

organizzazione

 **GM**
Il nostro centro sei tu.

enti sostenitori

 Regione Liguria
Camera di Commercio
Riviere di Liguria
Imperia - La Spezia - Savona

collaborazione e patrocinio

Comuni del Golfo Dianese
Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali
Prefettura di Imperia - Provincia di Imperia
Associazione Nazionale Città dell'Olio
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

main sponsor

 
Arimondo

gold sponsor



sponsor

   
by rzero group
Fornitore ufficiale Electrolux

  

partner

   

media partner


profumi e sapori della Riviera Ligure

www.aromaticadianese.it
aromaticadianese@gmail.com

Segreteria Organizzativa
Agenzia Immedia - Diano Castello
Tel. +39 335 838 6433 - info@agenziaimmedia.it

  



AROMATICA
profumi e sapori della Riviera Ligure

DIANO MARINA
da venerdì 10
a domenica 12 settembre
2021

8^a edizione




aromaticadianese.it

  

IL SALUTO DEL SINDACO DI DIANO MARINA

Benvenuti ad Aromatica, benvenuti nel Golfo dianese, benvenuti a Diano Marina.

Nonostante le moltissime difficoltà, anche quest'anno abbiamo voluto che il profumo di Aromatica non mancasse sulle vostre tavole. Un profumo che contiene tutti gli aromi della Liguria, sa di rosmarino, di alloro, di basilico, di tutte le piante che nascono e crescono spontaneamente nella nostra terra.

Con le dovute precauzioni, tuffiamoci in questa festa dei prodotti tipici, che il Comune organizza grazie al supporto di Gestioni Municipali SpA e con la collaborazione della Regione Liguria, della Camera di Commercio Riviere di Liguria, degli altri Comuni del Golfo e soprattutto dei tanti sponsor privati che non ci fanno mai mancare il supporto.

Ad Aromatica troverete una rassegna di produttori e di prodotti, pesto, olive taggiasche, olio extra vergine, verdure, vini, ma soprattutto erbe aromatiche.

Ai produttori, alla loro fatica, alla loro passione, dedichiamo uno degli eventi principali per Diano Marina, caratterizzato da una larga partecipazione, che coinvolge tutte le categorie economiche e produttive.

A nome mio e dell'Amministrazione comunale ringrazio tutte le persone, gli Enti, le Imprese, che hanno collaborato per consentire la realizzazione di Aromatica.

Auguro buon lavoro agli espositori e buon soggiorno agli ospiti e ai visitatori. Mi auguro che possano apprezzare la nostra Città, il Golfo dianese, la nostra accoglienza, le nostre produzioni, la nostra gastronomia.



Buona Aromatica a tutti!

On. Giacomo Chiappori

AROMATICA OUTDOOR

SABATO 11 SETTEMBRE

ANELLO DIANO CASTELLO - DIANO SAN PIETRO (escursione a piedi)

Ritrovo: ore 9.00 presso parcheggio cimitero di Diano Marina

BIKE-TOUR DEI FARALDI (escursione con e-bike su strada)

Ritrovo: ore 9.30 Piazza Maglione, Diano Marina

LA VALLE DIANESE (escursione in e-bike su strade, sterrate e sentieri)

Ritrovo: ore 9.30 Piazza Maglione, Diano Marina

DOMENICA 12 SETTEMBRE

SENTIERO ROSSO DI CERVO (escursione a piedi)

Ritrovo: ore 9.00 presso parcheggio cimitero di Cervo

TOUR DEL DIANESE (escursione con e-bike su strada)

Ritrovo: ore 9.30 Piazza Maglione, Diano Marina

LA VALLE STERIA (escursione in e-bike su strade, sterrate e sentieri)

Ritrovo: ore 9.30 Piazza Maglione, Diano Marina

a cura di Dianese Outdoor ASD

Per maggiori informazioni, consultare il sito www.dianeseoutdoor.com



Aromatica in... mare

Venerdì pomeriggio, sabato e domenica tutto il giorno, saranno proposte escursioni costiere di circa 1h30' a bordo dell'imbarcazione Birba (partenze dal porto turistico di Diano Marina, pontile A), con capienza sino a 9 posti, per godere dal mare - in tutta sicurezza - la splendida vista del Golfo Dianese, da Capo Berta a Capo Cervo. Info e prenotazioni (obbligatorie) al 328.2640243 (Fabrizio) o 329.3307130 (Stella).



INIZIATIVE NEI RISTORANTI, BAR E PANETTERIE



Le iniziative collaterali di Confcommercio del Golfo dianese per Aromatica sono numerose e articolate: viene organizzato un concorso vetrine, i ristoranti propongono piatti a tema utilizzando erbe aromatiche, i bar realizzano cocktail aromatici e si sfidano in un concorso, la panetterie preparano focacce speciali. Ecco cosa ti aspetta nei ristoranti, bar e nelle panetterie di Diano Marina.

PIATTI AROMATICI NEI RISTORANTI

a **DIANO BORELLO**

Candidollo (torta frangipane basilico, mele e pinoli tostati)

a **DIANO MARINA**

Ristorante Bagni Kursaal (Ravioli di branzino su crema di melanzane con scampo reale e petali di pomodoro), **Ristorante Fanta Pizza** (Zuppetta del corsaro con basilico e maggiorana ed erbe aromatiche), **Ristorante Fra Diavolo** (Tagliolini freschi al nero di seppia, gamberi, zucchine e pomodorini al profumo di lime e basilico fresco), **Ristorante da Franca** (Lasagne al pesto), **Mi e Ti Birreria Con Cucina** (Vellutata di zucchine latte e menta), **De Darè** (Cremosa di trombette e maggiorana con scampi e stracciatella di bufala), **Ristorante Taberna Celata** (Spada fresco ai ferri aromatizzato con timo locale), **Bar Ristorante De Dian** (Pizza De Dian), **Il Caffè del Caprice** (Degustazione caffè specialty cupping), **Ristorante il Caminetto** (Raviolone alle erbe aromatiche con ragu bianco al Vermentino), **Ristorante Christina** (Acciughe dorate con erbe aromatiche liguri e misticienza), **Ristorante Bagni Ponterosso** (Orata al forno con erbe aromatiche), **Ristorante Tirabuscion** (Involtino di branzino al profumo di prezzemolo e erba cipollina su vellutata di patate), **Osteria Vico del Rame** (Calamaro grigliato profumato al rosmarino e timo su condiglio alla ligure), **Ristorante Tex Mex Rodeo** (Risotto carnaroli con spada e olive taggiasche mantecato con burro ai profumi di ponente), **Pizzeria Trattoria Da Severino** (Trofie al pesto), **Spaghetteria Macaroni** (Orecchiette pesto, ragu bianco e ricotta al profumo di menta), **Locanda della Rosa dalla Titta** (Ravioli di pesce, pesto di maggiorana e stracciatella), **Ristorante Italo's** (Ravioli di pesce con maggiorana), **Taverna Zero** (Ravioli di boragine ai profumi liguri), **Ristorante Golosamente** (Arrosto di coniglio ripieno di olive taggiasche, pinoli e maggiorana).

COCKTAIL AROMATICI NEI BAR

a **DIANO MARINA**

Bar Chicco d'Arancio, **Pub Al Solito posto**, **Nelson's Caffè**, **Cafè del Mar**, **Bar Jolly**, **Birreria 04 Null Vier**, **L'Enoteca del Rame**, **Nuovo Bar Mimosa**.

FOCACCE SPECIALI NELLE PANETTERIE

a **DIANO MARINA**

Panificio Rolfi (via Cavour 47) focaccia al pesto, focaccia al rosmarino; **Panificio Lanini** (viale Kennedy 61) focaccia alle erbe aromatiche; **Panificio Gaggero** (via Novaro 17) focaccia al pesto, farinata al rosmarino; **Panificio Ciao Italia Pancaffè** (via Cavour 8) focaccia e pizza al pesto; **Panificio A Bitega du Pan** (via Cavour 14) focaccia con cipolla di Diano Marina con olio mosto e trito di prezzemolo e pane grattugiato; **Panificio Le Delizie del Fornajo** (via Biancheri 45) focaccia al pesto e basilico; **Panificio Pasticceria La Nuova Benso** (via Genova 9) focaccia al pesto e stracchino.

CONCORSO VETRINE

Quasi tutte le attività sopra citate e i negozi partecipano anche al Concorso vetrine.



A DUE PASSI DA QUI

CI IMPEGNIAMO A SOSTENERE I CONTADINI DEL NOSTRO TERRITORIO



LA VITA SPESA AL MEGLIO



LA SPESA INTELLIGENTE

Arimondo



EXPO PRODOTTI TIPICI

Centro cittadino (isola pedonale)

I prodotti agricoli tipici del territorio, le specialità di rinomate aziende liguri ed alcune eccellenze provenienti da altre regioni sono i protagonisti dell'area espositiva di Aromatica, lungo le vie del centro cittadino, dove, passeggiando tra negozi e bar, è possibile degustare ed acquistare direttamente dai produttori. Venerdì e sabato apertura anche serale.

Orari

venerdì 10: dalle ore 9.30 alle 22
sabato 11: dalle ore 9.30 alle 22.30
domenica 12: dalle ore 9.30 alle 19

AREA STREET FOOD

Via Genala

Gli specialisti del "cibo da strada" sono collocati nell'ampio spazio in prossimità dello IAT, dove, sui loro mezzi speciali, preparano appetitose specialità, utilizzando anche le erbe aromatiche ed i prodotti del territorio.

Questi i nomi degli operatori e le proposte di una sezione che è ormai parte integrante di Aromatica:

Caviar on the road (ostriche, caviale, tartine, champagne), Gota (hamburger di fassona con tomino e Coppola di Tropea caramellata, cuoppo di frittura e di verdure), Il Barroccio del Mugello (Lampredotto fiorentino, hamburger di chianina), Birrifico Artigianale Baladin (birre artigianali), Pokefood (poke, riso classico, riso venere, pesce crudo e verdure), Mojito 500 (mojito, basilichito).

Orari

venerdì 10: dalle ore 10.30 alle 23.30
sabato 11: dalle ore 10.30 alle 23.30
domenica 12: dalle ore 10.30 alle 22.00



PROTAGONISTA LA LIGURIA

Assaggia la Liguria è la kermesse ufficiale dei prodotti agricoli a Denominazione d'Origine del nostro territorio. Un progetto di comunicazione armonico che racconta, insieme, i tre sapori simbolo: Basilico Genovese DOP, Olio DOP Riviera Ligure e vini DOP



Aromatica 2021 è il primo evento ecosostenibile certificato Eco-Events in Liguria, un brand appartenente alla Rete di Impresa Ambiente e Salute, partner ufficiale di Legambiente, con una forte competenza specialistica nel settore della sostenibilità, una grande passione per i temi ambientali, fortemente impegnato nel divulgare il rispetto per l'ambiente. Con la certificazione Eco-Events, Aromatica si impegna a diventare sempre più un evento green, sostenibile e a basso impatto ambientale. L'evento e tutte le iniziative collaterali verranno sottoposti ad una fase di formazione e a continue verifiche, con il fine di raggiungere il massimo punteggio possibile nella valutazione EcoEvents.

Aromatica ospita anche la gara eliminatoria del **Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio** – la prima in presenza dopo l'emergenza sanitaria – il cui vincitore parteciperà di diritto a Genova alla prossima edizione della finale mondiale del Pesto Championship 2021-2022. Partecipano 10 concorrenti (le iscrizioni sono già aperte, aromaticadianese@gmail.com, +39 335 838 6433): ognuno avrà a disposizione una postazione di lavoro con tutti gli ingredienti e gli strumenti necessari per la preparazione del pesto. Un esperto introdurrà e preparerà a titolo dimostrativo la salsa al mortaio. I partecipanti avranno 20 minuti per preparare il pesto, che verrà sottoposto all'assaggio dei giudici. Tra i giurati della gara eliminatoria anche il leader dei Buio Pesto, **Massimo Morini**, cantante, direttore d'orchestra e regista, che ha vinto il Festival di Sanremo 2013 in qualità di direttore d'orchestra per Antonio Maggio. Morini nell'occasione interpreterà l'inno ufficiale del Pesto Championship.



liguri. È un programma dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio Extravergine Riviera Ligure DOP insieme all'Enoteca Regionale della Liguria, con il sostegno dalla Regione Liguria. Ognuno dei prodotti è specifico e distintivo, ma tutti e tre sono riuniti dalla certificazione DOP che ne accomuna le caratteristiche di tutela dell'origine e di tradizione nella produzione. Il marchio DOP è la più

GLI EVENTI

Villa Scarsella

Cooking show, laboratori, conferenze, presentazioni, degustazioni, spettacoli. Con chef rinomati e ospiti illustri. Tutto questo nell'area eventi, a Villa Scarsella, per tutte e tre le giornate. Un programma ricco e variegato, con tanti appuntamenti da non perdere.

VENERDÌ 10 SETTEMBRE

- 11.00 piazza Martiri Libertà – cerimonia di inaugurazione
- 12.00 "cooking pizza show" – a cura dello staff di O Sole Mio
- 12.45 concorso barman "Aromaticcocktail", a cura di Aibes provinciale
- 16.30 cooking show con gli chef Samuele Maio e Fabio Maiano (Casa della Rocca, Dolcedo) "Risotto fichi neri, robiola di Roccaverano, olio di foglie di fico e cannella"
- 17.30 "cooking ice show" del maestro pasticciere Alessandro Racca "Il gelato alle erbe aromatiche", a cura di Carpigiani e Intesa Grandi Impianti
- 21.15 show "Attenti a quei Dop" con Andrea Di Marco e Francesco Petacco (anche in diretta Facebook)
- 22.00 spettacolo di cabaret "Stonato!" con Andrea Di Marco

Laboratori – Conferenze – Presentazioni

La Liguria e le aromatiche protagoniste anche nelle presentazioni di libri, laboratori e conferenze a tema, presso il parco di Villa Scarsella.

Due i laboratori curati dall'Azienda Agricola Castellarone di Montalto Ligure, sempre alle ore 10. Sabato 11: "Sorrisi di natura: le erbe officinali per il benessere della bocca e per produrre un dentifricio e un collutorio efficaci e naturali". Domenica 12: "Il terrazzo officinale: quali erbe coltivare in vaso sul terrazzo e l'utilizzo per creare una farmacia verde casalinga".

"Erbe aromatiche per una sana prevenzione" è il titolo della conferenza di domenica alle ore 11 del Dott. Claudio Battaglia, presidente della sezione della LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori). Domenica alle ore 16 Giovanni Toso parlerà del suo "Dante, Noli e il Purgatorio" (Sabatelli Ed.), vincitore del Premio Anthia quale libro ligure del 2021.



autorevole forma di garanzia che guida il consumatore nell'identificare il valore aggiunto del prodotto e, di conseguenza, qualificare l'immagine del territorio ligure. La certificazione DOP ha valore sia promozionale, poiché veicola il valore della produzione autoctona, che di garanzia e tutela, applicando i principi di rintracciabilità e di sicurezza alimentare.

SABATO 11 SETTEMBRE

- 10.00 laboratorio "Sorrisi di natura: le erbe officinali per il benessere della bocca e per produrre un dentifricio e un collutorio efficaci e naturali", a cura di Agricastellarone
- 11.15 cooking show con lo chef Simone Pressamariti (Pressafuoco, Imperia) "Crema di trombette bruciacciate, rana pescatrice lardellata ed arrostita con riduzione di mirto"
- 12.00 cooking show con la chef Daniela Frascetta (Golosamente, Diano Marina) "La Capponada"
- 15.30 premiazione vincitori del concorso vetrine e dei migliori cocktail alle erbe aromatiche (a cura di Confcommercio)
- 16.00 cooking show dello chef Sandro Nobbio (Poggio dei Gorleri Wine Resort) "I Dian all'Angiolo Silvio Novaro in salsa di maggiorana" e "Tortino di acciughe in crosta di Dian"
- 16.45 cooking show dello chef Danilo Rebaudo "Bruschetta tricolore e ravioli della cucina bianca insaporiti da erbe spontanee con sugo all'Aglio di Vessalico", a cura Consorzio di tutela Aglio di Vessalico e Val d'Arroscia
- 17.30 1ª tappa "Pesto Championship", campionato del mondo del pesto al mortaio (tra i giurati Massimo Morini, leader dei Buio Pesto)
- 20.30 finale Le Vie del Gusto (talent), presenta Carmine Esposito
- 21.30 spettacolo musicale "Liguria Copacabana" con il gruppo I Cugini della Corte e la partecipazione speciale di Massimo Morini

DOMENICA 12 SETTEMBRE

- 10.00 laboratorio "Il terrazzo officinale: quali erbe coltivare in vaso sul terrazzo e l'utilizzo per creare una farmacia verde casalinga", a cura di Agricastellarone
- 11.00 conferenza "Erbe aromatiche per una sana prevenzione", dott. Claudio Battaglia, presidente LILT provinciale
- 11.45 consegna Premio Aromatica, con la partecipazione speciale della chef Caterina Lanteri Cravet (Ristorante San Giorgio, Cervo), e cooking show dello chef Lorenzo Taramasco (Ristorante Del Cambio, Torino) "Corzetti di patate al pesto"
- 16.00 presentazione del volume di Giovanni Toso "Dante, Noli e il Purgatorio" (Sabatelli Ed.), vincitore Premio Anthia quale libro ligure dell'anno 2021
- 17.00 cooking show con lo chef Fabrizio Barontini "Trofie alle castagne con pesto e Prescinsoa alle erbe aromatiche"



CENE A 4 MANI

MARTEDÌ 7 SETTEMBRE

20.30 ristorante Il Caminetto – speciale cena 6 mani con chef stellato Gabriele Boffa (Relais Sant'Uffizio, Cioccaro di Penango, At), con la partecipazione dello chef di pasticceria Simone Rupil "Dal Piemonte alla Liguria, da Diano d'Alba a Diano Marina: incontro di sapori e di aromi"

MERCOLEDÌ 8 SETTEMBRE

20.30 ristorante Poggio dei Gorleri - cena 4 mani con lo chef Maurizio Pinto (Votalacarta, Genova) "Sua maestà il Cappon Magro"

GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE

20.30 ristorante Golosamente – cena 4 mani con lo chef stellato Giuse Ricchebuono (Vescovado, Noli) "Profumi, sapori e colori di Liguria"

VENERDÌ 10 SETTEMBRE

20.30 ristorante Girasole – cena a 4 mani con il maestro chef Renato Grasso "I sapori della Valle Arroscia scendono al mare..."

SABATO 11 SETTEMBRE

19.00 O Sole Mio – "degustazione pizze speciali: tradizionali, al pesto, con impasto alle aromatiche...", con lo chef Giuseppe Colletti e il maestro pizzaiolo Antonino Frisina. La serata sarà replicata domenica.

DOMENICA 12 SETTEMBRE

20.30 ristorante Beach – cena a 4 mani con lo chef Lorenzo Taramasco (Del Cambio, ristorante stellato di Torino) "Dalla Liguria al Piemonte, che Cambio..."

Per maggiori informazioni visitare l'apposita sezione del sito www.aromaticadianese.it

AROMATICA di SERA



"Attenti a quei Dop" con Andrea Di Marco e Francesco Petacco (anche in diretta Facebook)

Uno spettacolo enogastro-comico. Una degustazione unica nel suo genere, anzi no è una lezione per scoprire i prodotti a marchio di origine della Liguria, anzi no è uno spettacolo gustoso dove si ride, si scopre qualcosa di nuovo sulle meraviglie della nostra terra, su come riconoscerne il valore culturale e assaporarle al meglio. Anzi no: è tutte queste cose messe insieme.



"Stonato!" con Andrea Di Marco

In Stonato! vanno in scena monologhi e canzoni, che è la ricerca del comportamento e del pensiero che sgretola la solidità dei cliché: quali sono le virtù e i vezzi della mia generazione? E di quelle più giovani, dei 30enni, dei teenagers?

Talent - Le Vie del Gusto

presenta Carmine Esposito



Una Mystery box, ingredienti sconosciuti, un piatto da preparare: tutto live, con 3 concorrenti capitati sul palco quasi per caso. Ti sei già iscritto?

"Liguria Copacabana" I Cugini della Corte con la partecipazione speciale di Massimo Morini

I Cugini della Corte sono passati in pochi anni dalle parodie riconducibili a Genova e alla Liguria, agli inediti, alle serate, gli eventi e le trasmissioni televisive. Liguria Copacabana, brano dell'estate 2021, probabilmente il loro progetto migliore, è un vero e proprio spot per le vacanze nostrane, per valorizzare ciò che vediamo tutti i giorni e che tutto il mondo ci invidia: "Tu Portorico, io Portofino".

