



AROMATICA

profumi e sapori della Riviera Ligure

 **DIANO MARINA**
5 - 6 - 7 maggio 2023

expo prodotti tipici • cooking show • cene a 4 mani
degustazioni • piatti e concorsi a tema • street food
laboratori • conferenze • spettacoli



aromaticadianese.it



GLI APPUNTAMENTI LIVE DI AROMATICA 2023

Sono ben 45 gli appuntamenti live di Aromatica 2023: cooking show, laboratori, degustazioni, presentazioni, conferenze, spettacoli. Tutti molto interessanti, con la partecipazione di chef illustri e esperti qualificati, nella doppia location di piazza Martiri della Libertà, ancora una volta cuore pulsante della manifestazione.

● Palco

● Area incontri

Venerdì 5 maggio

- 11.30 **Cerimonia di inaugurazione**
- 12.30 **AromatiCocktail**, gara a cura di Aibes
- 15.00 **Il Primo**, l'incontro tra Moonshine e Citrus (dimostrazione e degustazione cocktail made in Sassello)
- 15.15 **Sgombro e piselli** - cooking show dello chef Giorgio Servetto (Vignamare, Andora, stella verde Michelin), con utilizzo della farina del Mulino di Sassello 1830
- 15.40 **La distillazione della lavanda* e la lavanda officinalis Imperia come ingrediente**, a cura dell'azienda agricola Biodiversamente, progetto Lavanda Riviera dei Fiori (*dimostrazione*)
- 16.15 **Seppie locali, pompelmo, maggiorana, basilico genovese dop e zucchini trombetta*** - cooking show dello chef Manuel Marchetta (Corallo, Vallecrosia)
- 16.30 **Le eccellenze di Sassello, tra tradizione e innovazione**, a cura di Mulino di Sassello 1830 e Birrificio artigianale El Issor (*presentazione e degustazione*)
- 17.00 Presentazione **Lo Spago 2.3**, nuova pasta firmata dallo chef Giuse Ricchebuono (Vescovado, Noli, stella Michelin), realizzata in collaborazione con Casa Fiorini e Acqua Calizzano, a seguire **Lo Spago 2.3, piselli, gambero di Sanremo e pesto d'erbe*** - cooking show dello chef Alberto Moretti (Vescovado, Noli)
- 17.30 **L'olio evo nella cosmesi naturale e il caviar taggiasco**, a cura di Albergo Storto e Delizie del Cupin (*laboratorio e degustazione*)
- 18.00 **Albenga, Alba, Pechino... Ah no, Chiavari!** (*carota, nocciola e ginseng*)* - cooking show della pastry chef Michela Gusciglio (Scola, Castelbianco)
- 18.15 **Rebissu, il nuovo vermouth bianco del ponente ligure**, a cura di Maixei (*presentazione e degustazione*)



STREET FOOD

Una decina di operatori, con i loro caratteristici food truck, occuperanno l'area street food collocata nella zona a levante di corso Roma. Come sempre un clima di festa e convivialità.

Orario:

- Venerdì 5 maggio dalle ore 10.00 alle 21.30;
- Sabato 6 maggio dalle ore 10.00 alle 22.30;
- Domenica 7 maggio dalle ore 10.00 alle 22.00.



Sabato 6 maggio

- 9.30 **Detox di primavera con le erbe selvatiche del territorio: riconoscerle, raccoglierle e utilizzarle per il nostro benessere**, a cura di azienda agricola Castellarone (*laboratorio*)
- 10.00 **La Cabannina (presidio Slow Food) e il saper fermentare*** - cooking show dello chef Roberto Martini (Agrilocanda Cornus, Rezzo)
- 10.30 **Un'aromatica prevenzione**, con il prof. Claudio Battaglia, presidente provinciale Lilt (*conferenza*)
- 10.45 **La calma nel mare** - cooking show di Giovanni Senese (Pizzeria Senese, Sanremo), membro dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto
- 11.30 Consegna **Premio Aromatica 2023** a Marco Bonaldo
- 11.30 **Fiori nel bicchiere, l'aperitivo alla Begonia**, a cura di Tastee Ravera Bio (*presentazione e degustazione*)
- 12.00 Premiazione **concorsi Confcommercio** Golfo Dianese
- 12.00 **Anteprima 30° Premio Vermentino**, in collaborazione con Cantine SanSteva e Tenuta Maffone (*degustazione*)
- 12.30 **Pesto Show**, dimostrazione di pesto al mortaio, con basilico genovese dop, della campionessa del mondo Camilla Pizzorno, con la partecipazione di Tracy Eboigbodin, a seguire il pesto di Camilla incontra la pasta di Casa Fiorini, prodotta con l'Acqua Minerale di Calizzano, in **Trenette alla ligure** - cooking show degli studenti dell'Istituto Aicardi-Ruffini
- 14.30 **Il Liguretto, sorbetto di Liguria al limone e Basilico Genovese dop** - ice cream show del gelatiere Marco Venturino (I giardini di marzo, Varazze), n° 1 del Gelato Festival Ranking
- 14.45 **Creme spalmabili Il Parodi Gourmet, valorizzazione del territorio e sostenibilità**, con utilizzo della Nocciola Misto Chiavari*, a cura dell'azienda Parodi Nutra (*presentazione e degustazione*)
- 15.30 **Pancia di maiale glassata al miele, purea di patate all'olio evo dop, aromatiche e insalata di micro ortaggi** - cooking show dello chef Alessandro Schiavon (Cuxen, Imperia)
- 15.30 **PurO, lo yogurt della Valle Arroscia, qualità e novità**, a cura di azienda agricola Il Colle, Pieve di Teco (*presentazione e degustazione*)
- 16.15 **Profumo d'estate (gaspacho stracciatella gambero ed erba cipollina)** - cooking show dello chef Omar Bonecchi (Mirtillo Rosso, Alagna), già chef del locale stellato Trussardi alla Scala di Milano
- 16.15 **Dea Diana Gin, il nuovo London Dry Gin del Golfo Dianese**, prodotto con le foglie essiccate di Vermentino (*presentazione, dimostrazione, degustazione*)
- 17.00 **Soul Kitchen e La primavera da gustare (carpaccio di branzino in gaspacho verde e fiori)** - presentazione del libro e cooking show di una delle ricette, con di Tracy Eboigbodin, vincitrice di Masterchef 11
- 18.15 **Corochinato, il vero aperitivo genovese**, a cura della ditta Allara di Genova Prà, in collaborazione con Enoteca Regionale, progetto Assaggia la Liguria (*presentazione e degustazione*)
- 18.30 **Carrè di agnello millefoglie di patate e crema di zucchine e peperoni Frantoio Venturino** - cooking show a cura degli studenti dell'Istituto Ruffini-Aicardi
- 21.15 **Le più belle canzoni della musica italiana** - spettacolo musicale del Music Time Trio (Angela Vicidomini, Alessio Briano, Artan Selishta)

Domenica 7 maggio

- 10.15 Agricoltura naturale e sostenibilità per il futuro del cibo**, con la partecipazione di Paola Migliorini, prof.ssa di agronomia dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (*tavola rotonda*)
- 10.30 Basilico e viole** - cooking show dello chef Luca Mercurio (Hotel Jasmin, Diano Marina), con utilizzo di prodotti di Frantoio Venturino
- 11.30 Le lumache del Colle di Nava**, a cura dell'azienda agricola Chioccirole Stellate (*presentazione e dimostrazione*)
- 11.15 Tartare di diaframma un po' marinato e affumicato, crema di patate allo zafferano di Triora, la sua cialda cristallizzata e rucola selvatica** - cooking show dello chef Andrea Scarella (Tuttu Ben, Triora), in collaborazione con l'azienda Il Poggio di Marò
- 12.00 111 luoghi e la Stroscia* de.co. di Pietrabrunga: un territorio da scoprire e gustare**, con la partecipazione di Alessandra Chiappori, Stefano Ascheri e di Barbara Vatteone del laboratorio La Colombiera (*presentazione del libro e degustazione*)
- 12.00 Faraona in due consistenze, crema di patate ed asparagi** - cooking show degli studenti dell'Istituto Ruffini-Aicardi (anteprima ricetta per il Campionato Nazionale Istituti Alberghieri)
- 14.30 Erbe e aromi di Liguria nel bicchiere**, l'amaro ufficiale di Aromatica e le specialità firmate Liquomar (*presentazione e degustazione*)
- 14.30 Streppa e caccia là al tucco di orata** - cooking show degli chef Renato Grasso e Gianluca Ursino, insieme agli allievi del Sei Cpt di Imperia, progetto Arroscia Valle di Saperi, in collaborazione con Ass. Antiche Vie del sale
- 15.15 C'è timo e timo, i consigli dell'esperto** a cura di Rb Plant (*laboratorio*)
- 15.30 Risotto vialone nano al timo, ricciola e salsa di limoni** - cooking show dello chef Alessandro Dentone (Ad Food Catering, Genova)
- 16.30 L'essenza del benessere: la distillazione, gli oli essenziali, gli idrolati**, a cura dell'azienda agricola Davide Nervo (*laboratorio*)
- 16.30 Tortelli di prebuggiùn*, mandorle e nasturzio** - cooking show dello chef Enrico Marmo (Balzi Rossi, Ventimiglia, stella Michelin)
- 17.30 L'Ormeasco di Pornassio e le sue declinazioni**, con la partecipazione della Confraternita dell'Ormeasco (*degustazione*)
- 17.30 Orzo all'aglio orsino, yogurt e uova di trota** - cooking show dello chef Fabio Ingallinera (Il Nazionale, Vernante, stella Michelin)

* con utilizzo di prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)





ARENA ESPERIENZIALE ASSAGGIA LA LIGURIA



Basilico Genovese Dop, Olio Riviera Ligure Dop, Vini Dop-Igp e altre eccellenze liguri sono i protagonisti - in uno spazio aperto e interattivo - di laboratori pratici e degustazioni guidate che ti sveleranno ogni segreto.

PROGRAMMA

Venerdì 5 maggio

- 10.30-12.00 Laboratorio emozionale di pesto al mortaio: gli ingredienti DOP e tradizionali di un mito ligure, con degustazioni a sorpresa
- 14.30-15.30 Degustazione guidata di oli Riviera Ligure DOP
- 17.00-18.30 Laboratorio emozionale di pesto al mortaio

Sabato 6 maggio

- 10.30-12.00 Laboratorio emozionale di pesto al mortaio: gli ingredienti DOP e tradizionali di un mito ligure, con degustazioni a sorpresa
- 15.00-16.00 Laboratorio segreti e sapori dei vini liguri, con i sommelier Fisar
- 16.00-17.00 **Evento speciale "Pesto! Un racconto ligure"** presso **Ristorante MI e TI**: spettacolo teatrale esperienziale con gustosissimo finale - su prenotazione presso lo stand, max 25 posti
- 19.00 Laboratorio Granaccia, con Azienda Agricola Viarzo
- 21.00-22.00 Laboratorio emozionale di pesto al mortaio

Domenica 7 maggio

- 10.30-12.00 Laboratorio emozionale di pesto al mortaio: gli ingredienti DOP e tradizionali di un mito ligure, con degustazioni a sorpresa
- ore 12-13 Degustazione guidata di oli Riviera Ligure DOP
- 14.30-15.30 Degustazione guidata di oli Riviera Ligure DOP
- 16.00-17.00 **Evento speciale "Pesto! Un racconto ligure"** presso **Ristorante MI e TI**: spettacolo teatrale esperienziale con gustosissimo finale - su prenotazione presso lo stand, max 25 posti
- 18.00-19.00 Laboratorio emozionale di pesto al mortaio



EXPO DEI PRODUTTORI

Raffinati sapori aromatici, olio extra vergine prelibato, deliziose olive in salamoia, vini ricercati e altre proposte dei contadini di Liguria: è l'expo dei produttori di Aromatica, che si svolge nell'elegante centro pedonale di Diano Marina, ovvero l'isola pedonale e le varie vie intorno a piazza Martiri della Libertà: corso Roma, via Genala, Via Nizza, via Genova, via Milano, via Cairoli, via Novaro.

Orario

- Venerdì 5 maggio dalle ore 9.30 alle 19.30;
- Sabato 6 maggio dalle ore 9.30 alle 22.00;
- Domenica 7 maggio dalle ore 9.30 alle 19.00.





TUTTI I GRANDI OSPITI DI AROMATICA 2023



SPECIAL GUESTS



Tinto

conduttore Decanter Rai Radio2
e Camper Rai1



Tracy Ebogbodiri

vincitrice Masterchef 11



NUMERI UNO



Camilla Pizzorno

campionessa mondiale
in carica
Pesto Championship



Marco Venturino

gelatiere n. 1
del ranking mondiale



GRANDI CHEF



Enrico Marmo
(Balzi Rossi, Ventimiglia)



Omar Bonecchi
(Mirtillo Rosso, Alagna)



Giuse Ricchebuono
(Vescovado, Noli)



Fabio Ingallinera
(Nazionale, Vernante)



Giorgio Servetto
(Vignamare, Andora)



Alessandro Dentone
(Ad Catering, Genova)



CHEF



Roberto Martini
(Cornus, Rezzo)



Alberto Moretti
(Vescovado, Noli)



Giovanni Senese
(Senese, Sanremo),
membro Ass. Italiana
Ambasciatori del Gusto



Manuel Marchetta
(Corallo, Vallecrosia)



Luca Mercurio
(Jasmin, Diano Marina)



Andrea Scarella
(Tuttu Ben, Triora)



Michela Gusciglio
(Scola, Castelbianco)



Alessandro Schiavon
(Cuxen, Imperia)



Gianluca Ursino e Renato Grasso
(Ass.ne Antiche Vie del Sale)



OSPITI



Mauro Allara
Vini Allara (Genova)



Diego Assandri
Mugnaio e Master Distiller
Mulino di Sassello 1830



Claudio Battaglia
presidente Sezione
provinciale Lilt



Alessandra Chiappori e Stefano Ascheri
autori 111 Luoghi della Riviera dei Fiori



**Confraternita
dell'Ormeasco
di Pornassio**



Fabio Corradi
enologo Cantina Maixei
(Dolceacqua)



Paola Migliorini
Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo



Andrea Parodi
azienda Parodi Nutra
(Genova)



Barbara Vatteone
titolare laboratorio
La Colombiera



LE CENE A 4 MANI

Tre sono le imperdibili cene a 4 mani, un must del format di Aromatica. Un'occasione speciale per deliziare occhi e palato con piatti speciali, interpretati da chef di fama, con l'utilizzo di erbe aromatiche, di materie prime del territorio ed eccellenze della Liguria.



Venerdì 5 maggio

ristorante Marabotto, Diano Marina.

"Il mare e gli aromi del Giardino Segreto" con lo chef Omar Bonecchi (Hotel **** Mirtillo Rosso, Alagna, in precedenza allo stellato Trussardi alla Scala di Milano) ed il resident chef Cosimo Marino.



Sabato 6 maggio

hotel ristorante Il Caminetto, Diano Marina.

"La Cabannina e l'Alta Valle Arroscia incontrano le aromatiche" con l'agrichef Roberto Martini (Agrilocanda Cornus, Rezzo) e il resident chef Andrea Tagliabue.



Domenica 7 maggio

ristorante Golosamente, Diano Marina.

"Profumi del Ponente" con lo chef stellato Enrico Marmo (Balzi Rossi, Ventimiglia) e la resident chef Daniela Fraschetta.

Collaborano alla realizzazione delle serate le aziende Frantoio Venturino, Arimondo (laboratorio artigianale di pasticceria e panetteria), Acqua Minerale Calizzano, Rb Plant, Tastee Rzero. Saranno degustati i vini delle cantine: Tenuta Maffone (Pieve di Teco), Cantine SanSteva (Santo Stefano Mare), Cascina Nirasca (Pieve di Teco), Deperi (Ranzo), Beronà (Diano Arentino), Colle Sereno (Pieve di Teco), Costa de Vigne Alessandri (Ranzo), Cascina Praiè (Andora), Il Cascin (Cesio), Maixei (Dolceacqua), Rolfo Pietro e Figli (Diano d'Alba).



AROMATICA OFF

Aromatica Off è una delle novità di Aromatica 2023. Un progetto che intende portare il concept in un periodo temporale e in un ambito territoriale più ampi. Il primo atto è fissato per mercoledì 10 maggio, al ristorante Vignamare di Andora, stella verde Michelin, per una serata a 4 mani che vedrà protagonisti il resident chef Giorgio Servetto e lo chef Jorg Giubbani del ristorante Orto (stella Michelin) dell'hotel Villa Edera, a Moneglia (GE). Servetto e Giubbani sono due straordinari chef, interpreti della cucina con le erbe aromatiche e con le materie prime a km0, preferibilmente del loro stesso orto. La cena a 4 mani sarà "replicata" a Moneglia in giugno. Info e prenotazioni al +39 351.713.5050 o direttamente sul sito www.ristorantevignamare.it.



Ristorante
VIGNAMARE

Guida MICHELIN 2023 





SALOTTO AROMATICO

Uno studio televisivo per gli appassionati della cucina e delle erbe aromatiche. Uno spazio multimediale, in via Genova, dove Carmine Esposito e il suo team incontrano chef e ospiti.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE RUFFINI-AICARDI

Scuola superiore di eccellenza con sede ad Arma di Taggia (IM) frequentata da ragazzi provenienti da tutta la provincia di Imperia, collabora con Aromatica per tutte le attività relative all'accoglienza e come supporto alle attività di cucina. I ragazzi dell'Alberghiero sono anche protagonisti di un paio di cooking show.



LE SERATE MUSICALI

La serata di sabato è animata dal Music Time Trio, con i più grandi successi della musica italiana. I bravissimi Angela Vicidomini (voce), Alessio Briano (tastiere) e Artan Selishta (chitarra) ripropongono le canzoni e gli autori che sono nel cuore e nella memoria del pubblico.



APPUNTAMENTI NEL GOLFO DIANESE

Due appuntamenti da segnalare nel weekend di Aromatica. Sabato 6 Diano Castello ospita il Premio San Nicolò, riconoscimento per associazioni o cittadini benemeriti. In programma la Santa Messa (ore 11), la processione accompagnata dalla Banda di Diano Marina, con cerimonia e lancio di palloncini. Domenica 7 maggio, alle 15, organizzata dal Comune di Villa Faraldi, escursione guidata "Anello dei Laghetti", con ritrovo in piazza della Chiesa a Deglio Faraldi, progetto "I Sentieri di Pietra". Info e prenotazioni: 347.6006939.



SPAZIO ALLA SOLIDARIETÀ

Aromatica, nel suo piccolo, contribuisce anche alle lodevoli attività di organizzazioni di volontariato che operano per migliorare la qualità di vita di persone svantaggiate, fragili, sfortunate e di chi vive intorno a loro. Presenti in piazza Martiri, con stand informativo e di raccolta di fondi, sono la sezione provinciale della Lilt (Lega Italiana per la lotta ai tumori) e la Fondazione Specchio dei tempi. Quest'ultima da 67 anni si occupa di persone in difficoltà, ricostruisce scuole dopo i terremoti, sviluppa progetti contro la dispersione scolastica, assiste comunità colpite da calamità, ristruttura ospedali. Nella giornata di domenica 7, nell'ambito della campagna nazionale "Diamoci una mano", è presente l'Aism (Associazione Italiana Sclerosi Multipla) con le erbe aromatiche per la ricerca.



LE INIZIATIVE DI CONFCOMMERCIO GOLFO DIANESE



Concorso cocktails, Piatto a tema, Specialità, Concorso vetrine

Il tessuto commerciale del Golfo Dianese partecipa ad Aromatica grazie alle iniziative promosse da Confcommercio, che sono:

- **Concorso cocktails**, rivolto ai bar del Golfo che propongono un cocktail con le aromatiche come protagoniste. Al concorso partecipano 11 bar, le cui preparazioni vengono passate al vaglio da una giuria composta da Danila Ghirardi (Fisar), Davide Zanni (Aibes), Andrea Benvegna (Surf di Imperia, barman di caratura internazionale, Premio Aromatica 2022) e dal sindaco Cristiano Za Garibaldi.
- **Piatto a tema**, proposto da 27 ristoranti del Golfo. Ricette studiate per esaltare le aromatiche facendole diventare protagoniste di proposte gourmet.
- **Specialità delle Pasticcerie, delle Panetterie e delle Gelaterie del Golfo**, che si sono sbizzarrite creando prodotti unici, giocando con gli abbinamenti tra piante aromatiche e ingredienti di grande qualità, vere novità tutte da gustare.
- **Concorso vetrine**, con le aromatiche come allestimento. Giuria composta da Veronica Brunazzi, consigliere delegato al commercio, Chiara Chiappori, consigliere Confcommercio Golfo Dianese e Carmine Esposito, animatore.

Questi gli operatori coinvolti.

RISTORANTI

Diano Marina: Bagni Kursaal, Fantapizza, Locanda Fra Diavolo, La Terrazza sul Golfo, Mi e Ti, De Darè, Tex Mex, Il Caminetto, Christina, Da Severino, Bagni Ponterosso, Tirabuscion, Vico del Rame, Macaroni, Locanda della Rosa dalla Titta, Blu, Golosamente, Taverna Zero, B 612 Pigo, Sale e Pepe. **Diano Arentino:** Candidollo. **Diano Castello:** Villa Govi, Osteria di Castello. **San Bartolomeo al mare:** Locanda del Cavaliere. **Cervo:** Le Nereidi, Pizza Pazza, Bellavista.

BAR

Diano Marina: Vergnano, Al Solito Posto, Chicco d'arancio, Nelson's, Jolly, Plaza, Noname. **San Bartolomeo al mare:** Agriotta, Gauguin, Contigo, Deiluz.

PANETTERIE

Diano Marina: Gaggero, A Bitega du Pan. **Cervo:** Desiglioli.

GELATERIE E PASTICCERIE

Diano Marina: Parad'icecream, La Fredda Tentazione, Pistakiogelato; Danilo, Martinotti.

Appuntamento alle ore 12 di sabato 6 maggio, sul palco di piazza Martiri, per la premiazione dei concorsi.





PREMIO AROMATICA 2023



Photo: Sestimo Benedusi

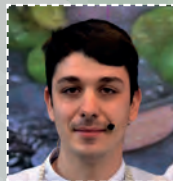
Il Premio Aromatica 2023 viene assegnato a **Marco Bonaldo**. Con la sua visionaria Galateo&Friends, da oltre vent'anni Marco Bonaldo è pioniere nel promuovere la cultura dell'olio extra vergine d'oliva nel mondo assicurandosi che venga presentato in un packaging sempre più accattivante. "Il buono racchiuso nel bello" per offrire il meglio dell'eccellenza alimentare in un packaging sempre accattivante ed esteticamente innovativo. Eccellere, spingersi oltre la qualità è la mission di Marco Bonaldo. Dopo avere fondato nel 1995 la Casa Olearia Taggiasca, nel 2002 ha dato vita a una luxury food company incentrata sull'extra vergine di oliva di cultivar taggiasca. Tra food concept e lifestyle, conta oggi 50 prodotti esportati in 50 Paesi: Francia, Usa, Giappone e Medio Oriente i primi mercati. Nel 2020 Bonaldo è stato selezionato da Forbes Italia tra i migliori 100 manager e imprenditori italiani.



Giuliano Sperandio,
vincitore Premio Aromatica
2019



Chiara Ritondale
vincitrice Premio Aromatica
2020



Lorenzo Taramasco,
vincitore Premio Aromatica
2021



Andrea Benvegna,
vincitore Premio Aromatica
2022

Il Premio Aromatica viene attribuito ad una personalità del dianese che si è particolarmente distinta nel settore della cucina e dell'enogastronomia. Negli scorsi anni è stato consegnato a Giuliano Sperandio, allora al ristorante Le Clarence di Parigi e oggi nuovo Executive Chef de Le Taillevent, sempre a Parigi; a Chiara Ritondale, già Pastry Chef del mitico Claridge's di Londra; a Lorenzo Taramasco, già Chef de Partie al Ristorante Del Cambio di Torino, a Andrea Benvegna, bartender di fama mondiale oggi al Surf di Imperia e recentemente vincitore della finale nazionale di Patrón Perfectionists.



AROMATICOCKTAIL

È diventato ormai parte della tradizione il concorso **Aromaticocktail** per barmen Aibes (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), professionisti che in occasione di Aromatica si ritrovano a Diano Marina da tutta la Liguria per dar vita ad una competizione di altissimo livello, con degustazione per il pubblico presente. La giuria è composta dagli stessi professionisti e il livello della gara è estremamente elevato.



organizzazione



Comune di Diano Marina



Il nostro centro sei tu.

enti sostenitori



REGIONE LIGURIA



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

patrocinio

Masaf - Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste
Prefettura di Imperia • Provincia di Imperia
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

collaborazione

Comuni
del Golfo
Dianese



media partner

LA STAMPA



main sponsor



Arimondo

sponsor & partner



AGENZIA DI IMPERIA
PIAZZA ROSSINI



partner ufficiale: Dacia



BURRO, SANO, ITALIANO



ACQUA MINERALE
FONTI BAUDA
ACQUA UFFICIALE

gold sponsor



FRANTOIO DAL 1946



**IL GIARDINO
DELL'EDILIZIA**

partecipazione



collaborazione



Istituto di Istruzione Superiore
"E. Ruffini - D. Alcardi"



CONFCOMMERCIO
IMPRESSE PER L'ITALIA

GOLFO DIANESE



Croce Rossa Italiana
Sezione Diano Marina



LILT
Lega Italiana per la lotta alle
Leucemie, Linfomi e Tumori



Sezione
di Imperia



Associazione Sportiva Italiana



FISAR



Sezione
Sanremo



Diana
Catering & Banqueting



Grand Hotel
Diana Majestic
★★★★



Specchio dei tempi

DITTA BUTTERI



www.aromaticadianese.it
aromaticadianese@gmail.com

Segreteria Organizzativa
Agenzia Immedia - Diano Castello
Tel. +39 335 838 6433 - info@agenziaimmedia.it



A DUE
PASSI DA
QUI

**CI IMPEGNAMO A SOSTENERE
I CONTADINI DEL NOSTRO TERRITORIO**

Arimondo®



LA VITA SPESA AL MEGLIO



LA SPESA INTELLIGENTE

Valorizzare le eccellenze del nostro territorio, il ponente ligure.

*Un olio delicato,
particolarmente equilibrato
e lievemente fruttato*

*Solo olive qualità
Taggiasca della
Provincia di Imperia*

*Tipica fasciatura oro
per impreziosire il
prodotto e proteggerlo
dalle fonti di luce*



*Non pastorizzato,
ha un colore verde
brillante e profumo
intenso di basilico*

*Basilico
Genovese D.O.P.
della piana
di Albenga*

*Solo Olio Extra
Vergine di Oliva*



Frantoiani dal 1946, oggi Venturino è produttore di **Specialità Alimentari Liguri** e partner di riferimento della GDO Italiana e Internazionale con una gamma costruita con i **2 ingredienti** più tipici e preziosi della nostra terra: il **Basilico Genovese DOP** e l'**Oliva qualità Taggiasca**.



Venturino

FRANTOIO DAL 1946
DIANO SAN PIETRO • IMPERIA • ITALIA