

Nel folto calendario anche eventi che solo apparentemente sono distanti dal tema centrale della manifestazione

Aromatica è anche vini, cocktail, liquori, birra

Nel folto calendario 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, trovano posto anche eventi che solo apparentemente sono distanti dal tema centrale della manifestazione: al contrario, le gare di cocktail per i barmen, i liquori alle aromatiche e le presentazioni di vini sono invece assolutamente centrali ed attinenti.

Aromaticocktail (venerdì 6, ore 13:00, palco)

L’evento organizzato da Aibes (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori, sezione provinciale) è diventato ormai uno dei punti di forza di Aromatica. I professionisti partecipanti arrivano da tutta la Liguria per dar vita ad una competizione di altissimo livello, con degustazione per il pubblico presente. La qualità della giuria estremamente competente, composta da esperti e ospiti dell’evento, conferisce ad Aromaticocktail il prestigioso assoluto. Tra gli ingredienti utilizzati, oltre alle aromatiche e ai fiori eduli, anche Basilichito, la bibita a base di Basilico Genovese Dop prodotta dall’azienda Borea & Rossi.

Concorso cocktail Confcommercio (venerdì)

Nella giornata di giovedì si svolge anche il concorso organizzato dalla sezione locale di Confcommercio e riservato agli operatori del comprensorio. Ogni locale (sono 11 i partecipanti) presenta una propria creazione che per le tre giornate dell’evento viene inserita nel menù delle offerte. I nomi dei vincitori verranno svelati nel corso della premiazione dei concorsi Confcommercio Golfo Dianese (venerdì 6, ore 15:45, palco), cui seguirà il cocktail show del vincitore.

Basanotto & Barzotto (venerdì 6, ore 17:15, palco)

Una delle novità del 2021 è stata l’introduzione sul mercato del Basanotto, liquore ligure realizzato con le materie prime di eccellenza del nostro territorio, basilico, salvia e chinotto. Ne sono state vendute 35 mila bottiglie! Ad Aromatica l’imprenditore genovese Andrea Falzone presenta il nuovo prodotto, il liquore Barzotto, ingredienti simili, in più c’è l’orzo.

Cocktail show Andrea Benvegna (sabato 7, ore 11:00, palco)

Il vincitore del Premio Aromatica Andrea Benvegna si esibirà in un cocktail show dal titolo “Negroni alla brace”.

Il luppolo nel Golfo Dianese (sabato 7, ore 14:30, padiglione)

Enrico Verzaro (LuppOlio, Cervo) racconterà 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, che produce in collaborazione con un birrificio artigianale del ponente e che farà degustare ai presenti.

Il Vermentino della Riviera Ligure (domenica 8, ore 11:30, padiglione)

A luglio il Golfo Dianese ospiterà la 29esima edizione del Premio Vermentino di Diano Castello, un evento storico nel suo genere, che riunisce i produttori di tutte le tipologie di vino Vermentino, liguri, sardi, toscani e non solo. Ad Aromatica, i sommelier Ais e Fisar accompagneranno i presenti in una degustazione guidata alla scoperta degli aromi, dei profumi e dei sapori di questo vigneto, molto coltivato nel Dianese e in tutta la Riviera Ligure di Ponente, tanto da esser parte della DOC territoriale.

Rossese di Dolceacqua, anteprima del 50ennale della DOC (domenica 8, ore 16:00, padiglione)

Durante la stagione estiva, a Dolceacqua, uno dei Borghi più Belli d'Italia, verrà festeggiato il 50ennale del riconoscimento della DOC al Rossese di Dolceacqua, il vigneto autoctono più importante e prestigioso di tutta la Liguria, un vino nobile, di grande tradizione. I produttori di Rossese di Dolceacqua DOC omaggiano Aromatica con una degustazione guidata dai sommelier Ais e Fisar, che accompagneranno i presenti alla scoperta delle eccezionali caratteristiche di questo vino che fu moltissimo apprezzato anche da Napoleone Bonaparte durante la Campagna d'Italia. Saranno presenti anche esponenti dell'Enoteca Regionale e del Comune di Dolceacqua.

Liquore Aromatica alla salvia

Anche quest'anno l'azienda torinese Liquomar presenterà ad Aromatica un liquore digestivo alla salvia, prodotto con etichetta personalizzata appositamente per l'evento.

Altri vini

Vini liguri saranno abbinati anche ai cooking show in programma nel corso delle tre giornate di Aromatica. Aparte un'eccezione in onore di Diano d'Alba, Comune gemellato con Diano Marina, sono tutti liguri i vini che saranno serviti nel corso delle cene a 4 mani, grazie alla collaborazione con le seguenti cantine ed aziende agricole: Tenuta Maffone (Pieve di Teco), Luca Calvinini (Sanremo), Durin (Ortovero), Il Cascin (Arzeno d'Oneglia), Pino Gino (Castiglione Chiavarese), VisAmoris (Imperia), Deperi (Ranzo), BioVio (Albenga), Moscatello di Taggia (Rete d'impresre Terre del Moscatello), Beronà (Diano Arentino) e, per il Rossese di Dolceacqua, Marco Foresti, Tenuta Anfosso, Poggi dell'Elmo, Kà Manciné e Maccario Dringenberg.

“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, registrerà 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 cene a 4 mani, 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 degli operatori turistici e commerciali del comprensorio.

Allegato: [cartella stampa completa](#).

Vedi qui programma completo e aggiornato: <https://aromaticadianese.it/programma/>

Scarica il JPEG della locandina Aromatica 2022: <https://bit.ly/3v67dDc>

Scarica foto galleria Aromatica 2022: <https://bit.ly/3jgNyLc>

Scarica foto gallerie archivio anni precedenti: <http://old.fcea.it/it/galleria-stampa/3581>

Scarica foto gallerie archivio anni precedenti: <http://old.fcea.it/it/galleria-stampa/501>

Scarica foto gallerie archivio anni precedenti: <http://old.fcea.it/it/galleria-stampa/3578>

Aromatica è organizzata da Gestioni Municipali Spa per conto del Comune di Diano Marina, con il sostegno di Regione Liguria, Assessorato all'Agricoltura, Camera di Commercio Riviera di Liguria, Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviera di Liguria, 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.