



Comunicato stampa del 6 settembre 2021

Aromatica, numerose e articolate le iniziative collaterali di Confcommercio

Concorso vetrine, piatti a tema nei ristoranti, un concorso di cocktail aromatici, focacce speciali nelle panetterie

Confcommercio è uno degli interpreti principali di “**Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure**”, la grande rassegna dedicata a basilico, erbe aromatiche, prodotti tipici ed eccellenze dell’agroalimentare e dell’enogastronomia, in programma a Diano Marina (IM) dal 10 al 12 settembre.

Le iniziative collaterali organizzate dalla Confcommercio del Golfo dianese sono infatti numerose e articolate: viene organizzato un concorso vetrine, i ristoranti propongono piatti a tema utilizzando erbe aromatiche, i bar realizzano cocktail aromatici e si sfidano in un concorso, la panetterie preparano focacce speciali. L’insieme di queste attività così specificatamente dedicate alle aromatiche e ai prodotti di eccellenza dell’enogastronomia della Riviera Ligure rendono Diano Marina ulteriormente accogliente per tutto il weekend della manifestazione, e non solo.

Di seguito l’elenco dei ristoranti che propongono piatti preparati con le erbe aromatiche: a Diano Borello Candidollo (torta frangipane basilico, mele e pinoli tostati); a Diano Marina Ristorante Bagni Kursaal (Ravioli di branzino su crema di melanzane con scampo reale e petali di pomodoro), Ristorante Fanta Pizza (Zuppetta del corsaro con basilico e maggiorana ed erbe aromatiche), Ristorante Fra Diavolo (Tagliolini freschi al nero di seppia, gamberi, zucchine e pomodorini al profumo di lime e basilico fresco), Ristorante da Franca (Lasagne al pesto), Mi e Ti Birreria Con Cucina (Vellutata di zucchine latte e menta), De Darè (Cremosa di trombette e maggiorana con scampi e stracciatella di bufala), Ristorante Taberna Celata (Spada fresco ai ferri aromatizzato con timo locale), Bar Ristorante De Dian (Pizza De Dian), Il Caffè del Caprice (Degustazione caffè specialty cupping), Ristorante il Caminetto (Raviolone alle erbe aromatiche con ragù bianco al Vermentino), Ristorante Christina (Acciughe dorate con erbe aromatiche liguri e misticanza), Ristorante Bagni

Ponterosso (Orata al forno con erbe aromatiche), Ristorante Tirabuscion (Involtino di branzino al profumo di prezzemolo e erba cipollina su vellutata di patate), Osteria Vico del Rame (Calamaro grigliato profumato al rosmarino e timo su condiglione alla ligure), Ristorante Tex Mex Rodeo (Risotto carnaroli con spada e olive taggiasche mantecato con burro ai profumi di ponente), Pizzeria Trattoria Da Severino (Trofie al pesto), Spaghetteria Macaroni (Orecchiette pesto, ragù bianco e ricotta al profumo di menta), Locanda della Rosa dalla Titta (Ravioli di pesce, pesto di maggiorana e stracciatella), Ristorante Italo's (Ravioli di pesce con maggiorana), Taverna Zero (Ravioli di boragine ai profumi liguri), Ristorante Golosamente (Arrosto di coniglio ripieno di olive taggiasche, pinoli e maggiorana).

A seguire invece, l'elenco dei bar – tutti a Diano Marina - che realizzano cocktail aromatici e si sfidano in un concorso: Bar Chicco d'Arancio, Pub Al Solito posto, Nelson's Caffè, Cafè del Mar, Bar Jolly, Birreria 04 Null Vier, L'Enoteca del Rame, Nuovo Bar Mimosa.

Queste le panetterie dove trovare le focacce speciali: Panificio Rolfi (via Cavour 47) focaccia al pesto, focaccia al rosmarino; Panificio Lanini (viale Kennedy 61) focaccia alle erbe aromatiche; Panificio Gaggero (via Novaro 17) focaccia al pesto, farinata al rosmarino; Panificio Ciao Italia Pancaffè (via Cavour 8) focaccia e pizza al pesto; Panificio A Bitega du Pan (via Cavour 14) focaccia con cipolla di Diano Marina con olio mosto e trito di prezzemolo e pane grattugiato; Panificio Le Delizie del Fornaio (via Biancheri 45) focaccia al pesto e basilico; Panificio Pasticceria La Nuova Benso (via Genova 9) focaccia al pesto e stracchino.

Quasi tutte le attività sopra citate e i negozi partecipano anche al Concorso vetrine.