



Comunicato stampa del 10 settembre 2021

Aromatica, sabato tanti eventi da non perdere

Apertura dell'area espositiva e commerciale dalle ore 9.30 alle 22.30

[Scarica i JPEG delle foto di Aromatica di venerdì https://bit.ly/3DYMODT](https://bit.ly/3DYMODT)

Prima giornata da record per Aromatica. Affluenza record sin dal mattino e poi nella seconda parte del pomeriggio sino a sera. 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.

Molto apprezzata la nuova location di Villa Scarsella per l'area eventi, affollata (con green pass) per ogni cooking show.

Sabato Aromatica prosegue con un programma molto ben strutturato e tanti appuntamenti da non perdere.

Questo il programma degli eventi di sabato 11 settembre:

area espositiva e commerciale (isola pedonale del centro cittadino): dalle ore 9.30 alle 22.30

ore 10 – Villa Scarsella padiglione – laboratorio “Sorrisi di natura: le erbe officinali per il benessere della bocca e per produrre un dentifricio e un collutorio efficaci e naturali”, a cura di Agricastellarone

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"

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

ore 15.30 – Villa Scarsella padiglione - premiazione vincitori del concorso vetrine e dei migliori cocktail alle erbe aromatiche (a cura di Confcommercio)

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”

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 Consorzio di tutela Aglio di Vessalico e Val d’Arroscia

ore 17.30 – Villa Scarsella palco – 1a tappa “Pesto Championship”, campionato del mondo del pesto al mortaio (tra i giurati Massimo Morini, leader dei Buio Pesto)

ore 20.30 - Villa Scarsella palco – finale Le Vie del Gusto (talent), presenta Carmine Esposito

ore 21.30 – Villa Scarsella palco - spettacolo musicale “Liguria Copacabana” con il gruppo I Cugini della Corte e la partecipazione speciale di Massimo Morini

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