

Aromatica, storie, curiosità e nuovi prodotti nell'Area incontri

**Con numerose personalità di spicco,
vere e proprie star del proprio settore**

Non solo chef stellati o giovani promesse della cucina, non solo imprenditori illuminati o vecchi lupi del mare della ristorazione, 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 - partecipano, come ormai tradizione, anche numerose personalità di spicco, vere e proprie star del proprio settore. Tutti saranno protagonisti dei numerosi appuntamenti in programma nell'Area Incontri, anch'essa (come il palco che ospiterà le "esibizioni" degli chef e l'Arena Esperienziale di Assaggia la Liguria) situata in Piazza Martiri della Libertà, di fronte al Palazzo comunale.

Da Federico Guadalupi, agricoltore divulgatore e grande conoscitore della lavanda, titolare dell'azienda agricola Biodiversamente, a Mauro Assandri, mugnaio e master distiller dell'azienda Mulino di Sassello 1830, a Luca Rossi, titolare del Birrificio Elissor, da Marco Donato, titolare dell'azienda Le Delizie del Cupin di Camporosso a Irene Ramos Garcia dell'azienda L'Albero Storto di Apricale, da Fabio Corradi, enologo delle Cantine Maixei di Dolceacqua, a Doriana Fraschioli, titolare dell'azienda agricola Castellarone di Montalto Ligure, produttrice di piante officinali ed aromatiche tipiche della Valle Argentina, dal presidente provinciale della Lilt prof. Claudio Battaglia, che parlerà di prevenzione, a Marco e Silvia Ravera dell'azienda Rzero di Albenga specializzata nella produzioni di erbe aromatiche e fiori eduli, a Ivano Brunengo (sommelier Fisar) che farà degustare il Vermentino delle cantine Maffone e SanSteva, ad Andrea Parodi titolare dell'azienda Parodi Nutra di Genova Campomorone, da Giulia Ferrari, Vittoria Ferrari, Luca Sasso Ferrari dell'azienda agricola Il Colle di Pieve di Teco, produttori di yogurt di alta qualità, a Nicole Viadana, giovane imprenditrice di Diano Castello, con il suo nuovo Dea Diana Gin, e Fiore Papaleo, esperto di cocktail di Aibes Liguria, a Mauro Allara, titolare di vini Allara di Genova, produttore del "Corochinato" e dell'amaro "Grande Genova", fino a Paola Migliorini, prof.ssa di agronomia dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che guiderà una tavola rotonda sull'agricoltura del presente

e del futuro, a Jonathan Duke dell'allevamento Chioccioline Stellate, a Barbara Vatteone, del laboratorio artigianale La Colombiera di Pietrabruna, specialista della stroschia, agli autori Alessandra Chiappori e Sergio Ascheri, a Cinzia Beccati dell'azienda Liquomar di Torino, a Marco Cappello del consorzio Rb Plant di Albenga, che parlerà dei timi, a Chiara Nervo dell'azienda agricola Davide Nervo di Albenga, che si occupa di oli essenziali e di distillazione, ai soci della Confraternita dell'Ormeasco: tutti hanno un programma preciso, quello di divulgare le proprie idee, le proprie passioni, le proprie produzioni, tutti hanno storie bellissime da raccontare, storie di successi e di fatica, storie di momenti difficili e di passi in avanti, storie di eccellenze.

Storie di eccellenze che si aggiungono a quelle degli 80 espositori, che affolleranno il centro cittadino con le loro produzioni e le specialità agro alimentari.

PROGRAMMA EVENTI PALCO (P) E AREA INCONTRI (A)

VENERDI 5 MAGGIO

ore 11.30 (P) Cerimonia di inaugurazione

ore 12.30 (P) AromatiCocktail, gara a cura di Aibes

ore 15 (P) Il Primo, l'incontro tra il whisky Moonshine e la birra Citrus - dimostrazione e degustazione del cocktail made in Sassello

ore 15.15 (P) Sgombro e piselli - cooking show dello chef Giorgio Servetto (Vignamare, Andora, stella verde Michelin), con utilizzo della farina del Mulino di Sassello 1830

ore 15.40 (A) "La distillazione della lavanda e la lavanda officinalis Imperia come ingrediente", a cura dell'azienda agricola Biodiversamente, progetto Lavanda Riviera dei Fiori (dimostrazione)

ore 16.15 (P) Seppie locali, pompelmo, maggiorana, basilico genovese dop e zuccina trombetta - cooking show dello chef Manuel Marchetta (Corallo, Vallecrosia)

ore 16.30 (A) "Le eccellenze di Sassello, tra tradizione e innovazione", a cura di Mulino di Sassello 1830 e Birrificio artigianale Elissor (presentazione e degustazione)

ore 17.00 (P) Presentazione Lo Spago 2.3, nuova pasta firmata dallo chef Giuse Ricchebuono (Vescovado, Noli, stella Michelin), realizzata in collaborazione con Casa Fiorini e Acqua Calizzano, a seguire **Lo Spago 2.3, piselli, gambero di Sanremo e pesto d'erbe** - cooking show dello chef Alberto Moretti (Vescovado, Noli)

ore 17.30 (A) "L'olio evo nella cosmesi naturale e il caviar taggiasco", a cura di Albergo Storto e Le Delizie del Cupin (laboratorio e degustazione)

ore 18.00 (P) Albenga, Alba, Pechino... Ah no, Chiavari! (carota, nocciola e ginseng) - cooking show della pastry chef Michela Gusciglio (Scola, Castelbianco)

ore 18.15 (A) "Rebissu, il nuovo vermouth bianco del ponente ligure", a cura di Maixei (presentazione e degustazione)

SABATO 6 MAGGIO

ore 9.30 (A) "Detox di primavera con le erbe selvatiche del territorio: riconoscerle, raccogliere e utilizzarle per il nostro benessere", a cura di azienda agricola Castellarone (laboratorio)

ore 10 (P) La Cabannina (presidio Slow Food) e il saper fermentare - cooking show dello chef Roberto Martini (Agrilocanda Cornus, Rezzo)

ore 10.30 (A) "Un'aromatica prevenzione", con il prof. Claudio Battaglia, presidente provinciale Lilt (conferenza)

ore 10.45 (P) La calma nel mare - cooking show di Giovanni Senese (Pizzeria Senese, Sanremo), membro dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

ore 11.30 (P) Consegna Premio Aromatica 2023 a Marco Bonaldo

ore 11.30 (A) "I fiori nel bicchiere, l'aperitivo alla Begonia", a cura di Tastee Ravera Bio (presentazione e degustazione)

ore 12.00 (P) Premiazione concorsi Confcommercio Golfo Dianese

ore 12.00 (A) "Anteprima 30° Premio Vermentino", in collaborazione con le cantine Sansteva e Tenuta Maffone (degustazione)

ore 12.30 (P) Pesto Show, dimostrazione di pesto al mortaio, con basilico genovese dop, della campionessa del mondo Camilla Pizzorno, con la partecipazione di Tracy Eboigbodin, a seguire il pesto di Camilla incontra la pasta di Casa Fiorini, prodotta con l'Acqua Minerale di Calizzano, in **Trenette alla ligure** - cooking show degli studenti dell'Istituto Aicardi-Ruffini

ore 14.30 (P) Il Liguretto, sorbetto di Liguria al limone e Basilico Genovese dop - ice cream show del gelatiere Marco Venturino (I giardini di marzo, Varazze), n° 1 del Gelato Festival Ranking

ore 14.45 (A) "Creme spalmabili Il Parodi Gourmet, valorizzazione del territorio e sostenibilità", con utilizzo della Nocciola Misto Chiavari, a cura dell'azienda Parodi Nutra (presentazione e degustazione)

ore 15.30 (P) Pancia di maiale glassata al miele, purea di patate all'olio evo dop, aromatiche e insalata di micro ortaggi - cooking show dello chef Alessandro Schiavon (Cuxen, Imperia)

ore 15.30 (A) "Strapuro con erba cipollina", yogurt salato aromatizzato, gusto speciale di Pur0, lo yogurt della Valle Arroscia, a cura di azienda agricola Il Colle, Pieve di Teco (presentazione e degustazione)

ore 16.15 (P) Profumo d'estate (gaspacho stracciatella gambero ed erba cipollina) - cooking show dello chef Omar Bonecchi (Mirtillo Rosso, Alagna), già chef del locale stellato Trussardi alla Scala di Milano

ore 16.15 (A) "Dea Diana Gin, il nuovo London Dry Gin del Golfo Dianese", prodotto con le foglie essiccate di Vermentino (presentazione, dimostrazione, degustazione)

ore 17.00 (P) Soul Kitchen e La primavera da gustare (carpaccio di branzino in gaspacho verde e fiori) - presentazione del libro e cooking show di una delle ricette, con di Tracy Eboigbodin, vincitrice di Masterchef 11

ore 18.15 (A) "Corochinato, il vero aperitivo genovese", a cura della ditta Allara di Genova Prà, in collaborazione con Enoteca Regionale, progetto Assaggia la Liguria (presentazione e degustazione)

ore 18.30 (P) Carrè di agnello millefoglie di patate e crema di zucchine e peperoni Frantoio Venturino - cooking show a cura degli studenti dell'Istituto Ruffini-Aicardi

ore 21.15 (P) Le più belle canzoni della musica italiana - spettacolo musicale del Music Time Trio (Angela Vicidomini, Alessio Briano, Artan Selishta)

DOMENICA 7 MAGGIO

ore 10.15 (A) "Agricoltura naturale e sostenibilità per il futuro del cibo", con la partecipazione di Paola Migliorini, prof.ssa di agronomia dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (tavola rotonda)

ore 10.30 (P) Basilico e viole - cooking show dello chef Luca Mercurio (Hotel Jasmin, Diano Marina), con utilizzo di prodotti di Frantoio Venturino

ore 11.30 (A) "Le lumache del Colle di Nava", a cura dell'azienda agricola Chiocciolate Stellate (presentazione e dimostrazione)

ore 11.15 (P) Tartare di diaframma un po' marinato e affumicato, crema di patate allo zafferano di Triora, la sua cialda cristallizzata e rucola selvatica - cooking show dello chef Andrea Scarella (Tuttu Ben, Triora), in collaborazione con l'azienda Il Poggio di Marò

ore 12.00 (A) "111 luoghi e la Stroscia de.co. di Pietrabruna: un territorio da scoprire e gustare", con la partecipazione di Alessandra Chiappori, Stefano Ascheri e di Barbara Vatteone del laboratorio La Colombiera (presentazione del libro e degustazione)

ore 12 (P) Faraona in due consistenze, crema di patate ed asparagi - cooking show degli studenti dell'Istituto Ruffini-Aicardi (anteprima ricetta per il Campionato Nazionale Istituti Alberghieri)

ore 14.30 (A) "Erbe e aromi di Liguria nel bicchiere", l'amaro ufficiale di Aromatica e le specialità firmate Liquomar (presentazione e degustazione)

ore 14.30 (P) Streppa e caccia là al tucco di orata - cooking show degli chef Renato Grasso e Gianluca Ursino, insieme agli allievi del Sei Cpt di Imperia, progetto Arroscia Valle di Saponi, in collaborazione con Ass. Antiche Vie del sale

ore 15.15 (A) "C'è timo e timo", i preziosi consigli di Rb Plant (conferenza e laboratorio)

ore 15.30 (P) Risotto vialone nano al timo, ricciola e salsa di limoni - cooking show dello chef Alessandro Dentone (Ad Food Catering, Genova)

ore 16.30 (A) "L'essenza del benessere: la distillazione, gli oli essenziali, gli idrolati", a cura dell'azienda agricola Davide Nervo (laboratorio)

ore 16.30 (P) Tortelli di prebuggiùn, mandorle e nasturzio - cooking show dello chef Enrico Marmo (Balzi Rossi, Ventimiglia, stella Michelin)

ore 17.30 (A) "L'Ormeasco di Pornassio", con la partecipazione della Confraternita dell'Ormeasco (degustazione)

ore 17.30 (P) Orzo all'aglio orsino, yogurt e uova di trota - cooking show dello chef Fabio Ingallinera (Il Nazionale, Vernante, stella Michelin)