

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

Cene a 4 mani e cooking show in scena a Aromatica

Pilati: "Evento che aiuta a promuovere il nostro prodotto turistico"

[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)

Le cene a 4 mani e i cooking show sono tra gli elementi caratterizzanti 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 Aromatica, le **cene a 4 mani** sono un evento nell'evento. Quando la creatività di due artisti confluisce in un unico lavoro, la somma non è mai solo un'addizione, ma una moltiplicazione, che unita alla straordinaria unicità dei prodotti e dei profumi della Riviera Ligure dà vita ad una proposta d'eccezione che appaga i palati più raffinati.

Venerdì, sabato e domenica, sono 3 le cene di Aromatica 2022:

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. E con la partecipazione dello chef imperiese **Michele Parisi**.

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

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

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 Marina).

Domenica 8 maggio

Ore 9.45 cooking show “Anteprima contest #pestoaparte”, a cura **Ist. Alberghiero Ruffini Aicardi di Arma di 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 mà” 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 Ruffini Aicardi di Arma di Taggia**, in abbinamento con il Rossese di Dolceacqua DOC.

“La buona cucina, l'enogastronomia, il prodotto locale – spiega Americo Pilati, presidente provinciale di Federalberghi – fanno la parte del leone nel gusto e nella preferenza dei turisti. La scelta della destinazione e della struttura oggi avviene anche per questi motivi, una volta non era così. Siamo migliorati moltissimo nell'offerta e siamo molto interessati alla promozione del prodotto e della cucina locale. Quindi ben venga Aromatica, che ci aiuta a promuovere il nostro prodotto turistico che non è più fatto solamente di albergo e di servizi, ma anche di cucina”.

“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.