

PROGRAMMA

AROMATICA

profumi e sapori della Riviera Ligure

DIANO MARINA
25-28 aprile 2019

expo prodotti tipici • show cooking
cene a tema • street food
laboratori • conferenze

IL SALUTO DEL SINDACO DI DIANO MARINA

Benvenuti ad Aromatica, benvenuti nel Golfo Dianese, benvenuti a Diano Marina!

Aromatica è un bel nome, solo dicendolo si sentono nel naso gli aromi di Liguria. Profuma di rosmarino, di alloro, di tutte le piante spontanee della macchia mediterranea che caratterizzano la nostra terra.

Per 4 giorni - anche grazie alla collaborazione con la Regione Liguria, la Camera di Commercio delle Riviere di Liguria e gli altri Comuni - trasformiamo la Città per offrire agli ospiti il meglio delle eccellenze della Riviera Ligure. Basilico, pesto, olive, olio extra vergine, verdure, vini, ma soprattutto erbe aromatiche. Una produzione spontanea del nostro territorio che è diventata col tempo un motore dell'economia, non soltanto agricola.

Le dedichiamo uno degli eventi più importanti dell'anno, che fa parte di quel filone turistico-gastronomico che fa bene alla nostra economia e si sposa con il nostro entroterra, dove i liguri hanno le proprie radici.

A nome mio e dell'Amministrazione comunale ringrazio tutte le persone, gli Enti e le Imprese che hanno supportato a vario titolo l'iniziativa, la Gestioni Municipali SpA e tutti coloro che hanno collaborato per consentirne la realizzazione.

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 festa Aromatica a tutti!

On. Giacomo Chiappori

organizzazione



con il coinvolgimento degli altri Comuni del Golfo Dianese

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



sostegno e patrocinio



patrocinio



partner



media partner



sponsor



www.aromaticadianese.it
aromaticadianese@gmail.com



LE CENE A 4 MANI

Imperdibili serate d'autore con prestigiose coppie di chef

GIOVEDÌ 25

• La Femme - "Le vie del sale" con Marcello Trentini (Magorabin, Torino) e Roberto Rollino - € 85, vini inclusi

VENERDÌ 26

• Golosamente - "Diano-Milano, aromi e gusto" con Tano Simonato (Tano Passami l'Olio, Milano) e Daniela Frascchetta - € 85, vini inclusi

SABATO 27

• Golosamente - serata Gourmet "Pala, la pizza che non ti aspetti" con Nicola Caruso (Mondofood, Mondovi) e Davide Alessi - € 30, incluso birra, bibite analcoliche, dolce e caffè - (dalle ore 19,30)

• La Femme - "Orto e mare, le eccellenze della Liguria" con Cesare Grandi (La Limonaia, Torino) e Roberto Rollino - € 85, vini inclusi

DOMENICA 28

• La Femme - "Semplici Equilibri" con Giuliano Sperandio (Le Clarence, Parigi) e Roberto Rollino - € 90, vini inclusi

maggiori dettagli su WWW.AROMATICADIANESE.IT

posti limitati - obbligatoria la prenotazione
orario: ore 19.45 aperitivo, 20.30 inizio cena

femme
RISTORANTE

Ristorante La Femme
tel. 339.381.1469
Via Cesare Battisti, 58
San Bartolomeo al Mare

Golosamente

Ristorante Golosamente
tel. 0183.495351 - 339.4916242
Via XX Settembre, 34
Diano Marina

GIOVEDÌ 25 APRILE

ore 10.15 – palco – show cooking “Pesto di noci a mortaio con fiori e orto di primavera” con lo chef Roberto Rollino (La Femme, San Bartolomeo al mare)

ore 11 – palco – show cooking “I Barbagiuai: salati con ricotta di capra del Santuario di Rezzo e le erbe liguri; dolci con mele spadellate, buccia di limone, uvetta e timo” con la chef Daniela Frascetta (Golosamente, Diano Marina)

ore 12 – davanti a Palazzo Civico – inaugurazione ufficiale: saluto delle autorità e taglio del nastro

ore 12.30 – spazio Assaggia la Liguria – scoperta e degustazione olio Dop Riviera Ligure

ore 14.15 – palco – anteprima cena a 4 mani, intervista con lo chef Marcello Trentini

ore 14.30 – padiglione – conferenza “Erbe della bellezza fitocosmeceutica aromatica”, a cura di Oreste Brunazzi

ore 15 – spazio Assaggia Liguria – laboratori didattici a cura di Coldiretti Campagnamica: dal seme alla pianta, pesto al mortaio con olio Dop Riviera Ligure e Basilico Genovese Dop

ore 15.30 – palco – show cooking “Tagliatelle con ragù di baccalà, verdure di stagione e aromi” con l’agrichef Coldiretti Andrea Mantello e la food blogger Sabrina Ramella

ore 15.30 – padiglione – laboratorio “I cinque sensi alla scoperta delle erbe”, a cura di Agricastellarone

ore 16.30 – padiglione – dimostrazione di decorazione floreale e consigli per la conservazione delle erbe aromatiche, a cura del Distretto Florovivaistico

ore 16.30 – palco – Le nuove frontiere della panificazione e le aromatiche in pizzeria, intervento di Davide Danni di Mondofood

ore 17 – palco – show cooking “Capesante caramellate in maionese d’albume all’olio evo ligure e zafferano”, con lo Tano Simonato, a seguire presentazione del suo libro “Passione extravergine”

ore 18 – padiglione – “Stelle, corone, forchette: le guide ai ristoranti”, incontro con P. Massobrio e L. Filippi

ore 18 – spazio Assaggia La Liguria – scoperta e degustazione vini liguri Dop

**SCOPRI LE CENE A 4 MANI: OGNI SERA
CHEF OSPITI DI PRESTIGIO**



VENERDÌ 26 APRILE

ore 10 – palco – presentazione Accademia della Pizza Italiana – sezione Liguria e Costa Azzurra

ore 10.30 – palco – show cooking “Rana pescatrice alle erbe aromatiche, asparagi di Albenga, crema di zucchine trombetta e olive taggiasche” con la chef Mirella Porro (Il Mangiarino, Albenga, allieva di Gualtiero Marchese)

ore 11 – spazio Assaggia la Liguria – laboratorio di pesto al mortaio e scoperta del Basilico Genovese Dop

ore 11.15 – padiglione – conferenza “Dieta Mediterranea: cultura, tradizione, sapore, gusto e salute”, a cura di Stefano Beschi, dietista

ore 12.15 – palco – show cooking “Tagliolino al burro di montagna, acciughe ed erbe aromatiche” con lo chef Marcello Trentini

ore 13 – palco – “AromaticCocktail”, gara tra barman Aibes

ore 14.30 – padiglione – “Colorare con i fiori”, laboratorio a cura di RaverBio

ore 14.45 – palco – “Entrotterra, eccellenza del territorio”, intervento dell’esperto Alessandro Giacobbe

ore 15 – palco – show cooking “Lo zemin di Ca’ Sottane e la frittata alle erbe aromatiche” con la chef Brigitte Bruschi (Ca’ Sottane, Borgomaro), vincitrice Premio Agrichef Cia Liguria

ore 15.45 – palco – show cooking “Le Raviore, De.Co. di Montegrosso: la pasta con le erbe di montagna” con la chef Barbara Cordeglia (Osteria del Rododendro, Montegrosso Pian Latte, circuito Liguria Gourmet)

ore 15.30 – padiglione – “Assaggia la Liguria Show: Basilico Genovese Dop, Olio Dop Riviera Ligure e vini liguri Dop in scena”

ore 16 – bar del centro cittadino – concorso “Cocktail Competition” a cura di Confcommercio

ore 16.45 – padiglione – wine tasting “I vini del ponente ligure alla prova di Paolo Massobrio”, incontro con le etichette di Vite in Riviera

ore 17 – palco – “I fiori in cucina” – presentazione della nuova linea di RaverBio (Albenga)

ore 17.30 – palco – show cooking “Fiori e petali ingredienti di un nuovo mondo: crostino, polenta bramata e baccalà mantecato all’olio evo e viola; pasta fresca di lenticchie, vongole, crema di asparagi e begonia; vellutata di ceci con seppie al timo, limone e nasturzio” con lo chef Fabrizio Barontini

ore 18 – spazio Assaggia la Liguria – attività ludico-didattica “Il gioco dell’olio” e l’assaggio dell’olio Dop Riviera Ligure

SABATO 27 APRILE

ore 9.45 – palco – convegno nazionale “Le eccellenze di un territorio motore del turismo lento”, con la partecipazione di autorità, esperti e attori del settore

ore 10.30 – padiglione – laboratorio “Food as culture: mangiare, imparare, educare”, con lo chef Cesare Grandi

ore 11 – spazio Assaggia la Liguria – attività ludico-didattica “Facciamo il pesto al mortaio con il Basilico Genovese Dop”

ore 12 – palco – anteprima cena a 4 mani, intervista allo chef Cesare Grandi

ore 12.15 – palco – show cooking “Lingua di gatto all’olio evo ligure e ganache di cioccolato al latte e basilico” con lo chef Tano Simonato

ore 14 – padiglione – presentazione del “Libro bianco del turismo esperenziale” di Umberto Curti (Sabatelli Ed.)

ore 14.30 – palco – show cooking “La pizza in pala” con Nicola Caruso, a cura di Mondofood, e anteprima serata Pizza Gourmet

ore 14.45 – padiglione – “Assaggia la Liguria Show: Basilico Genovese Dop, Olio Dop Riviera Ligure e vini liguri Dop in scena”

ore 15.30 – palco – incontro con il campione del mondo di pesto al mortaio

ore 16 – palco – tappa di selezione del “Pesto Championship”, Campionato Mondiale di pesto al mortaio

ore 17.30 – palco – gara vip di pesto al mortaio con la partecipazione di autorità e noti ospiti

ore 18 – spazio Assaggia la Liguria – scoperta e degustazione olio Dop Riviera Ligure + vini liguri Dop

ore 18.15 – palco – show cooking “Il bio in tavola: torta di zucchine trombetta e frittata d’asparagi d’Albenga” con la chef Carolina Vio



EXPO PRODOTTI TIPICI

PIAZZA MARTIRI LIBERTÀ

E ISOLA PEDONALE

TUTTI I GIORNI

DALLE 9 ALLE 20 CIRCA

AREA STREET FOOD

CORSO ROMA EST

TUTTI I GIORNI

DALLE 10 ALLE 23 CIRCA

DOMENICA 28 APRILE

ore 9.15 – piazza Martiri – ritrovo per passeggiata guidata “Borghi, mulattiere e panorami mozzafiato” a Diano Gorleri (rientro previsto per le ore 13 circa, prenotazioni al n° 340.244.0972)

ore 9.45 – padiglione – conferenza “La lavanda: novità, proprietà e curiosità”, a cura di Luciano Mela dell’Istituto Regionale per la floricoltura

ore 10.45 – padiglione – “Turismo azzurro e turismo verde in Liguria”, tavola rotonda a cura di Stefano Pezzini, con la partecipazione di autorità e attori del territorio

ore 11 – spazio Assaggia la Liguria – attività ludico-didattica “I profumi dell’uva: alla scoperta dei vini liguri Dop”

ore 11.15 – palco – premiazione iniziative Confcommercio “Cocktail Competition” e concorso vetrine

ore 11.45 – palco – show cooking “Risotto porpora con “mochi”, cozze, piselli e prosciutto crudo” e consegna Premio Aromatica allo chef Giuliano Sperandio (La Clarence, Parigi)

ore 14.15 – padiglione – laboratorio “Artisti in...erbe”, a cura di Agricastellarone

ore 15 – palco – show cooking “Lasagna croccante con prebuggiun e nasello, con ristretto di asparagi” con lo chef Andrea Masala (La Locanda dell’Asino, Alassio)

ore 15.30 – padiglione – “Assaggia la Liguria Show: Basilico Genovese Dop, Olio Dop Riviera Ligure e vini liguri Dop in scena”

ore 16 – palco – tecnologia in cucina – “Abbatte di temperatura: conservare a casa come al ristorante”, a cura di Intesa Grandi Impianti

ore 17 – palco – “Un vitigno ritrovato: la storia del Moscatello di Taggia”, conferenza con la partecipazione dell’Associazione produttori Moscatello di Taggia e di esperti

ore 17.45 – palco – presentazione del libro “Fichi, storia, economia e tradizioni” di Alessandro Carassale e Claudio Littardi

ore 18 – spazio Assaggia la Liguria – laboratorio di pesto al mortaio e scoperta del Basilico Genovese Dop

ore 18.15 – padiglione – degustazione del Moscatello di Taggia

ore 18.30 – palco – show cooking “Seppia lardo” con lo chef Lorenzo Taramasco (Il Cambio, Torino)



INIZIATIVE

a cura di Confcommercio del Golfo Dianese

Sono diverse le iniziative promosse dalla Confcommercio del Golfo dianese in occasione di Aromatica. Ogni via viene denominata con il nome di un'erba, viene organizzato un concorso vetrine, i ristoranti propongono piatti a tema con l'uso di prodotti del territorio, i bar realizzano cocktail aromatici e si sfidano in una gara, la panetterie preparano focacce speciali.

Le erbe aromatiche sono le Regine della proposta commerciale.

Scopri i nomi di tutti gli esercenti che aderiscono e le proposte appositamente create sul dépliant realizzato da Confcommercio del Golfo Dianese.

RISTORANTI

Cervo: Locanda dalla Titta.

Diano Borello: Candidollo.

Diano Marina: Fra' Diavolino, Italo's, Golosamente, Cap Landin, Tex Mex Rodeo, Bar Beach, Macaroni, Tirabuscion, Bagni Ponterosso, Portofino, Christina, Caminetto, Osteria del Porto, Vela Bianca, Cà da Jose, Bagni Kursaal, Fantapizza, Fra Diavolo, Franca, Caffè del Caprice.

San Bartolomeo al Mare: Rock'n Burger.

COCKTAIL BAR

Diano Marina: Bar Chicco d'Arancio, Pub Al Solito Posto, Bar Nelson's, Locanda dalla Titta, Cafè del Mar, Bar 900, Bar Jolly, 04 Null Vier, Osteria Vico del Rame, A Gonfie vele, Nettuno Mood Beach Club.

PANETTERIE

Diano Marina: Rolfi, Lanini, Gaggero, Ciao Italia Pancaffè.

AREA STREET FOOD

Anche l'edizione 2019 di Aromatica ospita, in corso Roma Est, un'area street food con espositori selezionati e prodotti di qualità. Tutti i giorni dalle ore 10 alle 23 circa.

- **GOTA STREET** cuculli liguri
- **L'ANTICA FARINATA** farinata, focaccia al formaggio
- **MOTO GRILL GUZZI** bombette pugliesi
- **MOJITO 500** mojito
- **IL BARROCCIO DEL MUGELLO** lampredotto fiorentino, hamburger di chianina
- **THE VINTAGE CARAVAN** pulled pork
- **FARINEL ON THE ROAD** miasse piemontesi
- **WOLFWAGON** cocktail, estratti di frutta
- **IL VERO PANUOZZO** panuozzo campano

- **LAS BRAVAS** paella, tapas, sangria
- **SICILY ZONE** arancini, granite, specialità siciliane
- **IL DARDO** pannocchie alla griglia, frittiture di pesce
- **MASTRO TARICCO DAL 1987** battuta di carne fassona con il Castelmagno
- **ITALIAN BAKERY ON THE ROAD** pasticceria artigianale
- **BIRRIFFICIO ARTIGIANALE COLLESI** artigianale: bionda, rossa, aromatizzata
- **BIRRIFFICIO BALADIN** birra artigianale

L'area street food è realizzata in collaborazione con la Orion Eventi di Danilo Dominelli.

Nei pressi dell'area street food sono presenti anche **BIRRA CONFINE** – birra artigianale realizzata con materie prime liguri di alta qualità, partner di Aromatica – e la **PRO LOCO ALTA VALLE DIANESE DI DIANO ARENTINO**

APPUNTAMENTI NEGLI ALTRI COMUNI DEL GOLFO DIANESE, DAL 24 AL 28 APRILE

MERCOLEDÌ 24

San Bartolomeo al mare – Giardini 1° maggio (tutto il giorno) – Aspettando Aromatica con "Campagna Amica", mercatino Km 0 a cura di Coldiretti

GIOVEDÌ 25

San Bartolomeo al mare – Piazza Torre Santa Maria (ore 11 e 16:30) – Chocco-Lab con lo chef Luca Barbiero

VENERDÌ 26

Cervo – Bastione di Mezzodi (ore 18) – performance di pittura col vino di Miky Degni, accompagnamento jazz di Carlotta Gibboni e Riccardo Scilletta

Cervo – Oratorio Santa Caterina (ore 21) – concerto di musica classica della Cervo Chamber Music

Diano Castello – visita guidata al centro storico (ritrovo logge via Meloria, ore 15)

SABATO 27

Cervo – ritrovo ai piedi del Borgo (fermata RT, ore 16) – visita didattica al Borgo

Cervo – Oratorio Santa Caterina (ore 21) – Concerto di musica classica con Paolo Tagliamento (violino), allievo di Uto Ughi, e Anna Barutti (pianoforte)

Diano Castello – visita guidata al centro storico (ritrovo logge via Meloria, ore 10:30)

Diano San Pietro – passeggiata guidata lungo i sentieri collinari "Alla ricerca delle erbe spontanee" (partenza ore 10, prenotazioni al n° 340.244.0972)

DOMENICA 28

Cervo – Oratorio Santa Caterina (ore 21) – "Cervo: A mare la musica" – concerto di musica classica Tagliamento-Barutti (violino-pianoforte)

Diano Castello – visita guidata al centro storico (ritrovo logge via Meloria, ore 10:30)

San Bartolomeo al mare – Piazza Torre Santa Maria (tutto il giorno) – 2a Esposizione Cinofila Amatoriale

IL TRENINO DEL GOLFO

Durante la manifestazione è possibile spostarsi tra costa ed entroterra con il "Trenino del Golfo", con tre diversi percorsi e numerose fermate intermedie. Il capolinea è previsto presso la vecchia stazione FS di Diano Marina. Il biglietto si acquista direttamente a bordo.

Gli orari del Trenino sono compatibili con le visite guidate di Diano Castello, con alcuni degli appuntamenti di Cervo e San Bartolomeo al mare, con la passeggiata di sabato 27 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'Infopoint di Aromatica e presso l'Ufficio Iat di Diano Marina.

TOUR CON APE CALESSINO



Un modo originale per scoprire le bellezze del Golfo Dianese e del suo entroterra. Con base nei pressi di Piazza Martiri della Libertà, l'ape-taxi calessino di "Dani Tour", è un mezzo a 4 posti con autista, a disposizione per brevi gite sulla costa o nel primo entroterra. Tariffa ridotta per i bambini.

Per prenotazioni:
tel. 339.1083605.

Info: www.dani-tour.it