



# AROMATICA

profumi e sapori della Riviera Ligure

## PROGRAMMA VENERDÌ 5 MAGGIO

 PALCO  AREA INCONTRI

**ore 11.30** **Cerimonia di inaugurazione**

**ore 12.30** **AromatiCocktail**, gara a cura di Aibes

**ore 15.00** **Il Primo**, l'incontro tra il whisky Moonshine e la birra Citrus - dimostrazione e degustazione del cocktail made in Sassello

**ore 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

**ore 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)

**ore 16.15** **Seppie locali, pompelmo, maggiorana, basilico genovese dop e zuccina trombetta** - cooking show dello chef Manuel Marchetta (Corallo, Vallecrosia)

**ore 16.30** **“Le eccellenze di Sassello, tra tradizione e innovazione”**, a cura di Mulino di Sassello 1830 e Birrificio artigianale Elissor (presentazione e degustazione)

**ore 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)

**ore 17.30** **“L'olio evo nella cosmesi naturale e il caviar taggiasco”**, a cura di Albero Storto e Le Delizie del Cupin (laboratorio e degustazione)

**ore 18.00** **Albenga, Alba, Pechino... Ah no, Chiavari!** (carota, nocciola e ginseng) - cooking show della pastry chef Michela Gusciglio (Scola, Castelbianco)

**ore 18.15** **“Rebissu, il nuovo vermouth bianco del ponente ligure”**, a cura di Maixei (presentazione e degustazione)



[aromaticadianese.it](http://aromaticadianese.it)



# AROMATICA

profumi e sapori della Riviera Ligure

## PROGRAMMA SABATO 6 MAGGIO

 PALCO

 AREA INCONTRI

**ore 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)

**ore 10.00** **La Cabannina (presidio Slow Food) e il saper fermentare** - cooking show dello chef Roberto Martini (Agrilocanda Cornus, Rezzo)

**ore 10.30** **“Un’aromatica prevenzione”**, con il prof. Claudio Battaglia, presidente provinciale Lilt (conferenza)

**ore 10.45** **La calma nel mare** - cooking show di Giovanni Senese (Pizzeria Senese, Sanremo), membro Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

**ore 11.30** Consegna **Premio Aromatica 2023** a Marco Bonaldo

**ore 11.30** **“I fiori nel bicchiere, l’aperitivo alla Begonia”**, a cura di Tastee Ravera Bio (presentazione e degustazione)

**ore 12.00** Premiazione **concorsi Confcommercio Golfo Dianese**

**ore 12.00** **“Anteprima 30° Premio Vermentino”**, in collaborazione con le cantine Sansteva e Tenuta Maffone (degustazione)

**ore 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

**ore 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

**ore 14.45** **“Creme spalmabili Il Parodi Gourmet, valorizzazione del territorio e sostenibilità”**, con utilizzo della Nocciola Misto Chiavari, a cura azienda Parodi Nutra (presentazione e degustazione)

**ore 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)

**ore 15.30** **“Strapuro con erba cipollina”**, yogurt salato aromatizzato, gusto speciale di Pur0, lo yogurt della Valle Arroscia, a cura di azienda agricola Il Colle, Pieve di Teco (presentazione e degustazione)

**ore 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 Scala di Milano

**ore 16.15** **“Dea Diana Gin, il nuovo London Dry Gin del Golfo Dianese”**, prodotto con le foglie essiccate di Vermentino (presentazione, dimostrazione, degustazione)

**ore 17.00** **Soul Kitchen e La primavera da gustare** (carpaccio di branzino in gaspacho verde e fiori) - presentazione libro e cooking show di una ricetta, con Tracy Eboigbodin, vincitrice Masterchef 11

**ore 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)

**ore 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

**ore 21.15** **Le più belle canzoni della musica italiana** - spettacolo musicale del Music Time Trio (Angela Vicidomini, Alessio Briano, Artan Selishta)





# AROMATICA

profumi e sapori della Riviera Ligure

## PROGRAMMA DOMENICA 7 MAGGIO

 PALCO  AREA INCONTRI

**ore 10.15** **“Agricoltura naturale e sostenibilità per il futuro del cibo”**, con la partecipazione di Paola Migliorini, prof.ssa di agronomia Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (tavola rotonda)

**ore 10.30** **Basilico e viole** - cooking show dello chef Luca Mercurio (Hotel Jasmin, Diano Marina), con utilizzo di prodotti di Frantoio Venturino

**ore 11.30** **“Le lumache del Colle di Nava”**, a cura dell'azienda agricola Chioccioline Stellate (presentazione e dimostrazione)

**ore 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

**ore 12.00** **“111 luoghi e la Stroschia de.co. di Pietrabrugna: 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)

**ore 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)

**ore 14.30** **“Erbe e aromi di Liguria nel bicchiere”**, l'amaro ufficiale di Aromatica e le specialità firmate Liquomar (presentazione e degustazione)

**ore 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 Sapori, in collaborazione con Ass. Antiche Vie del sale

**ore 15.15** **“C'è timo e timo”**, i preziosi consigli di Rb Plant (conferenza e laboratorio)

**ore 15.30** **Risotto vialone nano al timo, ricciola e salsa di limoni** - cooking show dello chef Alessandro Dentone (Ad Food Catering, Genova)

**ore 16.30** **“L'essenza del benessere: la distillazione, gli oli essenziali, gli idrolati”**, a cura dell'azienda agricola Davide Nervo (laboratorio)

**ore 16.30** **Tortelli di prebuggiùn, mandorle e nasturzio** - cooking show dello chef Enrico Marmo (Balzi Rossi, Ventimiglia, stella Michelin)

**ore 17.30** **“L'Ormeasco di Pornassio”**, con la partecipazione della Confraternita dell'Ormeasco (degustazione)

**ore 17.30** **Orzo all'aglio orsino, yogurt e uova di trota** - cooking show dello chef Fabio Ingallinera (Il Nazionale, Vernante, stella Michelin)

