



Comunicato stampa del 16 settembre 2020

Aromatica, le eccellenze in scena

L'elegante centro pedonale di Diano Marina palcoscenico del grande evento dei profumi e dei sapori della Riviera ligure

Da venerdì 18 a domenica 20 settembre, Diano Marina propone “Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure”, la grande rassegna dedicata a basilico, erbe aromatiche, prodotti tipici ed eccellenze dell'agroalimentare e dell'enogastronomia. Per 3 giorni il Golfo dianese sarà teatro di cene, show cooking, laboratori, presentazioni, stand dei produttori, street food, conferenze, e molto altro.

Inizialmente prevista a fine aprile, l'edizione 2020 di Aromatica, la settima, la terza del nuovo corso, si svolgerà dunque eccezionalmente in settembre, con tutte le precauzioni previste dall'emergenza sanitaria, per continuare comunque a promuovere le eccellenze del Golfo dianese e della Riviera ligure.

Oltre 40 gli stand di produttori e commercianti di prodotti tipici del nostro territorio e in particolare di quelli legati alle erbe aromatiche, affollata e qualificata l'area dello street food. Non mancheranno laboratori, conferenze, presentazioni. Un apposito spazio sarà dedicato alla promozione della Regione Liguria e dei suoi prodotti di punta, il pesto, l'olio, i vini. In programma anche laboratori e momenti di degustazione, tra cui gli “Assaggia la Liguria Show”, realizzati in collaborazione con i Consorzi regionali di tutela e l'Enoteca regionale.

Volontà e responsabilità, queste le parole chiave di Aromatica 2020.

Il Sindaco di Diano Marina **Giacomo Chiappori** e il presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria **Enrico Lupi**, hanno sottolineato “lo sforzo fatto da Amministrazione comunale, GM, addetti ai lavori e commercianti, che quest'anno si sono impegnati in misura ancora maggiore, per realizzare una grande edizione di Aromatica, costruita intorno all'imprescindibile concetto di sicurezza”.

Reduce dal successo della Notte Bianca, che ha ricevuto i complimenti del Prefetto per il rispetto delle norme, Chiappori ha ribadito “l'impegno e la volontà di portare avanti questa manifestazione, così importante per i produttori locali e per gli esercenti del dianese. Tra l'altro, grazie anche alla presenza di interlocutori del cuneese, Aromatica diventa una significativa occasione per la promozione del territorio

dianese in Piemonte”.

La sicurezza è certamente il tema trattato con maggiore attenzione e sensibilità anche da parte di Enrico Lupi, che non ha mancato di sottolineare “l'importanza della volontà del Comune di portare avanti un progetto che davvero si configura come un forte segnale di determinazione nei confronti di una manifestazione che diventa ogni anno sempre più significativa per tutti gli operatori del settore. Nata come evento incentrato sulla promozione dei prodotti agricoli del territorio, Aromatica è diventato un vero e proprio asset per la promozione turistica”.

Due le novità di quest'anno: l'apertura serale nelle giornate di venerdì e sabato, e la presenza, sabato sera e domenica mattina, di **Andrea Di Marco**, comico e cabarettista, protagonista del fortunato spot di “Assaggia la Liguria”, il quale visiterà l'esposizione e parteciperà alle attività del progetto promozionale dell'Assessorato regionale.

Davide Carpano, consigliere delegato alle manifestazioni e **Barbara Feltrin**, Assessore al commercio, hanno sottolineato “il grande impegno dimostrato da chi lavora nell'organizzare la manifestazione”.

Aromatica è la rassegna dedicata al basilico e alle erbe aromatiche, organizzata da Gestioni Municipali SpA per conto del Comune di Diano Marina, con il patrocinio e la collaborazione di MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali), Regione Liguria, Camera di Commercio Riviera di Liguria, Prefettura di Imperia, Provincia di Imperia, Comuni del Golfo dianese, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Associazione Nazionale Città dell'Olio, Confcommercio del Golfo dianese e grazie al contributo di Supermercati Arimondo (Pam e Eurospin), Banca d'Alba, Olio Raineri, Intesa Grandi Impianti, RaveraBio, Frantoio di Sant'Agata, Caffè il Chicco, Acqua Calizzano.

Sito Internet: www.aromaticadianese.it

E-mail: aromaticadianese@gmail.com

Facebook: [Aromaticadianese](https://www.facebook.com/Aromaticadianese)

Instagram: [aromaticadianese](https://www.instagram.com/aromaticadianese)

Twitter: [aromaticadiano](https://twitter.com/aromaticadiano)

[Scarica una selezione di immagini della scorsa edizione http://bit.ly/36L83qQ](http://bit.ly/36L83qQ)

[Scarica le immagini dei protagonisti di Aromatica 2020 https://bit.ly/35FjMdC](https://bit.ly/35FjMdC)

[Scarica manifesto, locandina Aromatica 2020 https://bit.ly/3iObu7b](https://bit.ly/3iObu7b)

Expo

I protagonisti dell'area espositiva di Aromatica sono i produttori e i prodotti agricoli tipici del territorio, le specialità di rinomate aziende liguri ed alcune eccellenze provenienti da altre regioni. Gli ospiti potranno passeggiare nell'elegante centro pedonale di Diano Marina alla ricerca di piante aromatiche raffinate, di olio extra vergine prelibato, di deliziose olive in salamoia, di vini ricercati e delle altre proposte dei contadini. Sarà possibile degustare ed acquistare direttamente dai produttori.

La novità di quest'anno è, per i primi due giorni, l'apertura serale.

Orario:

venerdì 18 settembre dalle ore 9.30 alle 22.30

sabato 19 settembre dalle ore 9.00 alle 22.30

domenica 20 settembre dalle ore 9.00 alle 19.00

Assaggia la Liguria

Uno dei protagonisti di Aromatica sarà "Assaggia la Liguria", il programma di comunicazione che racconta i tre prodotti simbolo del territorio: Basilico Genovese DOP, Olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure e Vini liguri DOP. L'obiettivo del progetto è quello di trasmettere il grande valore e l'importanza della certificazione di origine per le eccellenze della Liguria, ricordando che i prodotti sono una vera e propria ricchezza, che descrivono al meglio la bellezza del nostro territorio.

Assaggia la Liguria, programma di comunicazione sostenuto dalla Regione Liguria e dal FEASR dell'Unione Europea-PSR 2014/202, offre a consumatori e operatori tutto il piacere del buon cibo, condito con la storia e la cultura della nostra regione, ricca di peculiarità e caratteristiche uniche.

Cene a 4 mani

Le cene a 4 mani sono diventate un appuntamento imprescindibile per la nuova Aromatica, il format con cui la manifestazione è stata ripresa dal 2018.

Igles Corelli è un indiscusso maestro della ristorazione e volto noto di Gambero Rosso Channel con il programma "Il gusto di Igles". Dal 2017 si occupa di un nuovo format al ristorante Mercerie di Roma, dove continua la valorizzazione dei prodotti tipici italiani abbinati alla ricerca, alla sperimentazione e alla contaminazione con altre culture, presentando una cucina creativa, ricca di riferimenti alle tradizioni, ma che non finisce mai di stupire. Nella sua carriera ha portato diversi locali al più ambito riconoscimento della Guida Michelin, il primo dei quali è stato il Trigabolo di Argenta, in provincia di Ferrara, due stelle, tra i migliori ristoranti d'Italia degli anni '90.

Andrea Masala, 34 anni, è il più giovane dei tre, ma può vantare già una lunga e qualificata esperienza. La sua passione è nata nella cucina dell'hotel Gentile di Noli, gestito dalla nonna. El Diablo, questo il suo soprannome, ha lavorato al fianco di big del calibro di Flavio Costa, Andrea Sarri e, soprattutto di Giuse Ricchebuono (Vescovado), suo mentore e grande amico. E poi ancora in Alto Adige con Hannes Pignater e con Enrico Bartolini al Mudec di Milano (oggi 3*** Michelin), ad Almeria (Spagna) al Panpepato e in Cina, a Pechino. Nella sua cucina, fine e creativa, i prodotti a km 0 sono al primo posto.

Roberto Franzin è uno chef raffinato e di grande esperienza, che ha lavorato nelle cucine dei più grandi ristoranti italiani e internazionali. Nella sua carriera una tappa di rilievo è stata quella del ristorante Taverna di Colloredo (Udine), che ha portato alla stella. La sua è una ricerca gastronomica continua, che punta al rispetto per i prodotti e per i loro luoghi d'origine, per la loro stagionalità. Una sperimentazione volta a valorizzare la tradizione, senza sfuggire alla contaminazione, filtrandola attraverso la pulizia dello stile e del gusto. Nel presente di Franzin c'è Macino (pasta e farina di altissima qualità), un progetto sostenibile dalla terra al prodotto, fondato su principi di qualità ed eticità su tutta la filiera, in un'ottica di economia circolare.

venerdì 18 settembre - ore 20

Ristorante Golosamente, corso XX Settembre 34 - Diano Marina

"Roma-Diano Marina: 615 km di sapori", con gli chef Igles Corelli e Daniela Frascetta

Tel. +39 0183 494 700

sabato 19 settembre - ore 20

Ristorante Caminetto, via Olanda 1 - Diano Marina

“Assaggia la Liguria” con gli chef Andrea Tagliabue e Andrea Masala

Tel. +39 0183 495 351

domenica 20 settembre - ore 20

Ristorante Girasole, via Diano San Pietro 105 - Diano Castello

“Percorsi di gusto, dal Friuli alla Liguria”, con lo chef Roberto Franzin e lo staff del Girasole

Tel. +39 0183 407 558

Posti limitati, obbligatoria la prenotazione.

Cooking show

Il Cooking show è l'evento che avvicina il pubblico all'interprete della ristorazione, mette in luce le personalità degli Chef al di fuori delle cucine. Il pubblico vuol conoscere chi decide i menu, gli ingredienti, i condimenti, vuol vedere chi determina gli impiattamenti e controlla ogni dettaglio. Vuol carpirne i movimenti, il sorriso e l'empatia, al di là del puro gesto tecnico. Con un programma di oltre 10 Cooking show, Aromatica mette in vetrina Chef rinomati per dar loro la possibilità di esprimersi di fronte ad un pubblico interessato e competente.

Aromatica OFF

Venerdì 18, il prestigioso ristorante Nazionale di Noli (Sv), gestito dallo chef stellato Giuse

Ricchebuono, proporrà la cena “Assaggia la Liguria”, dedicata ai prodotti Dop della nostra regione, in onore di Aromatica.

Area Street Food

Nuovo posizionamento in via Genala per gli specialisti del cibo da strada, che sui loro mezzi speciali prepareranno appetitose specialità, utilizzando anche le erbe aromatiche ed i prodotti del territorio.

Questi i nomi degli operatori e le rispettive proposte di una sezione che è ormai parte integrante di Aromatica: Caviar on the road (ostriche, champagne, tartine), Gota (hamburger di fassona con tomino, frittura), Las Bravas (paella, tapas, boccadilo serranito, sangria), Collesi (birra artigianale), Il Dardo (arrosticini, patatine fritte, pannocchie), Mojito 500 (mojito).

Orario

venerdì 18 settembre dalle ore 10.30 alle 22.30

sabato 19 settembre dalle ore 10.30 alle 22.30

domenica 20 settembre dalle ore 10.00 alle 22.00

Iniziative Confcommercio

Anche quest'anno gli operatori cittadini e del comprensorio saranno tra i protagonisti di Aromatica. Grazie a Confcommercio Golfo dianese, negozi, ristoranti, bar e panifici saranno coinvolti nella festa dedicata ai profumi e ai sapori della Riviera ligure e si impegneranno in allestimenti e prodotti a tema con la manifestazione. Quello dell'associazione di categoria dianese è un invito aperto che conferma ancora una volta il grande interesse da parte del comparto commerciale e turistico ricettivo nei confronti dell'evento che mette le eccellenze locali al centro dell'attenzione. La partecipazione dei commercianti racconta infatti l'animo più profondo di Aromatica: un evento possibile grazie alla

collaborazione di tante realtà di Diano Marina e del Golfo dianese, che hanno a cuore la valorizzazione del territorio.

Ospiti, Conferenze e Presentazioni

Nell'area istituzionale in piazza Martiri della Libertà sarà ospite di Aromatica l'Azienda Turistica Locale (Atl) del Cuneese, per promuovere le vallate e le montagne della Granda, così vicine al mare della Liguria.

Numerose le conferenze e presentazioni di prodotti. In sintesi:

- presentazione di Aromatico, il liquore alle erbe, a cura di Liquomar
- coffee & milk art, a cura di Roberto Esposito, in collaborazione con Caffè il Chicco
- i fiori eduli in pasticceria e al bar, a cura di Ravera Bio
- Il Vermentino, un patrimonio dianese, wine tasting a cura di Fisar e Ais
- laboratorio lavanda e oli essenziali, a cura di Federico Guadalupi dell'azienda agr Biodiversamente
- AromatiCocktail, gara di cocktail a cura dei barman Aibes
- Stefano Beschi, conferenza "Dieta Mediterranea, olio e sapori per esaltare il gusto della longevità"
- "Tante erbe per la testa!", laboratorio a cura di Agri Castellarone
- Le erbe aromatiche nella cucina della salute, laboratorio a cura dell'azienda agricola Castellarone

Previste diverse presentazioni di libri:

Sabato 19, un'anteprima del libro sulla storia di Valerio Remino, in arte "Tranfolanti", storico massofisioterapista della Juventus di fine secolo scorso (dal 1980 al 1994 ha curato i muscoli di Platini, Zoff, Rossi e Baggio). Remino, piemontese doc, è stato anche protagonista al fianco di Teo Teocoli in "Mai dire goal". Il suo intervento, con tanti aneddoti di vita bianconera, avrà il titolo "Erbe, benessere, salute: nella vita e nello sport" e seguirà quello del dietista dott. Stefano Beschi, esperto di alimentazione che, oltre a esercitare localmente, fa parte dello staff del Prof. Angelini con il quale lavora presso il J-Medical di Torino, centro medico di eccellenza cui si appoggia il club bianconero.

Domenica 20, Cinzia Scaffidi, giornalista e docente che si occupa di questioni globali legate al mondo dell'agricoltura e dell'alimentazione. Le sue più recenti pubblicazioni sono "Che mondo sarebbe – Pubblicità del cibo e modelli sociali" (2018) e "Il mondo delle api e del miele" (2019), entrambi per Slow Food Editore. Dopo aver lavorato in Slow Food per quasi 10 anni, Cinzia Scaffidi si è dedicata alla consulenza e alla formazione aziendale sui temi legati a sostenibilità e alimentazione, insegnando anche all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Sarà ospite ad Aromatica con la presentazione del suo ultimo libro.

Sempre domenica 20, Marco Damele presenterà il libro "La cipolla egiziana, una storia di agro biodiversità del ponente ligure" (Edizioni Zem). Damele, scrittore, imprenditore botanico e tecnico biologico di Camporosso in provincia di Imperia, è protagonista da oltre vent'anni nel mondo della floricoltura del ponente ligure. Vincitore di diversi premi, nazionali e internazionali, per la sua coltivazione di verde ornamentale, è riuscito a realizzare (grazie agli insegnamenti di Libereso Guglielmi) un giardino della biodiversità, ricercando e coltivando antiche varietà orticole, di cui si erano letteralmente perse le tracce. I suoi studi hanno dedicato particolare attenzione alla cipolla egiziana ligure (*Allium cepa viviparum*), che Damele ha reintrodotto facendola diventare in poco tempo preziosa e autentica testimone della biodiversità del Ponente ligure.

Premio Aromatica

Il Premio Aromatica 2020 è stato consegnato 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).

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.

Escursione

Una facile escursione a piedi è in programma per la mattinata di sabato 19, con partenza dal cuore di Diano Marina e destinazione Diano Castello, uno dei Borghi più belli d'Italia e patria del Vermentino. La partecipazione è gratuita.

Appuntamenti nel Golfo

Iniziativa anche in altre località del Golfo dianese. Mostre, mostre fotografiche, visite guidate, mostre di pittura, brevi escursioni.

Covid-19

Aromatica è organizzata avendo a cura tutte le precauzioni necessarie per ridurre al minimo i rischi. Sul percorso verranno fornite ai visitatori tutte le indicazioni necessarie per vivere al meglio l'esperienza dei tre giorni di esposizione: verranno prese tutte le precauzioni per il distanziamento tra gli stand e per evitare il più possibile gli assembramenti. Tutte le attività si svolgeranno secondo le norme previste per gli eventi di questo genere: in particolare sarà richiesto a tutti di indossare la mascherina, di mantenere un distanziamento di minimo un metro tra un visitatore e l'altro, di adoperare i dispenser di gel disponibili nei vari punti di accesso al centro e utilizzare i "gesti barriera" (lavarsi frequentemente le mani, tossire e starnutire nel gomito, utilizzare fazzoletti monouso, declinare le strette di mano) per evitare la diffusione del virus. A tutti gli accessi al percorso verrà installata una cartellonistica dedicata. Il percorso e le distanze verranno indicate a terra con un'apposita segnaletica.

Aromatica è la rassegna dedicata al basilico e alle erbe aromatiche, organizzata da Gestioni Municipali SpA per conto del Comune di Diano Marina, con il patrocinio e la collaborazione di MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali), Regione Liguria, Camera di Commercio Riviera di Liguria, Prefettura di Imperia, Provincia di Imperia, Comuni del Golfo dianese, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Associazione Nazionale Città dell'Olio, Confcommercio del Golfo dianese e grazie al contributo di Supermercati Arimondo (Pam e Eurospin), Banca d'Alba, Olio Raineri, Intesa Grandi Impianti, RaveraBio, Frantoio di Sant'Agata, Caffè il Chicco, Acqua Calizzano.