

## IL SALUTO DEL SINDACO DI DIANO MARINA

Benvenuti ad Aromatica, benvenuti nel Golfo dianese, benvenuti a Diano Marina.

Nonostante le moltissime difficoltà, anche quest'anno abbiamo voluto che il profumo di Aromatica non mancasse sulle vostre tavole. Un profumo che contiene tutti gli aromi della Liguria, sa di rosmarino, di alloro, di basilico, di tutte le piante che nascono e crescono spontaneamente nella nostra terra.

Con le dovute precauzioni, tuffiamoci in questa festa dei prodotti tipici, che il Comune organizza grazie al supporto di Gestioni Municipali SpA e con la collaborazione della Regione Liguria, della Camera di Commercio Riviere di Liguria, degli altri Comuni del Golfo e soprattutto dei tanti sponsor privati che ogni anno non ci fanno mancare il loro supporto. Ad Aromatica troverete una rassegna di produttori e di prodotti, pesto, olive taggiasche, olio extra vergine, verdure, vini, ma soprattutto erbe aromatiche.

Ai produttori, alla loro fatica, dedichiamo uno degli eventi principali per Diano Marina, caratterizzato da una larga partecipazione, che coinvolge tutte le categorie economiche e produttive.

A nome mio e dell'Amministrazione comunale ringrazio tutte le persone, gli Enti, le Imprese, che hanno collaborato per consentire la realizzazione di Aromatica.

Auguro buon lavoro agli espositori e buon soggiorno agli ospiti e ai visitatori. Mi auguro che possano apprezzare la nostra Città, il Golfo dianese, la nostra accoglienza, le nostre produzioni, la nostra gastronomia.

Buona Aromatica a tutti!

On. Giacomo Chiappori



Organizzazione

Comune di Diano Marina

Collaborazione e patrocinio

Comuni del Golfo dianese

Sponsor

Media partner

www.aromaticadianese.it  
aromaticadianese@gmail.com

Segreteria Organizzativa  
Agenzia Immedia - Diano Castello  
Tel. +39 335 838 6433 - info@agenziaimmedia.it

**AROMATICA**  
profumi e sapori della Riviera Ligure

**DIANO MARINA**  
da venerdì 18  
a domenica 20 settembre  
2020

## APPUNTAMENTI NEL GOLFO DIANESE



Nel weekend di Aromatica sono previste alcune iniziative anche in altre due località del Golfo Dianese, Cervo e Diano Castello, splendidi borghi medievali. Ecco cosa vi aspetta oltre alle bellezze storiche e architettoniche di questi due Comuni che fanno parte dei "Borghi più belli d'Italia".

### Cervo

#### Mostra "Una boccata d'arte" - "Spicule" di Elena Mazzi

Solo nei weekend, dalle ore 15 alle 19

Bastione di Mezzodi

#### Mostra fotografica "Cervesi, Gente di terra e di mare"

Tutti i giorni (escluso lunedì) dalle 10 alle 13 e dalle 14.30 alle 16.30

Collezione Gian Paolo Giordano

Polo Museale Castello Clavesana

#### Visita guidata al Parco del Ciapà

Sabato 19 ore 17 - Partenza piazza Castello

Con l'asinella Margherita, partecipazione gratuita

Presso l'asineria degustazione prodotti locali

### Diano Castello

(Ufficio IAT aperto alle Logge di via Meloria)

#### Mostra di pittura "Aspettando Aromatica"

Dal 15 al 20 settembre (ore 14-19)

Sala "U caruggiu dritu" (via Meloria), a cura de "I colori della gioia"

Espone l'artista Francesco Mancini

#### Visita guidata gratuita al centro storico

Sabato 19 settembre

Partecipazione a numero chiuso

Ritrovo: ore 10.25 davanti a Ufficio Iat (Logge di via Meloria)

Durata: 1 h circa

Al termine aperitivo

Info e iscrizioni: +39 333 477 5965



## INIZIATIVE NEI RISTORANTI, BAR E PANETTERIA



Numerose sono le attività commerciali che hanno aderito all'invito della Confcommercio del Golfo Dianese di presentare, nei giorni di Aromatica, proposte a tema. Ecco cosa vi aspetta nei vari ristoranti, bar e nelle panetterie di Diano Marina e dintorni.

### PIATTI AROMATICI NEI RISTORANTI

#### Diano Marina

**Bagni Kursaal** (viale Torino, 9): sauté di mare con scampi e crostini;

**Beach** (viale Torino, 12): filetto di orata alla ligure alle erbe aromatiche,

sfumato al Vermentino; **Christina** (piazza Papa Giovanni, 11): acciughe

dorate con erbe aromatiche liguri e misticanza; **De Daré** (via del Mercato

Vecchio, 6): tapas in chiave aromatica; **Golosamente** (via xx Settembre,

34): cima di coniglio ripiena di olive taggiasche e pinoli con verdure e salsa

alla maggiorana; **Il Caminetto** (via Olanda, 1): ravioli alle erbe aromatiche

con burro fuso e pepe; **Italo's** (via Genala, 22): rollata di coniglio alla

ligure, timo, pinoli e olive taggiasche; **Locanda della Rosa "dalla**

**Titta"** (via Cairoli, 42): ravioli al basilico con crema di burrata, trombette

e pinoli tostati; **Osteria del Porto** (corso Garibaldi, 5): pansotti freschi di

borragine con erbe aromatiche; **Osteria Vico del Rame** (via Nizza, 25):

bavarese al basilico con crema di limoni, caviale di mirtili, mirtili freschi

e scaglie di cioccolato bianco; **Ponterosso** (via Villenuove, 22): spaghetti

trombette, gamberetti, basilico e pomodorini; **Taverna Zero** (via Milano,

37/41): salmone marinato all'aneto con prescinseua e trombette nostrane,

sardenaira con aglio di Vessalico al profumo di origano; **Tirabuscion**

(corso Roma, 128): coniglio ripieno alla ligure al timo

### Diano San Pietro

**Osteria Paolomaria** (via XXV Aprile, 15): focaccia alla salvia, risotto

alla menta, mousse al basilico

### COCKTAIL AROMATICI NEI BAR

#### Diano Marina

**Al solito posto** (via Milano, 22): Basilichito; **Buco** (via Milano, 42): The

Hole; **Café del Mar** (via Genova, 56): Cocktail Basilico; **Enoteca del**

**Vico** (via Nizza, 25): Spritz Riviera; **Il Chicco d'Arancio** (corso Roma,

150): Green Spritz; **Pantarei** (vico del Fico): Mother Earth.

### PRODOTTI SPECIALI NELLE PANETTERIE

#### Diano Marina

**Lanini** (viale Kennedy, 61): pane rustico alle erbe aromatiche; **Rolfi** (via

Cavour, 47): focaccia al pesto.



**CI IMPEGNAMO A SOSTENERE  
I CONTADINI DEL NOSTRO TERRITORIO**

Arimondo



LA VITA SPESA AL MEGLIO



LA SPESA INTELLIGENTE



## EXPO PRODOTTI TIPICI

Centro cittadino (isola pedonale)

I prodotti agricoli tipici del territorio, le specialità di rinomate aziende liguri ed alcune eccellenze provenienti da altre regioni sono i protagonisti dell'area espositiva di Aromatica, lungo le vie del centro cittadino, dove, passeggiando tra negozi e bar, è possibile degustare ed acquistare direttamente dai produttori. La novità è, per i primi due giorni, l'apertura anche serale.

### Orario

**venerdì 18:** dalle ore 9.30 alle 22.30  
**sabato 19:** dalle ore 9.00 alle 22.30  
**domenica 20:** dalle ore 9.00 alle 19.00

## AREA STREET FOOD

Via Genala

Nuova location per gli specialisti del "cibo da strada", che sui loro mezzi speciali prepareranno appetitose specialità, utilizzando anche le erbe aromatiche ed i prodotti del territorio. Questi i nomi degli operatori e le rispettive proposte di una sezione che è ormai parte integrante di Aromatica: **Caviar on the road** (ostriche, champagne, tartine), **Gota** (hamburger di fassona con tomino, frittelle), **Las Bravas** (paella, tapas, boccadillo serranito, sangria), **Collesi** (birra artigianale), **Il Dardo** (arrosticini, patatine fritte, pannocchie), **Mojito 500** (mojito).

### Orari

**venerdì 18:** dalle ore 10.30 alle 22.30  
**sabato 19:** dalle ore 10.30 alle 22.30  
**domenica 20:** dalle ore 10.00 alle 22.00

## GLI EVENTI

Padiglione piazza Martiri della Libertà

Cooking show, laboratori, conferenze, presentazioni, degustazioni. Con chef rinomati e ospiti illustri. Tutto questo nell'area eventi, davanti al Palazzo municipale di Diano Marina, per tutte e tre le giornate. Un programma ricco e variegato, con tanti appuntamenti da non perdere.

### venerdì 18 settembre

- 11.00 cerimonia di inaugurazione
- 12.30 cooking show agrichef Andrea Mantello (agr. **Veggia Dian**) **"I Dian, la pasta de.co. con il Vermentino"**
- 14.30 presentazione **Aromatico**, il liquore alle erbe, a cura di **Liquomar**
- 14.45 **coffee & milk art**, a cura di Roberto Esposito, in collaborazione con **Caffè il Chicco**
- 16.00 cooking show chef Giulio Tomassini (ristorante **Cadò**, Cosio) **"Le turle di Cosio"**
- 17.00 **"i fiori eduli in pasticceria e al bar"**, a cura di Ravera Bio
- 18.00 **"Il Vermentino, un patrimonio dianese"** - wine tasting a cura di **Fisar e Ais**
- 19.00 cooking show chef Roberto Franzin **"Pasta finché basta tour #1"**
- 21.00 **Assaggia la Liguria Show**



## L'OSPITE

Nell'area istituzionale in piazza Martiri della Libertà è presente, gradita ospite, l'Azienda Turistica Locale (Atl) del Cuneese, per promuovere le accoglienti vallate e le montagne della Granda, così vicine al mare della Liguria. In attesa della stagione invernale che decollerà, se lo augurano gli appassionati e le stazioni sciistiche del Cuneese, tra fine novembre e inizio dicembre.

## I LABORATORI

Doppio appuntamento ad Aromatica con interessanti laboratori a tema, curati dall'Azienda Agricola Castellarone di Montaldo Ligure (Im).  
 Sabato 19, ore 21 - "Tante erbe per la testa!": scopriamo quali erbe officinali utilizzare per la salute naturale dei nostri capelli e impariamo a produrre in casa uno shampoo naturale e sano per noi e sostenibile per il nostro pianeta.  
 Domenica 20, ore 14 - "Le erbe aromatiche nella cucina della salute": quasi sempre utilizzate in cucina per il loro aroma, va ricordato che le erbe aromatiche sono piante officinali, ricche di principi attivi. Impariamo a conoscerne le proprietà salutari, ad accostarle ai cibi e utilizzarle in cucina come alleate per ricette sane e saporite.

### sabato 19 settembre

- 10.15 laboratorio lavanda e oli essenziali, a cura di Federico Guadalupi dell'azienda agr. **Biodiversamente**
- 11.30 cooking show chef Igles Corelli **"Spinolini fritti e risottati, zucchini trombetta, pinoli, aria alla mentuccia"**
- 12.30 **AromaticiCocktail**, gara di cocktail a cura dei barman **Aibes**
- 14.00 **Assaggia la Liguria Show**
- 15.00 cooking show chef Andrea Masala **"Il calamaro alle 12 erbe"**
- 15.40 cooking show chef Roberto Franzin **"Pasta finché basta tour #2"**
- 16.20 cooking show chef Ugo Vairo (**Il Gallo della Checca**, Ranzo) **"I fidei di Clo"**
- 17.15 Stefano Beschi, conferenza **"Dieta Mediterranea, olio e sapori per esaltare il gusto della longevità"**
- 18.15 Valerio Remino, anteprima libro **"Tranfolanti"** e conferenza **"Erbe, salute, benessere: nella vita e nello sport"**
- 21.00 **"Tante erbe per la testa!"**, laboratorio a cura di **Agri Castellarone**

### domenica 20 settembre

- 10.00 **Assaggia la Liguria Show**
- 11.00 presentazione libro **"Il mondo delle api e del miele"** di Cinzia Scaffidi (Slow Food Editore), al termine degustazione
- 12.15 cooking show chef Roberto Franzin **"Pasta finché basta tour #3"**
- 14.00 **"Le erbe aromatiche nella cucina della salute"**, laboratorio a cura dell'azienda agricola **Castellarone**
- 15.15 cooking show chef Fabrizio Barontini **"La cucina floreale"**
- 16.00 cooking show chef Renato Grasso **"Il coniglio alle erbe aromatiche liguri e Ormeasco"**
- 17.00 presentazione del libro **"La cipolla egiziana, una storia di agrobiodiversità del ponente ligure"** (Edizioni Zem), a cura di Marco Damele, al termine degustazione



## CENE STELLATE A 4 MANI

Anche quest'anno, durante Aromatica, vengono proposte speciali cene a 4 mani, con il coinvolgimento di noti ed affermati chef. Per le prenotazioni occorre rivolgersi direttamente ai ristoranti. I menù e tutte le info sono sul sito della manifestazione.

### venerdì 18 settembre - ore 20

**Ristorante Golosamente**, corso XX Settembre 34 - Diano Marina  
**"Roma-Diano Marina: 615 km di sapori"**, con gli chef Igles Corelli e Daniela Frascetta  
 Tel. +39 0183 494 700

### sabato 19 settembre - ore 20

**Ristorante Il Caminetto**, via Olanda 1 - Diano Marina  
**"Assaggia la Liguria"** con gli chef Andrea Tagliabue e Andrea Masala  
 Tel. +39 0183 495 351

### domenica 20 settembre - ore 20

**Ristorante Girasole**, via Diano San Pietro 105 - Diano Castello  
**"Percorsi di gusto, dal Friuli alla Liguria"**, con lo chef Roberto Franzin e lo staff del Girasole  
 Tel. +39 0183 407 558

POSTI LIMITATI, OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE.

## AROMATICA OFF

In occasione della giornata inaugurale di Aromatica, venerdì 18 settembre, il prestigioso **ristorante Nazionale** di Noli (Sv), gestito dallo chef stellato Giuseppe Ricchebuono, proporrà la cena **"Assaggia la Liguria"**, dedicata ai prodotti Dop della nostra regione.  
 Lo chef di Noli Andrea Masala - allievo di Ricchebuono - sarà invece ospite a Diano Marina sabato 19 settembre, con il cooking show **"Il calamaro alle dodici erbe"** e la cena a 4 mani presso il ristorante **Il Caminetto**.

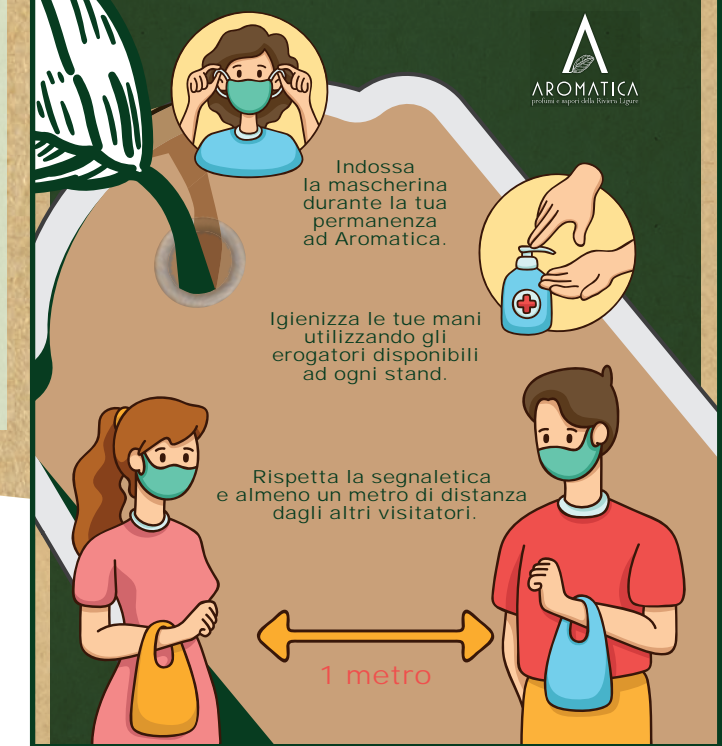
## L'ESCURSIONE

sabato 19 settembre - ore 9 (partenza)

Una, non troppo impegnativa, escursione a piedi è in programma per la mattinata di sabato 19, con partenza dal cuore di Diano Marina e destinazione Diano Castello, uno dei Borghi più belli d'Italia e patria del Vermentino. La partecipazione è gratuita. Ecco i dettagli.

Ritrovo ore 9.00 in piazza del Comune a Diano Marina  
 Percorso (8 km ca.): Diano Marina-Varcavello-Ferretti-Diano Castello-Diano Marina, tra sentieri, mulattiere, vie secondarie e panorami mozzafiato. Nel corso dell'escursione è prevista visita guidata al centro storico di Diano Castello, con aperitivo  
 Durata: 4 ore, dislivello 250 metri circa  
 Info e iscrizioni (prenotazione obbligatoria, massimo 20 persone): +39 340 244 0972 (Davide Fornaro, gae).

## PER LA TUA SICUREZZA E QUELLA DEGLI ALTRI



Maggiori informazioni presso i nostri info point.



## PROTAGONISTA LA LIGURIA

**"Assaggia la Liguria"** è il programma di comunicazione dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese Dop e dell'Olio Dop Riviera Ligure, insieme all'Enoteca Regionale della Liguria, realizzato con il sostegno della Regione Liguria e del Fears dell'Unione Europea - Psr 2014/20, che offre a consumatori e operatori un'informazione mirata a conoscere le storie di questi prodotti e i valori che la DOP mantiene lungo la filiera produttiva, offrendo il piacere di un cibo inimitabile che rivela la storia e la cultura del territorio. Nello spazio **"Assaggia la Liguria Experience"** si susseguono viaggi sensoriali, culturali e divertenti approfondimenti sul legame profondo cibo-uomo-territorio delle DOP liguri, Basilico Genovese, Olio Riviera Ligure e Vini Liguri: lezioni, degustazioni, abbinamenti, pesto show, animazione, family lab e giochi.  
 Una volta al giorno, nel padiglione eventi va inoltre in scena **"Assaggia la Liguria Show"**, un percorso nella storia e nei segreti delle nostre eccellenze con guida agli abbinamenti, dal mito della preparazione del pesto al mortaio alla scoperta e degustazione di oli e vini.