

Il Premio Aromatica 2023 a Marco Bonaldo

Promotore della cultura dell'olio extra vergine di oliva, ha dato vita a una luxury food company che oggi esporta più di 50 prodotti in oltre 50 paesi

Il Premio Aromatica 2023 verrà assegnato a Marco Bonaldo. Con la sua visionaria Galateo&Friends, da oltre vent'anni Marco Bonaldo è pioniere nel promuovere la cultura dell'olio extra vergine d'oliva nel mondo e, instancabile esteta, si assicura che il prezioso nettare venga presentato in un packaging sempre più accattivante. "Il buono racchiuso nel bello": una formula che offre il meglio dell'eccellenza alimentare e dell'arte del buon vivere italiano, racchiusi in un packaging sempre accattivante ed esteticamente innovativo. Eccellere, spingersi oltre la qualità è la mission di Marco Bonaldo. Dopo avere fondato nel 1995 la Casa Olearia Taggiasca, nel 2002 Bonaldo ha avuto l'idea di dare vita a una luxury food company incentrata sull'extravergine di oliva di cultivar taggiasca. Tra food concept e lifestyle, conta oggi 50 prodotti esportati in 50 Paesi: Francia, Usa, Giappone e Medio Oriente i primi mercati. Nel 2020 Bonaldo è stato selezionato da Forbes Italia tra i migliori 100 manager e imprenditori italiani.

Dianese castello, Marco Bonaldo riceverà dalle mani del Sindaco Cristiano Za Garibaldi il Premio Aromatica, prestigioso riconoscimento che negli scorsi anni è stato consegnato a Giuliano Sperandio, allora al ristorante Le Clarence di Parigi e oggi nuovo Executive Chef de Le Taillevent, sempre a Parigi; a Chiara Ritondale, già Pastry Chef del mitico Claridge's di Londra; a Lorenzo Taramasco, già Chef de Partie al Ristorante Del Cambio di Torino, a Andrea Benvegna, bartender di fama mondiale oggi al Surf di Imperia e recentemente vincitore della finale nazionale di Patrón Perfectionists, un programma di bartending che si pone l'obiettivo di coltivare la comunità di professionisti del settore.

Il Premio Aromatica viene attribuito ad una personalità del dianese che si è particolarmente distinta nel settore della cucina e dell'enogastronomia e viene assegnato nel corso "Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure" (Diano Marina, 5-6-7 maggio), la manifestazione dedicata alle erbe aromatiche, ai prodotti tipici e alle eccellenze dell'agroalimentare. Oltre a produttori e a numerosi food truck, che coloreranno l'intera isola pedonale del centro cittadino, le tre giornate di Aromatica saranno caratterizzate anche da cooking show, laboratori, presentazioni, degustazioni, conferenze, concorsi a tema, spettacoli serali, visite guidate e molte altre iniziative, previste a Diano Marina e nel Golfo Dianese, con il coinvolgimento di buona parte dei commercianti e dei locali.

Aromatica è organizzata da Gestioni Municipali Spa per conto del Comune di Diano Marina, con il sostegno di Regione Liguria, Assessorato all'Agricoltura, Camera di Commercio Riviera di Liguria, Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviera di Liguria, con la collaborazione e la partecipazione dei Comuni del Golfo Dianese e dell'Istituto di istruzione superiore "Ruffini-Aicardi". Beneficia del Patrocinio del Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare, della Prefettura di Imperia, della Provincia di Imperia, dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Main sponsor: Arimondo Pam-Eurospin.

Gold sponsor: Frantoio Venturino.

Sponsor & Partner: RBPlant, Banca d'Alba, Generali Agenzia di Imperia Piazza Rossini, Intesa Grandi Impianti, tastee.it, Due Emme Service, Il Giardino dell'Edilizia.

Acqua ufficiale: Calizzano.

Media partner: La Stampa, Liguria Food.