



Comunicato stampa del 3 settembre 2021

Aromatica, da martedì le cene a 4 mani

**Tutto pronto per gli appuntamenti
con le eccellenze della cucina**

Le cene a 4 mani sono diventate uno degli elementi caratterizzanti del nuovo format di Aromatica, evento dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare e dell'enogastronomia del Golfo Dianese e della Riviera Ligure. Dal 2018, anno in cui Aromatica – con le sue iniziative promozionali - è tornata dopo un lungo periodo di assenza a far brillare i numerosi e qualificati prodotti tipici locali, le cene a 4 mani (tutte con inizio alle 20.30) rappresentano uno degli eventi più richiesti, sia dal pubblico, che dai produttori, che dagli Chef.

Per l'edizione 2021, Aromatica percorre in modo sperimentale un nuovo cammino, con un programma di cene articolato e accattivante, da martedì a domenica, per consentire al pubblico di approfittare il più possibile della contemporanea presenza di tante eccellenze della cucina. I menù, con tanto di vini in abbinamento, saranno pubblicati nei prossimi giorni sul sito www.aromaticadianese.it.

Gabriele Boffa, del Bistrot Sant'Uffizio Enrico Bartolini (Cioccaro di Penango, Asti), sarà martedì 7 al Caminetto (Via Olanda 1, Diano Marina, +39 0183 494700) con una serata dal tema "Da Diano d'Alba a Diano Marina: il Piemonte incontra i sapori e gli aromi di Liguria", speciale a 6 mani, con la partecipazione dello chef di pasticceria Simone Rupil di Alassio. Ospite il Comune di Diano d'Alba, gemellato con Diano Marina. Nell'occasione sarà consegnato un riconoscimento a Gabriele Boffa.

Classe 1987, l'executive chef Gabriele Boffa è un giovane talento dalle radici langarole con un curriculum internazionale di tutto rispetto. Infatti, ad appena 34 anni, ha collaborato con ristoranti e chef stellati di tutto il mondo. Boffa è cresciuto a Diano d'Alba e le due nonne che lavoravano nella ristorazione sono state sicuramente parte importante per la sua formazione. Dopo aver studiato per tre anni all'istituto alberghiero di Alba, a 16 anni è stato

stagista dallo chef Massimo Torrenco della trattoria Del Bivio di Cerretto Langhe. Ha poi lavorato da Guido Ristorante a Pollenzo insieme agli chef Guido Alciati e Savino Mongelli, al ristorante La fermata di Alessandria con gli chef Riccardo Aiachini e Andrea Ribaldone, al ristorante Combal.Zero di Davide Scabin a Rivoli e al ristorante Piazza Duomo con lo chef Enrico Crippa. Tra le esperienze all'estero si annoverano: Yannick Alléno in Francia, Pujol in Messico, Mugaritz in Spagna. Dopo l'ultimo anno trascorso al cinque stelle lusso Castello di Guarene, è stato scelto da Enrico Bartolini per il ristorante Locanda del Sant'Uffizio, che con la sua mano in breve tempo è tornato ad essere insignito della stella Michelin.

Maurizio Pinto, del Voltalacarta di Genova, sarà mercoledì 8 al Poggio dei Gorleri Wine Resort (Diano Marina, fraz. Gorleri, Via S. Leonardo 38, +39 0183 495207) con una serata dal tema "Sua maestà il Cappon Magro".

Chef del Voltalacarta di Genova (segnalato sulla Guida Michelin e da altri prestigiosi volumi) Maurizio Pinto, è un ambasciatore in Italia e all'estero del cappon magro. Genovese di nascita, cittadino del mondo, una consolidata esperienza su navi da crociera e alberghi di lusso, professionista del catering, dal 2007 ha dato vita al Voltalacarta, che accoglie appassionati di una cucina di pesce fantasiosa e creativa. Appassionato di formazione, vuole trasmettere ciò che ha appreso e per questo tiene regolarmente corsi alla famosa scuola di cucina Chef per caso di Genova.

Giuse Ricchebuono, chef stellato del Vescovado di Noli, sarà giovedì 9 al Golosamente (Corso XX Settembre 34, Diano Marina, +39 0183 495351) con una serata dal tema "Profumi, sapori e colori di Liguria".

Classe 1965, originario di Sant'Ermete - Vado Ligure (Savona), fin da giovanissimo attratto dalla cucina e dal buon cibo, Giuseppe Ricchebuono è, dal 2009, lo chef stellato del Ristorante Vescovado di Noli. Il suo esordio nel mondo della ristorazione risale alla fine degli anni '80, con diverse esperienze maturate dapprima in prestigiose cucine in Italia e all'estero, e poi nel ristorante La Fornace di Barbablù, aperto nel 1992 nel paese natale insieme ad Alessia Vezzolla. È lì che nel 1999 la sua cucina subisce una svolta fondamentale con la rivisitazione di ricette classiche e con un'attenzione sempre più rivolta alle materie prime e alla cura dell'estetica dei piatti. Questo impegno lo porta a ottenere, nel 2002, l'ambita Stella Michelin, un successo che da allora si rinnova ogni anno. Molteplici sono gli eventi e le collaborazioni che lo vedono protagonista in Italia e nel mondo, anche in qualità di consulente per rinomati ristoranti. I piatti di Giuseppe Ricchebuono sono un grande tributo alla sua terra e al suo mare. La sua cucina è fatta di materie prime semplici e genuine che, trattate con attenzione maniacale e incredibile creatività, si trasformano in veri e propri capolavori culinari. Le proposte coniugano la terra e il mare in maniera innovativa e sorprendente. Una mise en place e un servizio impeccabili, curati da Alessia Vezzolla, e una selezione di vini provenienti dalle migliori cantine liguri, affidata alla giovane figlia Martina, accolgono i commensali e li accompagnano in un percorso sensoriale avvolgente e gratificante. Nel febbraio 2019, chef Ricchebuono e la sua famiglia rilevano la gestione dello storico ristorante Nazionale in Noli, dove ogni giorno gli amanti della migliore cucina ligure trovano una meta imprescindibile.

Renato Grasso, ex del Santa Caterina di Varazze, sarà ospite venerdì 10 del Girasole (Via Diano S. Pietro 105, Diano Castello, +39 0183 407558) con una serata dal tema "I sapori della Valle Arroscia scendono al mare".

Renato Grasso, originario di Mendatica, discepolo di Giovanni Bertacchi, è ormai in pensione dopo una vita passata a servire ospiti e turisti al Santa Caterina di Varazze. È un personaggio della ristorazione, tra i più popolari, non solo in Liguria. Storico il pranzo con Papa Francesco ("Abbiamo pranzato con il Pigato di Bio Vio, l'extra vergine dell'azienda agricola imperiese Il Cascin e di Pontedera. Menù: antipasto di insalata di polpo, fragole e perle di cioccolato, trofie al pesto genovese, "Darne" di Torino scottate con verdure croccanti; dolce alla bavarese alle nocciole, "torta del Vaticano" e tanto di stemma. Era un mercoledì ..." cit. trucioli.it).

Lorenzo Taramasco, Chef de Partie al "Ristorante Del Cambio" di Torino, sarà domenica 12 al Beach (Viale Torino 10, Diano Marina, +39 0183 494322) con una serata dal tema "Dalla Liguria al Piemonte, che Cambio...". Nella stessa giornata di domenica Lorenzo sarà insignito del Premio Aromatica 2021.

Lorenzo Taramasco, 28 anni, nato a Imperia, famiglia residente a Diano Castello ("sono cresciuto nel Golfo Dianese"), è Chef de Partie al "Ristorante Del Cambio" di Torino, sotto la guida dello chef Matteo Baronetto ("fra i migliori chef italiani", identitagolose.it). Da oltre tre anni è Capo partita dei primi piatti, dei secondi di pesce e degli antipasti. Si occupa della creazione del Menu di concerto con lo Chef, è Responsabile degli ordini e del controllo merce, si cura di organizzazione, programmazione del lavoro e gestione del personale. Una carriera già molto ben avviata, iniziata con la rigorosa formazione all'Istituto alberghiero di Alassio ("non so come sia ora, ma ai miei tempi era all'avanguardia anche se facevamo poca pratica") e successivamente presso l'Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Dopo la scuola, ha iniziato a conoscere gusti e sapori d'Italia, prima a Parma, poi allo "Scigno del Duomo" di Trento, al "Ristorante Perbellini" di Isola Rizza, successivamente a Milano al "Bulgari Hotels & Resorts". Dal 2017 è al prestigioso "Ristorante Del Cambio" di Torino.

Dell'elenco delle cene di Aromatica fa parte anche la serata in programma sabato al "O Sole mio" (Via Francesco Agnese 38, Diano Marina, +39 0183 960308), che riaprirà per l'occasione, dal tema "Degustazione pizza: le classiche, il pesto, l'impasto alle aromatiche...". Protagonisti in cucina lo Chef Giuseppe Colletti, della scuola di cucina O Sole Mio, e il maestro Antonino Frisina. Inizio serata alle ore 19:30.