



**AROMATICA**  
profumi e sapori della Riviera Ligure

## PROGRAMMA

**dal 25 al 28 aprile**

### **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 ore 10 alle 23 circa

## **APPUNTAMENTI**

**previsti in Piazza Martiri della Libertà (piazza del Comune)**

### **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

## VENERDI 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 del dott. 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 - "AromatiCocktail", **gara** tra barman Aibes
- ore 14.30 - padiglione – “Colorare con i fiori”, **laboratorio** a cura di RaveraBio
- ore 14.45 – palco – “Entroterra, 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 erbette di montagna” con la chef Barbara Cordeglio (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 RaveraBio (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

## 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° 340.2440972)
- 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 brebugiun 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** - “Abbatitore 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)