O. 2016, è un cultore delle straordinarie qualità dell'olio extra vergine di oliva.

Sabato 27/04

Ristorante La Femme

“Orto e mare, le eccellenze di Liguria”

con Cesare Grandi (La Limonaia, Torino).

Prezzo per persona: 85,00 €.

Giovane e rinomato Chef dalla cultura gastronomica ricca di conoscenze diverse, Cesare Grandi ha approfondito i molteplici aspetti legati alla produzione e alla preparazione del cibo, insieme a quelli connessi alla cultura dei territori e all'impatto sull'ambiente. Amante del cibo locale, genuino, legato ai saperi tradizionali, rielaborato con creatività e voglia di promuovere salute e ambiente.

Sabato 27/04

Golosamente

“Pala, la pizza che non ti aspetti”

con Nicola Caruso (Mondofood, Mondovì).

Prezzo per persona: 30,00 €.

Nominata tra i “selected partners 2019” dal Molino Quaglia, la pizza di Mondofood è il risultato del lavoro di un gruppo di professionisti guidato da Nicola Caruso.

Domenica 28/04

Ristorante La Femme

“Semplici equilibri”

con Giuliano Sperandio (Le Clarence, Parigi).

Prezzo per persona: 90,00 €.

Giuliano Sperandio è uno chef riservato, attento al dettaglio e amante della materia prima. Cultore della semplicità e dell'equilibrio.

Le prenotazioni vengono ricevute direttamente dai locali:

Golosamente +39 0183 495351

La Femme +39 339 381 14 69

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: [Aromaticadinese](https://www.facebook.com/Aromaticadinese)

Instagram: [aromaticadianese](https://www.instagram.com/aromaticadianese)

Twitter: [aromaticadiano](https://twitter.com/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