

I cooking show, uno dei punti di forza di Aromatica

Una ventina di esibizioni sul palco principale, un festival di presentazioni e di ricette

Insieme all'expo dei produttori, alle cene a quattro mani, ai concorsi, ai convegni, ai laboratori, alle degustazioni, i cooking show sono uno dei punti di forza 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.

Quest'anno il programma prevede una ventina di esibizioni sul palco principale, da venerdì a domenica un festival di presentazioni e di ricette, proposte e spiegate direttamente da chi le prepara.

Oltre ai nomi dei Grandi chef già presentati nei giorni scorsi (Enrico Marmo, Omar Bonecchi, Giuse Ricchebuono, Fabio Ingallinera, Giorgio Servetto, Alessandro Dentone), oltre ai due numeri uno al mondo, 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, il programma di Aromatica 2023 è denso di chef rinomati, giovani promesse e professionisti consolidati, per dar loro la possibilità di esprimersi di fronte ad un pubblico interessato e competente. Tra questi Andrea Scarella, Roberto Martini, Giovanni Senese, Luca Mercurio, Manuel Marchetta, Alessandro Schiavon, Michela Gusciglio, Alberto Moretti, Gianluca Ursino e Renato Grasso.

Andrea Scarella. Andrea Scarella è lo Chef proprietario del Tuttu Ben del borgo montano di Creppo, sopra Triora, sulla strada che porta a Realdo e Verdeggia, nel Parco delle Alpi Liguri. Il Ristorante aprirà tra qualche settimana ma contiene già tutte le premesse e le promesse per diventare uno dei punti di ritrovo più apprezzati dai gourmet: massimo 25 coperti, una cucina senza modernismi di maniera ma con la corretta attenzione al

contemporaneo, un luogo dove si gustano piatti legati al territorio e alla tradizione, con rispetto del km zero ma senza particolari ossessioni, un locale che fa della semplicità e dell'accoglienza un punto di forza. A Creppo Andrea Scarella torna a casa, nel vero senso della parola. Classe 1990, Diplomato alla Scuola Alberghiera di Arma di Taggia, ha alle spalle numerose prestigiose esperienze in provincia e a Monaco, l'ultima al Buca Cena (già Ristorante del Campo Golf di Sanremo) con Davide Bisato.

Roberto Martini. Roberto Martini si può definire un agrichef. Sanremese, 25 anni, vanta già un'invidiabile esperienza, tra ristoranti, anche stellati, grazie ai quali ha acquisito importanti tecniche di cucina, e un'importante realtà agrituristica in Trentino, dove ha appreso come poter gestire un'azienda in armonia con l'ambiente circostante. Le sue parole d'ordine sono valorizzazione, rispetto e grande passione. Passione che l'ha portato a scommettere su sé stesso. Da qualche mese ha coronato il suo sogno, rilevando a Rezzo un avviato agriturismo, con allevamento di bestiame, e dando così vita all'azienda agricola e agrifermenteria Cornus, una grande sfida con l'obiettivo di stupire. Tra i prodotti di Cornus, anche carne e formaggi, grazie a diversi esemplari bovini della razza autoctona ligure Cabannina, presidio Slow Food.

Giovanni Senese. Classe 1985, Giovanni Senese rimane sin da giovane affascinato dal mondo della ristorazione. Da ragazzo scopre una forte e, col tempo, inesauribile passione per l'arte della pizza, iniziando a lavorare nel locale dello zio, "Antonio e Antonio", sul lungomare Caracciolo a Napoli. Dopo un lungo periodo di formazione come lievitaista e pizzaiolo, Giovanni cambia aria: lascia Napoli per trasferirsi a Sanremo, la Città dei fiori. Qui nel 2018 inizia la sua personale avventura aprendo la sua prima pizzeria. Napoletano devoto, sanremese d'adozione, insieme alla moglie Assunta Irollo propone la sua personale visione di pizza napoletana in evoluzione, con cui racconta tradizioni ed eccellenze delle due città, lontane nello spazio ma vicine nello spirito. Grazie alle sue competenze da lievitaista, acquisite attraverso una formazione costantemente in aggiornamento, all'attenzione agli aspetti nutrizionali e alla sostenibilità, nonché alla ricerca continua dell'eccellenza in fatto di materie prime, Giovanni Senese ha conseguito importanti riconoscimenti. Diventa infatti Ambasciatore del Gusto e l'unico pizzaiolo parte dell'Alleanza Slow Food in Liguria.

Luca Mercurio. Luca Mercurio, 27 anni, è lo chef del Ristorante dell'hotel Jasmin di Diano Marina. La sua cucina è espressione del suo amore per la tradizione ligure, rivisitata in

forma innovativa e fusion. La cura dei dettagli, la scelta molto attenta delle materie prime, locali e di altissima qualità, i profumi ed i colori della Liguria permettono a Luca di far esprimere ai suoi piatti i sapori più autentici. Elementi che, fondendosi con elegante semplicità, garantiscono un'esperienza unica.

Manuel Marchetta. Manuel Marchetta, ventimigliese, cresciuto tra i fornelli di famiglia, ha coltivato sin da giovane la passione per la cucina internazionale. Come diversi chef del ponente ligure, si è formato presso l'Istituto Alberghiero di Arma di Taggia. Con numerose esperienze di valore alle spalle, da due anni è al Corallo di Vallecrosia, dove propone una cucina mediterranea, con menù degustazione gourmet. Con la guida di Manuel, il Corallo ha ottenuto importanti riconoscimenti su prestigiose guide: 1 cappello su quella dell'Espresso. Marchetta ha l'onore di far parte di Euro-Toques, l'associazione creata dal grande Gualtiero Marchesi.

Alessandro Schiavon. Dopo anni di esperienza a Milano, Alessandro Schiavon è tornato nella sua Imperia per trasformare, insieme al cugino Paolo, la trattoria di famiglia in un ristorante di alta cucina contemporanea, spesso ispirata ai piatti della tradizione. Un'avventura gastronomica coraggiosa, che celebra la ricchezza e la varietà degli ingredienti locali a km0, dal pesce alla cacciagione, alla frutta e verdura, rigorosamente di stagione. Il nome Cuxen significa proprio cugini, in dialetto imperiese.

Michela Gusciglio. Michela Gusciglio ha 26 anni e viene da Imperia. La mamma e la nonna le trasmettono già da piccola l'amore per la cucina e dopo il liceo intraprende un percorso di formazione per diventare pasticciera. Nel 2016 inizia la Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA e frequenta il corso tecniche di pasticceria. L'anno seguente si iscrive al Corso Superiore di pasticceria e incontra numerosi maestri pasticceri del panorama italiano, tra cui Andreas Acherer. Dopo gli studi inizia a lavorare come Pastry chef al Ristorante Scola a Castelbianco, nell'entroterra di Albenga.

Alberto Moretti. Classe 1993, dopo essersi diplomato all'Istituto Alberghiero A. Migliorini di Finale Ligure consegue il diploma al Corso Superiore di Cucina Italiana presso l'ALMA. Dopo un anno a Londra rientra in Italia per maturare diverse importanti esperienze, al Vescovado di Noli con chef Giuse Ricchebuono, all'Antica Corona Reale con chef Giampiero Vivalda, da Impronta d'Acqua con chef Ivan Maniago, al Ristorante Nazionale di Noli nei due anni di gestione da parte di Chef Ricchebuono e infine al Ristorante

Sambuco a Cesena. Nel gennaio 2023 torna al Vescovado di Noli per rivestire il ruolo di Chef di Cucina. La sua cucina si basa sul rispetto delle tradizioni, la ricerca di sapori semplici e ben bilanciati e grande meticolosità in ogni gesto e in ogni preparazione.

Gianluca Ursino e Renato Grasso. Ursino e Grasso sono presenti in rappresentanza del corso del Sei Cpt di Imperia, durante il quale è stato sviluppato il progetto Arroscia Valle di Sapori, in collaborazione con l'Associazione Antiche Vie del Sale.

Gianluca Ursino vanta esperienze in hotel di varie località della Riviera dei Fiori. Dal 2016 abbina l'attività di chef a quella di docente, che negli ultimi due anni ha preso il sopravvento.

Renato Grasso, originario di Mendatica, discepolo di Giovanni Bertacchi, ha passato una vita a servire ospiti e turisti al Santa Caterina di Varazze. È un personaggio della ristorazione, tra i più popolari, non solo in Liguria. Storico il pranzo con Papa Francesco. Per anni ha tenuto corsi di cucina in Italia e all'estero, rendendosi promotore di molte iniziative. La sua cucina varia dalle specialità di pesce ai prodotti più tipici dell'entroterra, inclusa naturalmente la Cucina Bianca. Al suo attivo anche il cappon magro entrato nel Guinness dei Primati. Insieme al prof. Franco Laureri ha di recente creato Il Sale della Liguria, speciale prodotto che grazie alle erbe officinali ed aromatiche riesce ad esaltare, in modo naturale, qualsiasi pietanza. Un prodotto di eccellenza sia come ingrediente in cucina che come strumento di promozione turistica.

Il programma completo del palco, dell'area incontri, dell'arena esperienziale di Aromatica 2023 è online su www.aromaticadianese.it

GALLERIE FOTOGRAFICHE AROMATICA 2023

Archivio edizioni precedenti <http://rb.gy/njbx6z>

Tinto & Tracy <http://rb.gy/litxm>

Grandi chef <https://rebrand.ly/ppu9agp>

Premio Aromatica <https://rebrand.ly/1h1fwmn>

Omaggio al basilico <https://rebrand.ly/tkhkopu>

Conferenza stampa presentazione <http://rb.gy/azfv8>

Chef ospiti <https://rebrand.ly/omszo1o>

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. 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.

Collaborano i Comuni del Golfo Dianese.

Partecipano: Enoteca Regionale della Liguria, Consorzio per la tutela dell' Olio DOP Riviera Ligure, Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP, Istituto di Istruzione Superiore E. Ruffini – D. Aicardi, Confcommercio del Golfo Dianese, Lega Italiana per la lotta contro i tumori sezione provinciale di Imperia-Sanremo, Croce Rossa Italiana comitato di Diano Marina, AISM Associazione italiana sclerosi multipla sezione di Imperia.

Grazie a: Gruppo Arimondo Pam-Eurospin (main sponsor); Frantoio Venturino (gold sponsor); RB Plant, Banca d'Alba, Acqua Minerale Calizzano (acqua ufficiale), Intesa Grandi Impianti, Tastee RaveraBio, Due Emme Service, Il Giardino dell'Edilizia e Generali Assicurazioni Ag. Imperia Piazza Rossini (sponsor e partner).

Media partners: La Stampa e Liguria Food.