

Parata di grandi chef per la decima edizione di Aromatica

Tra i nomi spiccano quelli di Enrico Marmo, Omar Bonecchi, Giuse Ricchebuono, Fabio Ingallinera, Giorgio Servetto e Alessandro Dentone

Parata di grandi chef per la decima edizione di "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. La tre giorni dianaese di maggio - oltre a presentare i numerosissimi prodotti degli operatori agricoli e ad essere un forte momento promozionale per tutta la filiera - è come sempre un invito all'uso delle aromatiche in cucina e all'incontro con l'alta gastronomia.

Una quindicina i cooking show, tre le cene a 4 mani, tantissime le esibizioni e le presentazioni. Il programma sarà pronto a giorni e verrà presentato venerdì 28 nella consueta conferenza stampa.

Tra i nomi dei grandi chef che hanno voluto onorare Aromatica e il Golfo Dianese con la loro presenza, spiccano quelli di Enrico Marmo, Omar Bonecchi, Giuse Ricchebuono, Fabio Ingallinera, Giorgio Servetto e Alessandro Dentone.

Enrico Marmo. Classe 1987, Enrico Marmo è originario di Canelli, in provincia di Asti, ma è sul litorale ligure che ha trovato una fucina in cui esprimersi. Fin da giovanissimo, Enrico è attratto dalla cucina e, dopo aver frequentato l'Alma, parte alla volta della sua prima esperienza gourmet presso il Gellius di Oderzo (TV). Poi entra a far parte della brigata di Cracco a Milano, dove diventa capo partita agli antipasti. La sua avventura continua poi come sous chef di Davide Palluda presso All'enoteca di Canale per poi approdare al Balzi Rossi. Vi resta due anni prima di approdare al ristorante gastronomico del resort 5 stelle Castel Monastero a Castelnuovo Berardenga (SI) e poi all'Osteria Arborina, dopo la dipartita di Andrea Ribaldone. Nel 2021 torna ai Balzi Rossi per rilanciarlo dopo due anni di chiusura. A ottobre 2022, nella Guida Ristoranti 2023 Gambero Rosso, Enrico Marmo ottiene il premio Tradizione Futura per la capacità di interpretare e reinventare al meglio i piatti e gli ingredienti del territorio e più in generale della grande cucina classica nazionale, contribuendo così a riscriverne il ricettario futuro. Nel mese successivo, arriva la chiamata più attesa. È quella della Guida Michelin, che riassegna nuovamente la stella al ristorante.

Omar Bonecchi. Omar Bonecchi - classe 1981 - da due anni è chef al Mirtillo Rosso di Alagna (VC), family hotel 4 stelle, unico al mondo dove è Natale tutto l'anno (si festeggia il 25 di ogni mese). In precedenza il suo talento è stato al servizio del Trussardi alla Scala di Milano, per tre anni chef del Cafe&Lounge, per poi passare a capo della brigata del ristorante che nel 2020 ha portato alla stella Michelin. A causa della pandemia, il locale nel maggio 2021 ha dovuto chiudere e Bonecchi è tornato nella sua Valsesia, accettando la proposta del Mirtillo Rosso che l'ha voluto per un progetto basato su sostenibilità e qualità, con tanti prodotti bio ed eccellenze del territorio. Suo il compito di rivisitare i piatti della tradizione regionale italiana in chiave contemporanea.

Giuse Ricchebuono. Classe 1965, originario di Sant'Ermite Vado Ligure (Savona), fin da giovane attratto dalla cucina e dal buon cibo, Giuseppe Ricchebuono è, dal 2009, lo chef stellato del Ristorante Vescovado di Noli. Nel gennaio 2023 ha rilevato la gestione dell'Hotel Vescovado insieme ad Alessia Vezzolla, ai figli Martina ed Elia e a Pier Ravera. Nel mondo della ristorazione dalla fine degli anni '80, con diverse esperienze in prestigiose cucine in Italia e all'estero, apre nel 1992 La Fornace di Barbablù, insieme ad Alessia Vezzolla. Dal 1999 la sua cucina subisce una svolta fondamentale con la rivisitazione di ricette classiche e con un'attenzione rivolta sempre più alle materie prime e alla cura dell'estetica dei piatti. Questo impegno lo porta a ottenere, nel 2002, l'ambita Stella Michelin, un successo che da allora si rinnova ogni anno. Da febbraio 2020 Chef Ricchebuono, con Alessia Vezzolla e i loro figli, è responsabile della

cucina di Bino, ristorante sito all'interno del Museo della Ceramica di Savona, nel cuore del centro storico della città, ed entrato a far parte della Selezione della Guida Michelin 2022.

Fabio Ingallinera. Classe 1986, Fabio cresce a Mazzarrone, nella Sicilia catanese. Dopo essersi diplomato all'Istituto Alberghiero di Modica (RG), acquisisce esperienze professionali che modellano ed ispirano la sua idea di cucina. La prima è al ristorante Duomo di Ciccio Sultano a Ragusa. Risale dunque lo Stivale per raggiungere il Cuneese, approdando in una delle cucine più significative del Piemonte: l'Antica Corona Reale di Cervere (2 stelle Michelin), sotto la guida dello Chef Gian Piero Vivalda. Da Cervere Fabio si sposta a Vernante, nella montagna occitana del Cuneese, sposando l'idea della famiglia Macario del Nazionale, che da ormai 7 generazioni tramanda la propria casa tra cultura, storia e tradizione. Condivide la cucina con Maurizio e si confronta con Christian, responsabile di sala. La "triplice alleanza" apporta un graduale cambiamento nella offerta del Nazionale: da un lato un'approfondita ricerca nella materia prima di territorio, dall'altro l'utilizzo di nuove tecniche di cucina. Il risultato, oltre che in tavola, è sulle guide più prestigiose: 1 stella per la Michelin, 3 cappelli per l'Espresso, corona radiosa per il Golosario Gatti Massobrio, un'importante presenza sul Gambero Rosso. Inoltre, nel 2021, il riconoscimento di Creatori d'Ecceellenza per Confartigianato Cuneo.

Giorgio Servetto. Classe 1975, nato a Savona, Giorgio Servetto inizia ad avvicinarsi alla cucina fin da piccolo, in quella cascina a Palo, nel Comune di Sassello, dove scopre i sapori autentici e genuini della sua terra, lembo ligure a due passi dalle località piemontesi. Frequenta l'Alberghiero e muove i primi passi nel mondo della ristorazione. Negli anni '90 segue diversi corsi di cucina, che gli aprono nuove prospettive di sperimentazione fra tendenze gourmet e tradizioni francesi. Le esperienze continuano nel suo primo ristorante, 'U Sciarattù ad Alassio, e ai fornelli de La locanda dell'Asino, dove ottiene riconoscimenti dalle maggiori guide italiane. Un approccio più moderno gli viene impartito nelle settimane trascorse al Devero insieme a Bartolini. Dal 2016 al 2021 è executive chef del ristorante Nove, a Villa della Pergola ad Alassio. Ottiene la stella Michelin nell'edizione 2021 della guida. Dal 2022 si trasferisce ad Andora dove collabora con l'azienda Peq Agri. Qui è direttore creativo ed executive chef del Ristorante Vignamare. Il suo desiderio, in sintonia con la filosofia della direzione aziendale, è quello di sviluppare una cucina pensata per valorizzare le eccellenze del territorio e le biodiversità che rendono unica la Liguria. Il Ristorante Vignamare è stato insignito della Stella Verde nella Guida Michelin 2023, riconoscimento che premia i ristoranti all'avanguardia nel campo della sostenibilità e particolarmente attenti alla gestione degli sprechi, alla valorizzazione delle risorse locali e territoriali, alla stagionalità e all'impegno etico e sociale.

Alessandro Dentone. Cresciuto in una famiglia di pescatori, a Sestri Levante, Alessandro Dentone - classe 1976 - ha dimostrato passione per la cucina sin da giovane. Insegna alla scuola alberghiera. Ha fondato due associazioni culturali che si chiamano Mare in Italy e Fish club con le quali crea eventi, nel Tigullio e in generale in Liguria, sull'agroalimentare e sulla conoscenza del prodotto ittico, sia nelle scuole che direttamente nelle piazze. Nel 2014 e nel 2015 ha detenuto il titolo di Campione Italiano del riso conquistando il premio Chicco d'Oro ad Isola della Scala Verona, capitale del Vialone nano. A dicembre 2015, ha pubblicato il primo volume di cucina Fish for friends, un progetto molto importante interamente benefico per aiutare i bambini della Casa Pim Pam. Ha partecipato a diverse produzioni Mediaset e Rai in programmi come Linea Blu, Pianeta Mare, Mela Verde, Eat Parade e Gusto, La prova del Cuoco per quattro anni. È uno dei titolari della AD food catering: due ristoranti, un catering e una gastronomia. AD cura il catering ufficiale del Genoa Cricket Football Club. Da circa un mese ricopre l'incarico di presidente Regionale per la Federazione Italiana Cuochi. Dal 2020 è anche testimonial nazionale di AISM.

Oltre ai cooking show e alle tre cene a 4 mani, le giornate di Aromatica (Diano Marina, 5-6-7 maggio) saranno caratterizzate anche dalla expo dei produttori, da laboratori, presentazioni, degustazioni, conferenze, concorsi e piatti a tema, spettacolo serale (sabato), e molte altre iniziative, previste a Diano Marina e nel Golfo Dianese, con il coinvolgimento di buona parte dei commercianti e dei locali. Da non perdere la qualificatissima zona dedicata ai numerosi food truck.

Main sponsor: Arimondo Pam-Eurospin.

Gold sponsor: Frantoio Venturino.

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

Media partner: La Stampa, Liguria Food.