

COMUNICATO STAMPA

AROMATICA 2026: A DIANO MARINA TORNA IL GRANDE FESTIVAL DELLE ERBE AROMATICHE, DELLE ECCELLENZE E DELLE SPECIFICITÀ DEL PONENTE LIGURE

Dall'8 al 10 maggio, il borgo ligure si trasforma nella capitale dei sapori e dei profumi mediterranei. Tra cooking show, workshop e mercato dei produttori, riflettori accesi su ospiti d'eccezione come Oscar Farinetti, Hernanes, Giorgio Mastrotta e Irene Volpe.

Da venerdì 8 a domenica 10 maggio, Dianò Marina torna a trasformarsi nel centro nevralgico della produzione ligure di eccellenza con l'edizione 2026 di Aromatica. La manifestazione, che celebra le erbe aromatiche e le specificità del Ponente, conferma la sua natura di evento di sistema, capace di unire agricoltura, commercio e promozione turistica in un unico contenitore esperienziale.

Il cuore pulsante dell'evento è rappresentato dall'area espositiva nel centro cittadino: un vero salotto urbano che ospiterà 120 produttori di eccellenze, sia di prodotti liguri che di prodotti a base di aromatiche. La selezione, che spazia dalle piante in vaso ai prodotti trasformati, mette in mostra un comparto che vede la Liguria leader nazionale con oltre 100 milioni di vasi prodotti ogni anno. L'obiettivo di Aromatica rimane quello di offrire una vetrina concreta a una filiera strategica per l'economia regionale, garantendo ai visitatori un contatto diretto con i custodi della biodiversità locale.

Il programma si sviluppa attorno al palco dei cooking show e al Palaramatica delle conferenze, dove visioni imprenditoriali e carriere d'eccezione si confronteranno sul tema del gusto e della sostenibilità.

Tra gli ospiti di questa edizione figurano Oscar Farinetti, che presenterà il suo esordio nella narrativa, l'astronauta Franco Malerba con i progetti di coltivazione nello spazio, e figure del panorama mediatico e sportivo come Giorgio Mastrotta, la chef itinerante Irene Volpe, l'ex calciatore Hernanes, oggi produttore vitivinicolo e moltissimi altri.

Oltre alle performance live, Aromatica 2026 coinvolge l'intero territorio con le "Cene a 4 mani", dove chef resident e ospiti – come Antonio Buono, Antonio di Leo e Irene Volpe – collaboreranno per valorizzare le materie prime locali in menu dedicati.

Completano il quadro i concorsi rivolti alla mixology e alle attività commerciali del Golfo, consolidando un format che punta sulla partecipazione corale di istituzioni e operatori privati.

--

Per ulteriori informazioni stampa:

FEDERICO CRESPI & ASSOCIATI

ufficiostampa@fcea.it

+39 392 970 9124

IMMEDIA

carloferraro9@gmail.com

+39 335 838 6433

Dichiarazione del Sindaco di Diano Marina, Cristiano Za Garibaldi

"Aromatica si conferma ancora una volta come l'evento di punta del nostro territorio. Questa manifestazione è diventata un punto di riferimento sempre più importante per l'intero comparto. È un'occasione imperdibile per le aziende territoriali, sia in termini agricoli che commerciali e turistici, per mostrare la qualità dei loro prodotti e servizi, creando sinergie e opportunità di crescita. Siamo orgogliosi di come Aromatica riesca a valorizzare le nostre tradizioni e la nostra cultura enogastronomica, proiettando Diano Marina e l'intera Riviera Ligure su un palcoscenico nazionale e internazionale. Un ringraziamento speciale va a tutti coloro che, con il loro impegno e la loro passione, rendono possibile la realizzazione di un evento di tale portata".

Dichiarazione dell'assessore all'Agricoltura di Regione Liguria Alessandro Piana

"Aromatica rappresenta una vetrina straordinaria per uno dei comparti più identitari e strategici della nostra regione. La Liguria, con una produzione che supera i 150 milioni di vasi all'anno, di cui oltre 100 milioni di erbe aromatiche, si conferma leader a livello nazionale ed europeo in questo settore. Manifestazioni come questa valorizzano non solo la qualità delle nostre produzioni, ma anche il lavoro quotidiano delle imprese agricole, capaci di coniugare tradizione, innovazione e sostenibilità.

Attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale, incentiviamo investimenti strutturali, tecnologici e ambientali, con l'obiettivo di rafforzare la competitività delle aziende e generare ricadute positive in termini economici e occupazionali. Aromatica è l'esempio virtuoso di come la sinergia tra istituzioni, territorio e operatori possa trasformarsi in sviluppo, promozione e nuove opportunità per tutta la filiera agroalimentare ligure".

Dichiarazione del Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria, Enrico Lupi

"Aromatica è la dimostrazione di quanto la collaborazione tra istituzioni, imprese e territorio possa generare risultati concreti. Qui si incontrano produzione, promozione e turismo, in un format che mette al centro le nostre eccellenze. Fiori, erbe aromatiche, prodotti della terra e trasformati diventano un racconto vivo, accessibile, capace di attrarre pubblico e creare opportunità economiche. La forza di questa rassegna sta anche nella dimensione esperienziale: chi visita può conoscere direttamente i produttori, toccare con mano e assaggiare ciò che rende unico il Ponente ligure.

La Camera di Commercio sostiene convintamente iniziative come questa, perché rappresentano una leva concreta per la crescita delle imprese locali e per la promozione del territorio. Una vetrina importante, quindi, non solo per valorizzare le filiere ma anche per rafforzare l'identità del Ponente e accompagnarne lo sviluppo".

Dichiarazione dell'assessore al Turismo di Diano Marina, Luca Spandre

"Aromatica continua il suo percorso di crescita, intercettando ogni anno un pubblico sempre più vasto e diversificato. Questo successo è il frutto di un lavoro costante e di una strategia promozionale mirata, che vede in 'Aromatica Off' un pilastro fondamentale. Le attività di 'Aromatica Off', estese ben oltre i confini regionali e nazionali, ci hanno permesso di portare il nome di Diano Marina e le eccellenze della nostra terra in contesti prestigiosi come San Damiano d'Asti, Genova, Albenga, Cuneo e Nizza. Questo ha contribuito in maniera significativa ad ampliare la risonanza dell'evento e ad attrarre visitatori desiderosi di scoprire i nostri sapori e le nostre tradizioni. Vi aspettiamo a Diano Marina".

GALLERIE FOTOGRAFICHE

Locandina Aromatica 2026 <https://ibb.co/4n0zbyvs>

Cene a 4 mani <https://ibb.co/album/YBFz1P>

Premio Aromatica a Nicola Ferrarese <https://ibb.co/album/R3nWsz>

Scuole a Aromatica <https://ibb.co/album/20rckM>

I protagonisti <https://ibb.co/album/cghHRg>

Foto generiche archivio 1 <https://ibb.co/album/sCSmj9>

Foto generiche archivio 2 <https://ibb.co/album/7NhMB4>

Foto Archivio Aromatica, libere da diritti.

PROGRAMMA

COOKING SHOW

Il cuore pulsante di Aromatica 2026 è il suo palco centrale, un laboratorio esperienziale dove l'eccellenza gastronomica si fa spettacolo, narrazione e divulgazione. Durante i tre giorni della manifestazione, Diano Marina ospita un calendario ininterrotto di cooking show, trasformando le erbe aromatiche e le specificità del Ponente da semplici ingredienti a protagoniste assolute dell'alta cucina contemporanea.

Il programma riflette una straordinaria eterogeneità di visioni e linguaggi. Il pubblico potrà assistere al dialogo creativo tra diverse generazioni di professionisti: dalle icone della saggistica e dell'imprenditorialità legata al gusto, ai maestri insigniti della Stella Michelin e della Stella Verde, fino ai volti più noti della divulgazione televisiva nazionale. Una staffetta culinaria che unisce la tecnica rigorosa dei grandi chef di Riviera alla sapienza ancestrale dei custodi dell'entroterra, senza dimenticare l'energia innovativa dei giovani talenti premiati nei campionati nazionali e l'eleganza della pasticceria d'autore e della mixology.

Ogni sessione è concepita come un approfondimento tecnico e culturale: gli interpreti sveleranno i segreti dell'uso delle essenze mediterranee — dal basilico alle varietà più rare di timo, dall'aglio nero di Vessalico alle erbe spontanee di valle — dimostrando la versatilità di un patrimonio botanico unico al mondo. Dai percorsi sensoriali a quattro mani alle presentazioni di guide di settore, il palinsesto dei cooking show di Aromatica 2026 si conferma una delle fucine culinarie più vivaci d'Italia, capace di mappare l'intera evoluzione del gusto, tra sostenibilità, tradizione e avanguardia.

Venerdì

ore 15 "Farfalle di campo", cooking show dello chef Ugo Vairo (Il Gallo della Checca, Ranzo)

ore 15.45 "Primavera, pura e cruda", cooking show dello chef Antonio Di Leo (Ca' del Profeta, Montaldo Scarampi, At)

ore 16.30 "Fragoline di bosco, crema al cheesecake, fior di latte di capra alle punte di abete, menta e prezzemolo", cooking show dello chef Antonio Buono (Casa Buono, Ventimiglia)

ore 17.15 "Tartelletta, branzino del Tigullio marinato, prescinsoa, basilico genovese dop e profumo di lime", cooking show degli chef del Junior Team Unione Regionale Cuochi Liguri, aderente alla Federazione Italiana Cuochi, miglior Brigata dei Campionati Italiani della Cucina 2026

ore 18 "Viaggio in Liguria", cooking show della pastry chef Alessia Siracusa (Mou, Imperia)

Sabato

ore 10.45 "Lingua, peperone fumé e pesto", cooking show dello chef Daniel Bonanato (Incontro, Diano Castello)

ore 11.30 "L'uovo all'occhio di bue", cooking show dello chef Claudio Aliperti (Vignamare, Andora)

ore 12.15 "Cannolo di mare: un film di seppie farcito di gamberi di Oneglia, ciliegie, avocado e bisque a freddo", cooking show dello chef Jacopo Chieppa (Equilibrio, Dolcedo) e presentazione della guida Euro-Toques Italia (Trenta Editore)

ore 14.30 "Asparago viola d'Albenga, uovo e rucola selvatica", cooking show dello chef Andrea Masala (Timo, Albenga)

ore 16 "Risotto vegetale aromatico", cooking show della chef itinerante Irene Volpe, finalista di Masterchef 10

ore 17.15 "Riso, burro, acciughe e limone", cooking show dello chef Federico Pinasco (La Locanda del Cavaliere, San Bartolomeo al Mare)

ore 18 "Incontro: ricciola, asparago in tre consistenze e profumi di primavera", cooking show dello chef Michele Parisi

Domenica

ore 9.30 "Palamita, melone bianco e favette alle aromatiche", cooking show dello chef Livio Revello con gli studenti dell'ISS Alberghiero Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia

ore 10.15 "Filetto di vitello marinato agli aromi", asparagi di Albenga e gelato di buratto", cooking show a quattro mani con gli chef Hellis Delprato (Paolomaria, Diano San Pietro) e Fausto Scola (Scola, Castelbianco)

ore 12.30 "Cannellone ripieno tra terra e mare", cooking show dello chef Ivano Ricchebono

ore 15.15 "Le Lazarene di Vendone au tuccu", cooking show della chef Cinzia Simone (Radici, Villanova d'Albenga)

ore 16 "Ravioli ripieni di astice, burro allo zafferano e polvere di liquirizia", cooking show dello chef Alessandro Schiavon (Hotel Europa, Sanremo)

ore 16.45 "Il pesce castagna come un coniglio alla Ligure", cooking show dello chef Andrea Sarri (Sarri, Imperia)

ore 17.30 "Lardo di seppia, aglio nero di Vessalico, ceci ed erbe", cooking show dello chef Roberto Stella (Savò dell'hotel Windsor, Laigueglia)

CENE A 4 MANI

Le Cene a 4 mani rappresentano l'essenza di Aromatica perché permettono di degustare l'eccellenza in un contesto intimo e conviviale, valorizzando il lavoro dei ristoratori attraverso il confronto con grandi interpreti della cucina.

Il format prevede che lo chef ospitante e lo chef ospite diano vita a un dialogo creativo, dove le erbe aromatiche e i prodotti locali, vini inclusi, di Diano Marina e del Ponente Ligure diventano il filo conduttore di ogni portata unendo le rispettive filosofie degli chef. Dalla freschezza del basilico e della salvia, alle note intense del timo e del rosmarino, ogni piatto sarà un omaggio alla biodiversità ligure e alla maestria tecnica degli interpreti coinvolti.

Le serate vedranno protagonisti nomi di punta di Aromatica 2026, con menu degustazione studiati appositamente per l'evento e con vini doc del territorio in abbinata a ogni piatto:

- Venerdì 8 maggio, ore 20:00, **Jasmin Charme Hotel** (Diano Marina), con la brigata del Jasmin Charme Hotel e lo chef ospite **Antonio Di Leo** (Restaurant & Relais Cà del Profeta, Montaldo Scarampi, AT). Titolo: **Natura in dialogo**.
- Sabato 9 maggio, ore 20:30, **Hotel La Baia** (Diano Marina), con il resident chef **Davide Tacca** e la chef itinerante **Irene Volpe**, finalista Masterchef 10. Titolo: **Viaggio tra orti e sorprendenti sapori (menù vegetale)**.
- Domenica 10 maggio, ore 20:00, **Locanda del Cavaliere** (San Bartolomeo al Mare), con il resident chef **Federico Pinasco** e lo chef ospite **Antonio Buono** (Casa Buono, Ventimiglia). Titolo: **Primavera in Riviera**.

Antonio Di Leo è l'interprete culinario della visione di Hernanes alla Cà del Profeta, recensito con altissime valutazioni nelle principali guide italiane. Il suo percorso formativo vanta tappe di assoluto prestigio, su tutte l'esperienza alla corte di Enrico Crippa (Piazza Duomo, Alba, 3 stelle Michelin), dove ha affinato una tecnica rigorosa e una profonda sensibilità per il mondo vegetale.

Irene Volpe fonde la sua visione artistica con una cucina che mette al centro il mondo vegetale, la sostenibilità e l'inclusività. Utilizza il cibo come linguaggio per raccontare identità e valori. La sua visione è creativa e completamente plant-based, per un'esperienza culinaria interamente vegetale.

Antonio Buono è uno dei talenti più solidi della ristorazione di confine. Dopo una prestigiosa esperienza internazionale durata sette anni al Mirazur di Mentone con Mauro Colagreco (3 stelle Michelin e il titolo di miglior ristorante al mondo) ha scelto Ventimiglia per il suo progetto solista, affiancato dalla moglie Valentina. La sua cucina è un elogio alla semplicità tecnica, capace di nobilitare erbe, fiori ed eccellenze locali in piatti dal gusto puro e immediato.

Per partecipare agli eventi è obbligatoria la prenotazione direttamente presso i ristoranti coinvolti. Il programma completo con i dettagli dei menu e i costi è disponibile su aromaticadianese.it

OSPITI

Franco Malerba - Astronauta co-fondatore di Space V, per coltivare nello spazio

Nato nel 1946 a Busalla (Genova) Franco Malerba - ingegnere, politico, giornalista, ufficiale di marina e imprenditore - è il primo astronauta italiano. Dopo una brillante carriera scientifica e militare, culminata con due lauree in ingegneria elettronica e fisica, ha volato nello spazio nel 1992 a bordo dello Space Shuttle Atlantis. Ha ricoperto il ruolo di europarlamentare ed è un apprezzato comunicatore scientifico. Malerba è co-fondatore di Space V, una startup innovativa che sta sviluppando la Serra Multipiano Adattiva (AVF) per la coltivazione di vegetali e frutta nello spazio. Saluterà il pubblico di Aromatica parlando di questo prototipo (il primo al mondo), per poi spostarsi in sala consigliare per una conferenza sulla Luna. Subito dopo sarà al Palazzo del Parco per l'inaugurazione della mostra "Artemis.6 Frammenti di Luna".

Giorgio Mastrota - Conduttore televisivo e volto simbolo della comunicazione commerciale

Milanese, classe 1964, Giorgio Mastrota è una delle figure più riconoscibili e longeve del panorama televisivo italiano. Dopo aver vinto il titolo di "Uomo ideale" a "Il più bello d'Italia" nel 1988, ha debuttato in televisione al fianco di Gianfranco Funari, avendo successo come conduttore di programmi cult e concorsi di bellezza. Poi la sua carriera ha segnato una svolta epocale diventando il "re delle televendite". Grazie a uno stile comunicativo diretto, ironico e rassicurante, ha trasformato la vendita televisiva in un format d'intrattenimento, legando il suo volto a brand storici del Made in Italy. Negli ultimi anni ha saputo reinventare la propria immagine anche sui social media e in progetti cross-mediali, confermandosi un esperto indiscusso di marketing relazionale e comunicazione persuasiva. Ha anche esplorato nuovi ruoli televisivi, come quello di aiuto-chef nel programma La terra dei cuochi, dell'attore in una serie Fox Italia (Romolo + Giuly: La guerra mondiale italiana) e del parodista in collegamento a Propaganda Live. Dal 2024, è il conduttore di "Casa Mastrota" su Food Network, programma culinario che lo vede protagonista ai fornelli. Il programma, girato direttamente nella sua casa di Civita, lo vede cucinare con i suoi familiari in un ambiente allegro e informale, mostrando non solo la sua abilità nel comunicare, ma anche una genuina passione e competenza culinaria.

Oscar Farinetti – Imprenditore, Scrittore e Fondatore di Eataly

Nato ad Alba nel 1954, Oscar Farinetti è uno dei protagonisti della scena imprenditoriale italiana. Dopo aver guidato il successo di UniEuro, nel 2004 fonda Eataly, rivoluzionando la distribuzione delle eccellenze agroalimentari italiane nel mondo. Visionario e instancabile promotore del Made in Italy, ha ideato Green Pea, il primo "Green Retail Park" dedicato alla sostenibilità, e ha recentemente lanciato Grand Tour Italia a Bologna. Oggi si definisce principalmente uno scrittore: dopo numerosi saggi di successo, nel 2025 ha pubblicato il suo primo romanzo, *La regola del silenzio* (Bompiani), e la raccolta di racconti *Hai mangiato?* (Slow Food Editore), confermando il suo impegno nella narrazione dei valori umani e culturali. A fine 2025 Farinetti ha segnato una svolta importante con il suo esordio assoluto nella narrativa con il romanzo "La regola del silenzio", pubblicato da Bompiani.

Irene Volpe – Chef itinerante specializzata in cucina vegetale

Classe 1998, romana, Irene Volpe si è fatta conoscere dal grande pubblico come finalista di MasterChef Italia 10. Laureata in Design Industriale presso l'ISIA di Roma, fonde la sua visione artistica con una cucina che mette al centro il mondo vegetale, la sostenibilità e l'inclusività. Autrice del libro "Cucinare le emozioni" (Slow Food Editore), Irene utilizza il cibo come linguaggio per raccontare identità e valori. Oggi lavora come consulente per la ristorazione, organizza eventi pop-up internazionali e collabora con realtà come Animal Equality per promuovere un'alimentazione consapevole e rispettosa del Pianeta. Porterà la sua visione creativa e completamente plant-based in uno dei momenti più attesi della manifestazione: il suo cooking

show dal vivo e sarà tra gli chef protagonisti di una delle tre esclusive cene a quattro mani, per un'esperienza culinaria interamente vegetale.

Hernanes – Imprenditore, Opinionista e Leggenda del Calcio

Nato a Recife nel 1985, Anderson Hernanes de Carvalho Viana Lima, universalmente noto come "Il Profeta", è stato uno dei centrocampisti più tecnici della sua generazione. Protagonista in Italia con le maglie di Lazio, Inter e Juventus, ha vinto uno Scudetto, due Coppe Italia e una Confederations Cup con il Brasile. Dopo il ritiro nel 2022, ha intrapreso una nuova sfida imprenditoriale nel Monferrato con Ca' del Profeta, un'azienda agricola e relais d'eccellenza dedicato alla produzione vinicola e all'ospitalità. Oggi è un apprezzato opinionista per DAZN, dove analizza il calcio con la stessa profondità e riflessione che gli hanno valso il suo celebre soprannome. Nel 2023 ha esordito anche come autore con il saggio "La lettera del profeta".

Antonio Di Leo – Executive Chef di Cà del Profeta

Originario di Corato, in Puglia, Antonio Di Leo è l'interprete culinario della visione di Hernanes presso il Restaurant & Relais Cà del Profeta a Montaldo Scarampi. Il suo percorso formativo vanta tappe di assoluto prestigio, su tutte l'esperienza alla corte di Enrico Crippa (Piazza Duomo, Alba, 3 stelle Michelin), dove ha affinato una tecnica rigorosa e una profonda sensibilità per il mondo vegetale. Nella cucina di Cà del Profeta, Di Leo fonde le sue radici pugliesi con la ricchezza del territorio piemontese, proponendo una cucina che esalta la stagionalità e l'eleganza. La sua filosofia si basa sulla "verità del gusto", un approccio che trasforma le materie prime d'eccellenza in piatti capaci di raccontare storie di terra, passione e autenticità.

Andrea Sarri – Chef e fondatore di Ristorante Sarri

Punto di riferimento della gastronomia ligure, Andrea Sarri è lo chef e l'anima dell'omonimo Ristorante Sarri di Imperia (Borgo Prino), stella Michelin per oltre un decennio. Già Presidente Nazionale dei Giovani Chef Europei (JRE), Sarri è un maestro nel tradurre l'essenza del Ponente in piatti di straordinaria eleganza. La sua cucina è un dialogo costante tra il mare e l'orto, dove l'Olio Extra Vergine di Oliva Taggiasca e le erbe aromatiche locali giocano un ruolo strutturale e mai accessorio. Con una tecnica sopraffina e un legame viscerale con i pescatori e i produttori locali, Andrea Sarri incarna l'eccellenza e la continuità di un territorio che sa innovarsi restando fedele alle proprie radici.

Antonio Buono – Chef Stellato e fondatore di Casa Buono

Originario della Campania ma ormai ligure d'adozione, Antonio Buono è una delle firme più prestigiose della ristorazione di confine. Dopo sette anni al Mirazur di Mentone come braccio destro di Mauro Colagreco, nel 2022 ha raggiunto l'apice con la sua Stella Michelin assegnata a Casa Buono (Ventimiglia). Il suo ristorante, un'oasi di pochissimi coperti, è il manifesto di una cucina "di mercato" pura, che rinuncia al superfluo per esaltare il sapore autentico delle erbe e delle materie prime locali. Maestro di tecnica e umiltà, Buono trasforma ogni piatto in un dialogo intimo tra la terra e l'ospite, rendendo la sua presenza ad Aromatica 2026 un appuntamento imperdibile per l'alta critica gastronomica.

Jacopo Chieppa – Chef e anima di Equilibrio

Talento emergente della cucina d'autore, Jacopo Chieppa ha consolidato la sua esperienza internazionale lavorando per anni al fianco di Mauro Colagreco al Mirazur di Mentone, tre stelle Michelin. Nel 2022 ha scelto di dare vita al suo progetto personale, Equilibrio, all'interno di un antico mulino a Dolcedo (IM), nell'immediato entroterra ligure. La sua visione culinaria è una ricerca costante di armonia tra estetica e sapore, con una devozione assoluta per la materia prima locale e il mondo vegetale. Noto per la sua tecnica

raffinata e la capacità di innovare senza tradire il territorio, Chieppa rappresenta l'eccellenza della nuova generazione di chef che stanno riscrivendo l'identità gastronomica del Ponente Ligure.

Ivano Ricchebono – Chef, Food Designer e Volto Televisivo

Genovese verace, Ivano Ricchebono è una delle figure più poliedriche dell'alta cucina italiana. Nel 2024 ha inaugurato il Ristorante Ricchebono nello storico Palazzo Grillo a Genova, segnando un nuovo capitolo dopo la lunga esperienza al The Cook. Parallelamente, ha dato vita a ISI, il suo innovativo progetto di consulenza e food design che fonde estetica, tecnica e strategia per la ristorazione moderna. Volto amatissimo di Rai 1 nel programma "È sempre mezzogiorno", il fortunato programma condotto da Antonella Clerici, Ricchebono è un ambasciatore del gusto, un maestro nel tradurre l'identità ligure in chiave contemporanea. La sua cucina oggi è una sintesi perfetta tra l'eccellenza della Stella Michelin e una visione imprenditoriale che mette al centro il prodotto e il territorio.

Alessandro Di Tizio – Gastronomo, Forager e Ricercatore

Gastronomo di formazione e forager professionista, Alessandro Di Tizio è una delle figure di riferimento in Italia per lo studio e la raccolta delle piante selvatiche eduli. Collaboratore strategico del team di Ricerca e Sviluppo del ristorante Mirazur di Mentone (3 Stelle Michelin), lavora al fianco di Mauro Colagreco per mappare e valorizzare la biodiversità spontanea del territorio ligure-provenzale. Salito alla ribalta televisiva come esperto botanico nell'ultima edizione di MasterChef Italia, Di Tizio promuove una cucina che parte dalla terra, recuperando sapori dimenticati attraverso una rigida conoscenza scientifica. La sua presenza ad Aromatica rappresenta il ponte perfetto tra l'agricoltura tradizionale e l'alta ristorazione contemporanea basata sulla sostenibilità. Presenterà il libro "Il mondo delle erbe selvatiche. Tornare a riconoscerle, raccoglierle e usarle in cucina" (Slow Food Editore).

Claudio Aliperti – Executive Chef di Vignamare (Andora)

Chef di solida esperienza internazionale, brasiliano, in Italia da 9 anni, Claudio Aliperti è l'anima della cucina di Vignamare, il progetto d'avanguardia incastonato tra i vigneti di Andora. Il suo percorso, maturato in prestigiose brigate tra l'Italia e l'estero, tra cui Enrico Bartolini, Four Seasons Milano, Iyo omakase, gli ha permesso di sviluppare una visione ampia e contemporanea, capace di rileggere i prodotti del Ponente Ligure con linguaggi cosmopoliti. Sotto la sua guida, Vignamare ha raggiunto l'eccellenza assoluta, venendo insignito dalla Guida Michelin della Stella (Rossa) per la qualità della proposta gastronomica, che si affianca alla prestigiosa Stella Verde.

Ugo Vairo – Chef e Patron de Il Gallo della Checca (Ranzo)

Maestro della cucina ligure e interprete del tartufo nel mondo, Ugo Vairo vanta oltre trent'anni di esperienza e l'adesione a Euro-Toques. Il suo ristorante, immerso in una tartufaia e citato dal New York Times, è un inno alla sostenibilità. Ad Aromatica 2026 presenterà nel suo cooking show il piatto iconico "Farfalle di campo", sintesi perfetta di natura e valorizzazione del territorio.

Alessia Siracusa - Pastry chef di Mou (Imperia)

Alessia Siracusa è l'anima creativa di Mou, piccola pasticceria artigianale e contemporanea di Imperia, che propone dolci moderni e della tradizione. Il team giovane e appassionato lavora con cura materie prime di altissima qualità per raccontare un'idea di pasticceria elegante, minimal e autentica, tra mignon, monoporzioni, torte e croissant. Mou è stata premiata per il terzo anno consecutivo con Due Torte di merito dalla guida "Pasticceri e Pasticcerie" del Gambero Rosso.

Daniel Bonanato – Chef del Ristorante Incontro (Diano Castello)

Daniel Bonanato, classe 1998, chef ligure con la passione della cucina della tradizione ligure e piemontese, dopo due anni al Ristorante Equilibrio dello chef Jacopo Chieppa ha dato vita a Incontro, una villa con vista su tutto il Golfo Dianese, per unire la cucina di territorio delle due regioni e creare piatti che evocano il ricordo delle nonne, con materie prime prettamente stagionali e in base al mercato. A Aromatica propone il cooking show “Lingua, peperone fumé e pesto”.

Andrea Masala – Chef del Ristorante Timo (Albenga)

Firma autorevole della nuova cucina ligure, Andrea Masala guida ad Albenga il ristorante Timo, progetto nato per dare voce all'orto e al mare attraverso una tecnica moderna e rigorosa, all'interno della iconica “Casa Rossa” finalmente tornata a splendere. Già protagonista in importanti brigate nazionali, tra cui il Vescovado di Noli con Giusi Ricchebuono, Masala si distingue per una cucina concettuale che mette al centro la pulizia dei sapori e l'eccellenza della Piana.

Federico Pinasco – Chef de La Locanda del Cavaliere (San Bartolomeo al Mare)

Federico Pinasco guida con passione la cucina de La Locanda del Cavaliere, storico indirizzo di San Bartolomeo al Mare. Protagonista della ristorazione del Golfo Dianese, Pinasco si distingue per una proposta culinaria che mette al centro il rispetto della stagionalità e il legame profondo con i produttori locali. Membro attivo dell'Unione Regionale Cuochi Liguri, porta avanti una tradizione di ospitalità familiare evolvendola con attenzione alla qualità della materia prima.

Michele Parisi – Chef imprenditore

Proveniente da tutt'altro settore (è amministratore condominiale) ma mosso da una passione concreta, Michele Parisi frequenta le scuole serali per diplomarsi in chef di cucina. La sua è una scelta non da tutti, quasi rischiosa, ma per Michele non è questione di lavoro: per lui il cibo è benessere, condivisione, racconto del territorio, espressione di se stessi ed emozione. Ha ottenuto la medaglia di bronzo ai Campionati della Cucina Italiana (FIC), ha partecipato alla trasmissione “Ligur Chef” su Tele Genova e ha maturato esperienze pratiche in ristoranti e contesti locali, oltre a un forte impegno nel volontariato gastronomico. Oggi la cucina resta per lui una grande passione e uno sfogo creativo, pur rimanendo un'attività parallela alla sua carriera imprenditoriale.

Hellis Delprato & Fausto Scola – Tradizione ed Evoluzione tra Valle Arroscia e Val Pennavaire

L'incontro tra Hellis Delprato e Fausto Scola ad Aromatica 2026 rappresenta un viaggio alle radici della cucina ligure di terra. Hellis Delprato, chef del ristorante Paolomaria (Diano San Pietro), è un interprete raffinato della cucina dell'entroterra dianese, capace di nobilitare erbe spontanee e prodotti locali con una tecnica moderna e rispettosa. Accanto a lui, Fausto Scola, erede della storica dinastia del ristorante Scola di Castelbianco, porta l'eccellenza di una cucina riconosciuta per la sua maestria nel trattare le materie prime della Val Pennavaire e del territorio savonese. Insieme daranno vita a un cooking show a quattro mani dove la biodiversità ligure sarà protagonista assoluta, unendo due vallate in un unico percorso sensoriale.

Cinzia Simone – Chef e specialista in cucina vegana (Radici, Villanova d'Albenga SV)

Finalese di nascita e cresciuta ad Albenga, Cinzia Simone si forma professionalmente in Lombardia, dove matura una solida esperienza nella cucina tradizionale bresciana. Per sette anni si specializza nell'alta cucina vegana presso una prestigiosa realtà bresciana, affinando una visione etica e creativa del gusto. Nel 2023 torna in Liguria per riscoprire le sue radici e applicare la sua maestria nella valorizzazione delle eccellenze vegetali del Ponente.

Mattia Bassi - Campione del mondo 2024 di pesto genovese al mortaio

Genovese, 57 anni, 3 figli, ingegnere meccanico, appassionato di cucina e cottura in forno a legna (pizze, focaccia col formaggio e farinate).

Alessandro Schiavon - Executive Chef dell'Hotel Europa Palace (Sanremo)

Originario di Imperia, nasce in una famiglia di ristoratori, sviluppando una forte passione per la cucina e per il mondo dell'ospitalità. Dopo gli inizi nella sua terra, intraprende un percorso di formazione a Milano, nel cuore del Quadrilatero della Moda, dove affina tecnica, disciplina e visione gastronomica. Nel capoluogo lombardo vive un'intensa esperienza professionale, lavorando in contesti esclusivi e cucinando per una clientela internazionale di alto profilo. Successivamente sceglie di tornare in Liguria, portando con sé un bagaglio di competenze maturate in uno degli ambienti più dinamici della ristorazione italiana. Oggi è Executive Chef dell'Hotel Europa Palace di Sanremo, struttura cinque stelle dove guida e coordina l'intera proposta culinaria dei ristoranti dell'hotel. La sua cucina si distingue per una costante ricerca tra tradizione e innovazione: Schiavon reinterpreta i piatti tipici liguri attraverso tecniche moderne, con attenzione all'estetica, alla creatività e alla valorizzazione delle materie prime del territorio.

Roberto Stella - Executive Chef del Ristorante Savô (Laigueglia, SV)

Con un background in cucine stellate, come il ristorante Carignano del Gran Hotel Sitea di Torino con Fabrizio Tesse e il ristorante Horus dell'Hotel Miramare 5 stelle lusso di Sanremo con Enrico Bartolini, e con esperienze presso il ristorante Laite di Sappada con Fabrizia Meroi e il ristorante La Pista del Lingotto di Torino, la giovane promessa (classe 1991) Roberto Stella è oggi Executive Chef del Ristorante Savô (Laigueglia, SV) dove propone una cucina creativa che fonde la tradizione ligure con le sue origini piemontesi, valorizzando il pescato locale e ingredienti del territorio. Gestisce anche la proposta gastronomica del beach club dell'Hotel Windsor.

Junior Team Unione Regionale Cuochi Liguri

Il Junior Team URCL rappresenta l'eccellenza delle nuove leve della gastronomia ligure. Formato da giovani talenti under 25 selezionati su scala regionale, il team partecipa con successo ai più prestigiosi campionati nazionali di cucina. Ha brillato ai Campionati della Cucina Italiana 2026 a Rimini (15-17 febbraio), organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi, distinguendosi per organizzazione, affiatamento e risultati record. La delegazione ligure ha ottenuto numerosi riconoscimenti, con la squadra che ha messo in mostra giovani talenti promettenti della ristorazione locale.

Claudio Battaglia

Medico chirurgo specializzato in Oncologia Chirurgica e Chirurgia Generale. È stato fino a pochi giorni fa Responsabile della Breast Unit presso l'ASL 1 Imperiese. Dopo due mandati di presidenza alla sezione provinciale di Imperia-Sanremo della LIL T, Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, Battaglia ne è oggi Consigliere. Gli è stata riconosciuta l'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana.

Daniela Gandolfi

Archeologa di rilievo e direttrice del Museo Civico di Diano Marina dal 2005, Daniela Gandolfi è una figura chiave della cultura ligure. Dirigente dell'Istituto Internazionale di Studi Liguri (IISL), ha dedicato la sua carriera allo studio della ceramica romana e alla valorizzazione del patrimonio del Ponente. È considerata tra i massimi esperti di Clarence Bicknell, di cui cura l'eredità scientifica presso il Museo Bicknell di Bordighera. Autrice di numerose pubblicazioni, coordina scavi e progetti di ricerca, coniugando il rigore scientifico con una moderna gestione museale.

Massimo Biloni – Italian Rice Experiment Station

Agronomo e ricercatore, Massimo Biloni è tra i principali esperti internazionali di risicoltura. Dopo una lunga esperienza all'Ente Nazionale Risi, ha fondato l'IRES (Italian Rice Experiment Station), centro d'eccellenza per il miglioramento genetico e la creazione di nuove varietà sostenibili. Co-fondatore di AcquaVerdeRiso, ha introdotto in Italia l'analisi sensoriale applicata ai cereali, ideando la figura del "Sommelier del Riso". Presidente della Strada del Riso Vercellese, è autore di testi di riferimento come "Il Libro del Riso Italiano", unendo rigore scientifico e promozione della cultura gastronomica.

Teo Musso – Patron di Birra Baladin

Pioniere e "papà" della birra artigianale italiana, Teo Musso ha fondato il birrificio Baladin nel 1996 a Piozzo, nelle Langhe. Figlio di agricoltori, ha rivoluzionato il settore promuovendo il concetto di birra come prodotto della terra e ideale compagna del cibo. Ideatore del calice da degustazione TeKu, Musso guida oggi un birrificio agricolo che utilizza materie prime 100% italiane. Tra le sue creazioni più celebri figurano la Isaac, la Wayan e la Nazionale. Con il progetto Baladin Open Garden e la linea analcolica Botanic, continua a innovare la cultura birraria mondiale.

Romolo Giordano & Marco Caudano

Romolo Giordano, storico titolare del ristorante Romolo Amarea di Bordighera, e Giorgio Caudano, ricercatore e docente, firmano "Le stelle del gusto" (2026). L'opera ripercorre l'epopea della ristorazione d'eccellenza nel Ponente Ligure dal 1959, anno di esordio della Stella Michelin in Italia. Giordano apporta la sua profonda conoscenza del settore e la memoria delle grandi tavole locali, mentre Caudano cura l'inquadramento storico-documentale. Insieme celebrano chef e locali iconici (come i Balzi Rossi), elevando la gastronomia della Riviera a patrimonio culturale condiviso.

Iniziative di Aromatica e del Comune di Diano Marina

Premio Aromatica a Nicola Ferrarese

Il prestigioso Premio Aromatica – dedicato ai dianesi che si sono affermati nel mondo nel campo della ristorazione, della pasticceria, dell'ospitalità e della valorizzazione del territorio – verrà assegnato quest'anno a Nicola Ferrarese, operatore turistico e pluripremiato produttore olivicolo, apprezzato anche per il suo approccio etico e sostenibile all'agricoltura.

Cresciuto nell'azienda agricola Tera de Prie fondata dal padre Franco, Nicola Ferrarese ha portato avanti un percorso iniziato negli anni in cui la scelta del biologico rappresentava un atto etico prima ancora che produttivo. L'azienda, oggi certificata biologica, si estende su circa 15 ettari dell'Alta Valle Impero e si dedica alla valorizzazione della cultivar Taggiasca attraverso produzioni di alta qualità.

Tra i riconoscimenti ottenuti, spiccano premi internazionali come il NYIOOC World Olive Oil Competition, il più grande e prestigioso concorso di qualità dell'olio d'oliva al mondo, e importanti risultati in concorsi europei. Particolarmente significativo è stato il premio BIOL Kids 2019, assegnato da una giuria di bambini, uno dei primi riconoscimenti ricevuti, vissuto come una delle conferme più autentiche della qualità del proprio lavoro. L'annata 2024-2025 è stata la più ricca: la Gold Medal al NYIOOC, il Platinum Award al Berlin GOOA, miglior olio Bio della Liguria al Premio BIOL.

Nicola Ferrarese è anche sommelier FISAR, assaggiatore di formaggi ONAF e assaggiatore di olio OAL. Il suo approccio è profondamente legato alla filosofia Slow Food, di cui Tera de Prie è Presidio Olivi Secolari dal 2018, e con cui condivide la visione di un'agricoltura che mette al centro il rispetto del territorio, dell'ambiente e delle persone. Per Ferrarese, il prodotto non è solo un risultato agricolo, ma uno strumento per raccontare un luogo: una relazione continua tra valore del cibo e valore del paesaggio.

Accanto all'attività agricola, Nicola Ferrarese sviluppa un lavoro di ricerca e divulgazione culturale come socio fondatore dell'associazione Wepesto APS, con cui promuove iniziative legate alla storia e all'identità del territorio ligure. Tra queste, l'evento "I Paesaggi delle Caselle", organizzato in collaborazione con il Comune di Diano Marina e l'Istituto Internazionale di Studi Liguri, che si è svolto il 21 e 22 febbraio scorso.

ConfCommercio del Golfo Dianese

Sono ben 31 i ristoranti del Golfo che aprono le porte alla fantasia culinaria, proponendo piatti studiati per esaltare al massimo le aromatiche. Quello del Piatto a Tema è un viaggio gastronomico attraverso sapori e profumi unici, dove ogni boccone è un'esplosione di gusto.

L'arte della mixology incontra la freschezza delle aromatiche in un confronto all'ultima miscela: il Concorso Cocktail. Sedici i bar del Golfo che si sfideranno a colpi di creatività e abilità, proponendo cocktail unici e seducenti, con le aromatiche protagoniste indiscusse. Una giuria di esperti assaggerà e valuterà le creazioni, decretando il vincitore che avrà l'onore di vedere il suo cocktail entrare nel menù dei locali partecipanti.

Anche le dolci tentazioni si tingono dei profumi di Aromatica, con le migliori pasticcerie, panetterie e gelaterie del Golfo che si cimentano in creazioni uniche e innovative. Via libera a Le Specialità aromatiche: dalle torte più soffici ai gelati più cremosi, ogni boccone è una promessa di dolcezza e freschezza, arricchita dall'inaspettata nota delle erbe più profumate e caratteristiche del nostro territorio.

In un evento di compartecipazione totale come Aromatica, non può mancare il tradizionale Concorso Vetrine, con i negozi del Golfo che si trasformano in scenografie incantate. Con creatività e maestria, i commercianti allestiscono le loro vetrine, giocando con colori, forme e profumi per catturare l'attenzione.

Una giuria di esperti decreta il vincitore, che riceve l'ambito riconoscimento durante una cerimonia di premiazione nel cuore della manifestazione.

Aromaticocktail

È il prestigioso contest dedicato ai professionisti del bancone che anima le giornate di Aromatica a Diano Marina. Organizzato in collaborazione con la sezione provinciale AIBES (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), il concorso sfida i migliori talenti della Liguria e non solo a creare drink inediti dove le erbe aromatiche del Ponente diventano protagoniste assolute.

Dalla salvia al rosmarino, dal basilico al timo, ogni creazione è un viaggio sensoriale che fonde tecnica, creatività e rispetto per la biodiversità locale. I bartender si sfidano sul palco principale sotto gli occhi di una giuria tecnica di esperti e sommelier, pronti a valutare equilibrio, estetica e capacità di valorizzare le essenze della Riviera dei Fiori.

La Bottega delle Aromatiche

Nel cuore di Aromatica, in Piazza Dante a Diano Marina, prende vita La Bottega delle Aromatiche: uno spazio laboratorio pensato per avvicinare grandi e piccoli al mondo delle erbe aromatiche in modo creativo e coinvolgente.

Qui, tra profumi e colori, i più giovani potranno scoprire e conoscere le piante aromatiche attraverso attività ludiche e didattiche, come il disegno e la colorazione di elementi ispirati alla natura. Un'esperienza semplice ma immersiva, che stimola curiosità e manualità, trasformando l'apprendimento in gioco. Ogni creazione potrà essere portata a casa, diventando un ricordo tangibile della giornata e dell'esperienza vissuta.

Lo spazio sarà attivo sia al mattino che al pomeriggio, con sessioni della durata di tre ore, ed è gestito da due figure professionali che accompagneranno i partecipanti in questo percorso educativo e creativo, garantendo qualità e attenzione in ogni momento dell'attività

Istituto Comprensivo di Diano Marina

Confermato l'appuntamento con il concorso di ricette, iniziativa che ha visto le classi di tutte le scuole dell'Istituto Comprensivo impegnate nella creazione di elaborati originali. Una commissione di esperti si riunirà per selezionare le migliori creazioni. Le classi vincitrici saranno celebrate sabato 9 maggio, giornata in cui lo chef Revello, affiancato dagli alunni dell'Istituto Alberghiero di Istruzione Superiore Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia realizzerà sul palco di Aromatica una delle ricette premiate.

Un'importante novità di questa edizione sarà la pubblicazione del volume "Aromatica a scuola: Ricettario" che raccoglierà le migliori ricette delle ultime due edizioni del concorso, offrendo una testimonianza tangibile della creatività e dell'impegno degli studenti. Il ricettario sarà presentato ufficialmente durante la manifestazione.

Paolo Martini - cantautore - chitarra e voce

C'è chi cresce con la musica addosso, e Paolo Martini è uno di loro. Nato a Sanremo e cresciuto a Ceriana, borgo nell'entroterra ligure, inizia a studiare batteria a cinque anni, poi arriva il canto, l'accademia

musicale, la banda del paese: un percorso fatto di passione vera, lontano dai riflettori. Fino a quando i riflettori non lo cercano. Nel 2023 firma con l'etichetta Joseba Publishing e inizia a costruire la sua identità artistica singolo dopo singolo. Chitarra e voce, stile pop-cantautorale, testi che inseguono le emozioni più genuine — quelle che, dice lui, «ci ricordano di essere vivi». Un progetto autentico, che nel giro di poco porta risultati concreti: sette singoli pubblicati, premi, e una visibilità crescente nel panorama musicale emergente italiano. Il salto di qualità arriva con Fase REM, brano che lo porta tra i quaranta semifinalisti del San Marino Song Contest 2026, la selezione per l'Eurovision, superando una prima scrematura di oltre ottocento candidature. Alla 74ª edizione del Festival di Sanremo, sale sul palco dell'Ariston come corista di Dargen D'Amico nel brano Onda Alta. L'estate successiva apre il concerto di Rose Villain e Sarah Toscano all'evento One Night Summer Hits. L'ultimo singolo pubblicato si intitola Come i Lego. Sul palco Paolo è affiancato da musicisti con esperienza solida: Gabriele Palombo al basso, Marco Gallo alla batteria — già turnista di Ellie Goulding sul palco del Festival di Sanremo 2016 — e Simone Petullà alle tastiere, tecnico del suono attivo in tour nei teatri di tutta Italia.

Saranno presenti ad Aromatica le seguenti Associazioni e Scuole

L'Istituto di Istruzione Superiore "E. Ruffini - D. Aicardi", Arma di Taggia (IM), l'Istituto di Istruzione Superiore Polo Tecnologico Imperiese, Imperia, la Croce Rossa, Diano Marina.

Solo venerdì: Aiutiamo i gattini dianesi ODV, ANFFAS Imperia, UNICEF

Solo sabato: LILT Imperia, Museo Civico del Lucus Bormani – MARM, Istituto Comprensivo Statale Diano Marina

Solo domenica: Creazioni Gabriella Pampiglione - Volontari oratorio S. Domenico di Pinerolo, 50&più Imperia, A.Di.P.A. Sez. Liguria, Lions Clubs International

Diano Marina – Come si arriva

> in auto: uscita autostradale San Bartolomeo al Mare oppure Imperia Est

> in treno: stazione Diano

La distanza dalla stazione Diano al centro di Diano Marina è di 1,9 km.

Autobus di linea RT

RIVIERA TRASPORTI S.p.A.

ORARIO INVERNALE

LINEA 31 : DIANO MARINA - DIANO CASTELLO (SOLO FERIALE)

Diano Marina	07.00	07.40	08.30	10.20	12.05	13.45	13.50	17.05	18.50
Diano Castello	07.10	07.50	08.40	10.30	12.45	13.25	14.00	17.15	19.00
Diano Castello	07.10	07.50	08.40	10.30	12.45	13.25	14.00	17.15	19.00
Diano Marina	07.20	08.00	08.50	10.40	12.55	13.35	14.10	17.25	19.10

LINEA 31 Bis : DIANO MARINA - STAZIONE FS

Cervo P. Castello					08.34		11.19		12.49		15.04		16.49		19.44		
San Bartolomeo al Mare					08.43		11.28		12.58		15.13		16.58		19.53		
D. Marina Via Cesare Battisti Capolinea	05.50	06.35	08.00	-	10.45	-	12.15	-	13.15	14.10	14.30	-	16.15	-	17.10	19.10	-
D. Marina vecchia stazione	05.51	06.36	08.01	-	10.46	-	12.16	-	13.16	14.11	14.31	-	16.16	-	17.11	19.11	-
Bar Sito lato mare	05.53	06.38	08.03	-	10.48	-	12.18	-	13.18	14.13	14.33	-	16.18	-	17.13	19.13	-
Nuova Stazione Fs	05.56	06.41	08.10	08.50	10.55	11.35	12.25	13.05	13.21	14.16	14.40	15.20	16.25	17.05	17.16	19.20	20.00
Nuova Stazione Fs	06.48	07.33	08.15	08.50	11.00	11.35	12.30	13.05	14.13	14.45	15.08	15.20	16.30	17.05	18.08	19.25	20.00
D. Marina Via Cesare Battisti Capolinea	06.55	07.40	-	08.55	-	11.40	-	13.10	14.20	-	15.15	15.25	-	17.10	18.15	-	20.05
D. Marina vecchia stazione			08.20		11.05		12.35		14.50		16.35		18.35		19.30		
Bar Sito lato mare			08.22		11.07		12.37		14.52		16.37		18.37		19.32		
San Bartolomeo al Mare			08.27		11.12		12.42		14.57		16.42		18.42		19.37		
Cervo P. Castello			08.34		11.19		12.49		15.04		16.49		18.49		19.44		

LINEA 32 : DIANO MARINA - EVIGNO (SOLO FERIALE)

Diano Marina	05.50	06.35	13.10	14.15	17.10
Nuova Stazione Fs	05.56	06.41	13.16	14.21	17.16
Diano San Pietro	05.58	06.43	13.18	14.23	17.18
Diano Roncagli	06.06	06.51	13.26	14.31	17.26
Evigno	06.15	07.00	13.35	14.40	17.35
Evigno	06.15	07.00	13.35	14.40	17.35
Diano Arentino	06.25	07.10	13.45	14.50	17.45
Diano Borello	06.33	07.18	13.53	14.58	17.53
Diano Roncagli	06.37	07.22	13.57	15.02	17.57
Diano San Pietro	06.45	07.30	14.05	15.10	18.05
Nuova Stazione Fs	06.48	07.33	14.08	15.13	18.08
Diano Marina	06.55	07.40	14.15	15.20	18.15

LINEA 33 : DIANO MARINA - VILLA FARALDI (SOLO FERIALE)

Diano Marina	06.10	07.00	14.00	17.30
San Bartolomeo	06.15	07.05	14.05	17.35
Pairola	-	-	14.10	17.40
Chiappa	06.25	07.15	14.25	17.55
Tovo	06.53	07.23	14.33	18.03
Villa Faraldi	06.28	07.28	14.38	18.08
Deglio	-	07.35	14.45	18.18
Villa Faraldi	06.30	07.43	14.53	18.28
Riva Faraldi (penisola)	06.43	07.48	15.03	18.33
Molino del fico	06.46	07.51	15.06	18.36
Pairola	06.50	07.55	15.10	18.40
San Bartolomeo	06.55	08.00	15.15	18.45
Diano Marina	07.00	08.05	15.20	18.50

o = solo Feriale

Eventi collaterali

Trek&Jazz Diano Arentino

L'energia delle percussioni e il jazz sono al centro del concerto gratuito di Trek&Jazz domenica 10 maggio a Diano Arentino. "Drums Unlimited - Percussion 'n' Voice" vede protagonisti Pia Perez Almeida (voce e piano) e Tony Meneses Villarpando, Mario Principato, Manuel Fadda e Marco Fadda (percussioni). Appuntamento alle 16.00 al campo sportivo e centro sociale Aldo Trucco (via IV novembre) di Diano Arentino, da qui si parte per una passeggiata su percorso di bassa difficoltà verso la chiesa di San Carlo, dove alle 17.00 si svolge il concerto. Richiesti abbigliamento e calzature adeguati. Info e prenotazioni: 335 874 2775. Facebook @comunedianoarentino – Instagram @visit_dianoarentino

Trekking San Bartolomeo al Mare

Venerdì 8 maggio trekking urbano a San Bartolomeo al Mare, con ritrovo ore 9.00 in Piazza della Torre. Evento a partecipazione gratuita. Più info: contattare la guida Marina Caramellino 337 106 6940 - marina.caramellino@gmail.com.

Aromatica SUP Day

"Aromatica SUP Day", il tour in SUP (Stand Up Paddle), una speciale uscita primaverile in mare, all'insegna dello sport e della natura. La Polisportiva Dianese Sea Sport mette a disposizione le attrezzature necessarie e guida i partecipanti in un'escursione in SUP aperta sia a chi si avvicina per la prima volta a questa pratica sportiva, sia a chi già la conosce e desidera vivere l'esperienza di pagaiare nel mare dianese durante una bella giornata di maggio. Per i tesserati della Polisportiva Dianese Sea Sport, la quota di partecipazione è di 10 € a persona. L'appuntamento sarà direttamente in spiaggia, punto di ritrovo e partenza per il tour.

Organizzazione: Polisportiva Dianese Sea Sport Asd (Matteo Giurato 342 353 8633).

Aromaticamente Yoga (Anteprima Ben*Essere Yoga Festival)

In vista del Ben*Essere Yoga Festival che si terrà sabato 23 e domenica 24 maggio l'Asd TiLT - Trova il Tempo di Diano Marina organizza Aromaticamente Yoga (sabato 9 maggio dalle 09.00 alle 11.00, Molo delle Tartarughe), evento promozionale creato per stimolare al meglio la cultura del benessere fisico e mentale, affiancata da una sana, naturale e corretta alimentazione.

Ride & Taste Tour E Bike con degustazione

Organizzato da Outdoor Life (Fabio 345 128 8225), Tour E Bike con degustazione alla Ginetsraia. Domenica 10 maggio. Il programma prevede ritrovo da BCTime alle ore 9:30 e rientro alle 13:00. Prezzo 30 €.