



AROMATICA

profumi e sapori della Riviera Ligure

DIANO MARINA

6 - 7 - 8 maggio 2022

9[°]
edizione

- expo prodotti tipici • cooking show
- cene a 4 mani • street food • laboratori
- conferenze • spettacoli
- degustazioni • visite alle aziende
- piatti e concorsi a tema

aromaticadianese.it





A DUE
PASSI DA
QUI

CI IMPEGNIAMO A SOSTENERE
I CONTADINI DEL NOSTRO TERRITORIO

Arimondo®



LA VITA SPESA AL MEGLIO



LA SPESA INTELLIGENTE

IL SALUTO DEL SINDACO DI DIANO MARINA

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

Aromatica torna quest'anno in primavera e acquista per la prima volta la dignità di evento in grado di proseguire da solo, senza il supporto di un ponte festivo. Iniziamo un nuovo percorso, con ancora maggiore qualità, forti del sostegno istituzionale di Regione Liguria e della Camera di Commercio Riviera di Liguria, finalizzato alla promozione dei prodotti di eccellenza dell'enogastronomia della Riviera Ligure e indirettamente alla promozione turistica del nostro territorio.

Ringrazio il Maestro Ernst Knam per aver accettato di partecipare ad Aromatica, la sua presenza sabato pomeriggio e sera porta prestigio e visibilità, così come quella dello straordinario Chef Paolo Griffa e del Prof. Andrea Pieroni, nonché quella apprezzatissima del Direttore Luca Ferrua. Insieme a loro ringrazio tutti gli altri ospiti e partecipanti, che ci mostreranno le loro qualità, i loro progetti, i loro sogni.

Ringrazio i produttori, ai quali offriamo un palcoscenico di importanti dimensioni per mettere in mostra il frutto del loro lavoro.

Ringrazio le aziende che sono sponsor e partner dell'evento, in modo particolare le famiglie Arimondo e Venturino che hanno creduto e credono in questa iniziativa.

Ringrazio i commercianti e gli operatori turistici di Diano Marina e del Golfo Dianese, il loro sforzo è molto apprezzato. Il gioco di squadra, alla fine, vince sempre.

A nome mio e dell'Amministrazione comunale auguro buon lavoro agli organizzatori, agli espositori, ai tecnici, 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.

Cristiano Za Garibaldi

Valorizzare le eccellenze del nostro territorio, il ponente ligure.

Un olio delicato, particolarmente equilibrato e lievemente fruttato

Solo olive qualità Taggiasca della Provincia di Imperia

Tipica fasciatura oro per impreziosire il prodotto e proteggerlo dalle fonti di luce



Non pastorizzato, ha un colore verde brillante e profumo intenso di basilico

Basilico Genovese D.O.P. della piana di Albenga

Solo Olio Extra Vergine di Oliva



Frantoiani dal 1946, oggi Venturino è produttore di **Specialità Alimentari Liguri** e partner di riferimento della GDO Italiana e Internazionale con una gamma costruita con i **2 ingredienti** più tipici e preziosi della nostra terra: il **Basilico Genovese DOP** e l'**Oliva qualità Taggiasca**.



Venturino

FRANTOIO DAL 1946
DIANO SAN PIETRO • IMPERIA • ITALIA

GLI APPUNTAMENTI LIVE DI AROMATICA

Piazza Martiri della Libertà

Cooking show, laboratori, conferenze, degustazioni, presentazioni, spettacoli live. Con chef rinomati e ospiti illustri (addetti ai lavori, barman, chef, docenti, esperti, giornalisti, imprenditori, musicisti, scrittori). Tutto questo nella doppia location di piazza Martiri della Libertà. un programma ricco e variegato, con tanti appuntamenti da non perdere.

VENERDÌ 6 MAGGIO



palco



padiglione

- 11.30 inaugurazione.
- 13.00 Aromaticocktail, gara a cura di Aibes.
- 15.00 cooking show "Consistenze e fragranze nella focaccia cotta a vapore", con il bakery chef Mimmo Caporusso (Le Trote, Dolceacqua).
- 15.00 presentazione della guida "Osterie d'Italia" (Slow Food Editore), con Eugenio Signoroni, uno dei curatori, presente Matteo Circella (La Brinca, Ne), miglior sommelier d'Italia per la Guida Michelin 2021.
- 15.45 premiazione concorsi Confcommercio Golfo Dianese e cocktail show del vincitore.
- 16.00 conferenza "Erbe in cucina: oltre le insalate il mondo?" e presentazione del volume "Atlante Gastronomico delle Erbe" (Slow Food Editore), con il prof. Andrea Pieroni della Unisg di Pollenzo e l'intervento di titolati chef ed esperti.
- 16.30: cooking show "Tonno di coniglio, marinato al Vermentino, con le aromatiche" con lo chef Davide Tacca (La Baia, Diano Marina)
- 17.15: Fattore Umano, produttori e prodotti creativi con il Basilico Genovese Dop, presentazione dei liquori "Basanotto" e "Barzotto".
- 17.30: presentazione del volume "La Cuoca Selvatica, storie e ricette per portare la natura in tavola" (Bompiani Editore), a cura di Eleonora Matarrese.
- 18.15 cooking show "Lumache, aglio di Vessalico, erbe aromatiche ed edera terrestre", con lo chef Gian Michele Galliano (Chalet Euthalia, San Giacomo di Roburent).
- 18.15 presentazione "La lavanda in provincia di Imperia" (Colomò Ed.), a cura dello storico del territorio Alessandro Giacobbe.
- 21.00 spettacolo musicale con il Suara Acoustic Trio.

EXPO dei PRODUTTORI

Centro cittadino (isola pedonale)

I prodotti agricoli del territorio, le specialità di rinomate aziende liguri ed alcune eccellenze di altre regioni sono i protagonisti dell'ampia area espositiva di Aromatica.

Orari Venerdì 6: dalle ore 9.30 alle 22.00
Sabato 7: dalle ore 9 alle 22.15
Domenica 8: dalle ore 9 alle 19.15

AREA STREET FOOD

Nuova location (corso Roma Est, nell'area abitualmente adibita al mercato settimanale) per gli specialisti del "cibo da strada" che, con i loro particolari mezzi, preparano appetitose specialità, utilizzando anche le erbe aromatiche e i prodotti del territorio, in un clima di festa e convivialità.

SABATO 7 MAGGIO

- 9.30** cooking show "Dolce non Dolce: il gelato olio e basilico che non ti aspetti", con l'agrichef Paolo Passano (La Bilaia, Lavagna).
- 9.30** laboratorio "Aromatiche consociazioni per l'orto", a cura di Doriana Fraschiroli (Agricastellarone, Montalto Ligure).
- 10.00** presentazione Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
- 10.30** Fattore Umano, produttori e prodotti creativi con il Basilico Genovese Dop, con presentazione e degustazione dei prodotti del Salumificio Chiesa di Finale Ligure.
- 11.00** consegna Premio Aromatica 2022 ad Andrea Benvegna e cocktail show "Negroni alla brace".
- 11.30** conferenza "Una aromatica prevenzione", a cura del prof. Claudio Battaglia, presidente Lilt provinciale
- 12.00** cooking show "Un primo tipicamente ligure" a cura Ist. Istruzione Superiore Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia.
- 14.30** conferenza "Il luppolo nel Golfo Dianese", a cura di Enrico Verzaro (LuppOlio, Cervo).
- 14.45** cooking show "Voglia di... sfoglia: l'arte di tirare la sfoglia nella tradizione ligure", a cura Agriturismo Le Navi in Cielo (Imperia).
- 15.15** "Come le aromatiche possono salvare il mondo", workshop sulle aromatiche e sul Progetto Filiera 4.0, a cura di CeRSAA e Liguria Digitale.
- 15.45** cooking show "Girotondo in Liguria", con la pastry chef Michela Gusciglio (Scola, Castelbianco).
- 15.45** "Il fiore è un ingrediente", presentazione della nuova linea Tastee (RaveraBio, Albenga).
- 16.30** cooking show "L'ape in volo" e intervento dello chef Ernst Knam, super ospite di Aromatica 2022.
- 18.00** cooking show Cooking show "Orto sushi aromatico" con la chef Azusa Nakanishi (Diana Catering, Diano Marina).
- 18:00** conferenza "Pan fritu e i friscioi", curiosità e ricette, a cura di Famia e Pro Loco Alta Valle Dianese.
- 21.15** spettacolo musicale con la band Groove Machine.

Hamburger di fassona e specialità piemontesi, paella e tapas spagnole, specialità artigianali siciliane, polpetteria gourmet, lampredotto fiorentino, frittura di pesce, caviale, ostriche, birra artigianale, mojito e...

Orari Venerdì 6: dalle ore 10 alle 22

Sabato 7: dalle ore 10 alle 22.30

Domenica 8: dalle ore 10 alle 22

DOMENICA 8 MAGGIO

- 9.30** laboratorio "Detox di primavera con le erbe", a cura di Doriana Fraschiroli (Agricastellarone, Montalto).
- 9.45** cooking show "Anteprima contest #pestoaparte", a cura Ist. Istruzione Superiore Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia.
- 10.30** presentazione del progetto editoriale "Il Gusto", con la partecipazione di Luca Ferrua, caporedattore del quotidiano La Stampa.
- 11.00** cooking show "Asparago di Seglia, salsa antica all'uovo, uova e uova...", con lo chef Emanuele Donalizio (Il Giardino del Gusto, Ventimiglia) e presentazione del suo libro "Contaminazione di gusto" (Trenta Editore).
- 11.30** degustazione guidata "Il Vermentino della Riviera Ligure", anteprima "29° Premio Vermentino" di Diano Castello.
- 12.00** cooking show "Skyline dal Montebianco" con lo chef stellato Paolo Griffa (Petit Royal, Courmayeur) e presentazione del suo libro "Cioccolami" (Trenta Editore).
- 14.30** cooking show "Tiepido di seppie e asparagi viola, con zabaione salato e crumble di pane al timo limonato", con lo chef Roberto Ferro (Diana Majestic, Diano Marina).
- 15.00** laboratorio "La lavanda, profumi e colori", a cura di RB Plant, Albenga.
- 15.30** anteprima finale mondiale "Pesto Championship", con Roberto Panizza e il suo mortaio gigante.
- 16.00** degustazione guidata Rossese di Dolceacqua, anteprima 50ennale del riconoscimento della Doc.
- 16.30** cooking show "Burger de mâ" con lo chef imperiese Michele Parisi (medaglia di bronzo ai Campionati della Cucina Italiana).
- 17.00** conferenza "Dai campi di calcio ai campi della Piana", intervista ad Aimone Bio (azienda BioVio Albenga), viticoltore dell'anno 2017 per il Gambero Rosso.
- 17.15** cooking show "Coniglio aromatico 3.0", a cura dell'Istituto Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia, in abbinamento con il Rossese di Dolceacqua.

LE CENE A 4 MANI

Tra gli appuntamenti più caratterizzanti ed esclusivi di Aromatica delle ultime cinque edizioni ci sono sicuramente le cene a 4 mani. Tre sono quelle in cartellone quest'anno, tutte di alto profilo e con ospiti di grande prestigio.

VENERDI 6 MAGGIO

Ristorante Il Caminetto, Diano Marina: "Onore alle Erbe Aromatiche" con l'agrichef Paolo Passano (Agriturismo La Bilaia, Lavagna).

ALBERGO/RISTORANTE
il Caminetto

SABATO 7 MAGGIO

Ristorante Golosamente, Diano Marina: "Viaggio gourmand con le stelle, tra monti e mare", con lo chef stellato Paolo Griffa (Petit Royal, Courmayeur) e dolce a cura di Ernst Knam, presente in sala.

Golosamente

DOMENICA 8 MAGGIO

Ristorante Beach, Diano Marina: "Il basilico, il pesto, Genova, la Liguria", con Roberto Panizza (Il Genovese Genova) e la collaborazione dello chef imperiese Michele Parisi. Prevista la preparazione in sala del pesto al mortaio.

dal 1991
beach

Collaborano alla realizzazione delle serate le aziende Frantoio Venturino, Panetteria e Pasticceria artigianale Arimondo, Acqua Minerale Calizzano, RaveraBio, RB Plant, Salumificio Albino Chiesa.

Saranno degustati i vini delle cantine: Durin (Ortovero), Luca Calvini (Sanremo), Il Cascin (Arzeno d'Oneglia), Pino Gino (Castiglione Chiavarese), VisAmoris (Imperia), Deperi (Ranzo), BioVio (Albenga), Moscatello di Taggia (Rete di Imprese Terre del Moscatello), Tenuta Maffone (Pieve di Teco), Beronà (Diano Arentino) e i produttori Marco Foresti, Maccario Dringenberg, Tenuta Anfosso, Poggi dell'Elmo e Kà Manciné del Rossese di Dolceacqua.

COOKING SHOW

Sono una quindicina gli imperdibili cooking show previsti quest'anno durante le tre giornate con illustri chef che saliranno sul palco di piazza Martiri per stupire i fortunati presenti. Tra i protagonisti anche docenti ed allievi dell'Istituto di Istruzione Superiore Ruffini-Aicardi di Taggia. Gli orari sono indicati all'interno del programma inserito sul presente pieghevole.



I SUPER OSPITI



Paolo Griffa

Piemontese, oggi 32enne, dal 2017 è Executive Chef del ristorante Petit Royal del Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur, una stella Michelin dal 2019. Griffa nel 2021 è stato riconosciuto da Forbes tra i 100 Under 30 più influenti d'Italia.



Luca Ferrua

Grande esperto di enogastronomia e appassionato di storie legate al mondo del cibo, caporedattore del quotidiano La Stampa, è il direttore del content hub multimediale del gruppo editoriale Gedi, ilgusto.it, il motore dei contenuti legati a cibo, vino e turismo.



Ernst Knam

Pasticcere di origine tedesca, autore e volto televisivo, noto come "Re del cioccolato", titolare della omonima pasticceria di Milano, è anche quest'anno giudice di "Bake Off Italia". E' senza dubbio la star dell'edizione 2022 di Aromatica.



Andrea Pieroni

Formatosi in botanica medica presso a Pisa, ha conseguito il dottorato in Germania, a Bonn. Rettore dell'Università di Scienze Gastro-nomiche dal 2017 ad agosto 2021, oggi a Pollenzo è professore ordinario di Etnobotanica. E' uno massimi esperti a livello internazionale.

GLI OSPITI



Claudio Battaglia
presidente Lilt
Sanremo-Imperia



Mimmo Caporusso
bakery chef
(Le Trote, Dolceacqua)



Franca Chiarle
referente orientamento
Unisg Pollenzo



Matteo Circella
sommelier
(La Brinca, Ne)



Emanuele Donalisio
chef (Il Giardino del
Gusto, Ventimiglia)



Roberto Ferro
chef (Diana Majestic,
Diano Marina)



Doriana Fraschioli
esperta di erbe
(Agr. Castellarone,
Montalto Ligure)



**Gian Michele
Galliano**
chef (Chalet Euthalia,
San Giacomo di
Roburent)



**Alessandro
Giacobbe**
storico del territorio



Michela Gusciglio
pastry chef (Scola,
Castelbianco)



Eleonora Matarrese
forager, esperta
di etnobotanica,
scrittrice



Azusa Nakanishi
chef (Diana Catering,
Diano Marina)



Paolo Passano
ex studente Unisg
Pollenzo, agrichef
(La Bilaia, Lavagna)



Roberto Panizza
imprenditore,
presidente
Associazione Palatiferi



Michele Parisi
chef, medaglia di
bronzo ai Campionati
Cucina Italiana



**Riccarda Roner e
Luigi Vidili**
agrichef (Le Navi in
Cielo, Imperia)



Eugenio Signoroni
curatore guida
Osterie d'Italia
(Slow Food Ed.)



Davide Tacca
chef (La Baia, Diano
Marina)



Enrico Verzaro
imprenditore agricolo
(LuppOlio, Cervo)



Aimone Vio
ex calciatore,
imprenditore agricolo
(Albenga)

APPUNTAMENTI NEL GOLFO DIANESE

Nel Golfo Dianese diverse iniziative permettono di scoprire un territorio ricco anche di storia, cultura e natura. Un comprensorio che comprende due dei Borghi più belli d'Italia: Cervo e Diano Castello.

Sabato 7 maggio

Escursione guidata alla ricerca delle erbe spontanee*

Passeggiata guidata (gratuita), con partenza da Evigno, frazione di Diano Arentino, ai piedi dell'omonimo Pizzo, tra mulattiere e strade campestri, con itinerario ad anello, adatto a tutti (dislivello 200 metri, lunghezza 7 km). Durata circa 3h30'. Ritrovo: ore 9 presso il Parco delle Giaiette di Diano Marina o alle 9.20 ad Evigno. Partecipa alla camminata anche Eleonora Matarrese, forager e scrittrice. Possibilità di pranzo tipico presso il ristorante Panorama (23 euro, bevande escluse). Info e prenotazioni: per l'escursione 340.244.0972, per il pranzo 0183.43030.

Domenica 8 maggio

Passe'aggiate degli assaggi

Due appuntamenti, alle ore 10.15 e 11.30, presso l'azienda agricola Il Colle degli Ulivi di Diano Marina (via Sant'Angelo): degustazione con visita in campagna affacciati sul mare, dove si coltivano primizie e si confezionano golosità. Special price "Aromatica": 5 euro a persona. Info e prenotazioni: 339.121.0419.

Sport e motori a San Bartolomeo al mare

Dalle ore 10.30, "Aroma di Mare", alla radice del molo di via della Resistenza: dimostrazione di mototerapia con la Fondazione Vanni Oddera, simulazioni di vela e di kayak dedicate ai bambini disabili. Dalle ore 11, esposizione di Fiat 500, a cura del Club del Golfo Dianese.

Visita guidata al borgo di Diano Castello*

Ritrovo sotto il loggiato di via Meloria, alle ore 15 per la visita guidata (gratuita) al borgo, con accesso anche alle caratteristiche lene. Al termine, ore 16.30 circa, è prevista una degustazione di Vermentino. Info e prenotazioni: 333.477.5965.

Visita guidata al borgo di Cervo*

Dalle ore 16 alle 17.30 circa viene proposta una visita guidata, gratuita, al borgo di Cervo. Ritrovo ai piedi del borgo. Info e prenotazioni: 338.595.9641.

**Iniziativa a numero chiuso, consigliata la prenotazione.*

IL TRENINO DEL GOLFO

Sabato 7 e domenica 8 è in funzione il "Trenino del Golfo", con tre diversi percorsi. Orario completo consultabile sul sito www.aromaticadianese.it. Questi gli orari delle varie partenze dal capolinea di piazza Mazzini, davanti alla ex stazione ferroviaria di Diano Marina.



IL PREMIO AROMATICA

Per la quarta volta viene assegnato un riconoscimento ad una personalità del Dianese. Negli scorsi anni è stato consegnato a **Giuliano Sperandio**, allora al ristorante Le Clarence di Parigi e oggi nuovo Executive Chef de Le Taillevent, sempre a Parigi, entrambi locali due stelle Michelin; a **Chiara Ritondale**, già Pastry Chef del mitico Claridge's di Londra e a **Lorenzo Taramasco**, già Chef de Partie al ristorante stellato Del Cambio di Torino. A meritarsi il Premio Aromatica 2022 è il bartender **Andrea Benvegna**. Il 31enne dianese, oggi con Ivan Biancardi al Surf di Imperia, partendo da Diano Marina ha percorso una carriera decennale in alcuni tra i più importanti bar del pianeta, tra cui il prestigiosissimo Connaught Bar del Connaught Hotel di Mayfair (Londra), lavorando a fianco dei migliori talenti del settore, come il bartender Ago Perrone, vera e propria leggenda della bar industry internazionale e contribuendo a vincere il Best World Cocktail Bar. Dopo il Connaught, per Andrea Benvegna un'esperienza di un anno a New York, dove ha fatto parte del team di apertura del 432 Park Avenue Condominium e ha avuto la possibilità di lavorare con alcuni dei migliori chef del settore come Shaun Hergatt (australiano, stellato e pluripremiato) e Toni Toivanen del Noma Restaurant. Poi di nuovo Londra, chiamato al The Mandrake dallo straordinario bartender Walter Pintus, per occuparsi del programma dei cocktail dei 4 bar dell'hotel. Due anni eccezionali, con una nomination al Tales of the Cocktail per il team tra i 10 migliori nuovi cocktail bar e con l'onore di rappresentare il Regno Unito al Gran Premio dell'Avana a Cuba.



Giuliano Sperandio,
vincitore Premio Aromatica
2019



Chiara Ritondale
vincitrice Premio Aromatica
2020



Lorenzo Taramasco,
vincitore Premio Aromatica
2021



Andrea Benvegna,
vincitore Premio Aromatica
2022

1) Diano Marina - San Bartolomeo al mare – Cervo – Diano Marina (35'):
9.45, 10.50, 15.40, 17.30

2) Diano Marina – Diano Castello – Diano Marina (22'):
11.45, 14.45

3) Diano Marina San Pietro – Borello – Castello - Diano Marina (42'):
12.30, 16.30

Il costo del biglietto (posto unico) è di 2 euro a corsa, con possibilità di andata e ritorno in due momenti diversi della giornata.

Gli orari del Trenino sono compatibili per le visite guidate di Cervo e Diano Castello.



Assaggia la Liguria e Aroma di Riviera

Anche quest'anno Aromatica ospita Assaggia la Liguria, il progetto di comunicazione dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio Extravergine Riviera Ligure DOP insieme all'Enoteca Regionale della Liguria, con il sostegno dalla Regione Liguria. Nelle tre giornate questo spazio ospita diversi laboratori di preparazione del pesto al mortaio. Assaggia la Liguria ospita, nella giornata di sabato 7, le attività del progetto Aroma di Riviera, nato per valorizzare e promuovere la filiera agroalimentare ligure, partendo dalle piante aromatiche in vaso.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
GOLFO DIANESE

Le iniziative di Confcommercio

Sono sempre numerose e articolate le iniziative di Confcommercio del Golfo Dianese per Aromatica: il classico concorso vetrine, piatti a tema utilizzando erbe aromatiche nei ristoranti, cocktail aromatici - con un apposita gara - nei bar, focacce speciali nelle panetterie, deliziosi dolci con le erbe aromatiche nelle pasticcerie. Le attività coinvolte sono una cinquantina, di Diano Marina, San Bartolomeo al mare, Cervo e Diano Arentino.



Appuntamenti culturali a Palazzo del Parco

Il Museo Civico di Diano Marina è presente ad Aromatica con una postazione nella quale verranno allestite repliche in scala 1:1 di oggetti di corredo di epoca romana, che richiamano la sfera dei profumi e degli aromi nell'antichità. Previsti alcuni laboratori didattici. Negli orari di apertura del Museo sono previste visite guidate, con particolare focus sugli odori e gli aromi nell'antichità (le visite possono essere programmate su prenotazione alle ore 10.30-11.30 e 15.30-16.30 del venerdì e del sabato).

Da non perdere, nella sala Falchi, sempre a Palazzo del Parco, "Futuro Alternativo", mostra del prestigioso artista Dagoberto Rodriguez. Orari: dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19 (venerdì, sabato e domenica).

LE SERATE MUSICALI

Le serate di venerdì e sabato di Aromatica sono animate dalla presenza di due gruppi musicali, che si esibiscono sul palco di piazza Martiri della Libertà. Protagonisti che Diano Marina ritroverà durante l'estate, tutti i martedì, nelle serate dedicate alla musica live nel centro cittadino.



Venerdì il **Suara Acoustic Trio** (Audjah Rachmi, voce, Simone Mazzone, chitarra, Lorenzo Lajolo, basso) propone un'interessante e accattivante scaletta di grandi successi internazionali, con brani di Adele, Sia, Pink, Beyoncé, Bee Gees, Amy Winehouse, Mina, Elisa, Giorgia.

Audjah Rachmi, voce indonesiana, da Giacarta, è una giovane cantante eccezionalmente talentuosa, che ha partecipato all'edizione 2017-18 di Amici.



Sabato tocca ai **Groove Machine** (Rossano Giallombardo, chitarre e voce, Davide Sciocchetti, voce solista, Federico Fugassa, basso e voce, David Tessier, tastiere e voce, Maurizio Boiocchi, batteria), una "macchina musicale" in cui groove ritmico, melodico ed armonico viaggiano alla stessa, altissima velocità. La band di Albenga, capitanata dal chitarrista "Ross" Giallombardo, spazia dalla musica degli Ottanta alle hit del momento.

organizzazione



Comune di Diano Marina



Il nostro centro sei tu.



REGIONE LIGURIA



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

collaborazione e patrocinio

MIPAAF Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Comuni del Golfo Dianese • Prefettura di Imperia • Provincia di Imperia
Associazione Nazionale Città dell'Olio
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

main sponsor



Arimondo



FRANTOIO DAL 1946

sponsor



AGENZIA DI IMPERIA
PIAZZA ROSSINI

tastee.it

BUONO. SANO. ITALIANO.



fornitore ufficiale di Electrolux



media partner

LA STAMPA



partner



Istituto di Istruzione Superiore
"E. Ruffini - D. Aicardi"



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
GOLFO DIANESE



GOLFO DIANESE



ACQUA MINERALE
FONTI BAUDA



Diana
Catering & Banqueting



Associazione Italiana Sommelier



preparare il vivere



Croce Rossa Italiana
Sezione Diano Marina



www.aromaticadianese.it
aromaticadianese@gmail.com

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