

Due n° 1 mondiali e tre cene a 4 mani per la decima edizione di Aromatica

Camilla Pizzorno e Marco Venturino per l'omaggio al basilico. Il programma delle cene.

Camilla Pizzorno e Marco Venturino, la prima campionessa del mondo in carica di pesto al mortaio (Pesto Championship), il secondo attuale n° 1 del Gelato Festival World Ranking, saranno i protagonisti del doppio omaggio al basilico in programma sabato 6 maggio ad "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.

Camilla Pizzorno – studentessa 23enne di Pegli (GE) - eseguirà una dimostrazione di preparazione del pesto utilizzando l'attrezzatura (maxi mortaio e maxi pestello) che ha adoperato proprio durante la finale del Pesto Championship, nel maggio scorso a Genova, e accompagnerà la madrina di Aromatica 2023 Tracy Eboigbodin alla scoperta della salsa verde più appetitosa e più utilizzata al mondo. Il pesto realizzato sarà poi utilizzato per un successivo cooking show degli studenti dell'Istituto Alberghiero Ruffini-Aicardi, che prepareranno una speciale trenetta alla ligure.

Marco Venturino - gelatiere di Varazze, titolare de I Giardini di marzo - sarà invece protagonista di una presentazione con degustazione del Liguretto, il suo sorbetto a base di basilico e limone, uno dei suoi punti di forza, uno dei gusti che gli ha permesso di salire sulla vetta del mondo. Nel maggio 2022 Venturino è salito in cima alla speciale classifica mondiale che tiene conto dei punteggi acquisiti durante una serie di eventi che si svolgono in tutto il mondo e che dal 2011 hanno coinvolto oltre 5.000 gelatieri.

Per le loro preparazioni Pizzorno e Venturino utilizzeranno ovviamente uno degli ambasciatori della Liguria nel mondo: il Basilico Genovese Dop.

Le tre cene a 4 mani di Aromatica, attesissimi appuntamenti che rappresentano uno dei punti di forza dell'evento e sono ormai diventati una tradizione, sono così programmate:

- 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";

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

- 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".

La tre giorni dianese di maggio che verrà presentata domani nel corso della consueta conferenza stampa, proporrà ben 20 cooking show, 12 degustazioni, 10 tra laboratori e conferenze, oltre a proporre i numerosissimi prodotti degli operatori agricoli e ad essere un forte momento promozionale per tutta la filiera, con molte altre iniziative, previste a Diano Marina e nelle località limitrofe, con il coinvolgimento, grazie alle attività realizzate da Confcommercio Golfo Dianese, di buona parte dei commercianti e dei locali. Da non perdere la qualificatissima zona dedicata allo street food con numerosissimi 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.

Scarica la galleria fotografica Aromatica 2023 / Grandi chef <https://rebrand.ly/ppu9agp>

Scarica la galleria fotografica Aromatica 2023 / Premio Aromatica <https://rebrand.ly/1h1fwmn>

Scarica la galleria fotografica Aromatica 2023 / Tinto & Tracy <http://rb.gy/litxm>

Scarica la galleria fotografica Aromatica 2023 / Archivio edizioni precedenti <http://rb.gy/njbx6z>

Scarica la galleria fotografica Aromatica 2023 / Omaggio al basilico <https://rebrand.ly/tkhkopu>