

**Expo dei produttori aperta sin dalle 9:30, alle 11:30 l'inaugurazione**

# **Aromatica, al via domani l'attesissima nona edizione**

## **Il dettaglio del programma della giornata**

Comincia domani, venerdì, l'attesissima 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, che torna a svolgersi in primavera e che da quest'anno viene slegata da un ponte tradizionale.

Già dalle 9:30 sarà aperta l'expo dei produttori, oltre 60 aziende che presentano la propria produzione agricola. Rimarrà aperta sino alle 22:00. I colorati food truck dell'area street food cominceranno ad essere operativi intorno alle ore 10.30, anch'essi sino alle 22;00. Dopo l'inaugurazione, in programma alle ore 11:30 con gli interventi delle Autorità dal palco di Piazza Martiri della Libertà, cominceranno gli eventi, un ricco calendario di proposte che si alterneranno tra palco e padiglione.

All'inaugurazione sarà presente anche uno dei quattro super ospiti di Aromatica 2022, Andrea Pieroni, docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di cui è stato Rettore sino a pochi mesi fa, considerato un vero luminare in tema di etnobotanica. In anteprima presenterà la nuova edizione del suo “Atlante Gastronomico delle Erbe” e insieme a lui, per parlare di erbe in cucina ci saranno chef, fra i quali lo stellato imperiese Andrea Sarri, ed esperti, inclusa la “Cuoca Selvatica” Eleonora Matarrese. Altri ospiti di venerdì saranno Matteo Circella e Paolo Passano, titolari super qualificati, rispettivamente della Brinca di Ne e della Bilaia di Lavagna. Circella è stato nominato nel 2021 sommelier dell'anno dalla Guida Michelin. Passano, laureatosi a Pollenzo, è stato tra le altre cose protagonista di una puntata di Mela Verde su Canale 5, dedicata al “cuoco contadino”. Tre i cooking show della giornata inaugurale e molti altri sabato e domenica (il clou sabato pomeriggio con Ernst Knam e domenica mattina con Paolo Griffa). Al fianco degli chef ci saranno anche gli allievi dell'Istituto di Istruzione Superiore Alberghiero Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia.

### **Questo il dettaglio del programma di venerdì:**

Sul palco: ore 11.30 inaugurazione; ore 13 Aromaticocktail, gara a cura di Aibes; ore 15 cooking show “Consistenze e fragranze nella focaccia cotta a vapore”, con il bakery chef Mimmo Caporusso (Le Trote, Dolceacqua); ore 15.45 premiazione concorsi Confcommercio Golfo Dianese e cocktail show con il vincitore; ore 16.30 cooking show “Tonno di coniglio, marinato al Vermentino, con le erbe aromatiche” con lo chef Davide Tacca (La Baia, Diano Marina); ore 17.15 Fattore Umano, produttori e prodotti creativi con il Basilico Genovese Dop, presentazione dei liquori “Basanotto” e “Barzotto”; 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); ore 21 spettacolo musicale con Suara Acoustic Trio.

Nel padiglione eventi: ore 15 presentazione della guida “Osterie d'Italia” (Slow Food Editore), con Eugenio Signoroni, uno dei curatori, presente Matteo Circella (La Brinca, Ne); ore 16 conferenza “Erbe in cucina: oltre le insalate il mondo?” e presentazione della nuova edizione del volume “Atlante

Gastronomico delle Erbe” (Slow Food Editore), con il prof. Andrea Pieroni della Unisg di Pollenzo e l'intervento di chef ed esperti; ore 17.30 presentazione del volume “La Cuoca Selvatica, storie e ricette per portare la natura in tavola” (Bompiani Editore), a cura di Eleonora Matarrese; ore 18.15 presentazione “La lavanda in provincia di Imperia” (Colomò Ed.), a cura dello storico del territorio Alessandro Giacobbe.

Per le cene a 4 mani, appuntamento con Paolo Passano al Ristorante Il Caminetto (0183 494 700): “Onore alle Erbe Aromatiche”. Pochi i posti ancora disponibili. Già sold out, invece, le cene di sabato e domenica.

**Il programma completo è online <https://aromaticadianese.it/programma/>**

**Le bio degli ospiti di Aromatica 2022 sono online: <https://aromaticadianese.it/ospiti/>**

**Il programma ufficiale è sfogliabile online:**

**<http://online.anyflip.com/tuie/ttbi/mobile/index.html>**

“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 Riviere di Liguria, Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviere 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.