



Comunicato stampa del 31 agosto 2020

# Consegnato a Chiara Ritondale il Premio Aromatica 2020

**Pastry Chef de Partie del Claridge's (Mayfair, Londra),  
originaria del dianese**

Il **Premio Aromatica 2020** è stato consegnato nei giorni scorsi dal vice Sindaco di Diano Marina **Cristiano Za Garibaldi** alla 23enne **Chiara Ritondale**, Pastry Chef de Partie del **Claridge's (Mayfair, Londra)**, famoso hotel di lusso in stile Art déco, inaugurato nel 1856, indirizzo ideale per le aristocrazie mondiali (inclusa quella britannica, il Claridge's è l'unico luogo pubblico dove la Regina abbia mai preso il tè), e per le star hollywoodiane.

Originaria del dianese (i genitori abitano a San Bartolomeo al Mare e gestiscono il Bar Mimosa di Diano Marina), 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 à la carte 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 succede nell'albo d'oro del Premio Aromatica allo Chef Giuliano Sperandio**, anch'egli originario del dianese, protagonista nella cucina del Restaurant Le Clarence (\*\* Michelin) di Parigi.

Purtroppo, salvo sorprese dell'ultima ora, non potrà essere presente in settembre all'edizione 2020 di **Aromatica**, che avrebbe dovuto svolgersi tra fine aprile e inizio maggio, e **che è stata riprogrammata per venerdì 18, sabato 19 e domenica 20 settembre**. Si svolgerà nel cuore pedonale di **Diano Marina** che per l'occasione verrà trasformato in palcoscenico per la presentazione dei prodotti agroalimentari del luminosissimo e produttivo Golfo dianese e della Riviera ligure: numerose le iniziative previste per il weekend dedicato alle eccellenze del nostro territorio. L'obiettivo della

manifestazione è quello di dare ai partecipanti uno spazio significativo - grazie a una esposizione sempre più qualificata e alle iniziative collaterali - ma ciò che contribuisce all'unicità di Aromatica è la vera, genuina e diffusa partecipazione collettiva, in particolare degli operatori turistici e commerciali dell'intero Golfo dianese: tutto ciò ha determinato negli ultimi due anni quel salto di qualità che ha reso Aromatica la manifestazione a cui bisogna assolutamente partecipare.

[Scarica la foto della premiazione https://bit.ly/3lvKE5f](https://bit.ly/3lvKE5f)

[Scarica la galleria fotografica https://bit.ly/2EFnAk0](https://bit.ly/2EFnAk0)

Sito Internet: [www.aromaticadianese.it](http://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)