

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

C'è molto Slow Food ad Aromatica 2022

Geddo: "Settore estremamente vivace e in continua espansione, che rappresenta una parte molto interessante dell'economia agricola ligure"

[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)

Alcune tra le presenze qualificanti di “**Aromatica**, profumi e sapori della Riviera Ligure” (Diano Marina, 6-7-8 maggio) hanno un comune filo conduttore, il **legame con Slow Food**, la grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.

Legame che ben rappresenta **Andrea Pieroni**, Professore Ordinario di Botanica Ambientale e Applicata e già Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Unisg), già Presidente della International Society of Ethnobiology e fondatore del Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. L'Unisg intrattiene un rapporto osmotico con Slow Food, beneficiando della fitta rete di soci e sostenitori in tutto il mondo, che contribuisce ad arricchire l'offerta didattica dell'ateneo. Pieroni terrà venerdì 6 la conferenza “**Erbe in cucina: oltre le insalate, il mondo**”, alla presenza di esperti e chef qualificati, nell'ambito della quale presenterà la nuova edizione del suo **Atlante Gastronomico delle Erbe** (Slow Food Editore), affiancato da diversi chef, tra i quali lo stellato imperiese **Andrea Sarri** e **Paolo Passano**, agrichef del rinomato locale La Bilaia di Lavagna, che all'ateneo di Pollenzo si è laureato e che sarà il protagonista della cena a 4 mani di venerdì sera.

Eugenio Signoroni, curatore per Slow Food Editore delle guide “Osterie d'Italia” e “Birre d'Italia” presenterà ad Aromatica la guida 2022 “Osterie d'Italia”, oltre 1700 trattorie, osterie, agriturismi e ristoranti scelti per la buona accoglienza, la cucina territoriale, l'attenta selezione delle materie prime e il prezzo giusto, alla scoperta della ristorazione italiana più autentica. Alla presentazione parteciperà **Matteo Circella**, miglior sommelier d'Italia secondo la Guida Michelin 2021, e titolare del Ristorante La Brinca di Ne (GE), locale recensito con il prestigioso simbolo della chiocciola (solo 12 in Liguria) da Osterie d'Italia.

Aromatica beneficia quest'anno anche del patrocinio dell'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**. Per questo motivo la responsabile dell'Orientamento Unisg, **Franca Chiarle**, insieme ad allievi ed allievi, presenterà sabato l'offerta formativa e i servizi dell'Ateneo.

Tra i prodotti proposti ad Aromatica, ce ne sono ovviamente molti che fanno parte di **Presidi Slow Food**, comunità che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali e si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri, si prendono cura dell'ambiente, valorizzano paesaggi, territori, culture.

Non ha legami diretti con Slow Food, ma è spesso ospite degli eventi organizzati dall'associazione il notissimo giornalista **Luca Ferrua**, 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, il quale sarà ad Aromatica sabato e domenica, incontrerà i produttori e parteciperà a diversi momenti della manifestazione.

*“Aromatica è lo strumento promozionale di un'economia reale consolidata sui territori del ponente ligure – spiega **Oswaldo Geddo** membro di Giunta della Camera di Commercio Riviere di Liguria e Direttore di CIA Savona -. **Quella delle fresh herbs è un'economia che rappresenta il 60% del settore florovivaistico del dianese e dell'albenganese, oltre 600 aziende e 2000 addetti, che producono aromatiche sia in vaso che da taglio, alimentari e ornamentali. Parliamo di oltre 100 milioni di vasi all'anno, un settore estremamente vivace e in continua espansione che si sta allargando a diverse varietà e che rappresenta una parte molto interessante dell'economia agricola ligure”**.*

“Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure” (Diano Marina, 6-7-8 maggio) è 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.

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)