

Si avvicina (Diano Marina, 6-7-8 maggio) la grande vetrina delle eccellenze della Riviera Ligure

Il Premio Aromatica al bartender Andrea Benvegna

Lupi: "Erbe aromatiche alimentari, settore estremamente significativo e performante"

[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)

“Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure” (Diano Marina, 6-7-8 maggio), è la **grande vetrina delle eccellenze** della Riviera Ligure. Una di queste è sicuramente il bartender **Andrea Benvegna**, che riceverà dalle mani del Sindaco **Cristiano Za Garibaldi** il **Premio Aromatica**, prestigioso riconoscimento che 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.

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.

Benvegna salirà sul palco di Aromatica nella mattinata di sabato 7 maggio e, dopo la premiazione, presenterà il cocktail show “Negroni alla brace”, una delle proposte più gettonate del Surf, in una speciale versione con l'utilizzo delle aromatiche alimentari. “Un'interpretazione – spiega Andrea - di una grande ricetta classica, con un tocco di personalità ed inventiva”.

Il Premio Aromatica viene attribuito ad una personalità del dianese che si è particolarmente distinta nel settore della cucina e dell'enogastronomia e viene assegnato nel corso 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. L'edizione di quest'anno, la nona, promette di registrare un record in fatto di espositori (saranno oltre 60), accuratamente selezionati e attinenti il tema dell'evento. Oltre a produttori e a numerosi food truck, che coloreranno l'intera isola pedonale del centro cittadino, le tre giornate di Aromatica saranno caratterizzate anche da cooking show, laboratori, presentazioni, degustazioni, conferenze, concorsi a tema, spettacoli serali, visite guidate e molte altre iniziative, previste a Diano Marina e nel Golfo Dianese, con il coinvolgimento di buona parte dei commercianti e dei locali del comprensorio.

“Sin dal 2018 la Camera di Commercio Riviere di Liguria ha accolto positivamente la ripartenza di Aromatica – afferma Enrico Lupi, Presidente - 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”.

Ad Aromatica si parlerà di cocktail anche per il concorso tra i locali e le spiagge del Golfo Dianese promosso da Confcommercio e in occasione della quarta edizione dell'Aromaticocktail, la gara che venerdì 6 maggio, subito dopo l'inaugurazione, vedrà protagonisti i barman dell'Aibes (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori).

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)