



**AROMATICA**  
profumi e sapori della Riviera Ligure

**Diano Marina (Im), 25-28 aprile 2019**

**PROGRAMMA DI MASSIMA DELLA MANIFESTAZIONE**

**AREA ESPOSITIVA – Piazza Martiri Libertà e isola pedonale**

- apertura stand prodotti tipici: dalle 9 alle 20 circa

**AREA STREET FOOD – Corso Roma Est**

dalle ore 10 alle 23 circa

**APPUNTAMENTI**

**piazza Martiri della Libertà (piazza del Comune) e/o vie limitrofe**

**GIOVEDÌ 25 APRILE**

**MATTINA**

ore 10.15 – palco – **show cooking** dello chef Roberto Rollino (La Femme, San Bartolomeo al mare)

ore 11 – palco – **show cooking** della chef Daniela Pischetta (Golosamente, Diano Marina)

**ore 12** – davanti a Palazzo Civico - **inaugurazione e taglio del nastro**

**POMERIGGIO**

ore 14.15 – palco - anteprima cena a 4 mani, **intervista** con lo chef Marcello Trentini

ore 14.30 – padiglione eventi – **conferenza** “Erbe della bellezza fitocosmeceutica aromatica”, a cura di Oreste Brunazzi

ore 15.30 – padiglione eventi – **laboratorio** “I cinque sensi alla scoperta delle erbe”, a cura di Agricastellarone

ore 16.30 – padiglione eventi – dimostrazione decorazione floreale con le erbe aromatiche, a cura del Distretto Florovivaistico

ore 17 – palco – **show cooking** Tano Simonato e presentazione del suo libro sull’olio evo

ore 18 – padiglione eventi – “Stelle, corone, forchette: le guide ai ristoranti”, **incontro** con P. Massobrio e L. Filippi

**SERA**

ore 20.30 Ristorante La Femme - **cena 4 mani** “La via del sale” con Marcello Trentini (Magorabin\*, Torino)

## **VENERDI 26 APRILE**

### **MATTINA**

- ore 9.30 - palco – **presentazione** Accademia della Pizza Italiana – sezione Liguria e Costa Azzurra  
ore 10.30 – palco– **show cooking** dello chef Mirella Porro (Il Mangiarino, Albenga, allieva di Gualtiero Marchese)  
ore 11 – padiglione eventi – **conferenza** "Dieta Mediterranea: cultura, tradizione, sapore, gusto e... salute", a cura del dott. Stefano Beschi, dietista  
ore 12 – palco - **show cooking** dello chef Marcello Trentini  
ore 13 – palco - **concorso barman Aibes** "Ambasciatore di Aromatica"

### **POMERIGGIO**

- ore 15 – palco – **show cooking** "Lo zemin" della chef Brigitte Bruschi (Ca' Sottane, Borgomaro), vincitrice Premio Agrichef Cia Liguria  
ore 15.45 – palco – **show cooking** "La pasta con le erbe di montagna" della chef Barbara Cordeglio (Osteria del Rododendro, Montegrosso Pian Latte)  
ore 15 - padiglione eventi – "Colorare con i fiori", **laboratorio** a cura di RaveraBio  
ore 16 - bar del centro cittadino - **concorso** "Cocktail Competition" a cura di Confcommercio  
ore 16 – padiglione eventi – preparazione, dimostrazione e degustazione di prodotti tipici **Assaggia la Liguria Show**  
ore 17.30 – padiglione eventi – **wine tasting** "I vini del ponente ligure alla prova di Paolo Massobrio", incontro con le etichette di Vite in Riviera  
ore 18 – palco – "I fiori in cucina" - **presentazione** della nuova linea di RaveraBio di Albenga  
ore 18.45 – palco – **show cooking** "I fiori e petali ingredienti di un nuovo mondo" con lo chef Fabrizio Barontini

### **SERA**

- ore 20.30 – Golosamente Diano Marina - **cena a 4 mani** "Diano-Milano, aromi e gusto" con chef Tano Simonato (Tano passami l'olio\*, Milano)

## **SABATO 27 APRILE**

### **MATTINA**

- ore 9.45 – padiglione eventi o palco - **convegno nazionale** "Le eccellenze di un territorio motore del turismo lento", con la partecipazione di autorità, esperti e attori del settore,  
ore 12 – palco - anteprima cena a 4 mani, **intervista** allo chef Cesare Grandi  
ore 12.15 – palco – **show cooking** dello chef Tano Simonato

### **POMERIGGIO**

- ore 14 – padiglione eventi - **presentazione** del libro di Umberto Curti "Libro bianco del turismo esperienziale" (Sabatelli editore)  
ore 14.30 – padiglione eventi – **laboratorio** "Food as culture: mangiare, imparare, educare" con Cesare Grandi  
ore 14.45 – palco – **show cooking** "La pizza in pala" con Nicola Caruso, a cura di Mondofood, e anteprima serata Pizza Gourmet  
ore 15.30 – palco – **incontro** con il campione del mondo di pesto al mortaio  
ore 16 – padiglione eventi – preparazione, dimostrazione e degustazione di prodotti tipici **Assaggia la Liguria Show**  
ore 16 – palco – **tappa di selezione** del Campionato Mondiale di pesto al mortaio  
ore 17.30 – palco – **gara vip** di pesto al mortaio con la partecipazione di autorità e noti ospiti  
ore 18.15 – palco – **show cooking** "Il Bio in tavola" con la chef Carolina Vio

### **SERA**

- ore 20.30 – Golosamente Diano Marina - serata **pizza Gourmet a 4 mani** "Pala, la pizza che non ti aspetti... si fa in 4 per te" con ospite pizzeria Mondofood  
ore 20.30 – La Femme San Bartolomeo al mare – **cena 4 mani** con Cesare Grandi (La Limonaia, Torino)

## DOMENICA 28 APRILE

### MATTINA

ore 9.45 – padiglione eventi – **conferenza** “La lavanda: novità, proprietà e curiosità”, a cura del dott. Luciano Mela dell’Istituto Regionale per la floricoltura  
ore 10.45 – padiglione eventi - “Turismo azzurro e turismo verde in Liguria”, **tavola rotonda** a cura di Stefano Pezzini, con la partecipazione di autorità e attori del territorio  
ore 11.15 – palco – **premiazione** concorsi Confcommercio cocktail e vetrine  
ore 11.45 – palco - **show cooking** e **consegna Premio Aromatica** allo chef Giuliano Sperandio (La Clarence, Parigi)

### POMERIGGIO

ore 14 – padiglione eventi – **laboratorio** “Artisti in... erbe”, a cura di Agricastellarone  
ore 15 – palco - **show cooking** con lo chef Andrea Masala (La locanda dell’Asino, Alassio)  
ore 16 – palco – **consigli** per le massaie - “Abbattitore di temperatura: conservare a casa come al ristorante”, a cura di Intesa Grandi Impianti  
ore 15.15 – padiglione eventi – preparazione, dimostrazione e degustazione di prodotti tipici **Assaggia la Liguria Show**  
ore 16.30 – padiglione eventi – **conferenza** “Un vitigno ritrovato: la storia del Moscatello di Taggia”, con la partecipazione di aziende produttrici e dell’esperto Alessandro Carassale, a seguire degustazione  
ore 17.30 – padiglione eventi – **presentazione** del libro “Fichi, storia, economia e tradizioni” di Alessandro Carassale  
ore 18.30 – palco - **show cooking** con lo chef Lorenzo Taramasco (Il Cambio, Torino)

### SERA

ore 20.30 – ristorante La Femme (San Bartolomeo al mare) - **cena 4 mani** con Giuliano Sperandio (Le Clarence\*\*, Parigi)

## APPUNTAMENTI NEGLI ALTRI COMUNI DEL GOLFO DIANESE DAL 24 AL 28 APRILE

### **MERCOLEDI 24**

**San Bartolomeo al mare** - Giardini 1° maggio (tutto il giorno) - Aspettando Aromatica con “Campagna Amica”, mercatino Km 0 a cura di Coldiretti

### **GIOVEDI’ 25**

**San Bartolomeo al mare** – Piazza Torre Santa Maria (ore 11 e 16.30) – Chocco-Lab con lo chef Luca Barbiero

### **VENERDI 26**

**Cervo** – Bastione di Mezzodì (ore 18) – Musica & Arte con Miki Degni, l'artista che dipinge con il vino - performance pittorica-musicale accompagnata da Carlotta Gibboni e Riccardo Scilletta

**Cervo** – Oratorio Santa Caterina (ore 21) – Concerto di musica classica con Karel Brenderhost (violoncello) e il suo gruppo

Diano Castello – visita guidata al centro storico (ritrovo logge via Meloria, orario in via di definizione)

### **SABATO 27**

**Cervo** – Oratorio Santa Caterina (ore 21) – Concerto di musica classica con Paolo Tagliamento (violino), allievo di Uto Ughi, e Anna Barutti (pianoforte)

**Diano Castello** – visita guidata al centro storico (ritrovo logge via Meloria, orario in via di definizione)

**Diano San Pietro** – passeggiata guidata per i sentieri (partenza ore 10)

### **DOMENICA 28**

**Cervo** – Oratorio Santa Caterina (ore 21) – Concerto di musica classica con Karel Brenderhost (violoncello) e il suo gruppo

**Diano Castello** – visita guidata al centro storico (ritrovo logge via Meloria, orario in via di definizione)

**San Bartolomeo al mare** - Piazza Torre Santa Maria (tutto il giorno) - 2ª Esposizione Cinofila Amatoriale

### **Spostamenti nel Golfo – tour**

-Trenino RT (con partenza dal centro di Diano Marina e varie fermate sulla costa e nel primo entroterra)

- Ape Calessino