



A DUE
PASSI DA
QUI

CI IMPEGNAMO A SOSTENERE
I CONTADINI DEL NOSTRO TERRITORIO

Arinondo

SIMPLY
MARKET

Punto SIMPLY

EURO
Spin

organizzazione



GM
Il nostro centro sul tu.

in collaborazione con gli altri
Comuni del Golfo Dianese

CERVO
DIANO ARENTINO
DIANO CASTELLO
DIANO SAN PIETRO
SAN BARTOLOMEO AL MARE
VILLA FARALDI



patrocinio

mipaaf

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE LIGURIA



PREFETTURA DI IMPERIA



PROVINCIA DI IMPERIA

Camera di Commercio
Riviera di Liguria
Imperia - La Spezia - Savona

GAR RIVIERA

patrocinio tecnico



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELLO
SPIN ARSENALE
DI DIANO M.D.S.
RIVIERA LIGURE



ISTITUTO REGIONALE
VALLE AGRICOLTURA

DISTRETTO
florovivistico della Liguria

partner



Liguria
International
con Finis



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
GOLFO DIANESE



FEDIPALBERCI

sponsor

BANCA DALBA



Punto
SIMPLY

ANTICA AZIENDA
RAINERI
IMPERIA

MARIANI
www.cafomariani.com



Porro



BORDIGA

BORDIGA
1888



Vite in Riviera

media partner

LA STAMPA

LIGURIAFOOD



Radio
Onda
Ligure

www.aromaticadianese.it



evento celebrativo del

CIB | food

aromatica

basilico, erbe e profumi
del ponente ligure



programma



28 APRILE • 1 MAGGIO 2018

DIANO MARINA

- expo erbe aromatiche e prodotti tipici d'eccellenza • cooking show • conferenze
- laboratori • street food • visite guidate • menù a tema e cene stellate • spettacoli

www.aromaticadianese.it



Il saluto del Sindaco di Diano Marina

Nel 2018, proclamato dal Governo "Anno del cibo italiano", per Diano Marina, una delle capitali liguri del turismo, è un onore e un grande piacere tornare ad ospitare la grande rassegna dedicata a basilico, erbe e profumi del ponente ligure e ai prodotti tipici del Golfo Dianese.

Una manifestazione che ha il suo cuore nella nostra accogliente isola pedonale del centro cittadino, ma che coinvolge e che intende valorizzare anche tutto il comprensorio, dalla costa all'entroterra, e poi le aziende, le strutture ricettive, le attività commerciali, i locali, le associazioni legate al territorio.

Una quinta edizione rinnovata anche nei contenuti, con eventi e iniziative di notevole interesse per tutti i gusti: dalle cene e i cooking show realizzati con la collaborazione di tre chef stellati ai convegni su cibo, erbe e territorio, tenuti da importanti relatori; dai laboratori per coinvolgere anche i più giovani ai piatti a tema nei ristoranti; dalle visite guidate nei nostri antichi borghi alle escursioni e passeggiate alla scoperta delle erbe aromatiche che nascono spontanee tra i sentieri delle nostre colline.

A nome mio e di tutta l'amministrazione comunale, ringrazio tutti gli enti e le ditte che hanno supportato a vario titolo un'iniziativa così prestigiosa e così articolata, la GM e tutte le persone che hanno collaborato permettendone la realizzazione. Auguro inoltre buon lavoro agli espositori, un buon soggiorno agli ospiti e ai visitatori che partecipano o soggiornano a Diano Marina e nel Golfo Dianese nel lungo fine settimana tra la fine aprile e inizio maggio, auspicando possano godere del nostro bel clima e di tutte le stuzzicanti, divertenti e appetitose proposte di Aromatica.

on. Giacomo Chiappori

Calendario appuntamenti

... SABATO 28 APRILE

.. DIANO MARINA

• Centro cittadino (isola pedonale)

ore 9.30-20 / Apertura stand espositori

ore 10-22 / Area street food (Corso Roma Est)

• Museo Civico Palazzo del Parco

ore 10 / "553 miglia da Roma", visita guidata al percorso espositivo del museo 'Lucus Bormanì' - sezione archeologica

• Sala Consiliare

ore 9.30-11.30 / Convegno "Le Aromatiche: dal campo alla tavola", a cura Gal Riviera dei Fiori

• Piazza Martiri della Libertà

ore 12 / Cerimonia inaugurale e taglio del nastro

ore 15 / Cooking show "Il pane del pescatore, in abbinamento al Moscatello" con il pasticciere Andrea Setti

ore 16-17.30 / Laboratorio "Pesto al mortaio" per giovani e meno giovani, a cura Coldiretti

ore 16 / Conferenze "Il progetto Is@am: la difesa passa per lo smartphone" e "Il progetto Finnover: per un uso alternativo delle piante aromatiche", a cura dell'Istituto Regionale per la Floricoltura

ore 16,45 / Presentazione "Tartufi di Liguria"

ore 17 / Cooking show "Il benessere aromatico: cibo e salute terza età", con lo chef R. Di Falco

ore 18 / Laboratorio-conferenza "Imparare d'erbe e fiori", riconoscimento, raccolta, conservazione e uso delle più comuni piante officinali ed aromatiche delle nostre valli, a cura di Azienda Agricola Castellarone

.. DIANO CASTELLO

• Logge via Meloria 1 (ritrovo)

ore 15 / Visita guidata alle "Lone" e al centro storico

... DOMENICA 29 APRILE

.. DIANO MARINA

• Centro cittadino (isola pedonale)

ore 9.30-20 / Apertura stand espositori

ore 10-22 / Area street food (Corso Roma Est)

• Piazza Martiri della Libertà

ore 10 / Presentazione "Che mondo sarebbe" di Cinzia Scaffidi (Slow Food Editore)

ore 11 / Premiazione "Cocktail Competition" concorso tra i bar, a cura Confcommercio

ore 11.30 / Cooking show "Gazpacho di fragole" con lo chef Jumpei Kuroda

ore 15 / Laboratorio "Belle di natura", imparare a realizzare oleoliti e pomate con erbe officinali ed ingredienti naturali e tanti consigli per essere davvero belle... naturalmente, a cura dell'Azienda Agricola Castellarone

ore 16 / Cooking show con l'agrichef Andrea Mantello, in collaborazione con Coldiretti

ore 17-18 / Laboratorio "Pesto al mortaio" per giovani e meno giovani

ore 17 / Conferenza "La strada dei profumi liguri: olio ed erbe" a cura dello chef Tano Simonato

ore 18 / Cooking show "Capesante caramellate" con lo chef Tano Simonato

.. CERVO

• Villaggio di Costa

ore 16 / Inaugurazione dei lavori di conservazione e restauro dell'antico villaggio

• Oratorio Santa Caterina

ore 21 / Concerto di Gianni Gollo (flauto) e Paola Arecco (pianoforte)

.. DIANO ARENTINO

• Passo Grillarine (ritrovo)

ore 8.30 / Escursione "Un passo dietro l'altro" al Passo Grillarine-Pizzo d'Euigno-Poligono (9 km), con grigliata, a cura Proloco Alta Valle Dianese

•• DIANO CASTELLO

• Loggiato via Meloria 1 (ritrovo)
ore 10.30 / Visita guidata alle "Lone" e al centro storico

•• SAN BARTOLOMEO AL MARE

• Piazza Torre Santa Maria
ore 8.30-17 / Esposizione cinofila amatoriale

••• LUNEDI' 30 APRILE

•• DIANO MARINA

• Centro cittadino (isola pedonale)
ore 9.30-20 / Apertura stand espositori
ore 10-22 / Area street food (Corso Roma Est)

• Piazza Martiri della Libertà
ore 10.30 / Conferenza "Come nasce una guida ai ristoranti" a cura di **Luigino Filippi**

ore 11.30 / Cooking show "Triglie su sale ai profumi liguri" con lo chef **Lorenzo Taramasco**

ore 15-18 / "Gioco dell'olio" per bambini, a cura Consorzio di Tutela Olio Riviera Ligure Dop

ore 15.15 / "Pestun di fave", a cura del Comune di Cervo, e "Pesto al mortaio" con **Roberto Panizza** del Campionato Mondiale del pesto

ore 16.15 / Cooking show "Marinato a modo mio" con lo chef **Massimo Viglietti**

ore 17.15 / Conferenza "La cucina dell'Appennino Ligure con le erbe aromatiche" di **Luigino Bruni**

•• DIANO CASTELLO

• Loggiato via Meloria 1 (ritrovo)
ore 10.30 / Visita guidata alle "Lone" e al centro storico

• Loggiato piazza Quaglia
ore 15.30-18 / Laboratorio "Sali da bagno aromatici", degustazione aromatica a base di aromi, vino Vermentino di Castello e merenda per tutti

•• DIANO SAN PIETRO

• Parrocchia di San Pietro (ritrovo)
ore 10-12.30 "Alla ricerca delle erbe spontanee", passeggiata guidata sui sentieri

••• MARTEDI' 1 MAGGIO

•• DIANO MARINA

• Centro cittadino (isola pedonale)
ore 9.30-20 / Apertura stand espositori
ore 10-22 / Area street food (corso Roma Est)

• Piazza Martiri della Libertà
ore 9.45 / Conferenza "Alla scoperta della flora del Golfo Dianese" a cura di **Iacopo Damonte**

ore 11 / Cooking show "Delizia tricolore" con lo chef **Roberto Rollino**

ore 11.45 / Conferenza "Profumi e colori nel piatto: I fiori per esaltare le nostre pietanze" a cura di **Pierangela Fierro**

ore 15-18 / "Gioco dell'olio" per bambini, a cura Consorzio di Tutela Olio Riviera Ligure Dop

ore 15.30 / Conferenza "Finger Food, un'invenzione tipicamente ligure" a cura di **Natalino Trincheri**

ore 17 / Cooking show "Gambero crudo, cotto e liquido" con lo chef **Fabrizio Barontini**

•• SAN BARTOLOMEO AL MARE

• Ufficio Iat, piazza XXV Aprile 1 (ritrovo)
ore 8.45 / "Sui sentieri del Golfo" escursione guidata al Pizzo d'Euigno di 9 km (partenza ore 9.30 da Passo Grillarine)

• Piazza Torre Santa Maria
ore 10.30-12.30 / Laboratori "Aromatici"
ore 15 / "I Cerchi di Gesso" concerto del 1° maggio

INFO / aromaticadianese@gmail.com
Segreteria organizzativa e ufficio stampa / Agenzia Immedia
Tel. 371.3015507 - 335.8386433 / info@agenziaimmedia.it

aromatica



TRENINO DEL GOLFO

Nei primi tre giorni della manifestazione sarà possibile spostarsi tra costa ed entroterra con il "Trenino del Golfo", con tre diversi percorsi. Il capolinea è previsto presso la vecchia stazione FS di Diano Marina. Diverse le fermate previste. Il biglietto si acquista direttamente a bordo. Gli orari del trenino sono compatibili con le visite guidate di Diano Castello, con l'appuntamento di domenica 29 pomeriggio a Cervo e con la passeggiata di lunedì 30 a Diano San Pietro.

I tre itinerari sono i seguenti:

1. Diano Marina-Diano Castello-Diano Marina;
2. Diano Marina-San Bartolomeo-Cervo-San Bartolomeo-Diano Marina;
3. Diano Marina-San Pietro-Borello-Castello-Diano Marina.

Gli orari sono disponibili presso l'info point in Piazza del Comune o sul sito della manifestazione.



TOUR CON APE CALESSINO

In tutti i quattro giorni sarà presente, con base nei pressi di Piazza Martiri della Libertà, l'ape-taxi calessino di 'Dani Tour', un simpatico mezzo a 4 posti con autista, a disposizione per brevi gite sulla costa o nel primo entroterra.

Tariffa ridotta per i bambini. Per prenotazioni: 339.1083605. Info: www.dani-tour.it

INIZIATIVE NEI RISTORANTI, BAR E PANETTERIE DEL GOLFO

a cura di Confcommercio del Golfo Dianese

PIATTI A TEMA NEI RISTORANTI

- **Cervo / Il Porteghetto** (raviolini del plin alle erbe con ragù di ombrina ai profumi di riviera) e **Pizza Pazzo** (gnocchetti al basilico con gamberi, trombette, vongole e zafferano).
- **Diano Castello / Lo Stregatto** (crema di burrata al basilico con gamberi saltati al miele di lavanda e foglie di mirto)
- **Diano Marina / Bagni Kursaal** (ravioli di boragine con ombrina marinata, basilico e trombette alla maggiorana), **Fantapizza** (pizza a scelta con impasto alle erbe aromatiche del ponente), **Fra' Diavolo** (trenetta fresca di boragine con gamberi al profumo di lavanda), **Osteria Cà da Jose** (riso con prebuggion di campo, vongole veraci al pesto di basilico), **Vela Bianca**, (gnocchi di patate viola alla maggiorana con asparagi e gamberi), **Osteria del Porto** (pansotti di boragine con erbe aromatiche), **Il Caminetto** (ravioli freschi alle erbe aromatiche), **Christina** (sottiletto grigliato con misticanza ed erbe selvatiche), **Portofino** (tagliatelle fresche con code di gamberi, carciofi di Diano e pomodori fresco), **Tirabuscion** (carpaccio di coniglio profumato al timo e olive taggiasche), **Bagni Ponterosso** (tagliatelle con crema di avocado, gamberetti alle erbe cipolline), **Re Basilico** (pizza frita alla stracciatella con basilico fresco e ciliegino), **Vico del Rame** (pasta fresca alle erbe aromatiche con polpo, zucchine e polvere di pomodori secchi), **Fra' Diavolino** (rollè di coniglio alla ligure alle erbe di ponente e basilico fritto), **Italo's** (filetto di angus battuto di profumi liguri), **Da Matteo** (alici ripiene e profumate alla maggiorana), **Golosamente** (calamaro ripieno con erbe liguri), **Macaroni** (trofie al pesto con zucchine e bacon), **Bar Beach** (ravioli di erbe con burro e salvia) e **Red Pepper** (gnocchetti alle ortiche con burrata al basilico ed extravergine)
- **San Bartolomeo al Mare / Rock'n Burger** (hamburger Grace Kelly al profumo di lavanda) e **Ristobar GG** (proposte aromatiche).

COCKTAIL AROMATICI NEI BAR

- **Diano Marina / Bar Chicco d'arancio, Pub al Solito Posto, Bar Nelson's, Cafè Noir, Cafè del Mar, Bar 900, Bar Jolly, O4 Null Vier, A Gonfie Vele.** Questi locali partecipano, nella mattina di **sabato 28**, a **"Cocktail competition"**.
- **San Bartolomeo al mare / Maracanà.** Una qualificata giuria decreterà i tre premiati.

FOCACCE SPECIALI NELLE PANETTERIE

Diano Marina / Rolfi (Via Cavour 47, focaccia al pesto), **Lanini** (Viale Kennedy 61, focaccia agli aromi mediterranei), **La Bitega du Pan** (via Cavour 14, focaccia all'arancia con rosmarino).



AREA STREET FOOD

a cura di Orion Eventi

L'edizione 2018 di Aromatica ospiterà in corso Roma Est una **quindicina di mezzi molto coreografici** presso i quali sarà possibile degustare, continuando tranquillamente il passeggio, specialità tipiche liguri e di varie regioni italiane: un'area street food con espositori selezionati e prodotti di qualità. Queste le singole proposte: **Bakery on the road** (pasticceria artigianale), **Motogrill Guzzi** (bombette pugliesi), **Eat the road** (hamburger gourmet), **La Polpetteria** (polpette gourmet), **500 Catering** (mojito e caciocavallo impiccato), **Il Dardo** (pannocchie e arrosticini), **Mastro Taricco** (battuta di fassona), **La Divina Puglia** (specialità pugliesi), **Sicily Zone** (arancini siciliani), **Taverna C'era una volta** (primi piatti, cuculli liguri, prosecco), **Wolf Wagon** (macedonia e fantasie di frutta), **Birrificio Collesi** (birra artigianale) e **Birrificio Baladin** (birra artigianale).

CENE STELLATE A 4 MANI

- **Ristorante La Femme**
Via Cesare Battisti, 58 – San Bartolomeo al Mare

Lo chef **Roberto Rollino** ospita illustri colleghi per imperdibili serate d'autore

- SABATO 28 • "Menù Extravergine"**
con Tano Simonato ("**Tano passami l'olio**" – Milano)
 - DOMENICA 29 • "Menù Crostacei"**
con Jumpei Kuroda ("**I due buoi**" – Alessandria)
 - LUNEDÌ 30 APRILE • "Menù Punk"**
con Max Viglietti ("**Achilli al Parlamento**" – Roma)
- Prezzo a persona per singola cena: 75 euro**
Posti limitati - obbligatoria la prenotazione al numero 339.381.1469

Iniziativa in collaborazione con rete di imprese **Vite in Riviera** e **Consorzio di tutela Olio Riviera Ligure DOP**.

