

LE CENE A 4 MANI DI AROMATICA 2023

Tre sono le imperdibili cene a 4 mani, tradizionale appuntamento serale di Aromatica. Ecco gli appuntamenti ed alcune informazioni. All'interno del sito troverete presto tutti i dettagli.

Venerdì 5 maggio, presso ristorante Marabotto, Diano Marina, con lo chef Omar Bonecchi (Hotel **** Mirtillo Rosso, Alagna, in precedenza allo stellato Trussardi alla Scala di Milano) ed il resident chef Cosimo Marino. Titolo della serata "Il mare e gli aromi del Giardino Segreto".

Prezzo della serata (vini inclusi): 85 euro. Posti limitati.

Per prenotazioni: 0183.682022.

Sabato 6 maggio, presso ristorante Il Caminetto, Diano Marina, con lo agrichef Roberto Martini (Agrilocanda Cornus, Rezzo) e il resident chef Andrea Tagliabue. Titolo della serata: "La Cabannina (presidio Slow Food) e l'Alta Valle Arroscia incontrano le aromatiche".

Prezzo della serata (vini inclusi). 60 euro. Posti limitati.

Per prenotazioni: 0183.494700.

Domenica 7 maggio, presso ristorante Golosamente, Diano Marina, con lo chef stellato Enrico Marmo (Balzi Rossi, Ventimiglia) e la resident chef Daniela Frascetta. Titolo della serata: "Profumi del Ponente".

Prezzo della serata (vini inclusi): 85 euro. Posti limitati.

Per prenotazioni: 0183.495351. 349.1949127.

Da sabato 29 aprile sarà possibile prenotarsi, contattando direttamente i locali.