

IL PROGRAMMA DI AROMATICA 2018

SABATO 28 APRILE

DIANO MARINA

centro cittadino (isola pedonale)

ore 9.30-20 apertura stand espositori

ore 10-22 area street food (corso Roma Est)

sala consiliare

ore 9.30-11.30 convegno "Le Aromatiche: dal campo alla tavola", a cura Gal Riviera dei Fiori, con saluto delle autorità e interventi di Dario Biamonti, Margherita Beruto e Federico Ferrero, moderatore Paolo Massobrio

museo civico Palazzo del Parco

ore 10 "553 miglia da Roma" visita guidata al percorso espositivo del museo Lucus Bormani - sezione archeologica

piazza Martiri della Libertà (piazza del Comune)

ore 12 cerimonia inaugurale e taglio del nastro

ore 15 cooking show "Il pane del pescatore, in abbinamento al Moscatello" con il pasticcere Andrea Setti

ore 16-17.30 laboratorio "pesto al mortaio" per giovani e meno giovani, a cura Coldiretti

ore 16 conferenze "Il progetto Is@am: la difesa passa per lo smartphone" e "Il progetto Finnover: per un uso alternativo delle piante aromatiche", a cura dell'Istituto Regionale per la Floricoltura

ore 16.45 presentazione "Tartufi di Liguria" di Mirca Zotti, a cura del co-autore Simone Di Piazza

ore 17 cooking show "Il benessere aromatico: cibo e salute della terza età", con lo chef Roberto Di Falco

ore 18 laboratorio-conferenza "Imparare d'erbe e fiori", il riconoscimento, la raccolta, la conservazione e l'uso delle più comuni piante officinali ed aromatiche delle nostre valli, a cura di az. agricola Castellarone

DIANO CASTELLO

loggiato via Meloria 1 (ritrovo)

ore 15 visita guidata alle lene e al centro storico

DOMENICA 29 APRILE

DIANO MARINA

centro cittadino (isola pedonale)

ore 9.30-20 apertura stand espositori

ore 10-22 area street food (corso Roma Est)

piazza Martiri della Libertà

ore 10 presentazione "Che mondo sarebbe" di Cinzia Scaffidi (Slow Food Editore)

ore 11 premiazione "Cocktail Competition" concorso tra i bar, a cura Confcommercio

ore 11.30 cooking show "Gazpacho di fragole" con lo chef Jumpei Kuroda

ore 15 laboratorio "Belle di natura", imparare a realizzare oleoliti e pomate con erbe officinali ed ingredienti naturali e tanti consigli per essere davvero belle... naturalmente, a cura di az. agricola Castellarone

ore 16 cooking show con l'agrichef Andrea Mantello e la blog chef Sabrina Ramella, in collaborazione con Coldiretti

ore 17-18 laboratorio "pesto al mortaio" per giovani e meno giovani

ore 17 conferenza "La strada dei profumi liguri: olio ed erbe" a cura dello chef Tano Simonato

ore 18 cooking show "Capesante caramellate" con lo chef Tano Simonato

CERVO

località Costa di Villa

ore 16 inaugurazione dei lavori di conservazione e restauro dell'antico villaggio

oratorio Santa Caterina

ore 21 concerto di Gianni Gollo (flauto) e Paola Arecco (pianoforte)

DIANO ARENTINO

passo Grillarine (ritrovo)

ore 8.30 "Un passo dietro l'altro" escursione Passo Grillarine-Pizzo d'Evigno-Poligono (9 km), con grigliata, a cura Alta Valle Dianese

DIANO CASTELLO

loggiato via Meloria 1 (ritrovo)

ore 10.30 visita guidata alle lene e al centro storico

SAN BARTOLOMEO AL MARE

piazza Torre Santa Maria

ore 8.30-17 esposizione cinofila amatoriale

LUNEDI' 30 APRILE

DIANO MARINA

centro cittadino (isola pedonale)

ore 9.30-20 apertura stand espositori

ore 10-22 area street food (corso Roma Est)

piazza Martiri della Libertà

ore 10.30 conferenza "Come nasce una guida ai ristoranti" a cura di Luigino Filippi

ore 11.30 cooking show "Triglie su sale ai profumi liguri" con lo chef Lorenzo Taramasco

ore 15-18 "Gioco dell'olio" per bambini, a cura Consorzio di Tutela Olio Riviera Ligure Dop

ore 15.15 preparazione del "pestun di fave", a cura del Comune di Cervo, e intervento su "il pesto al mortaio" con Roberto Panizza, patron del Campionato Mondiale del pesto

ore 16.15 cooking show "Marinato a modo mio" con lo chef Massimo Viglietti

ore 17.15 conferenza "La cucina dell'Appennino Ligure con le erbe aromatiche" a cura di Luigino Bruni

DIANO CASTELLO

loggiato via Meloria 1 (ritrovo)

ore 10.30 visita guidata alle lene e al centro storico

loggiato piazza Quaglia

ore 15.30-18 laboratorio "Sali da bagno aromatici", degustazione aromatica a base di aromi, vino Vermentino di Castello e merenda per tutti

DIANO SAN PIETRO

parrocchia di San Pietro (ritrovo)

ore 10-12.30 "Alla ricerca delle erbe spontanee" passeggiata guidata sui sentieri

MARTEDI' 1 MAGGIO

DIANO MARINA

centro cittadino (isola pedonale)

ore 9.30-20 apertura stand espositori

ore 10-22 area street food (corso Roma Est)

piazza Martiri della Libertà

ore 9.45 conferenza "Alla scoperta della flora del Golfo Dianese" a cura di Iacopo Damonte

ore 11 cooking show "Delizia tricolore" con lo chef Roberto Rollino

ore 11.45 conferenza "Profumi e colori nel piatto: i fiori per esaltare le nostre pietanze" a cura di Pierangela Fierro

ore 15-18 "Gioco dell'olio" per bambini, a cura Consorzio di Tutela Olio Riviera Ligure Dop

ore 15.30 conferenza "Finger Food, un'invenzione tipicamente ligure" a cura di Natalino Trincheri

ore 17 cooking show "Gambero crudo, cotto e liquido" con lo chef Fabrizio Barontini

SAN BARTOLOMEO AL MARE

Ufficio Iat, piazza XXV Aprile 1 (ritrovo)

ore 8.45 "Sui sentieri del Golfo" escursione guidata al Pizzo d'Evigno di 9 km (partenza ore 9.30 da Passo Grillarine)

piazza Torre Santa Maria

ore 10.30-12.30 Laboratori "Aromatici"

ore 15 "I Cerchi di Gesso" concerto del 1° maggio

SABATO 28 - DOMENICA 29 - LUNEDI' 30

Trenino del Golfo

vari itinerari durante la giornata - capolinea presso ex Stazione FS Dianio Marina

PER I 4 GIORNI

Escursioni in ape calessino con Dani Tour

punto di partenza: piazza Martiri Libertà - Dianio Marina

WWW.AROMATICADIANESE.IT