AROMATICA
profumi e sapori della Riviera Ligure
DIANO MARINA 09 • 10 • 11 maggio 2025
DODICESIMA EDIZIONE

Piazza Martiri della Libertà (Piazza del Comune)

PROGRAMMA PADIGLIONE – AREA INCONTRI

VENERDÌ 9 MAGGIO

ore 15.30: “I profumi dei romani attraverso i reperti del Museo Civico del Lucus Bormani”, a cura dello staff del Museo
ore 16: “Viaggio tra le birre artigianali della Liguria”, degustazione e intervento di alcuni produttori
ore 17: “Mille e una stroscia, la vera storia della stroscia di Pietrabruna”, a cura di Barbara Vatteone “La Colombiera”
ore 18: “Il Moscato di Canelli”, presentazione e degustazione, a cura di Davide Canina e dell’Associazione Produttori Moscato di Canelli

SABATO 10 MAGGIO

ore 10: “La farmacia naturale casalinga: le erbe officinali e i preparati che non possono mancare nelle nostre case”, laboratorio a cura dell’educatrice erborista Doriana Fraschiroli, di A.A. Castellarone (Montalto Ligure, Im)
ore 11: “Impariamo dalla natura la Prevenzione”, conferenza a cura di Lilt, relatore il dott. Claudio Battaglia, responsabile Breast Unit Asl1 Imperiese
ore 12: "Amaro Camatti e bibite Calizzano, la Liguria nel bicchiere", presentazione e degustazione, con il bartender Gabriele Palumbo, testimonial Camatti
ore 14.30: “Un bouquet di gelato” (Trenta Editore), presentazione del volume e degustazione, a cura dell’autore Aldo De Michelis, gelatiere in Alassio
ore 15.15: “La coltivazione degli antichi ortaggi”, a cura dell’agronomo Mattia Di Tullio dell’az. agricola “I Tesori del Levante” di Nè (Ge), consegna Premio Cia Agricoltori Italiani, con la partecipazione di Salumeria Giacobbe Sassello
ore 16: “Le erbe selvatiche: tornare a raccogliere il proprio cibo”, conferenza a cura di Alessandro Di Tizio, forager del Mirazur di Mentone e docente Unisg Pollenzo
ore 17: “Hai mangiato?” (Slow Food Editore), presentazione dell’ultimo libro di Oscar Farinetti, imprenditore e scrittore
ore 18: “Liguria, tra mare e montagna” (Slow Food Editore), presentazione del volume, con il curatore Angelo Surrusca e rappresentanti della condotta “Slow Food Riviera dei Fiori Alpi Marittime”, in collaborazione con Banca d’Alba

DOMENICA 11 MAGGIO

ore 10.30: ore 10.30: “La Salsiccia di Bra”, presentazione e degustazione, a cura del Consorzio Salsiccia di Bra, con la partecipazione di Luigi Barbero, direttore del Consorzio
ore 11.15: “Aromatiche da bere” (Trenta Editore), presentazione del volume e degustazione cocktail, a cura dell’autrice Ottavia Castellaro
ore 12: “Anteprima 32° Premio Vermentino”, degustazione di alcune delle etichette partecipanti al prestigioso concorso di Diano Castello
ore 14.30: “Da Diano d’Alba… la Nocciola Tonda Gentile di Langa”, presentazione e degustazione, a cura di alcuni dei produttori del Comune gemellato
ore 15.30: “Fiori eduli, un percorso sensoriale sorprendente: il nasturzio, dal fiore in purezza al pesto fresco, fino al sorbetto”, a cura di Silvia Ravera di Tastee
ore 16.15: “Le erbe della tradizione e del benessere”, conferenza a cura di Silvia Arcari, in collaborazione con Rb Plant
ore 17: “Soraya: 100% piemontese, extra dry, delicata come un petalo di rosa”, degustazione in compagnia di Teo Musso, mastro birraio, fondatore di Baladin
ore 18: “Anteprima Italian Oyster Fest e Azzurro pesce d’autore”, presentazione dei due eventi, di La Spezia e Andora, dedicati al mare e alla pesca

PROGRAMMA PALCO

VENERDÌ 9 MAGGIO

ore 11: cerimonia di inaugurazione 12ª edizione “Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure”
ore 13: “Aromaticocktail”, concorso riservato a barman professionisti, a cura di Aibes
ore 15: “Riviera”, cooking show dello chef stellato Michelangelo Mammoliti (La Rei Natura, Serralunga d’Alba, Cn), in collaborazione con Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia
ore 16: “Bosco e Riviera, una sinfonia di sapori tra la Liguria e Tortona”, cooking show della chef Anna Ghisolfi (Rist. Anna Ghisolfi, Tortona, Al)
ore 16.45 “Zero Waste, il futuro è oggi”, cooking show dello chef Davide Cristaldi (De Gustibus, Chieri, To)
ore 17.30 “Brandaconiglio”, cooking show dello chef Davide Bisato (Bona a Vui, Pompeiana, Im)
ore 18.15 “Gnocchetti di castagne al sugo di funghi porcini”, cooking show dello chef Paolo Riolfo (Hotel Villa Elia, Calizzano, Sv)

SABATO 10 MAGGIO

ore 9.30 Premiazione concorsi “Aromatica a scuola”, con gli alunni dell’Istituto Comprensivo di Diano Marina, con cooking show della ricetta vincitrice a cura dell’Istituto Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia
ore 11: “U Preve, verze ripiene della Valle Arroscia, con salsina cuor di bue e crema di toma”, cooking show della chef Carolina Vio (Ortesteria Renè di Albenga”, Bastia d’Albenga, Sv).
ore 11.45: “Spaghettoni pastificio Massi, con ostrica strapazzata, cozze e limone”, cooking show dello chef Federico Pinasco (La Locanda del Cavaliere, San Bartolomeo al mare, Im)
ore 12.45: “I Sapori di Aromatica”, premiazione concorsi promossi da Confcommercio Golfo Dianese, con show del 1° classificato del Cocktail Contest
ore 14.30 “New York Time: Carnaroli Riserva San Massimo mantecato al tartufo della nostra tartufaia in Valle Arroscia”, cooking show dello chef Ugo Vairo (Il Gallo della Checca, Ranzo, Im)
ore 15 “Fregola, cozze e za’atar”, cooking show di Eleonora Riso, vincitrice della 13ª edizione di MasterChef Italia
ore 16.15 “Risotto crema al basilico, crudo di gambero viola, crumble al parmigiano”, cooking show dello chef Giuseppe Gentile (Blu, Hotel Caravelle, Diano Marina, Im)
ore 17: “Polpo scottato con crema di patate e limone, con crumble di olive taggiasche”, cooking show dello chef Roberto Scarnecchia (Aqualua, Miramare Palace, Sanremo, Im)
ore 17.45: “Sgombro, asparago di cantello, brodo di mela, olio di aneto, wasabi”, cooking show dello chef Riccardo Farnese (U Titti, Linguelietta, Im)
ore 18.30 “Calamaretti ripieni su panissa e bagna cauda: un abbraccio tra Liguria e Piemonte”, cooking show dello chef Michele Parisi
ore 21.30: “Senti che musica”, spettacolo musicale della cantautrice Alis Ray, apertura della serata del giovane cantautore dianese Luca Albavera, a cura di Lime Agenzia Creativa

DOMENICA 11 MAGGIO

ore 10: “Calamarata del Golfo, tra mare e sole”, cooking show dello chef Francesco Macrì (Arc en Ciel, Diano Marina, Im)
ore 10.45: “Ameridiano, il nuovo cocktail dedicato al territorio”, presentazione e degustazione, a cura del bartender Andrea Benvegna, Premio Aromatica 2022
ore 11.15: “Zucchine trombette al naturale, prime mandorle fresche e nasturzio”, cooking show dello chef stellato Adrien De Crignis (Cultures Food, Mantes-la-Jolie, Francia)
ore 12.15: “Goccia d’ambra”, cooking show della chef Erika Gotta (La Bursch, Campiglia Cervo, Bi)
ore 13.45: “Pesto Campionship 2026”, tappa eliminatoria del Campionato del mondo di pesto al mortaio, con la presenza del patron Roberto Panizza e del campione in carica Mattia Bassi
ore 15.30: "Ritorno alle origini", cooking show della lady chef Alessandra Ingenetti (Locanda del Mulino, Valcasotto, Cn)
ore 16.15 “Le vere acciughe ripiene alla ligure”, cooking show con la partecipazione di tre icone della ristorazione del ponente ligure: Caterina Lanteri Cravet (San Giorgio, Cervo), Romolo Giordano (Romolo Amarea, Bordighera) e Giacomo Ruffoni (La Conchiglia, Arma di Taggia)
ore 17.00: “Colazione a Genova”, cooking show dello chef Vincenzo Marco Agrillo (Agrillo, Imperia)
ore 17.45: “Be!Gin Show by Dannys e Tastee”, con il barman Daniele Allegretti, vicepresidente internazionale Imahr
ore 18.15: “Sashimi di wild salmon, barbabietola, bergamotto, mayo bianca all'erba cipollina”, cooking show dello chef Lorenzo Lavezzari (Otto Bottega & Cucina, Milano)

Expo dei produttori

Orari di apertura

- Venerdì 9 maggio dalle 9:30 alle 19:30
- Sabato 10 maggio dalle 9:30 alle 22:00
- Domenica 11 maggio dalle 9:30 alle 19:30

Street food

Orari di apertura

- Venerdì 9 maggio dalle 10:00 alle 21:30
- Sabato 10 maggio dalle 10:00 alle 22:30
- Domenica 11 maggio dalle 10:00 alle 22:00

Bus Navetta

Due giorni di navetta gratuita per coloro che arriveranno in treno alla stazione di Diano nelle giornate di sabato 10 e di domenica 11 maggio. La navetta sarà operativa dalle ore 10:00 alle 19:30 e collegherà non-stop la stazione ferroviaria di Diano con il centro di Diano Marina, con fermata unica in via Cesare Battisti. Il servizio sarà disponibile anche in senso contrario, senza necessità di prenotare. La frequenza delle corse sarà di circa 20’-30’, con maggior intensità in caso di necessità. È prevista una breve pausa nell’ora di pranzo. Si consiglia agli interessati di non attendere gli ultimi momenti per usufruire del servizio, poiché in alcuni periodi della giornata potrebbe verificarsi un'affluenza significativa.