

Il bartender dianese premiato per la significativa carriera che lo ha portato in alcuni tra i più importanti bar del pianeta

Andrea Benvegna, un Negroni alla brace per il Premio Aromatica

Consegnato questa mattina ad Andrea Benvegna il Premio Aromatica 2022. Il bartender dianese è stato premiato dal Sindaco Cristiano Za Garibaldi per la significativa carriera che lo ha portato in alcuni tra i più importanti bar del pianeta, tra cui il prestigiosissimo Connaught Bar del Connaught Hotel di Mayfair (Londra) e il 432 Park Avenue Condominium (New York). Andrea Benvegna ha lavorato con alcuni dei migliori chef del settore come Shaun Hergatt (australiano, stellato e pluripremiato) e Toni Toivanen del Noma Restaurant per poi tornare nell'imperiese e aprire Surf (Imperia) con Ivan Biancardi.

Oggi alle 11.00 ha presentato ad Aromatica il cocktail show “Negroni alla brace”, preparando una delle proposte più gettonate del Surf – a base di gin, vermouth rosso, Bitter Campari e infuso al legno d'olivo tostato e servito con arancia flambé - in una speciale versione con l'utilizzo delle aromatiche alimentari.

La scelta dell'utilizzo della brace è stata raccontata dal bartender dianese durante il cocktail show “Il Surf di Imperia è un ristorante e cocktail bar che non utilizza apparecchiature a gas. Abbiamo solo una brace come nostra più importante fonte di calore e quindi anche alcuni drink hanno dei sentori di brace, un po' più rotondi, quasi affumicati. Per questo il cocktail che ho scelto di presentare oggi è particolarmente rappresentativo oltre a essere iconico nel mondo della miscelazione: è l'aperitivo per eccellenza e ora lo prepariamo insieme, nella versione Surf”.

“Per me è un onore e un orgoglio - ha detto Cristiano Za Garibaldi - Sono veramente contento e emozionato di avervi come rappresentante e come ambasciatore di Diano Marina nel mondo perché hai visitato e hai lavorato nei locali più importanti del settore e quindi bisogna essere fieri di questo tuo ritorno a casa”.

“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.

Scarica foto Aromatica sabato 7 maggio 2022: <http://old.fcea.it/it/galleria-stampa/4611>

Scarica foto Aromatica venerdì 6 maggio 2022: <http://old.fcea.it/it/galleria-stampa/4610>

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>
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>