



Comunicato stampa del 6 settembre 2021

Aromatica, martedì la cena del gemellaggio

Il talento di Gabriele Boffa, invitato dal Sindaco di Diano d'Alba

Quest'anno Aromatica propone la novità di un numero maggiore di cene a 4 mani, in programma da martedì a domenica. La prima, quella di domani, martedì 7, sarà addirittura a 6 mani, un'anteprima veramente gustosa della manifestazione, vetrina dei prodotti di eccellenza dell'agroalimentare della Riviera Ligure di ponente.

Il Ristorante Il Caminetto (Via Olanda 1, Diano Marina, +39 0183 494700) ospiterà Gabriele Boffa, un giovane talento originario di Diano d'Alba, comune gemellato con Diano Marina. La partecipazione del Sindaco di Diano d'Alba Ezio Cardinale impreziosirà l'evento. Nell'occasione sarà consegnato un riconoscimento a Gabriele Boffa.

Tema della serata: "Dal Piemonte alla Liguria, da Diano d'Alba a Diano Marina: incontro di sapori e aromi". Anche i vini in abbinamento rispecchieranno i due territori, in parte delle Langhe e in parte della Riviera Ligure. I posti sono limitati ed è necessaria la prenotazione.

La serata sarà a 6 mani perché vi prenderà parte anche lo chef di pasticceria Simone Rupil di Alassio, già protagonista e vincitore di Cake Star programma di settore in onda su Real Time e creatore di una linea di monoporzioni e torte, tutte da vedere e da gustare, spesso con ingredienti liguri e soprattutto petali e fiori edibili.

Qui il link ai menu delle cene di Aromatica <https://aromaticadianese.it/cene-a-4-mani/>

Classe 1987, l'ex 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.