



# AROMATICA

profumi e sapori della Riviera Ligure

**DIANO MARINA**  
**08 • 09 • 10 maggio 2026**

TREDECESIMA EDIZIONE

## PROGRAMMA ATTIVITÀ A TEMA

Piazza Martiri della Libertà

V E N E R D Ì 8 M A G G I O

### PALCO

- ore 11:30 Inaugurazione
- ore 13:00 “Aromaticocktail”, concorso riservato a barman professionisti, a cura di Aibes
- ore 15:00 “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 18:00 “Viaggio in Liguria”, cooking show della pastry chef Alessia Siracusa (Mou, Imperia)

### PALAROMATICA

- ore 15:00 “La botanica nel piatto: riconosci, raccogli e cucina le erbe selvatiche”, laboratorio a cura dell’educatrice erborista e cuoca vegetale Doriana Frascioli (Agri Castellarone, Montalto Ligure)
- ore 15:45 “Il profumo è nell’aria”(Prospettiva editrice), storia delle aziende essenziere e profumiere dell’estremo Ponente Ligure”, presentazione del libro di Enzo Ferrari, con degustazione a tema in collaborazione con Liquomar
- ore 16:30 degustazione vini della cantina Ca’ del Profeta di Montaldo Scarampi (At), con la presenza del titolare, l’ex calciatore Hernanes
- ore 17:30 “Under pressure: essenze sostenibili”, conferenza a cura del docente Gian Luigi Puleo e degli studenti del Polo Tecnologico Imperiese



## S A B A T O 9 M A G G I O

### PALCO

- ore 9:00** Premiazione concorso ricette degli studenti dell'Istituto Comprensivo Dianese e cooking show "Mediterranean fusion pocket con duqqa crunch potatoes" degli studenti dell'Is Alberghiero Ruffini-Aicardi
- ore 10:15** "La prima serra multipiano adattiva di Space V per coltivare nello spazio", intervento dell'ex astronauta Franco Egidio Malerba
- 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 15:15** Premiazione concorsi Confcommercio Golfo Dianese e dimostrazione del cocktail vincitore
- ore 16:00** "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 18:00** "Incontro: ricciola, asparago in tre consistenze e profumi di primavera", cooking show dello chef Michele Parisi
- ore 21:00** serata musicale con il cantautore Paolo Martini e la sua band

### PALAROMATICA

- ore 9:45** "Dalla cucina alla salute: come costruire pasti equilibrati per energia, forma fisica e longevità", conferenza a cura della nutrizionista Maria Luisa Re, in collaborazione con la palestra Dinamica
- ore 10:30** "La prevenzione: un aroma che salva la vita", a cura del senologo Claudio Battaglia (Lilt, sezione provinciale di Imperia e Sanremo)
- ore 11:30** "La Dolce Vita" (Multiverso), presentazione del libro di Luigi Cresci, con la partecipazione dell'editore Mario Cucci, con la collaborazione di Podere Donzella e Pasticceria Elena
- ore 12:15** Approfondimento sul riconoscimento Igp ottenuto dalla Oliva Taggiasca Ligure, in collaborazione con Frantoio Venturino
- ore 15:00** "Frozen Be!Gin, quando l'aperitivo cambia forma", degustazione del primo gin ai fiori di begonia e del sorbetto alla begonia, a cura di Tastee.it e Perlecò



- ore 15:45 “Lezioni di profumeria sostenibile dall’antichità: raccontare e reinventare un profumo perduto”, conferenza a cura di Daniela Gandolfi e Federico Lambiti del Marm e di Gian Luigi Puleo del Polo Tecnologico
- ore 16:30 Anteprima 33° Premio Vermentino, degustazione di vini tipici del territorio, con la partecipazione del Comune di Diano Castello
- ore 17:30 “La regola del silenzio” (Bompiani), presentazione del libro di Oscar Farinetti

## D O M E N I C A 1 0 M A G G I O

### PALCO

- 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 11:00 consegna del premio Aromatica e consegna del premio stand più bello
- ore 11:30 “Cucinare le emozioni” (Slow Food Editore), presentazione del libro della chef itinerante Irene Volpe, finalista di Masterchef 10
- ore 12:30 “Cannellone ripieno tra terra e mare”, cooking show dello chef Ivano Ricchebono
- ore 14:30 dimostrazione di pesto al mortaio, con Mattia Bassi, campione del mondo 2024, e degustazione del Tartufino al pesto con fava cacao by Gabriele Mainero
- ore 15:15 “Le Lazarene di Vendone au tuccu”, cooking show della chef Cinzia Simone (Radici, Villanova d’Albenga)
- ore 16:00 “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 (Savô dell’hotel Windsor, Laigueglia)
- ore 18:30 saluti finali

### PALAROMATICA

- ore 9:30 Invito all’assaggio di olio evo, in collaborazione con Accademia Ligure Agroalimentare di Imperia, con degustazione della Stroschia di Pietrabrana del laboratorio La Colombiera
- ore 10:15 “Zero sprechi, salute e gusto: il carciofo reinventato”, presentazione e degustazione a cura di Alessandro Casazza, coordinatore del corso di laurea Scienze e Culture Agroalimentari del Mediterraneo (Unige, Imperia), con la partecipazione del barman Fiore Papaleo



- ore 11:00 “Le Stelle del Gusto” (Alzani Editore), presentazione del libro di Romolo Giordano e Giorgio Caudano
- ore 11:45 Presentazione e degustazione dei vini dell’Enoteca Colline Alfieri, con la partecipazione del Comune di San Damiano d’Asti
- ore 14:30 “GiarDina: un angolo di paradiso arroccato tra cielo e mare”, conferenza di Dina Barla De Guglielmi di Adipa (Ass. per la Diffusione di Piante fra Amatori)
- ore 15:15 “Tutto un altro riso” (Trenta Editore), l’alba del Gran Cavour ad Aromatica, presentazione del libro e delle nuove selezioni Ires, con il sommelier del riso Massimo Biloni, con degustazione, in collaborazione con l’Iss Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (Ebano, gamberi di Oneglia, lamponi e limone)
- ore 16:00 “La natura e i suoi benefici”, conferenza con naturopata Silvia Arcari con la collaborazione di Marco Cappello di Rb Plant
- ore 16:45 “Il mondo delle erbe selvatiche” (Slow Food Editore), presentazione del libro del forager Alessandro Di Tizio, con la partecipazione del fotografo Matteo Carassale
- ore 17:30 degustazione di birre Baladin, a cura del patron Teo Musso

#### **DOMENICA 10 MAGGIO - EVENTO SPECIALE**

- ore 11:00 (ritrovo davanti a Palazzo Comunale) passeggiata intorno al centro di Diano Marina alla ricerca delle erbe spontanee, con il forager Alessandro Di Tizio (durata max 2 ore)