

## EXPO PRODOTTI TIPICI

centro cittadino

venerdì 6: dalle ore 9.30 alle 22

sabato 7: dalle ore 9 alle 22

domenica 8: dalle ore 9 alle 19



# AROMATICA

profumi e sapori della Riviera Ligure

## DIANO MARINA

## STREET FOOD

corso Roma est

venerdì 6: dalle ore 11 alle 22

sabato 7: dalle ore 10 alle 22.30

domenica 8: dalle ore 10 alle 22

## GLI APPUNTAMENTI IN PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ

IL PALCO DI AROMATICA

VENERDÌ 6 MAGGIO

PADIGLIONE EVENTI

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 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

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 titolati 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

IL PALCO DI AROMATICA

SABATO 7 MAGGIO

PADIGLIONE EVENTI

ore 9.30 cooking show "Dolce non Dolce: il gelato olio e basilico che non ti aspetti", con l'agrichef Paolo Passano (La Bilaia, Lavagna)

ore 10 presentazione Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

ore 11 consegna Premio Aromatica 2022 ad Andrea Benvegna, cocktail show "Negroni alla brace"

ore 12 cooking show "Un primo tipicamente ligure" a cura Ist. Alberghiero Ruffini Aicardi di A. 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 9.30 laboratorio "Aromatiche consociazioni per l'orto", a cura di Doriana Frascioli (Agricastellarone, Montalto Ligure)

ore 10.30 Fattore Umano, produttori e prodotti creativi con il Basilico Genovese Dop

ore 11.30 conferenza "Una aromatica prevenzione", a cura del prof. Claudio Battaglia, presidente Lilt prov.

ore 14.30 conferenza "Il luppolo nel Golfo Dianese", a cura di Enrico Verzaro (LuppOlio, Cervo)

ore 15.15 "Come le aromatiche possono salvare il mondo", workshop sulle aromatiche e sul Progetto

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 ‘22

ore 18 cooking show “Orto sushi aromatico” con la chef Azusa Nakanishi (Diana Catering, Diano Marina)

ore 21.15 spettacolo musicale con la band Groove Machine

Filiera 4.0, a cura di CeRSAA e Liguria Digitale

ore 15.45 “Il fiore è un ingrediente”, presentazione della nuova linea Tastee (Ravera Bio, Albenga)

ore 18 conferenza “Pan fritu e i friscioi”, curiosità e ricette, a cura di Famia e Pro Loco Alta Valle Dianese

#### ALTRI APPUNTAMENTI

DIANO ARENTINO (Evigno), ore 9: passeggiata guidata, alla ricerca delle erbe spontanee

IL PALCO DI AROMATICA

DOMENICA 8 MAGGIO

PADIGLIONE EVENTI

ore 9.45 cooking show “Anteprima contest #pestoaparte”, a cura Ist. Alberghiero di A. 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

ore 9.30 laboratorio “Detox di primavera con le erbe”, a cura di Doriana Frascioli (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, 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”

### LE CENE A 4 MANI

6 maggio: “Onore alle Erbe Aromatiche”  
Ristorante Il Caminetto · con Paolo Passano

7 maggio: “Viaggio gourmand con le stelle, tra monti e mare” · Ristorante Golosamente · con Paolo Griffa · dolce di Ernst Knam

8 maggio: “Il basilico, il pesto, Genova, la Liguria”  
Ristorante Beach · con Roberto Panizza e Michele Parisi

