



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESSE PER L'ITALIA

GOLFO DIANESE

Grazie a Confcommercio, come tradizione, tutto il tessuto commerciale del Golfo Dianese partecipa all'evento. Queste le varie attività:

- il Concorso Cocktails, rivolto ai bar del Golfo che vogliono proporre un cocktail con le aromatiche protagoniste. Il concorso vedrà 11 bar partecipanti, giudicati da una giuria composta da Danila Ghirardi (FISAR), Davide Zanni (AIBES), Andrea Benvegna (titolare locale SURF di Imperia, barman di caratura internazionale) e in rappresentanza dell'Amministrazione comunale il Sindaco Cristiano Za Garibaldi.

- il Piatto a tema è proposto da 27 ristoranti del Golfo. I piatti sono stati studiati per esaltare le aromatiche facendole diventare protagoniste gourmet delle creazioni. I Ristoranti sono raccolti in un pieghevole che è stato distribuito in 8.000 copie in tutto il Golfo e città limitrofe.

- le Specialità delle Pasticcerie, delle Panetterie e delle Gelaterie del Golfo che si sono sbizzarrite creando prodotti unici e nuovi giocando con gli abbinamenti tra piante aromatiche e ingredienti di grande qualità, vere novità tutte da gustare.

- il Concorso Vettrine con i commercianti che useranno le aromatiche come allestimento dando sfogo alla loro creatività. La giuria che li passerà al vaglio sarà composta da Veronica Brunazzi, consigliere delegato al commercio del Comune di Diano Marina, Chiara Chiappori, membro del consiglio della Confcommercio delegazione del Golfo Dianese e Carmine Esposito.

**Appuntamento alle ore 12 di sabato 6 maggio, sul palco di piazza Martiri, per la premiazione dei concorsi.**

Questi i tanti operatori commerciali coinvolti. Eccoli, uno per uno.

#### **I RISTORANTI DI AROMATICA (e i piatti a tema)**

**Diano Marina:** **Ristorante Bagni Kursaal** (Ravioli della nostra tradizione ai profumi liguri), **Ristorante Fanta Pizza** (Zuppetta del Corsaro con basilico, maggiorana ed erbe aromatiche), **Locanda Fra Diavolo** (Zuccarello: tortello alle ortiche, crema di trombette, calamari, pomodorini secchi, mentuccia e basilico), **La Terrazza sul Golfo** (Tentacolo Portofino, calamaro con patate, fagiolini e pesto), **Mi e Ti Ristorante** (Risotto alle erbe aromatiche e crema di porri), **De Darè** (Tagliolini di borragine con ragù bianco di coniglio, timo, maggiorana e olive taggiasche), **Tex Mex** (Plin casalinghi al profumo di ponente, sejrass, ripieno di ricotta d'alpeggio e erbe aromatiche), **Ristorante Il Caminetto** (Ravioli alle erbe aromatiche al ragù di coniglio e maggiorana), **Ristorante Christina** (Acciughe dorate con erbe aromatiche liguri e misticanza), **Pizzeria Trattoria Da Severino** (Trofie al pesto), **Ristorante Bagni Ponterosso** (Pollo con patate ed erbe aromatiche), **Ristorante Tirabuscion** (Spaghetto alla chitarra con pestun di fave e menta finito con capesante spadellate), **Ristorante Candidollo** (Tortelli alla crema di olive taggiasche con burro al timo), **Osteria Vico del Rame** (Rollé di branzino agli aromi, verdure di stagione scottate su zabaione salato al timo), **Spaghetteria Macaroni** (Ravioli di borragine con burro aromatizzato alle erbe e granella di nocciole), **Locanda della Rosa dalla Titta** (Frolla salata, baccalà mantecato, stracciatella di burrata e pesto di maggiorana), **Ristorante Blu** (Polpettine vegetariane, erbe aromatiche tradizionali liguri, misticanza fiorita, harissa leggera e yogurt alla greca con olio evo Taggiasco presidio Slow Food ed erbe dell'az. agr. biologica di famiglia), **Ristorante Golosamente** (Ravioli con ripieno della tradizione, fonduta di prescinseua, fiori di borragine e maggiorana), **Taverna Zero** (Ravioli ai profumi liguri), **B 612 Ristorantino Pigro** (Pizza terra di olive con olive taggiasche, gocce di pesto nostrano, basilico, fior di latte, pomodorini), **Ristorante Pizzeria Sale e Pepe** (Pizza Aromatica 2.0). **Diano Castello:** **Villa Govi** (Coppa di gamberi saltati al miele e menta su burrata al basilico e dadolata di pomodori), **Osteria di Castello** (Dian al Pesto homemade, vongole veraci e pomodoro fresco). **San Bartolomeo al mare:** **Locanda del Cavaliere** (Gnocchetti al basilico con polpo rosticcato, pomodori

secchi e carciofi di Albenga).

**Cervo:** **Ristorante Pizzeria Le Nereidi** (Ravioli di orata e trombette saltati con calamaretti freschi al profumo di limone e menta), **Ristorante Pizza Pazza** (Gnocchetti al basilico con code di gambero, vongole, trombette allo zafferano), **Ristorante Locanda Bellavista** (Pestun du servu).

#### **I BAR DI AROMATICA**

**Diano Marina:** **Caffè Vergnano**, **Pub Al Solito Posto**, **Caffè Il Chicco**, **Nelson's Cafè**, **Bar Jolly**, **Plaza Cafè**, **Noname**

**San Bartolomeo al mare:** **Agriotta**, **Bar Gauguin**, **Contigo**, **Deiluz**

#### **I PANIFICI DI AROMATICA**

**Diano Marina:** **Panificio Gaggero** (focaccia pesto e stracchino – pizza rustica con stracciatella – farinata al rosmarino), **Panificio A Bitega du Pan** (focaccia croccante con lardo Patanegra, erbe aromatiche e miele di acacia), **Panificio Desiglioli** (focaccia al rosmarino).

#### **LE GELATERIE DI AROMATICA**

**Diano Marina:** **Gelateria Parad'icecream** (sorbetto al basilico e al vermentino), **La Fredda Tentazione** (gelato alla lavanda), **Gelateria Pistakiogelato** (sorbetto salvia e menta).

#### **LE PASTICCERIE DI AROMATICA**

**Diano Marina:** **Pasticceria Danilo** (Semifreddo al profumo di lavanda e mandarino), **Pasticceria Martinotti** (Crostatina Ananas e Rosmarino).