NEWS - 23 APRILE 2018

A Diano Marina torna Aromatica

A Diano Marina e nel Golfo Dianese, importante comprensorio turistico della Riviera dei Fiori, è grande l'attesa per Aromatica, la manifestazione dedicata a basilico, erbe e profumi del ponente ligure, la cui quinta edizione è in programma da sabato 28 aprile a martedì 1 maggio. Un evento che non si svolgeva da tempo, rispolverato nel 2018 anche per celebrare l'anno del cibo italiano. Un appuntamento che intende valorizzare e promuovere il territorio anche attraverso i suoi prodotti tipici.

Il via con un convegno – Prologo della manifestazione, il cui taglio del nastro è previsto per mezzogiorno di sabato 28, sarà un interessante convegno, ospitato nella sala consiliare del Comune di Diano Marina e promosso dal Gal Riviera dei Fiori, dal titolo "Le Aromatiche: dal campo alla tavola". Il moderatore sarà Paolo Massobrio, uno dei massimi esperti di enogastronomia d'Italia (reduce dal successo di Vinitaly and the city, il "fuorisalone" realizzato nel centro di Verona nei giorni scorsi), e uno dei relatori Federico Ferrero, medico, scrittore e giornalista, già vincitore della terza edizione di Masterchef. Insieme a loro interverranno, dopo i saluti delle autorità, Dario Biamonti (coordinatore del Gal RdF), Riccardo Jannone (Regione Liguria, responsabile Settore Politiche Agricole) e Margherita Beruto (direttore Istituto Florovivaistico Regionale).

OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Tutto in centro – Numerosi stand sono previsti nella centralissima piazza Martiri della Libertà e in diverse vie dell'isola pedonale del centro di Diano Marina. I visitatori troveranno produzioni tipiche, le più disparate varietà di piante aromatiche e altri prodotti di eccellenza, inoltre è prevista un'area dedicata allo street food, nella quale gli operatori, proporranno anche piatti a base di erbe e di materie prime del territorio. Nell'area istituzionale sarà presente, oltre a un info point delle sette località del Golfo Dianese, una rappresentanza di Diano d'Alba, Comune gemellato con Diano Marina. Spazio anche a Cosio d"Arroscia, piccolo centro della Valle Arroscia, paese del Museo e della Festa delle Erbe. Nelle giornate di domenica 29 e lunedì 30, in collaborazione con l'Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'oro, è previsto un raduno interregionale di confraternite eno-gastronomiche, con gruppi in arrivo da tutta Italia, che sfileranno nel centro cittadino con i loro variopinti stendardi e paludamenti.

Cooking show – L'area cucina, allestita nella piazza antistante il palazzo comunale, sarà il palcoscenico di diversi cooking show, i cui protagonisti più attesi sono gli chef Tano Simonato (titolare di "Tano passami l'olio" di Milano), Jumpei Kuroda ("I due buoi" di Alessandria) e Massimo Viglietti ("Enoteca Achilli al Parlamento" di Roma), i cui locali vantano la stella anche sull'edizione 2018 della famosa guida Michelin. Viglietti è reduce dall'aver tenuto, in qualità di guest star, una lezione nell'ambito del nuovo anno accademico del Master "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche". Titolo dell'intervento: "2018, anno del cibo italiano: istruzioni per l'uso". Spazio anche a cuochi legati al

Golfo Dianese come il giovane Lorenzo Taramasco dello staff del "Cambio" di Torino (ristorante stellato), l'esperto Roberto Di Falco, la cui famiglia ha gestito a lungo locali quali "Il pesce d'oro", Roberto Rollino del La Femme di San Bartolomeo al mare, vincitore qualche mese fa di una puntata di Cuochi d'Italia (Tv8), e Fabrizio Barontini, di recente membro di giuria del Campionato Mondiale del Pesto. E proprio il patron di questa iniziativa, il genovese Roberto Panizza, sarà in visita ad Aromatica nella giornata di lunedì 30.

Spazio alla cultura – Diversi saranno, giorno per giorno, gli interventi di qualificati relatori nell'apposito spazio conferenze. Tra essi i giornalisti enogastronomici Luigino Filippi e Luigino Bruni, gli esperti di territorio e di erbe Natalino Trincheri, Pierangela Fierro e Iacopo Damonte. In programma anche presentazione di libri a tema e alcuni laboratori, rivolti sia ad adulti sia a bambini. Una conferenza, dal titolo "La strada dei profumi liguri, olio ed erbe", la terrà anche lo chef Gaetano Simonato. Aspettando Aromatica, nei prossimi giorni si terranno due appuntamenti presso Palazzo del Parco: martedì 24 (ore 16) Daniela Gandolfi e Lorenzo Ansaldo parleranno di "Fiori e piante nell'antichità", mentre giovedì 26 (ore 16) Oreste Brunazzi illustrerà la "Flora spontanea e acclimatata del Golfo Dianese: curiosità, particolarità, ricette erboristiche e culinarie".

Nei locali del Golfo – Venticinque sono i locali del comprensorio, che hanno aderito all'invito della Confcommercio di proporre in quei giorni menù o piatti a tema. Si tratta di: Ristorante Bagni Kursaal, Fantapizza, Fra' Diavolo, Vela Bianca, Osteria del Porto, Christina, Portofino, Tirabuscion, Bagni Ponterosso, Re Basilico, Vico del Rame, Fra' Diavolino, Italo's, Da Matteo, Golosamente, Macaroni, Bar Beach e Red Pepper (Diano Marina), Rock'n Burger e Ristobar Gg (San Bartolomeo al mare), Il Porteghetto e Pizza Pazza (Cervo), Lo Stregatto (Diano Castello). Una decina sono i bar che proporranno a loro volta cocktail e bevande a base di aromatiche e che nella mattinata di sabato saranno coinvolti in un simpatico concorso curato dalla Confcommercio del Golfo Dianese. Inoltre alcuni panifici produrranno per l'occasione pani e focacce speciali.

Tre cene stellate – Presso il ristorante La Femme di San Bartolomeo al mare si terranno invece tre cene a 4 mani con protagonisti, insieme al "resident" Rollino, i tre chef stellati: sabato 28 Tano Simonato ("Menù Extravergine"), domenica 29 Jumpei Kuroda ("Menù Crostacei") e lunedì 30 Massimo Viglietti ("Menù Punk"). I dettagli sono riportati sul sito www.aromaticadianese.it.

Un Golfo pieno di iniziative – Diverse inoltre saranno le iniziative che faranno da corollario, sia nella Città degli Aranci che nelle altre località del Golfo Dianese. Diano Castello, con la collaborazione dell'Associazione Giroborgo, proporrà nelle giornate di sabato, domenica e lunedì tre visite guidate gratuite alle caratteristiche lone e al centro storico, e, nella giornata di lunedì 30, un laboratorio "sali da bagno aromatici" e una degustazione "aromatica". Cervo ha inserito, per domenica 30, l'inaugurazione dei lavori di conservazione e restauro dei ruderi dell'antico villaggio di Costa di Villa e, in serata, un concerto di musica classica presso l'oratorio di Santa Caterina. Tre le escursioni a piedi: domenica 29 a cura della Pro Loco di Arentino, dal Passo delle Grillarine al Pizzo d'Evigno; lunedì 30 una passeggiata tra i sentieri di Diano San Pietro con una guida esperta di botanica; martedì 1 maggio un'altra escursione al Pizzo d'Evigno, proposta dal Comune di San Bartolomeo al mare, con la guida Luca Patelli. Inoltre, nella settimana che precede l'evento, a Diano Marina si terranno due conferenze, presso Palazzo del Parco.

Costa ed entroterra – I numerosi turisti potranno andare alla scoperta del comprensorio con il Trenino del Golfo, che nei primi tre giorni della manifestazione effettuerà, a più riprese, un percorso ad anello tra

costa ed entroterra. Biglietti disponibili direttamente dall'autista. Inoltre, nei pressi di piazza Martiri della Libertà, stazionerà, in attesa di clienti, l'ape calessino di Dany Tour, un 4 posti con il quale effettuare delle piccole escursioni nei borghi alle spalle di Diano Marina, con puntate sino a Cervo, Diano Castello e così via.

Giornalisti dalla Germania – In occasione di Aromatica, Liguria International organizza una "missione" di giornalisti tedeschi del settore floricolo, con particolare attenzione al settore delle piante aromatiche. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con il Distretto Florovivaistico della Liguria, che ha segnalato i contatti delle più autorevoli riviste specializzate nell'ambito della floricoltura europea, proprio con l'obiettivo di invitarne i capi redattori/giornalisti in Liguria e far conoscere loro le realtà principali produttive della nostra regione, in modo che loro possano poi a loro volta promuovere le produzioni liguri a tutto il pubblico che le loro riviste sono in grado di raggiungere. I giornalisti, che soggiorneranno a Diano Marina, arriveranno nel pomeriggio di giovedì 26 aprile; nella giornata del 27 visiteranno le principali aziende floricole della zona dell'albenganese, il 28 visiteranno Euroflora e nella mattinata di domenica 29 si recheranno ad Aromatica. Il progetto ha l'obiettivo di promuovere il settore floricolo, con un focus particolare sulle aromatiche – che rappresentano la principale produzione agricola ligure – sul mercato del Nord Europa, il principale mercato di destinazione delle produzione locale.

Due prodotti testimonial – Per l'occasione saranno lanciati due prodotti legati al territorio e alle erbe aromatiche: "Aromatico, amaro Golfo Dianese", un delicato liquore a bassa gradazione alcoolica, e i ravioli alle erbe aromatiche, rispettivamente in collaborazione con Bordiga e Fratelli Porro. Prodotti testimonial della manifestazione e del comprensorio, che saranno disponibili tutto l'anno, anche presso supermercati e nei locali della zona.

Prestigiosi marchi – Un prestigioso pool di aziende e di realtà imprenditoriali presenti sul territorio affianca l'organizzazione dell'evento: Banca d'Alba e Supermercati Punto Simply Arimondo (main sponsor), Olio Raineri, Latte Alberti, Mariani Cucine e Arredi, Rete di imprese Vite in Riviera, Pastificio Fratelli Porro e Bordiga 1888 (sponsor e fornitori).

Un importante pool di enti al fianco – Aromatica ha ottenuto il patrocinio di Ministero delle Politiche Agricole, Regione Liguria, Prefettura e Provincia di Imperia, Camera di Commercio delle Riviere Liguri, Gal Riviera dei Fiori, Consorzio Tutela Olio Ligure Dop, Associazione Italiana Città dell'Olio, Distretto Florovivaistico della Liguria, Istituto Floricolo Regionale. Partner tecnici: Liguria International, Confcommercio e Federalberghi del Golfo Dianese, Cooadi.

maggiori informazioni su

www.aromaticadianese.it

web – facebook – twitter – instagram