



Comunicato stampa del 7 settembre 2021

Aromatica, al via la vetrina delle eccellenze

Chiappori: "È la manifestazione cui teniamo di più"

SCARICA IL PDF DELLA CARTELLA STAMPA COMPLETA CON IL PROGRAMMA

<https://bit.ly/3BOB5FI>

Da venerdì 10 a domenica 12 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. Con Aromatica, per 3 giorni il Golfo dianese è teatro di cene a 4 mani, cooking show, laboratori, presentazioni, stand dei produttori, street food, conferenze, piatti prelibati, cocktail raffinati e molto altro. Tutto al sapore di erbe aromatiche.

Oltre 60 gli stand di prodotti tipici del nostro territorio e in particolare di quelli legati alle erbe aromatiche. Un apposito spazio viene dedicato ad “Assaggia la Liguria”, il programma dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell’Olio Extravergine DOP Riviera Ligure insieme all’Enoteca Regionale della Liguria, con il sostegno dalla Regione Liguria.

Lo spazio eventi viene realizzato quest’anno nel Parco di Villa Scarsella, per consentire i distanziamenti ed una migliore gestione del green pass.

“Aromatica è la manifestazione cui teniamo di più e continuerà nel tempo anche se io non sarò più Sindaco – ha dichiarato il Sindaco di Diano Marina, Giacomo Chiappori – perché è un evento a cui tiene tutta la città, cui abbiamo dato una nuova vita e un nuovo format, che può crescere ancora molto, pur essendo ormai noto ovunque. È un contenitore di tantissime attività, alcune delle quali sperimentali, c’è un programma molto dettagliato, sono sicuro che anche quest’anno, nonostante le difficoltà dovute all’emergenza sanitaria, verrà fuori una buona edizione”.

“Aromatica è un’iniziativa di primo piano capace di parlare a pubblici diversi – ha spiegato il Vice Presidente di Regione Liguria con delega all’Agricoltura e alla Promozione Territoriale

Alessandro Piana - veicolando i sapori e i profumi della nostra terra in un calendario fitto ed eterogeneo di eventi quali, ad esempio, la prima tappa dell'edizione 2021-2022 del Pesto Championship e la presenza lungo tutto l'arco della manifestazione del progetto 'Assaggia la Liguria', che vede protagonisti i Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio DOP Riviera Ligure e dell'Enoteca Regionale della Liguria. Un'importante vetrina per le nostre DOP e i vini liguri portabandiera della salubrità e dell'unicità della nostra produzione agroalimentare in tutto il mondo. Ecco perché è convinto e doveroso il sostegno di Regione Liguria e il ringraziamento all'amministrazione di Dianio Marina, così come a tutti gli enti, agli operatori e ai volontari coinvolti a vario titolo o per passione nel buon esito della kermesse. Gli appuntamenti clou ovviamente verteranno sulle piante aromatiche, tra i principali prodotti agricoli della Liguria. Sono per lo più coltivate tra il Dianese e il Finalese, contemplando diverse tipologie, tra cui eccelle l'aromatica in vaso forte di una produzione di oltre 100 milioni di unità. Oltre a questo ricordiamo l'altissima qualità delle aromatiche da reciso ad uso alimentare, come il basilico. Le fronde di aromatiche hanno anche usi essenziali (su tutte la lavanda) e ultimamente vengono molto utilizzate anche come complementi per i fiori recisi. Secondo le stime del Distretto Agricolo Florovivaistico del Ponente in totale la produzione di aromatiche coinvolge più di 1000 aziende nel territorio regionale e oltre 10.000 addetti”.

“Aromatica è un appuntamento importante – ha affermato il Presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria, Enrico Lupi - perché ha segnato il coraggio di un'amministrazione, noi come Azienda speciale prima e Camera di commercio dopo abbiamo contribuito sposando il nuovo corso di Aromatica. Come Ente dobbiamo fare investimenti laddove c'è possibilità di futuro e di crescita, questo mercato lo è e noi ci saremo. Continueremo su questa strada ritornando alla data topica di aprile. L'Ente è a disposizione sia a livello economico che di contenuti, per contribuire allo sviluppo di Aromatica”.

Durante la conferenza stampa si è rinnovato il gemellaggio tra Dianio d'Alba e Dianio Marina, con il Sindaco Ezio Cardinale che ha presentato Gabriele Boffa, il giovane talento piemontese, chef stellato del Bistrot Sant'Uffizio Enrico Bartolini (Cioccaro di Penango, Asti). “Per me è un dovere istituzionale essere qui, prima ancora che un piacere – ha detto -. Provo molto piacere a vedere qui Gabriele Boffa, che ha avuto la forza di emergere in questo settore che credo sia molto difficile. Questi sono i nostri giovani e ne siamo molto orgogliosi. Il nostro è un legame che parte da lontano, un legame storico che abbiamo sempre portato avanti con piacere e che, se possibile, vogliamo continuare a perpetuare”.

Il Sindaco di Dianio d'Alba e il Sindaco di Dianio Marina hanno consegnato una targa di ringraziamento a Gabriele Boffa, talento della cucina italiana, figlio di Dianio d'Alba, che ha accettato di partecipare ad una delle cene a 4 mani di Aromatica.