



DIANO MARINA

da venerdì 6 a domenica 8 maggio 2022

Aromatica, eccellenze in scena

L'elegante centro pedonale di Diano Marina palcoscenico del grande evento dei profumi e dei sapori della Riviera Ligure

Da venerdì 6 a domenica 8 maggio a Diano Marina torna “Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure”, la grande rassegna dedicata a basilico, erbe aromatiche, prodotti tipici ed eccellenze dell’agroalimentare e dell’enogastronomia. Il Golfo Dianese sarà dunque per tre intense giornate un grande teatro di expo dei produttori, cooking show, cene, laboratori, presentazioni, street food, conferenze e molto altro.

Stretto tra Albenga (regina delle aromatiche in vaso e da taglio, alimentari e ornamentali, dei carciofi violetti, delle zucchine trombette e del pomodoro cuore di bue) e Imperia (capitale del commercio dell’olio di oliva), il Golfo Dianese (Diano Marina, San Bartolomeo al Mare, Cervo, Villa Faraldi, Diano San Pietro, Diano Arentino, Diano Castello) è un ampio territorio di produzione, che contribuisce alla vivacità e all’espansione dell’economia agricola ligure, che proprio nel settore delle aromatiche sta continuando a crescere (oltre 100 milioni di vasi all’anno).

Il super ospite di Aromatica 2022 sarà **Ernst Knam**, Chef Pâtissier e personaggio televisivo conosciuto come “Il Re del Cioccolato”. Sarà protagonista sabato pomeriggio di **un imperdibile cooking show**, dal titolo “L’ape in volo”, e presenzierà alla **cena a 4 mani di sabato sera**, durante la quale verrà servito il suo dolce.

Presenze altrettanto prestigiose saranno quelle di **Paolo Griffa**, classe 1991, Executive Chef del Petit Royal, ristorante del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur (AO), premiato nel 2021 da Forbes tra i 100 italiani Under 30 più influenti d’Italia; e di **Andrea Pieroni**, Professore Ordinario di Botanica Ambientale e Applicata e già Magnifico Rettore dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Bra, CN).

Ma sono molti altri i nomi di rilievo quest’anno, tra questi **Gian Michele Galliano**, patron del nuovo Chalet Euthalia di San Giacomo di Roburent (CN), **Paolo Passano**, Dottore in Scienze Gastronomiche e Agrichef dell’Agri Ristorante La Bilaia di Lavagna (GE), **Roberto Panizza**, “the King of Pesto”, presidente dell’associazione Palatifini, ambasciatore del pesto nel mondo, non a caso ideatore del Campionato Mondiale di pesto al mortaio, e patron del ristorante Il Genovese.

Oltre 60 sono i produttori che partecipano all’expo, scelti con criteri rigorosi, tutti con produzione locale o avente strettamente a che fare con l’uso delle erbe aromatiche. Presente anche una rappresentanza delle eccellenze di Diano d’Alba, Comune gemellato con Diano Marina. Affollata e qualificata anche l’area dello street food.

“Con l’edizione di quest’anno cerchiamo di portare Aromatica ad una dimensione maggiore, ci sarà più attenzione per le rifiniture e per i particolari, ci saranno ospiti molto rilevanti, l’offerta sarà generalmente più strutturata – afferma il sindaco di Diano Marina, Cristiano Za Garibaldi -. Per la prima volta organizziamo Aromatica in un week-end che non prevede ponti, anzi, nel primo week-end dopo i ponti di aprile. Siamo fiduciosi che tutto andrà per il meglio e che il riscontro sarà positivo per tutti, sia per il settore della produzione agricola, al quale siamo ancestralmente legati, che per il settore turistico, di cui l’enogastronomia è ormai parte integrante. In questa edizione ci siamo imposti di essere il più possibile coerenti con il filo conduttore, che sono le erbe aromatiche e i prodotti del territorio, una coerenza che dovrà essere mantenuta nei cooking show, negli stand degli espositori, nelle pubblicazioni che verranno presentate, nell’estetica in generale, insomma tutto dovrà richiamare i profumi e i sapori del nostro territorio, del basilico, del timo, del rosmarino. Ci saranno allestimenti scenografici e cuochi stellati, conferenze, cene a 4 mani, sono felice che un pezzo da novanta come Ernst Knam abbia accettato di partecipare a questa nostra vetrina”.

“Le aromatiche parlano della Liguria – dice il vice presidente della Regione Liguria con delega all’Agricoltura Alessandro Piana-, ne restituiscono sentori e profumi. Una manifestazione come Aromatica, voluta con lungimiranza dal Comune di Diano Marina, è uno strumento molto importante per il nostro tessuto produttivo così come per il largo pubblico, promuovendo una miriade di aziende concentrate soprattutto tra l’imperiese e il savonese, eventi multidisciplinari e premi. La produzione annua di aromatiche si aggira sui 102 milioni di piante e già questo dato rende l’idea della fetta di mercato coinvolta. Tra le specie più commercializzate si ricordano il basilico, il rosmarino, la lavanda, il timo e la salvia. In particolare il solo rosmarino, in tutte le sue forme, vede oltre 34 milioni di pezzi commercializzati all’anno. In generale, il trait d’union di Aromatica, col sostegno della Regione Liguria e del Sistema Camerale, è la sostenibilità, a cui si affianca il forte spirito di condivisione e del fare rete delle Istituzioni, delle Associazioni, dei Consorzi e degli Istituti Scolastici”.

“Sin dal 2018 la Camera di Commercio Riviera di Liguria ha accolto positivamente la ripartenza di Aromatica – dichiara il Presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria, Enrico Lupi - e ha aderito alla nuova proposta di formulazione dell’evento. Quello delle erbe aromatiche alimentari è un settore estremamente significativo e performante, con un bacino produttivo che comprende le province di Imperia e di Savona. Sosteniamo Aromatica con grande convincimento, cercando di portare valore aggiunto culturale, anche con l’azione del CERSAA, Azienda Speciale della Camera di Commercio, che sarà presente con il vice Presidente Luca De Michelis e il Consigliere di amministrazione Paola Freccero, i quali presenteranno il progetto Aroma di Riviera e altre idee progettuali”.

Aromatica è organizzata da Gestioni Municipali Spa per conto del Comune di Diano Marina, con il sostegno di Regione Liguria, Assessorato all’Agricoltura, e Camera di Commercio delle Riviera Liguri, con la collaborazione dei Comuni del Golfo Dianese.

Hanno concesso il loro patrocinio: MIPAAF Ministero delle Politiche Agrarie Alimentari e Forestali, Prefettura di Imperia, Provincia di Imperia, Associazione Nazionale Città dell’Olio, Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Confcommercio del Golfo Dianese.

Main Sponsor: Arimondo Supermercati Pam ed Eurospin, Frantoio Venturino.

Sponsor: Banca d’Alba, Rb Plant, Tastee, Generali Assicurazioni agenzia di Imperia Piazza Rossini, Intesa Grandi Impianti e Carpigiani.

Sito Internet: www.aromaticadianese.it

E-mail: aromaticadianese@gmail.com

Facebook: [Aromaticadinese](https://www.facebook.com/Aromaticadinese)

Instagram: [aromaticadianese](https://www.instagram.com/aromaticadianese)

Twitter: [aromaticadiano](https://twitter.com/aromaticadiano)

Galleria fotografica Aromatica 2022 <https://bit.ly/3jgNyLc>

Expo dei produttori

Passeggiare alla ricerca di raffinati sapori aromatici, di olio extra vergine prelibato, di deliziose olive in salamoia, di vini ricercati e delle altre proposte dei contadini di Liguria è sicuramente una delle attività più piacevoli da fare in primavera. Ancora meglio se percorrendo l'elegante centro pedonale di Diano Marina, dove si svolge l'expo dei produttori di Aromatica. Che non è solamente un mercato, è piuttosto un punto di incontro tra consumatori attenti e produttori orgogliosi, tra divulgatori o professionisti della cucina e artigiani della campagna, tra chi dedica tempo e passione alla produzione della materia prima e chi poi la materia prima la lavora, o la racconta, o la consuma. E' il luogo della consapevolezza, dove si prende conoscenza delle azioni, della fatica, delle emozioni, che sono dentro ogni prodotto.

Orario:

- Venerdì 6 maggio dalle ore 9.30 alle 22;
- Sabato 7 maggio dalle ore 9 alle 22;
- Domenica 8 maggio dalle ore 9 alle 19.

Le cene a 4 mani

A Aromatica, le cene a 4 mani sono un evento nell'evento, aggiungono la creatività moltiplicata alla straordinaria qualità e unicità dei prodotti e dei profumi della Riviera ligure, per una proposta che appaga i palati più raffinati. Quando la creatività di due artisti confluisce in un unico lavoro, la somma non è mai solo un'addizione, ma una moltiplicazione.

- **Venerdì 6 maggio**, ore 20.00, al Ristorante Il Caminetto (0183 494 700): cena a 4 mani “**Onore alle Erbe Aromatiche**”, con l'agrichef Paolo Passano (La Bilaia, Lavagna).

- **Sabato 7 maggio**, ore 20.00, Ristorante Golosamente (0183 495 351): cena a 4 mani “**Viaggio gourmand con le stelle, tra monti e mare**”, con lo chef stellato Paolo Griffa (Petit Royal del Grand Hotel & Golf di Courmayeur), dolce a cura di Ernst Knam (Pasticceria Ernst Knam Milano), presente in sala.

- **Domenica 8 maggio**, ore 20.00, Ristorante Beach (0183 494 322): cena a 4 mani “**Il basilico, il pesto, Genova, la Liguria**”, con Roberto Panizza, patron de Il Genovese (Genova), con preparazione in sala del pesto al mortaio.

Menu e prezzi <https://aromaticadianese.it/cene-a-4-mani/>

I posti sono limitati. Si raccomanda la prenotazione diretta al Ristorante.

Cooking Show

Il cooking show è l'evento che mette in luce le personalità degli Chef al di fuori delle cucine. Il pubblico vuol conoscere chi decide i menu, gli ingredienti, i condimenti, vuol vedere chi determina gli impiattamenti e controlla ogni dettaglio. Vuol carpirne i movimenti, il sorriso e l'empatia, al di là del puro gesto tecnico. Aromatica mette in vetrina Chef rinomati e giovani promesse per dar loro la possibilità di esprimersi di fronte ad un pubblico interessato e competente.

Sono una quindicina i cooking show di Aromatica 2022, da venerdì a domenica un festival di presentazioni e di ricette, spiegate direttamente da chi le prepara, con piccoli assaggi al termine. Una sfilata di professionisti, che dettagliano e giustificano ogni passaggio, che coinvolgono il pubblico, sino alla presentazione del capolavoro.

Questo il programma:

-Venerdì 6 maggio

Ore 15 cooking show “Consistenze e fragranze nella focaccia cotta a vapore”, con il bakery chef Mimmo Caporusso (Le Trote, Dolceacqua).

Ore 16.30 cooking show “Tonno di coniglio, marinato al Vermentino, con le aromatiche” con lo chef Davide Tacca (La Baia, Diano Marina).

Ore 18.15 cooking show “Lumache, aglio di Vessalico, erbe aromatiche ed edera terrestre”, con lo chef Gian Michele Galliano (Chalet Euthalia, San Giacomo di Roburent).

- Sabato 7 maggio

Ore 9.30 cooking show “Dolce non dolce”, con l'agrichef Paolo Passano (La Bilaia, Lavagna).

Ore 12 cooking show “Un primo tipicamente ligure” a cura Ist. Alberghiero Ruffini Aicardi di Arma di Taggia.

Ore 14.45 cooking show "Voglia di... sfoglia: l'arte di tirare la sfoglia nella tradizione ligure", a cura Agriturismo Le Navi in Cielo (Imperia).

Ore 15.45 cooking show “Girotondo in Liguria”, con la pastry chef Michela Gusciglio (Scola, Castelbianco).

Ore 16.30: cooking show “L’ape in volo” e intervento dello chef Ernst Knam, super ospite di Aromatica 2022.

Ore 18 cooking show “Orto sushi aromatico” con la chef Azusa Nakanishi (Diana Catering, Diano M.).

- Domenica 8 maggio

Ore 9.45 cooking show “Anteprima contest #pestoaparte”, a cura Ist. Alberghiero di Arma Taggia.

Ore 11 cooking show “Asparago di Seglia, salsa antica all'uovo, uova e uova...”, con lo chef Emanuele Dionalisio (Il Giardino del Gusto, Ventimiglia) e presentazione del suo libro “Contaminazione di gusto” (Trenta Editore).

Ore 12 cooking show “Skyline dal Montebianco” con lo chef stellato Paolo Griffa (Petit Royal, Courmayeur) e presentazione del suo libro “Cioccolami” (Trenta Editore).

Ore 14.30 cooking show “Tiepido di seppie e asparagi viola, con zabaione salato e crumble di pane al timo limonato”, con lo chef Roberto Ferro (Diana Majestic, Diano Marina).

Ore 16.30 cooking show “Burgher de mâ” con lo chef Michele Parisi (medaglia di bronzo ai Campionati della Cucina Italiana).

Ore 17.15 cooking show “coniglio aromatico 3.0”, a cura dell’Ist. Alberghiero di Arma di Taggia, in abbinamento con il Rossese di Dolceacqua DOC.

Street food

Una decina di operatori selezionati, con i loro caratteristici food truck, coloreranno l’area street food in Corso Roma, nell’area abitualmente adibita a mercato ambulante. Un clima di festa e convivialità con hamburger di fassona e specialità piemontesi, paella e tapas spagnole, specialità artigianali siciliane, polpetteria gourmet, il lampredotto fiorentino, frittiture di pesce, nonché Caviar on the Road, Birra Baladin e Mojito 500.

Orario: dalle 10.00 alle 22.00.

Premio Aromatica

Il Premio Aromatica viene attribuito ad una personalità del dianese che si è particolarmente distinta nel settore della cucina e dell’enogastronomia. Quest’anno è stato scelto il bartender **Andrea Benvegna**, che riceverà il Premio dalle mani del Sindaco Cristiano Za Garibaldi. Il Premio Aromatica negli scorsi anni è stato consegnato a Giuliano Sperandio, allora al ristorante Le Clarence di Parigi e oggi nuovo Executive Chef de Le Taillevent, sempre a Parigi; a Chiara Ritondale, già Pastry Chef del mitico Claridge's di Londra; a Lorenzo Taramasco, già Chef de Partie al Ristorante Del Cambio di Torino.

Confcommercio Golfo Dianese

Come sempre molto attiva l’Associazione dei commercianti, che propone diverse attività. Oltre a “rinominare” con i nomi delle erbe aromatiche le vie del centro pedonale, coinvolgendo anche in tal senso i commercianti di ogni via, Confcommercio Golfo Dianese organizza un Concorso cocktail nel primo giorno della manifestazione, cosicché il cocktail presentato possa essere inserito nella Carta dei giorni successivi. Anche quest’anno ci sarà il Concorso Vettrine. Moltissimi operatori proporranno specialità dedicate (focacce, pani, gelati, piatti e menu nei ristoranti, cocktail ...).

Assaggia la Liguria

Assaggia la Liguria è il progetto di comunicazione dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell’Olio Extravergine Riviera Ligure DOP insieme all’Enoteca Regionale della Liguria, con il sostegno dalla Regione Liguria. A Aromatica presso lo spazio Assaggia la Liguria si terranno laboratorio del pesto al mortaio, laboratori di assaggio dell’olio, degustazioni. Inoltre nella giornata di sabato 7 ospiterà le attività del progetto Aroma di Riviera.

Aroma di Riviera

È il progetto nato per valorizzare e promuovere la filiera agroalimentare ligure, partendo dalla filiera delle piante aromatiche in vaso. Durante Aromatica verranno presentate le piantine di rosmarino, sperimentate sino ad oggi dalle nostre aziende pilota. Si tratta di piante che sono a dimora in vasetti compostabili e biodegradabili (innovazione plastic free), accompagnate da un nuovo puntalino promozionale, realizzato

ad hoc, che riporta il brand “Aroma di Riviera”, nome della pianta, e QRCode del sistema di tracciabilità. Oggi il QRCode del puntalino rimanda al sito web di progetto, essendo il sistema di tracciabilità in via di sviluppo. Filiera 4.0 è un progetto di Cooperazione che vede la collaborazione congiunta di tre importanti realtà del territorio ligure: Liguria Digitale S.p.A., il CeRSAA e l'Ortofrutticola Società Cooperativa di Albenga.

Pesto Championship

A giugno a Genova ci sarà la finale mondiale del “Pesto Championship”, di cui Aromatica ha ospitato a settembre una delle tappe eliminatorie. Roberto Panizza, ideatore del Premio, preparerà alla finale il vincitore della tappa dianese, Mario Mazzilli, artigiano, ora in pensione, di San Bartolomeo al Mare. Con la partecipazione del mortaio gigante e dei sette ingredienti del pesto.

Aromaticocktail

È diventato ormai parte della tradizione il concorso per barmen Aibes (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), professionisti che si riuniscono da tutta la Liguria in occasione di Aromatica per dar vita ad una competizione di altissimo livello, con degustazione per il pubblico presente.

Vermentino della Riviera Ligure

Aromatica ospiterà una degustazione (anteprima del Premio Vermentino di Diano Castello, 29ma edizione), dal titolo “Il Vermentino della Riviera Ligure”, guidata dai sommelier Fisar e Ais.

Rossese di Dolceacqua DOC

In occasione dei festeggiamenti per il 50° dal riconoscimento della DOC, Aromatica ospita, con la collaborazione dei produttori e del Comune di Dolceacqua, una degustazione guidata per conoscere quello che è senza alcun dubbio il vino sovrano tra i liguri, una esclusività unica del territorio imperiese, il Rossese di Dolceacqua DOC.

Basanotto & Barzotto

Eccellenze della Liguria, quelli del Basanotto tentano il bis con il liquore Barzotto, che verrà presentato a Aromatica. Nel 2021 sono state vendute 35 mila bottiglie di Basanotto, liquore ligure realizzato con le materie prime di eccellenza del nostro territorio, basilico, salvia e chinotto, il "Ba-sa-notto". Ora il lancio del nuovo prodotto, ingredienti simili, in più c'è l'orzo. A presentarlo, all'interno di un momento dedicato al Basilico Genovese Dop, sarà l'imprenditore genovese Andrea Vacca.

Il Gusto

Luca Ferrua è il direttore de Il Gusto, il nuovo hub multimediale del gruppo GEDI (La Stampa, Repubblica, Il Secolo XIX, ...) che si occupa di cibo, vino e di tutto il mondo del turismo enogastronomico. Sarà ad Aromatica sabato e domenica, incontrerà i produttori, parteciperà a diversi momenti della manifestazione e presenterà il nuovo progetto editoriale.

Guida Osterie d'Italia

Eugenio Signoroni, dal 2010 curatore della Guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore, presenterà la Guida 2022, con la presenza di Andrea Circella (La Brinca, Ne), miglior sommelier d'Italia 2021 per la Guida Michelin, di altri collaborazioni della guida e di rappresentanti di locali liguri censiti sull'edizione di quest'anno.

La Cuoca Selvatica

Eleonora Matarrese è esperta e consulente di cucina selvatica e tiene corsi di riconoscimento delle erbe e di cucina wild. Presenterà il volume “La Cuoca Selvatica, storie e ricette per portare la natura in tavola” (Bompiani Editore).

La lavanda in provincia di Imperia

Di qualsiasi cosa parli, Alessandro Giacobbe è capace di affascinare, ama raccontare. Narrare storie di anni, secoli fa, rovistare nella vita delle persone che ci hanno preceduto tanto tempo addietro e rivelare comportamenti, costumi, esempi. Alessandro Giacobbe dispensa volentieri la sua immensa cultura: sa

tutto di turismo territoriale, di cultura materiale alimentare, sa tutto sugli ulivi, sulla pallapugno, e tanto altro, compresa la lavanda, al centro del suo ultimo lavoro editoriale, “La lavanda in Provincia di Imperia. Storia di una essenza”, edito da Colomò.

Il luppolo nel Golfo Dianese

Enrico Verzaro (LuppOlio, Cervo) racconta ad Aromatica la vicenda che lo ha portato a trasferirsi nel ponente ligure per coltivare a luppolo un terreno di famiglia, il primo luppoletto della provincia di Imperia. Quattro, in totale, le varietà coltivate da Enrico: Cascade, Chinook, Comet e Nugget, tutte americane, per ottenere innumerevoli qualità di birra.

Un’ aromatica prevenzione, con la LILT

“Un’aromatica prevenzione” è il titolo della conferenza del Dott. Claudio Battaglia, Presidente della sezione provinciale di Imperia-Sanremo della LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori). Aromatica 2021 è orgogliosamente partner della LILT.

Polo culturale di Palazzo del Parco

Il Museo Civico di Diano Marina sarà presente ad Aromatica con una postazione nella quale verranno allestite repliche in scala 1:1 di oggetti di corredo di epoca romana che richiamano la sfera dei profumi e degli aromi nell'antichità. Verranno presentati video sul tema degli aromi ed una presentazione del Museo Civico. Verranno realizzati in loco alcuni laboratori didattici. Durante la manifestazione, e durante gli orari di apertura del Museo sono previste visite guidate lungo il percorso museale, con particolare focus sugli odori e gli aromi nell'antichità (le visite possono essere programmate su prenotazione alle ore 10.30-11.30 e 15.30-16.30 del venerdì e del sabato).

Da non perdere, nella sala Falchi, sempre a Palazzo del Parco, “Futuro Alternativo”, mostra del prestigioso artista Dagoberto Rodriguez. Orari: dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19, venerdì, sabato ed eccezionalmente anche domenica 8 maggio.

Spettacoli musicali

Le serate di venerdì e sabato saranno animate dalla presenza di due gruppi musicali. Venerdì il **Suara Acoustic Trio** (Audjah Rachmi, voce, Simone Mazzone, chitarra, Lorenzo Lajolo, basso) proporrà un’interessante e accattivante scaletta di grandi successi internazionali. Uno spettacolo di circa due ore con brani di Adele, Sia, Pink, Beyoncé, Bee Gees, Amy Winehouse, Mina, Elisa, Giorgia. Audjah Rachmi, voce indonesiana, da Giacarta è una giovane cantante eccezionalmente talentuosa, che già da piccola si esibiva sui palchi del suo paese. Dal 2016 in Italia, ha partecipato all’edizione 2017-18 di Amici. Sabato i **Groove Machine** (Rossano Giallombardo, chitarre e voce, Davide Sciocchetti, voce solista, Federico Fugassa, basso e voce, David Tessier, tastiere e voce, Maurizio Boiocchi, batteria), una “macchina musicale” in cui il Groove ritmico, melodico ed armonico viaggiano alla stessa, altissima velocità.

Fiat 500

Nelle giornate di sabato e domenica, a fianco dell’area occupata dagli operatori dello street food (corso Roma Est), sarà possibile ammirare diversi esemplari di Fiat 500, a cura dell’attivissimo Club Golfo Dianese, con la presenza di alcuni collezionisti in arrivo da Liguria e Piemonte.

Trenino del Golfo Dianese

Realizzato in collaborazione con Riviera Trasporti, nelle giornate di sabato e domenica il Trenino del Golfo Dianese accompagnerà eccezionalmente i turisti da Diano Marina, a San Bartolomeo al Mare, a Cervo, per scoprire le bellezze dei borghi di Liguria. Tre i percorsi previsti, uno costiero e due che toccheranno anche i borghi di Diano San Pietro e Diano Castello. Due, lo ricordiamo, sono le località del Golfo Dianese che sono inserite tra i Borghi più Belli d’Italia: Cervo e Diano Castello.

Golfo Dianese

Tutto il territorio del Golfo dianese partecipa al grande evento, aggiungendo appuntamenti a tema nel calendario delle manifestazioni di ogni località. Ecco quali sono alcuni dei vari appuntamenti in programma. Per gli appuntamenti di Cervo e Diano Castello sarà possibile utilizzare, sia all’andata che

per il ritorno, il servizio del Trenino del Golfo. Per le varie iniziative, a numero chiuso, è consigliata la prenotazione.

Diano Castello. In programma, nel pomeriggio di domenica 8, dalle ore 15 alle 16.30 circa, Comune e Associazione Giroborgo propongono una visita del borgo, con accesso anche alle caratteristiche lene. Ritrovo sotto il loggiato di via Meloria, La visita è gratuita e al termine è prevista una degustazione di Vermentino. Info e prenotazioni: 333.4775965.

San Bartolomeo al mare. L'appuntamento è per domenica 8 maggio, dalle ore 10.30, con "Aroma di Mare", alla radice del molo di via della Resistenza: dimostrazione di mototerapia con la Fondazione Vanni Oddera, simulazioni di vela e di kayak dedicate ai bambini disabili. Dalle ore 11 prevista anche un'esposizione di Fiat 500, a cura del Club del Golfo Dianese.

Cervo. Sabato 7, dalle ore 16 alle 17.30 circa, verrà proposta, in collaborazione con la Pro Loco Progetto Cervo, una visita guidata, gratuita, al borgo di Cervo, "Uno dei Borghi più belli d'Italia". Ritrovo ai piedi del borgo. Info e prenotazioni: 338.5959641.

Diano Arentino. Ad Aromatica non poteva mancare una passeggiata guidata (gratuita), alla ricerca delle erbe spontanee. La camminata partirà da Evigno, frazione di Diano Arentino, ai piedi dell'omonimo Pizzo e si dislocherà tra mulattiere e strade campestri, con itinerario ad anello, adatto a tutti (dislivello 200 metri, lunghezza 7 km). Durata circa 3h30'. Ritrovo: ore 9 al Parco delle Giaiette di Diano Marina o alle 9.20 direttamente ad Evigno. Possibilità di pranzo tipico presso il ristorante Panorama (pasto completo euro 23, bevande escluse). Info e prenotazioni: per l'escursione 340.2440972, per il pranzo 0183.43030. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con il Comune di Diano Arentino.

Experience

In occasione di Aromatica, turisti e visitatori avranno modo di visitare aziende i borghi e le aziende agricole del primo entroterra. Una delle proposte è quella del Colle degli Ulivi che proporrà, nelle tre giornate, le "Pass'aggiate degli assaggi", degustazioni con visita panoramica aziendale, laddove si coltivano primizie e si confezionano speciali ghiottonerie: una campagna affacciata sul mare. Il costo, promozionale per l'occasione, è di 5 euro a persona. Info e prenotazioni: 339.1210419.

I PRINCIPALI OSPITI

Ernst Knam

Classe 1963, nato a Tettwang (lago di Costanza), Ernst Knam da bambino sogna di fare il poliziotto, ma la mamma lo convince a diventare pasticciere: "Così avremo la torta ogni domenica". Lui frequenta una scuola di pasticceria, fa esperienza in vari ristoranti stellati nel mondo, arriva a Milano nel 1989 e lavora come capo pasticciere nel ristorante di Gualtiero Marchesi, in via Bonvesin della Riva. Nel 1992 apre il suo negozio in via Anfossi 10, L'Antica Arte del Dolce, che nel 2015 cambia nome diventando, Pasticceria Ernst Knam. Creativo, amante della sperimentazione, negli anni vince molte competizioni nell'ambito della pasticceria e in quello della cucina. Autore di numerosi libri di ricette che avvicinano l'arte dello Chef ai lettori appassionati di dolci e di cucina in generale.

Dal 2012 è un volto televisivo, "Il Re del cioccolato" è il programma con cui ha esordito e che lo ha reso noto al grande pubblico seguito da "Che Diavolo di Pasticceria" e "Bake Off Italia", che anche quest'anno lo elegge a giudice dei pasticceri amatoriali d'Italia per la decima edizione. Numerose le sue partecipazioni a programmi di cucina in qualità di ospite e diverse puntate speciali sempre nei canali dedicati al food.

Nel 2021 è protagonista assieme alla moglie Alessandra Mion del programma Dolce Quiz, in onda su Rai 2 a partire dal 16 ottobre, in qualità di co-conduttori insieme ad Alessandro Greco, dove due squadre di concorrenti vip rispondono a domande sui dolci italiani.

Sempre nel 2021, dal mese di novembre, i coniugi Knam partecipano il venerdì al programma "I Fatti Vostri", in onda su Rai 2 a partire dalle 11:00, all'interno della rubrica "La Dolceria", che condurranno insieme ad Anna Falchi fino al 3 giugno 2022.

Paolo Griffa

Classe 1991, Piemontese, Griffa si forma con migliori ristoranti al mondo come Combal Zero (IT), Chateaubriand (FR), Studio (DK). Dopo essere stato il giovanissimo sous-chef del Piccolo Lago di Marco Sacco (Verbania, Italia) dal 2013 a fine 2015, ha vinto per l'Italia il Premio San Pellegrino Young chef 2015. Da marzo 2016 fa parte della brigata di Serge Vieira, Due Stelle Michelin. Il 1 ottobre 2017 Paolo Griffa partecipa alla Selezione Italiana del Bocuse d'Or prima di diventare a dicembre 2017 Executive Chef del Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur, quindi chef del Petit Royal. Nel 2019 Paolo riceve la sua prima Stella Michelin e pubblica "Petit Royal", una grande monografia illustrata. Nel 2021 lancia la Easter Bombe, pièce di alta pasticceria creativa ed è premiato da Forbes tra i 100 italiani Under 30 più influenti d'Italia, prima di ricevere Quattro Cappelli della Guida I Ristoranti e Vini d'Italia.

Andrea Pieroni

Formatosi in botanica medica presso l'Università di Pisa, Andrea Pieroni ha conseguito il dottorato presso l'Università di Bonn in Germania. Ha lavorato come assistente di ricerca presso l'Università di Londra (2000-2003) e come Lecturer di ruolo e, successivamente, Senior Lecturer presso l'Università di Bradford nel nord dell'Inghilterra (2003-2009). Da gennaio 2009 è Professore Associato di Etnobotanica a Pollenzo e dal 2016 Professore Ordinario.

Il professor Pieroni è stato vicepresidente e presidente della International Society of Ethnobiology (2008-2010), è il fondatore e capo redattore del Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine (ethnobiomed.com) e siede nei consigli di amministrazione di diverse riviste peer-reviewed.

Le principali comunità e aree di studio sono minoranze, diaspore e confini culturali e geografici nel Mediterraneo, nei Balcani, nell'Europa orientale e in particolare nel Grande Medio Oriente

Andrea Pieroni è stato Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche dal 2017 ad agosto 2021.

Gian Michele Galliano

Lo chef Gian Michele Galliano dopo un viaggio in Giappone, agli inizi del 2020, ha deciso di portare nel suo ristorante lo stile di cucina "Kaiseki", ossia un menu degustazione servito con tanti piatti in piccole porzioni. Ha eliminato la carta, proponendo un unico menu degustazione declinabile in diverse portate.

Lo chef Gian Michele Galliano crede in un concetto vero di sostenibilità del territorio. Da sempre collabora con produttori, pastori, allevatori e raccoglitori delle montagne intorno a Cuneo, territorio dove è nato e cresciuto.

Attenzione grande ai vegetali e alla materia prima giornaliera: i prodotti sono presi nell'orto o acquistati al mattino al mercato contadino o dai piccoli produttori o raccoglitori con cui lavora.

Paolo Passano

Paolo Passano, Agrichef e Dottore in Scienze Gastronomiche laureato presso l'Università di Slow Food a Pollenzo (Cn), ha aperto l'AgriTurismo e l' "Agri Ristorante" La Bilaia nel 2013. La passione per l'agricoltura è nata da piccolo lavorando negli orti con i nonni. I genitori gli hanno invece trasmesso l'amore per la ristorazione (Paolo trascorreva le sue estati a Guayaquil, Ecuador, dove mamma Angela e papà Luigi hanno 3 ristoranti italiani pluripremiati (Ristorante Riviera). Paolo, da quando ha aperto l'attività, ha unito i prodotti della sua azienda e del territorio con una cucina leggera ma saporita legata alla tradizione e sapientemente rivisitata. L'obiettivo di un Agri Chef è ridare valore alla materia prima del territorio rivisitandola in cucina, rinnovando così la tradizione.

Roberto Panizza

Roberto Panizza, "the King of Pesto", è presidente dell'associazione Palatifini, ambasciatore del pesto nel mondo, non a caso ideatore del Campionato Mondiale di pesto al mortaio, e patron del ristorante Il Genovese e dell'azienda Pesto Rossi 1947. In occasione della nona edizione di Aromatica, Roberto Panizza manderà in scena un'anteprima di quella che sarà la finale del Pesto Championship, in programma a Genova il prossimo 4 giugno, accompagnando il vincitore della tappa selettiva di Diano Marina del settembre scorso, Mario Mazzilli, in una sorta di prova generale. Con il suo mortaio gigante in marmo, preparerà inoltre il pesto per la cena a tema "Genova e Liguria" che nella serata di domenica 8 chiuderà di fatto l'edizione 2022 di Aromatica.

Luca Ferrua

Luca Ferrua, esperto di enogastronomia e appassionato di storie legate al mondo del cibo: forte di una carriera a La Stampa, dalle redazioni locali a quelle nazionali, sui supporti tradizionali e in quelli digitali, è il direttore del nuovo content hub multimediale del gruppo editoriale Gedi, ilgusto.it, il motore dei contenuti legati a cibo, vino, turismo del gusto del gruppo Gedi di cui fanno parte La Stampa, Repubblica, Radio DeeJay, Radio Capital, M2O e quotidiani locali.

Andrea Benvegna

Il 31enne dianese, oggi con Ivan Biancardi al Surf di Imperia, partendo da Diano Marina ha percorso una carriera decennale in alcuni tra i più importanti bar del pianeta, tra cui il prestigiosissimo Connaught Bar del Connaught Hotel di Mayfair (Londra), dove è rimasto per 5 anni, lavorando a fianco dei migliori talenti del settore, come il bartender Ago Perrone, vera e propria leggenda della bar industry internazionale e contribuendo a vincere il Best World Cocktail Bar (New Orleans, 2012).

Dopo il Connaught, per Andrea Benvegna un'esperienza di un anno a New York, dove ha fatto parte del team di apertura del 432 Park Avenue Condominium e ha avuto la possibilità di lavorare con alcuni dei migliori chef del settore come Shaun Hergatt (australiano, stellato e pluripremiato) e Toni Toivanen del Noma Restaurant.

Poi di nuovo Londra, chiamato al The Mandrake dallo straordinario bartender Walter Pintus, dove si è occupato del programma dei cocktail dei 4 bar dell'hotel. Due anni eccezionali, con una nomination al Tales of the Cocktail per il team tra i 10 migliori nuovi cocktail bar a livello globale e con l'onore - per Andrea - di rappresentare il Regno Unito al Gran Premio dell'Avana a Cuba.

Matteo Circella

Classe 1990. È laureato in Economia e Commercio. Premio Speciale Guida Michelin Miglior Sommelier d'Italia 2021 offerto dal Consorzio Brunello di Montalcino. Nel 2008 inizia i corsi per poi conseguire i Diplomi di Assaggiatore ONAV e di Sommelier Professionista AIS. In seguito entra a far parte della Commissione di Assaggio per i Vini D.O.C. della Provincia di Genova e nel 2016 vince il concorso come miglior Sommelier della Regione Liguria. Nel 2018 diventa Responsabile Slow Wine per la Liguria. Gestisce la cantina del BiB Gourmand Guida Michelin La Brinca.

Eleonora Matarrese

Eleonora Matarrese nasce in Puglia 45 anni fa. È cuoca di Pikniq, il primo ristorante in Italia a offrire cibo selvatico a 360°, oggi anche azienda agricola. Laureata in Lingue con predilezione per la filologia germanica, si è poi specializzata in fitoalimurgia e etnobotanica, e diffonde buone pratiche di raccolta consapevole di specie spontanee commestibili in tutta Europa, con particolare riferimento all'autosufficienza e alla permacultura. Direttore di Skogen!, unico magazine in Italia su etnobotanica, fitoalimurgia e folklore in chiave di ricerca, ha pubblicato La Cuoca Selvatica - Storie e Ricette per portare la Natura in Tavola (Ed. Bompiani).