

PROGRAMMA VENERDÌ 3 MAGGIO

 PALCO  AREA INCONTRI

ore 10.00	“La distillazione della Lavanda della Riviera dei Fiori” - <i>laboratorio didattico</i> , a cura dell'azienda agricola Biodiversamente
ore 11.30	inaugurazione ufficiale
ore 13.00	“AromatiCocktail” - <i>gara</i> riservata ai barman, a cura di Aibes
ore 15.30	“Tagliatelle di seppia alla maggiorana con zucchine in due consistenze” <i>cooking show</i> , a cura dell'Istituto Ruffini-Aicardi Arma di Taggia, in collaborazione con Anfass
ore 16.00	“Sull'onda del gusto ligure, storie di cucina” (Marco Sabatelli Ed.) <i>presentazione del libro</i> , con gli autori Claudio Pasquarelli e Stefano Pezzini, con degustazione di bontà da ricette della tradizione
ore 16.15	“Prato in fiore: calamari, trombette e...” - <i>cooking show</i> , a cura dello chef Hellis Delprato (Pantarei, Diano Marina)
ore 17.00	“Riso: l'ingrediente magico” - <i>cooking show</i> , a cura dello chef Luca André (Soul Kitchen, Torino), specialista della cucina vegetale
ore 17.00	“10 Mosse per affrontare il futuro” (Solferino Ed.) - <i>presentazione del libro</i> , con l'autore Oscar Farinetti
ore 18.00	consegna di un riconoscimento a Gianfranco Vissani , super ospite di Aromatica 2024
ore 18.00	“I vini di Diano d'Alba” - <i>degustazione guidata</i> di etichette delle cantine Rolfo e Cascina Rossa
ore 18.15	“Insalatina tiepida di stoccafisso” - <i>cooking show</i> , a cura della chef Nicoletta “Etta” Lavagna (Enosteria Etta, Borgomaro)

PROGRAMMA SABATO 4 MAGGIO

ore 9.30 **“Aromatica a scuola”** - *premiazione concorso* tra gli studenti dell'Istituto Comprensivo Statale di Diano Marina e presentazione delle ricette vincitrici, con la collaborazione dell'Istituto Ruffini-Aicardi Arma di Taggia

ore 10.00 **“Ti...sana: le differenze tra tisane, infusi e decotti, impariamo a prepararli e creare sinergie con le erbe officinali del territorio”** - *laboratorio*, a cura di Doriana Fraschioli di Agricastellarone

ore 11.00 **“Acciuga su tela”** - *cooking show*, a cura dello chef Ivano Ricchebono (The Cook, Genova, 1 Stella Michelin)

ore 11.00 **“Cibo, vero e falso sui tumori: parliamone con lo specialista”** - *conferenza*, a cura del prof. Claudio Battaglia, presidente provinciale Lilt

ore 12.00 **“Un mare nel Roero”** (Trenta Ed.) - *presentazione del libro e cooking show* **“Seppie, carciofi e basilico”**, a cura dello chef Flavio Costa (21.9, Piobesi d'Alba, 1 Stella Michelin)

ore 12.00 **“Begonia da mangiare, begonia da bere...”** - *presentazione e degustazione* dei prodotti a base dei fiori di begonia, a cura di Tastee

ore 15.00 **premiazione concorsi Confcommercio Golfo Dianese**

ore 15.30 **“Pesto?”** - *cooking show*, a cura dello chef Jacopo Chieppa (Equilibrio, Dolcedo)

ore 15.30 **“A prova di... Miele”** (Trenta Ed.) - *presentazione del libro*, con l'autrice Tiziana Colombo e l'esperta Laura Capini, a seguire degustazione di mieli della Liguria

PALCO

AREA INCONTRI

ore 16.15 **“Frolla di mele con frangipane al rosmarino”** - *cooking show*, a cura della chef Orietta Zaccaro (La Cucina delle Erbe, Ceva)

ore 16.30 **“Aromatiche e salute”** - *incontro* con la biologa nutrizionista Leslye Pario, autrice dei libri "Vinci stress, peso e pancia gonfia" (Red Ed.) e "No dieta con C.A.L.M.A." (Anima Ed.)

ore 17.00 **Premio Aromatica 2024** - *consegna del riconoscimento* a Paolo Pellegrino, general manager del Twist Connubio Restaurant di Londra

ore 17.15 **“Aromatiche per Aromatica, salsa di papaia, semi di papaia tostati e salati, pallotte cacio e ova, gelato di latte di mandorle al pepe lungo”** - *cooking show*, a cura dello chef Gianfranco Vissani (Casa Vissani, Todi, 1 Stella Michelin), super ospite di Aromatica 2024

ore 18.30 **“Carrè di agnello in crosta di mandorle e timo limoncino, giardinetto di asparagi e ketchup di zucca gialla”** - *cooking show*, a cura dell'Istituto Ruffini-Aicardi Arma di Taggia

ore 18.30 **“Roccese, un vino eroico”** *degustazione guidata* di etichette dell'azienda A Trincea di Airole

ore 21.00 **“La grande musica italiana”** - *tributo* ad artisti famosi e brani immortali, con alcuni “omaggi” alla Liguria, a cura del Music Time Trio (Angela Vicidomini, voce; Alessio Briano, tastiere; Artan Selishta, chitarre elettriche e acustiche).

PROGRAMMA DOMENICA 5 MAGGIO

PALCO

AREA INCONTRI

ore 10.00 **“Assaggia la Liguria: il pesto al mortaio”** - *laboratorio emozionale*, con utilizzo di Basilico Genovese Dop, Aglio di Vessalico e Olio Riviera Ligure Dop

ore 10.30 **“Dian (Crosetti De.Co.) au tuccu”** - *cooking show*, a cura dello chef Michelangelo Pisani (Hotel Metropol, Diano Marina), in collaborazione con Pasta Fresca Elena 2

ore 11.00 **“L'acqua, un bene prezioso per l'organismo, l'alimentazione, la comunità e il pianeta”** - *tavola rotonda con degustazione*, con interventi di Pier Paolo Gallea di Acqua Minerale di Calizzano, chef ed altri esperti

ore 11.10 **“Le primizie dianesi incontrano il mare”** - *cooking show*, a cura dello chef Giuseppe Mongiello (Hotel Torino, Diano Marina)

ore 12.00 **“I Dian al profumo di Liguria”** - *cooking show* a cura dello chef Alessandro Dentone, presidente regionale Federazione Italiana Cuochi

ore 12.00 **“Cantine Doc”** (Multiverso Ed.) - *presentazione del volume*, con l'editore Mario Cucci e degustazione a cura dell'azienda Peq Agri di Andora

ore 12.45 **“Arrosto non arrosto al sale ed erbe aromatiche”** - *cooking show*, a cura dell'agrichef Gabriella Caratti (Lo Zafferano, Albenga), responsabile Lady Chef Liguria della Federazione Italiana Cuochi

ore 14.45 **“Tortelli di erbe spontanee ed aromatiche”** - *cooking show*, a cura dello chef Luca Bazzano (Quintilio, Altare)

ore 15.00 **“Mente alla Menta”** – *laboratorio* sui vari utilizzi di una delle aromatiche più diffuse, a cura dell'esperto Marco Cappello, responsabile qualità di Rb Plant

ore 15.30 **“Omaggio al cundijun”** - *cooking show*, a cura dello chef Jorg Giubbani (Orto di Villa Edera, Moneglia, 1 Stella Michelin)

ore 15.45 **“Diano Marina, Città degli Aranci”** - *conferenza*, a cura dell'esperto di botanica Oreste Brunazzi, con piccola degustazione

ore 16.30 **“Asparagi viola alla carbonara”** - *cooking show*, a cura dello chef Giorgio Servetto (Vignamare, Andora, 1 Stella Michelin e Stella Verde)

ore 16.45 **“Prebuggiùn, guida alle erbe spontanee commestibili della nostra tradizione”** (De Ferrari Ed.) - *presentazione del libro*, con l'autrice Laura Brattel, guida ambientale-escursionistica e forager

ore 17.15 **“Il numero 1 del pesto al mortaio”** – *dimostrazione*, con Mattia Bassi, vincitore del Campionato Mondiale 2024

ore 17.30 **“Segreti e sapori dei vini liguri”** - *laboratorio-degustazione* con il sommelier Ivano Brunengo della Fisar, a cura di Enoteca Regionale della Liguria

ore 17.50 **“Rollè di coniglio farcito con olive pomodori millefoglie di patate al timo e verdure croccanti”** - *cooking show*, a cura dell'Istituto Ruffini-Aicardi Arma di Taggia, in collaborazione con Frantoio Venturino