



Comunicato stampa dell'8 settembre 2021

# Al Parco di Villa Scarsella lo spettacolo dei Cooking Show

**Eventi che mettono in luce le personalità degli Chef, li valorizzano al di fuori delle loro cucine e consentono loro di interagire con il pubblico**

Il Cooking Show è l'evento che mette in luce le personalità degli Chef, che li valorizza al di fuori delle loro cucine, che consente loro di interagire con il pubblico. Il Cooking Show non è solo una dimostrazione di cucina, è un vero spettacolo.

Aromatica tiene molto in considerazione questi eventi e anche quest'anno gli appuntamenti con i Cooking Show sono numerosi e molto interessanti. Lo scopo è anche quello di far conoscere importanti realtà del territorio, che nell'Area eventi di Aromatica trovano un palcoscenico dove esibirsi di fronte ad un pubblico raffinato.

I Cooking Show di Aromatica si svolgono nel Parco di Villa Scarsella.

*In questo programma abbiamo considerato anche l'ormai tradizionale concorso Aromatic cocktail, promosso dall'Abes provinciale, previsto nella giornata inaugurale.*

## **VENERDÌ 10 SETTEMBRE**

**Ore 12 – Villa Scarsella padiglione – “cooking pizza show” – a cura dello staff di O Sole Mio**

Il piatto della tradizione italiana, presentato dal locale ove ha sede la Scuola di cucina gestita dallo chef Giuseppe Colletti. Insieme a Antonino e Arcangelo (più noto come Angelo) Frisina spiegheranno la scelta delle farine, i metodi di lievitazioni, la selezione degli ingredienti e soprattutto l'uso delle aromatiche in pizzeria. Uno show nello show.

**Ore 12.45 – Villa Scarsella padiglione - concorso barman “Aromaticocktail”, a cura di Aibes provinciale**

Si rinnova anche quest’anno l’appuntamento con Aromaticocktail, il concorso organizzato dall’Aibes provinciale e riservato ai barman associati, i quali dovranno proporre un cocktail con l’utilizzo delle erbe aromatiche e dei fiori eduli. Un’apposita giuria decreterà i migliori e il migliore tra i migliori.

**Ore 16.30 – Villa Scarsella padiglione – cooking show con gli chef Samuele Maio e Fabio Maiano (Casa della Rocca, Dolcedo) “Risotto fichi neri, robiola di Roccaverano, olio di foglie di fico e cannella”**

Fabio Maiano, classe 1982, è uno chef imperiese che, dopo aver lavorato in importanti cucine, come quella dello chef Cesare Battisti al Ristorante Ratanà (Milano), ed in seguito ad esperienze internazionali, come quella al The Westin Mumbai Garden City, è ora alla guida, insieme a Samuele Maio, del ristorante Casa della Rocca. Il rispetto per la materia prima contraddistingue da sempre la cucina di Fabio e Samuele.

**Ore 17.30 – Villa Scarsella padiglione - cooking ice show del Maestro pasticciere Alessandro Racca “Il gelato alle erbe aromatiche”, a cura di Carpigiani e Intesa Grandi Impianti**

Alessandro Racca, ligure, figlio d’arte, è un esponente affermato della pasticceria italiana: la passione per la pasticceria è scritta nel suo DNA, l’ha coltivata con sapiente lentezza e ha costruito la sua professione frequentando scuole e corsi di alta specializzazione in Europa. Collabora con Carpigiani dal 1998, tra i fondatori di Gelato University nel 2003, ricopre il ruolo di Direttore tecnico di Gelato Pastry University a Tokyo, contribuendo allo sviluppo di nuovi prodotti e tecniche di lavorazione innovative.

**SABATO 11 SETTEMBRE**

**Ore 11.15 – Villa Scarsella padiglione – cooking show con lo chef Simone Pressamariti (Pressafuoco, Imperia) "Crema di trombette bruciacchiate, rana pescatrice lardellata ed arrostita con riduzione di mirto"**

Simone Pressamariti, quasi trentenne, con formazione presso la prestigiosa Alma (La Scuola Internazionale di Cucina Italiana) di Marchesi ed esperienze in Lombardia, Emilia, Marche (tra cui Winery Tenuta Santi Giacomo e Filippo, a Urbino), a fianco di importanti cuochi, è tornato nella amata Porto Maurizio come titolare e cuoco di Pressafuoco, scegliendo di proporre una cucina primordiale e autoctona del territorio.

**Ore 12 – Villa Scarsella padiglione – cooking show con la chef Daniela Frascetta (Golosamente, Diano Marina) “La Capponadda”**

Daniela Frascetta, milanese, ex-manager d’azienda con la passione per la cucina, è in Liguria dal 2001. Qui ha intrapreso una nuova carriera, prima a Dolcedo presso la “Osteria dell’anima golosa”, poi dal 2011 con Golosamente. Il locale, che giovedì sera ospita la cena

a 4 mani con Giuse Ricchebuono e che già nelle scorse edizioni di Aromatica è stato teatro di tali appuntamenti, si trova sul lungomare di Diano Marina, in una villa dei primi '900 in stile liberty dotata di magnifica terrazza con vista su Capo Berta. Vi si accede passando dal bel cortile interno, su cui si affacciano le vetrate della sala da pranzo.

**Ore 16 – Villa Scarsella padiglione – cooking show dello chef Sandro Nobbio (Poggio dei Gorleri Wine Resort) “I Dian all’Angiolo Silvio Novaro in salsa di maggiorana” e “Tortino di acciughe in crosta di Dian”**

Chef Sandro Nobbio è presidente dell’Accademia delle tradizioni enogastronomiche della Liguria di Ponente, l’associazione che oltre 10 anni fa ha "inventato" i Dian, i corzetti al Vermentino, De.Co. di Diano Marina. Attento conoscitore della cucina tradizionale del ponente ligure con particolare sensibilità ai valori culturali, paesaggistici e ai prodotti tipici della produzione locale usati quale veicolo per promuovere il territorio. Ha rappresentato la nostra Regione al Rockefeller Center di New York con la presentazione dei Dian. Attualmente è Executive chef presso Poggio dei Gorleri. Presenterà due piatti: i Dian all’Angiolo Silvio Novaro in salsa di maggiorana e un tortino di acciughe in crosta di Dian.

**Ore 16.45 – Villa Scarsella padiglione – cooking show dello chef Danilo Rebaudo “Bruschetta tricolore e ravioli della cucina bianca insaporiti da erbe spontanee con sugo all’Aglio di Vessalico”, a cura del Consorzio di tutela Aglio di Vessalico e Val d’Arroscia**

Chef Danilo Rebaudo è un cuoco, pizzaiolo e panificatore della tradizione e ci tiene a sottolinearlo. Le grandi ricette della tradizione ligure le propone dal 2010 a La Canestra, pasticceria di Badalucco (IM). Prima ha frequentato le cucine del Miramare a Sanremo, dell’Hotel Vittoria di Arma di Taggia, dell’Hotel Londra di Sanremo, del Ristorante Palma di Alassio, dell’Hotel Hermitage all’Isola d’Elba, dell’Hotel Vittoria di Cortina d’Ampezzo, del Piccolo Hotel Alleluia di Punta Ala, dell’Hotel Corona di Cortina d’Ampezzo. Dal 1987 al 2004 è stato proprietario e gestore del Ristorante La Stua di Badalucco.

**DOMENICA 12 SETTEMBRE**

**Ore 11.45 - cooking show dello chef Lorenzo Taramasco (Ristorante Del Cambio, Torino) “Corzetti di patate al pesto”**

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). Gli è stato assegnato il Premio Aromatica 2021. Alla consegna del riconoscimento sarà presente anche Caterina Lanteri Cravet, storica e sempre molto apprezzata ristoratrice di Cervo. Dal giugno 2017 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 “Bvlgari Hotels & Resorts”. Dal 2017 è al prestigioso “Ristorante Del Cambio” di Torino.

**Ore 17 – Villa Scarsella padiglione – cooking show con lo chef Fabrizio Barontini  
“Trofie alle castagne con pesto e Prescinsoa alle erbe aromatiche”**

Di origini imperiesi, Fabrizio Barontini ha saputo coniugare il suo amore per la cucina di mare con quella di lago, dove per ragione di cuore si è trasferito. Grande comunicatore e insegnante, lo chef Fabrizio Barontini è impegnato da anni in attività didattiche e partecipa a numerose trasmissioni televisive per divulgare ricette e insegnamenti alla portata di tutti gli appassionati di gastronomia. Nel suo caso, la profonda conoscenza e rispetto delle materie prime, insieme a una spiccata creatività, portano ad azzardi culinari interessanti. Da Diano Marina è salito giovanissimo, non su una nave, ma su una cucina della Costa Crociere. E' sbarcato, dopo esperienze varie, sempre sul mare, nel 2003 per approdare a Serola, entroterra di Imperia, nel ristorante della famiglia Ramoino, con alle spalle una azienda agricola e, soprattutto, vitivinicola, importante. Ha avuto un suo ristorante ad Imperia e nel 2008 si è trasferito sul Lago di Iseo.

Più info: <https://aromaticadianese.it/cooking-show/>