



Comunicato stampa del 2 marzo 2020

**Dal 30 aprile al 3 maggio, torna il palcoscenico dedicato alla
presentazione dei prodotti agroalimentari**

Il Premio Aromatica 2020 verrà assegnato a Chiara Ritondale

**La brillante 23enne Pastry Chef de Partie del mitico Claridge's di
Londra è originaria del Golfo Dianese**

*Scarica il JPEG della foto di Chiara Ritondale <https://go.aws/2TGSPPI>

*Scarica una selezione di immagini della scorsa edizione <http://bit.ly/36L83qQ>

Il Premio Aromatica 2020 verrà assegnato a Chiara Ritondale. La 23enne Pastry Chef de Partie del mitico Claridge's di Londra, originaria del Golfo Dianese (i genitori abitano a San Bartolomeo al Mare e gestiscono il Bar Mimosa di Dianio Marina), riceverà dal Sindaco Giacomo Chiappori il prestigioso riconoscimento che lo scorso anno è stato consegnato a Giuliano Sperandio, sous Chef del ristorante Le Clarence di Parigi.

Chiara Ritondale è protagonista di una carriera fulminante: dopo il Corso di alta formazione per pasticceri Cast Alimenti e i successivi stage formativi, ha lavorato a Milano da Alvin's per poi arrivare al The Ampersand Hotel di Londra e successivamente al Claridge's, dove è entrata come commis per poi diventare Demi chef e quindi Chef de Partie. Nella cucina del Claridge's gestisce più persone e a turno prepara snacks (amenities), frutta, servizio a la carta del ristorante, afternoon tea (circa 180 coperti al giorno) e banqueting (circa 1500 coperti a settimana).

Fondato nel 1854, il Claridge's è uno degli hotel londinesi più famosi e prestigiosi ed è considerato uno degli alberghi più belli del mondo: ha un legame di lunga data con la famiglia reale inglese, motivo per cui è stato spesso definito "la dépendance di Buckingham Palace".

Chiara Ritondale sarà anche uno dei protagonisti di Aromatica 2020. Oltre a ricevere il prestigioso premio, si esibirà in un cooking show e preparerà la portata finale di alcune delle cene a 4 mani (che diventeranno quindi a 6 mani) che sono parte del programma della manifestazione e si svolgeranno in alcuni locali del Golfo Dianese.

“Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure” (Diano Marina, dal 30 aprile al 3 maggio 2020) è la grande rassegna dedicata al basilico, alle erbe aromatiche, alle eccellenze dell’agroalimentare e dell’enogastronomia, ai prodotti tipici locali: prevede expo dei produttori, degustazioni, cooking show, laboratori, cene a 4 mani, piatti a tema, conferenze, presentazioni di libri, un’area dedicata allo street food di qualità e molto altro ancora.

Sito Internet: www.aromaticadianese.it <<https://www.aromaticadianese.it>>

E-mail: aromaticadianese@gmail.com <<mailto:aromaticadianese@gmail.com>>

Facebook: AromaticaDianese <<https://www.facebook.com/AromaticaDianese/>>

Instagram: aromaticadianese <<https://www.instagram.com/aromaticadianese/>>

Twitter: aromaticadiano <<https://twitter.com/aromaticadiano>>*

*

Informazioni per il pubblico:

UFFICIO IAT

Piazza Dante, Diano Marina IM

Telefono: +39 327 629 2339

iat@gestionimunicipali.com <<mailto:iat@gestionimunicipali.com>>