

Il giovanissimo Executive chef del Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur, quindi chef del Petit Royal

Aromatica, è il giorno di Paolo Griffa

Alle ore 12 presenterà il cooking show “Skyline dal Montebianco” e presenterà il suo libro “Cioccolami” (Trenta Editore)

Il sabato di Aromatica ha mantenuto le promesse. Una giornata dall'affluenza di pubblico incredibile sin dal mattino ed addirittura debordante nel pomeriggio, nel momento dell'incontro con lo straordinario Ernst Knam, super ospite, Chef Pâtissier, ma soprattutto personalità incredibile, che per due ore ha tenuto banco sul palco di Aromatica.

Affluenza che è poi proseguito nel tardo pomeriggio e in serata e che certamente continuerà anche oggi, visto il folto programma di eventi e di opportunità. Già dalle 9:00 sarà aperta l'expo dei produttori, oltre 60 aziende che presentano la propria produzione agricola. Rimarrà aperta sino alle 19:00. I colorati food truck dell'area street food cominceranno ad essere operativi intorno alle ore 10.00, sino alle 22:00.

Oggi sarà la giornata di Paolo Griffa, giovanissimo, classe 1991, Executive Chef del Petit Royal, ristorante del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur (AO), premiato nel 2021 da Forbes tra i 100 italiani Under 30 più influenti d'Italia. Piemontese, Griffa si forma con migliori ristoranti al mondo come Combal Zero (IT), Chateaubriand (FR), Studio (DK). Dopo essere stato il giovanissimo sous-chef del Piccolo Lago di Marco Sacco (Verbania, Italia) dal 2013 a fine 2015, ha vinto per l'Italia il Premio San Pellegrino Young chef 2015. Da marzo 2016 fa parte della brigata di Serge Vieira, Due Stelle Michelin. Il 1 ottobre 2017 Paolo Griffa partecipa alla Selezione Italiana del Bocuse d'Or prima di diventare a dicembre 2017 Executive Chef del Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur, quindi chef del Petit Royal. Nel 2019 Paolo riceve la sua prima Stella Michelin e pubblica “Petit Royal”, una grande monografia illustrata. Nel 2021 lancia la Easter Bombe, pièce di alta pasticceria creativa ed è premiato da Forbes, prima di ricevere Quattro Cappelli della Guida I Ristoranti e Vini d'Italia. Alle ore 12 presenterà il cooking show “Skyline dal Montebianco” e presenterà il suo libro “Cioccolami” (Trenta Editore).

Oltre a quello con Griffa, saranno ben cinque i cooking show di oggi, insieme a moltissimi altri eventi, tra cui l'anteprima della finale mondiale “Pesto Championship”, con Roberto Panizza e il suo mortaio gigante.

Questo il dettaglio del programma di domenica:

Sul palco: ore 9.45 cooking show “Anteprima contest #pestoaparte”, a cura Ist. Alberghiero di Arma di Taggia; ore 11 cooking show “Asparago di Seglia, salsa antica all'uovo, uova e uova...”, con lo chef Emanuele Donalisio (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 15.30 anteprima finale mondiale “Pesto Championship”, con Roberto Panizza e il suo mortaio gigante; ore 16.30 cooking show “Burgher de mâ” 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 di Arma di Taggia, in abbinamento con il Rossese di Dolceacqua DOC.

Nel padiglione eventi: ore 9.30 laboratorio “Detox di primavera con le erbe”, a cura di Doriana Fraschioli (Agricastellarone, Montalto); ore 10.30 presentazione del progetto editoriale “Il Gusto”, con la partecipazione di Luca Ferrua, caporedattore del quotidiano La Stampa; ore 11.30 degustazione guidata “Il Vermentino della Riviera Ligure”, anteprima “29° Premio Vermentino” di Diano Castello; ore 15 laboratorio “La lavanda, profumi e colori”, a cura di RB Plant, Albenga; ore 16 degustazione guidata Rossese di Dolceacqua DOC, anteprima 50ennale del riconoscimento della Doc; ore 17 conferenza “Dai campi di calcio ai campi della Piana”, intervista ad Aimone Vio (azienda BioVio Albenga), viticoltore dell’anno 2017 Gambero Rosso.

Altri appuntamenti:

CERVO, ore 16: visita guidata a uno dei “Borghi più belli d’Italia”

SAN BARTOLOMEO AL MARE, ore 10.30: “Aroma di Mare”, sport nautici e motori

DIANO CASTELLO, ore 15: visita guidata a uno dei “Borghi più belli d’Italia”

DIANO MARINA (Az. Colle degli Ulivi), ore 10.15: “Pass’aggiate degli assaggi”

Per le cene a 4 mani, appuntamento con Roberto Panizza e Michele Parisi al Ristorante Beach: “Il basilico, il pesto, Genova, la Liguria”.

“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>