

A Diano Marina lo Chef del Petit Royal di Courmayeur e il Professore di Botanica dell'Università di Pollenzo

# Anche Paolo Griffa e Andrea Pieroni saranno ad Aromatica (6-7-8 maggio)

[Scarica il JPEG della locandina https://bit.ly/3v67dDc](https://bit.ly/3v67dDc)

[Scarica tutte le immagini https://bit.ly/3jgNyLc](https://bit.ly/3jgNyLc)

Continuano a giungere le conferme delle prestigiose partecipazioni che impreziosiranno la nona edizione di “Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure” (Diano Marina, 6-7-8 maggio), la manifestazione dedicata alle erbe aromatiche, ai prodotti tipici e alle eccellenze dell’agroalimentare.

A quella già annunciata del super ospite **Ernst Knam**, Chef Pâtissier e personaggio televisivo conosciuto come “Il Re del Cioccolato”, che sarà ad Aromatica sabato 7 maggio, si aggiungono le presenze altrettanto prestigiose 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).

Pieroni, nel pomeriggio di venerdì 6 terrà una conferenza nell’ambito della quale presenterà la nuova edizione del suo Atlante Gastronomico delle Erbe (Slow Food Editore), affiancato da diversi chef, tra i quali l’ex allievo della Unisg, **Paolo Passano**, agrichef del rinomato locale La Bilaia di Lavagna.

Griffa sarà protagonista di una delle cene a 4 mani (tra gli appuntamenti più caratterizzanti dell’evento dianese). Inoltre nella mattinata di domenica 8 maggio sarà il protagonista - sul palco di piazza Martiri della Libertà – di uno dei 12 cooking show di Aromatica. Nell’occasione parlerà del suo libro “Cioccolami” (Trenta Editore).

Oltre che da una sessantina di stand di produttori e da numerosi food track che coloreranno l’intera isola pedonale del centro cittadino, le tre giornate di Aromatica saranno caratterizzate da laboratori, presentazioni, degustazioni, conferenze, concorsi a tema, spettacoli serali e molte altre iniziative. Tre saranno le ormai famose cene a 4 mani e, grazie alla Confcommercio del Golfo Dianese, sarà coinvolta buona parte dei commercianti e dei locali del comprensorio.

Entusiasta il Sindaco di Diano Marina, **Cristiano Za Garibaldi**: “Dall’edizione di quest’anno cercheremo 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. 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".

--

### **Paolo Griffa**

#### **Executive Chef Grand Hotel Royal e Golf, Courmayeur - Alta Cucina Ludica**

Classe 1991, Piemontese, Griffa si forma nei 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 ha partecipato alla Selezione Italiana del Bocuse d'Or prima di diventare a dicembre 2017 Executive Chef del Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur. 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**

#### **Professore Ordinario di Botanica Ambientale e Applicata Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**

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.

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

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 Riviere 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.

[Scarica il JPEG della locandina https://bit.ly/3v67dDc](https://bit.ly/3v67dDc)

[Scarica tutte le immagini https://bit.ly/3jgNyLc](https://bit.ly/3jgNyLc)