

Expo dei produttori

Passeggiare alla ricerca di raffinati sapori aromatici, di olio extra vergine prelibato, di deliziose olive in salamoia, di vini ricercati e delle altre proposte dei contadini di Liguria è sicuramente una delle attività più piacevoli da fare in primavera. Ancora meglio se percorrendo l'elegante centro pedonale di Diano Marina, dove si svolge l'expo dei produttori di Aromatica. Che non è solamente un mercato, è piuttosto un punto di incontro tra consumatori attenti e produttori orgogliosi, tra divulgatori o professionisti della cucina e artigiani della campagna, tra chi dedica tempo e passione alla produzione della materia prima e chi poi la materia prima la lavora, o la racconta, o la consuma. E' il luogo della consapevolezza, dove si prende conoscenza delle azioni, della fatica, delle emozioni, che sono dentro ogni prodotto.

Orario:

- Venerdì 5 maggio dalle ore 9:30 alle 19:30;
- Sabato 6 maggio dalle ore 9:30 alle 22:00;
- Domenica 7 maggio dalle ore 9:30 alle 19:00.

Le cene a 4 mani

Ad Aromatica le cene a 4 mani sono un evento nell'evento. Gli chef sono artisti, la loro creatività non si somma ma si moltiplica. Ad Aromatica la creatività viene elevata a potenza dalla straordinaria qualità e unicità dei prodotti e dei profumi della Riviera ligure. Ne scaturisce una proposta che appaga i palati più raffinati.

- venerdì 5 maggio, **presso ristorante Marabotto**, Diano Marina, con lo chef Omar Bonecchi (Hotel **** Mirtillo Rosso, Alagna, in precedenza allo stellato Trussardi alla Scala di Milano) ed il resident chef Cosimo Marino. Titolo della serata "Il mare e gli aromi del Giardino Segreto";
- sabato 6 maggio, **presso ristorante Il Caminetto**, Diano Marina, con lo agrichef Roberto Martini (Agrilocanda Cornus, Rezzo) e il resident chef Andrea Tagliabue. Titolo della serata: "La Cabannina (presidio Slow Food) e l'Alta Valle Arroscia incontrano le aromatiche";
- domenica 7 maggio, **presso ristorante Golosamente**, Diano Marina, con lo chef stellato Enrico Marmo (Balzi Rossi, Ventimiglia) e la resident chef Daniela Frascetta. Titolo della serata: "Profumi del Ponente".

Menu e prezzi <https://aromaticadianese.it/cene-a-4-mani/>

I posti sono limitati. Si raccomanda la prenotazione diretta al Ristorante.

Cooking Show

Sono una ventina i cooking show di Aromatica 2023, da venerdì a domenica un festival di presentazioni e di ricette, proposte e spiegate direttamente da chi le prepara, con piccoli assaggi al termine. Una sfilata di professionisti che dettagliano e giustificano ogni passaggio, che coinvolgono il pubblico, sino alla presentazione del capolavoro.

Il cooking show è l'evento che mette in luce le personalità degli chef fuori dalle cucine. Il pubblico vuol conoscere chi decide i menu, gli ingredienti, i condimenti, vuol vedere chi determina gli impiattamenti e controlla scrupolosamente ogni dettaglio. Vuole carpire i movimenti, il sorriso e l'empatia, al di là del puro gesto tecnico. Aromatica mette in vetrina chef rinomati, giovani promesse e professionisti consolidati, per dar loro la possibilità di esprimersi di fronte ad un pubblico interessato e competente.

Assaggia la Liguria

L'arena esperienziale di Assaggia la Liguria proporrà un articolato programma di laboratori emozionali di pesto al mortaio, di degustazioni guidate di Oli Riviera Ligure DOP, di laboratori sui segreti e i sapori dei vini liguri, di spettacoli teatrali esperienziali. Assaggia la Liguria è il progetto di comunicazione dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio Extravergine Riviera Ligure DOP insieme all'Enoteca Regionale della Liguria, con il sostegno dalla Regione Liguria, realizzato dalla Compagnia Teatro del Piccione.

Sarà una ulteriore zona di eventi, un terzo "palco" per Aromatica e i suoi visitatori.

Omaggio al basilico

Camilla Pizzorno e Marco Venturino, la prima campionessa del mondo in carica di pesto al mortaio (Pesto Championship), il secondo attuale n° 1 del Gelato Festival World Ranking, saranno i protagonisti del doppio omaggio al basilico in programma sabato 6 maggio.

Camilla Pizzorno – studentessa 23enne di Pegli (GE) - eseguirà una dimostrazione di preparazione del pesto utilizzando l'attrezzatura (maxi mortaio e maxi pestello) che ha adoperato proprio durante la finale del Pesto Championship, nel maggio scorso a Genova, e accompagnerà la madrina di Aromatica 2023 Tracy Eboigbodin alla scoperta della salsa verde più appetitosa e più utilizzata al mondo. Il pesto realizzato sarà poi utilizzato per un successivo cooking show degli studenti dell'Istituto Alberghiero Ruffini-Aicardi, che prepareranno una speciale trenetta alla ligure.

Marco Venturino - gelatiere di Varazze, titolare de I Giardini di marzo - sarà invece protagonista di una presentazione con degustazione del Liguretto, il suo sorbetto a base di basilico e limone, uno dei suoi punti di forza, uno dei gusti che gli ha permesso di salire sulla vetta del mondo. Nel maggio 2022 Venturino è salito in cima alla speciale classifica mondiale che tiene conto dei punteggi acquisiti durante una serie di eventi che si svolgono in tutto il mondo e che dal 2011 hanno coinvolto oltre 5.000 gelatieri. Per le loro preparazioni Pizzorno e Venturino utilizzeranno ovviamente uno degli ambasciatori della Liguria nel mondo: il Basilico Genovese Dop.

Istituto Alberghiero Ruffini-Aicardi

Scuola superiore di eccellenza con sede ad Arma di Taggia (IM) frequentata da ragazzi provenienti da tutta la provincia di Imperia, collabora con Aromatica per tutte le attività relative all'accoglienza e come supporto alle attività di cucina.

Premio Aromatica

Il Premio Aromatica 2023 viene assegnato a Marco Bonaldo. Con la sua visionaria Galateo&Friends, da oltre vent'anni Marco Bonaldo è pioniere nel promuovere la cultura dell'olio extra vergine d'oliva nel mondo e, instancabile esteta, si assicura che il prezioso nettare venga presentato in un packaging sempre più accattivante. "Il buono racchiuso nel bello": una formula che offre il meglio dell'eccellenza alimentare e dell'arte del buon vivere italiano, racchiusi in un packaging sempre accattivante ed esteticamente innovativo. Eccellere, spingersi oltre la qualità è la mission di Marco Bonaldo. Dopo avere fondato nel 1995 la Casa Olearia Taggiasca, nel 2002 Bonaldo ha avuto l'idea di dare vita a una luxury food company incentrata sull'extra vergine di oliva di cultivar taggiasca. Tra food concept e lifestyle, conta oggi 50 prodotti esportati in 50 Paesi: Francia, Usa, Giappone e Medio Oriente i primi mercati. Nel 2020 Bonaldo è stato selezionato da Forbes Italia tra i migliori 100 manager e imprenditori italiani. Dianese castellotto, Marco Bonaldo riceverà dalle mani del Sindaco Cristiano Za Garibaldi il Premio Aromatica, prestigioso riconoscimento che negli scorsi anni è stato consegnato a Giuliano Sperandio, allora al ristorante Le Clarence di Parigi e oggi nuovo Executive Chef de Le Taillevent, sempre a Parigi; a Chiara Ritondale, già Pastry Chef del mitico Claridge's di Londra; a Lorenzo Taramasco, già Chef de Partie al Ristorante Del Cambio di Torino, a Andrea Benvegna, bartender di fama mondiale oggi al Surf di Imperia e recentemente vincitore della finale nazionale di Patrón Perfectionists, un programma di bartending che si pone l'obiettivo di coltivare la comunità di professionisti del settore.

Aromaticocktail

È diventato ormai parte della tradizione il concorso Aromaticocktail per barmen Aibes (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), professionisti che in occasione di Aromatica si ritrovano a Diano Marina da tutta la Liguria per dar vita ad una competizione di altissimo livello, con degustazione per il pubblico presente. La giuria è composta dagli stessi professionisti e il livello della gara è estremamente alto.

Confcommercio Golfo Dianese

Come sempre molto attiva l'Associazione dei commercianti, che propone diverse attività coinvolgendo operatori di tutto il Golfo Dianese: il Concorso Cocktails rivolto ai bar del Golfo, il Piatto a tema proposto da 27 ristoranti del Golfo, le Specialità delle Pasticcerie, delle Panetterie e delle Gelaterie del Golfo, il Concorso Vetrine.

Salotto Aromatico

Il Salotto Aromatico, scritto e condotto da Carmine Esposito, è un nuovo format avvincente e adrenalinico per gli appassionati della cucina, delle erbe aromatiche e con la passione per il food a 360°. Uno spazio, un salotto multimediale, un talk-show dove Carmine Esposito e il suo team incontreranno chef e ospiti: uno studio televisivo posizionato in città dove verranno raccontate le storie dei partecipanti e i momenti salienti di Aromatica, per trasmetterli in streaming sulle principali piattaforme.

Street food

Una decina di operatori selezionati, con i loro caratteristici food truck, occuperanno l'area street food collocata nella zona a levante di corso Roma Est. Come sempre un clima di festa e convivialità con hamburger e panini gourmet, specialità siciliane, bombette pugliesi, polpetteria gourmet, american BBQ,, crepes e gnocco fritto, Birra Baladin e mojito aromatici.

Orario:

- Venerdì 5 maggio dalle ore 10:00 alle 21:30;
- Sabato 6 maggio dalle ore 10:00 alle 22:30;
- Domenica 7 maggio dalle ore 10:00 alle 22:00.

Spettacoli musicali

Ad animare musicalmente la serata di sabato, con apertura dell'expo sino alle 22:00 e dei food truck sino alle 22:30 sarà il Music Time trio, che presenterà i più grandi successi della musica italiana. Angela Vicidomini, voce (collaborazioni con Rai2, Mediaset, France2), Alessio Briano, tastiere, pianoforte (collaborazioni con Casinò di Sanremo) e Artan Selishta, chitarre elettriche e acustiche (collaborazioni con Combricola del Blasco, Vanexa, Irene Fornaciari) riproporranno le canzoni e gli autori italiani che sono ancora oggi nel cuore e nella memoria del pubblico. Nell'esibizione è curata minuziosamente la parte musicale, proposta con arrangiamenti moderni che toccano i più svariati generi musicali.

Un'aromatica prevenzione, con la LILT

"Un'aromatica prevenzione" è il titolo della conferenza del Dott. Claudio Battaglia, Presidente della sezione provinciale di Imperia-Sanremo della LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori). Aromatica 2023 è orgogliosamente partner della LILT.

Golfo Dianese

Durante Aromatica, sabato 7 maggio, Diano Castello ospiterà l'ormai tradizionale Premio San Nicolò, che tutti gli anni gratifica Associazioni o cittadini che con il loro operato hanno contribuito in qualche modo a far crescere il Paese o hanno reso un aiuto alla collettività. Al termine della messa delle ore 11:00 (Chiesa parrocchiale) si terrà la processione accompagnata dalla Banda musicale di Diano Marina e a seguire la consegna del premio seguita dal lancio dei palloncini da parte dei bambini della scuola di Diano Castello.

Aromatica OFF

Le iniziative della decima edizione Aromatica non si esauriranno domenica 7 maggio. Da quest'anno cercheremo di prolungare Aromatica, con iniziative, cene, richiami con Aromatica Off, un progetto che prevede proprio di proporre iniziative a tema durante tutti i dodici mesi dell'anno. Il primo di questi appuntamenti è già fissato per mercoledì 10 maggio, presso il ristorante Vignamare di Andora, stella verde Michelin, per una serata a 4 mani che vedrà protagonisti il resident chef Giorgio Servetto e lo chef Jorg Giubbani del ristorante Orto by Jorg Giubbani, all'interno dell'hotel Villa Edera, a Moneglia. La cena a 4 mani, che sarà un omaggio alle erbe aromatiche, sarà replicata a Moneglia nel mese di giugno.

TUTTI I GRANDI OSPITI DI AROMATICA 2023

Special Guests

Tracy Ebogbodin, vincitrice Masterchef 11
Tinto, conduttore Decanter Rai Radio2 e Camper Rai1

Top Mondiali

Camilla Pizzorno, campionessa mondiale in carica Pesto Championship
Marco Venturino, gelatiere n. 1 del ranking mondiale

Grandi Chef

Omar Bonecchi (Mirtillo Rosso, Alagna)
Alessandro Dentone (Ad Catering, Genoa)
Fabio Ingallinera (Nazionale, Vernante)
Enrico Marmo (Balzi Rossi, Ventimiglia)
Giuse Ricchebuono (Vescovado, Noli)
Giorgio Servetto (Vignamare, Andora)

Gli altri prestigiosi Chef

Manuel Marchetta (Corallo, Vallecrosia)
Roberto Martini (Cornus, Rezzo)
Luca Mercurio (Jasmin, Diano Marina)
Michela Gusciglio (Scola, Castelbianco)
Alberto Moretti (Vescovado, Noli)
Andrea Scarella (Tuttu Ben, Triora)
Alessandro Schiavon (Cuxen, Imperia)
Giovanni Senese (Senese, Sanremo), membro Ass. Italiana Ambasciatori del Gusto
Renato Grasso e Gianluca Ursino (Ass.ne Antiche Vie del Sale)

Altri prestigiosi ospiti

Mauro Allara, produttore Corochinato
Diego Assandri, titolare Mulino Sasselli 1830
Claudio Battaglia, presidente Lilt sezione provinciale Imperia-Sanremo
Confraternita dell'Ormeasco
Fabio Corradi, enologo Maxei Florcoop
Andrea Parodi, titolare Parodi Nutra
Paola Migliorini, docente Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
Barbara Vatteone, laboratorio La Colombiera

Principali ospiti & Grandi chef

Tracy Eboigbodin ha 30 anni ed è nata in Nigeria. È in Italia dal 2006. Prima di vincere MasterChef Italia 11, il famoso talent televisivo riservato agli chef dilettanti, si è diplomata al Liceo psicopedagogico a San Bonifacio (Verona) e ha lavorato come cameriera in un albergo di Verona. Tracy Eboigbodin ha scritto il libro di ricette "Soul Kitchen – Le mie ricette per nutrire l'anima" (Baldini&Castoldi) che verrà ovviamente presentato ad Aromatica. La sua è una cucina che si basa su ingredienti semplici e caratterizzata da piatti colorati e profumati. Per confermare il suo percorso di crescita nel mondo del cibo e della cucina, Tracy Eboigbodin intende frequentare corsi di alta formazione presso Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana che ha sede a Parma.

“Tinto”, all’anagrafe Nicola Prudente, è un conduttore televisivo e speaker radiofonico, esperto in agricoltura ed enogastronomia. Dal 2002, assieme a Federico Quaranta, conduce Decanter su Rai Radio 2. Dedicato al mondo delle eccellenze enologiche alimentari e culinarie italiane, Decanter lo ha reso ogni giorno più esperto di queste tematiche. Grazie a questo programma, ha ricevuto diversi riconoscimenti: l’ultimo - in ordine di tempo e di importanza - è il “Premiolino”, uno dei più antichi premi giornalistici italiani. Oltre alla carriera radiofonica, Tinto si è fatto apprezzare anche per le sue doti di conduttore televisivo (Un pesce di nome Tinto su Rai2, Fuori di Gusto su La7, Magica Italia e Linea Verde-Orizzonti su Rai1, Prova del Cuoco su Rai1, Frigo su Rai2, Mica Pizza e Fichi su La7). Nell’estate 2022 ha condotto Camper su Rai1. Da Aprile condurrà PizzaDoc su Rai2, un nuovo programma dedicato alla regina delle tavole italiane.

Enrico Marmo. Classe 1987, Enrico Marmo è originario di Canelli, in provincia di Asti, ma è sul litorale ligure che ha trovato una fucina in cui esprimersi. Fin da giovanissimo, Enrico è attratto dalla cucina e, dopo aver frequentato l’Alma, parte alla volta della sua prima esperienza gourmet presso il Gellius di Oderzo (TV). Poi entra a far parte della brigata di Cracco a Milano, dove diventa capo partita agli antipasti. La sua avventura continua poi come sous chef di Davide Palluda presso All’enoteca di Canale per poi approdare al Balzi Rossi. Vi resta due anni prima di approdare al ristorante gastronomico del resort 5 stelle Castel Monastero a Castelnuovo Berardenga (SI) e poi all’Osteria Arborina, dopo la dipartita di Andrea Ribaldone. Nel 2021 torna ai Balzi Rossi per rilanciarlo dopo due anni di chiusura. A ottobre 2022, nella Guida Ristoranti 2023 Gambero Rosso, Enrico Marmo ottiene il premio Tradizione Futura per la capacità di interpretare e reinventare al meglio i piatti e gli ingredienti del territorio e più in generale della grande cucina classica nazionale, contribuendo così a riscriverne il ricettario futuro. Nel mese successivo, arriva la chiamata più attesa. È quella della Guida Michelin, che riassegna nuovamente la stella al ristorante.

Omar Bonecchi. Omar Bonecchi - classe 1981 - da due anni è chef al Mirtillo Rosso di Alagna (VC), family hotel 4 stelle, unico al mondo dove è Natale tutto l’anno (si festeggia il 25 di ogni mese). In precedenza il suo talento è stato al servizio del Trussardi alla Scala di Milano, per tre anni chef del Cafe&Lounge, per poi passare a capo della brigata del ristorante che nel 2020 ha portato alla stella Michelin. A causa della pandemia, il locale nel maggio 2021 ha dovuto chiudere e Bonecchi è tornato nella sua Valsesia, accettando la proposta del Mirtillo Rosso che l’ha voluto per un progetto basato su sostenibilità e qualità, con tanti prodotti bio ed eccellenze del territorio. Suo il compito di rivisitare i piatti della tradizione regionale italiana in chiave contemporanea.

Giuse Ricchebuono. Classe 1965, originario di Sant’Ermete Vado Ligure (Savona), fin da giovane attratto dalla cucina e dal buon cibo, Giuseppe Ricchebuono è, dal 2009, lo chef stellato del Ristorante Vescovado di Noli. Nel gennaio 2023 ha rilevato la gestione dell’Hotel Vescovado insieme ad Alessia Vezzolla, ai figli Martina ed Elia e a Pier Ravera. Nel mondo della ristorazione dalla fine degli anni '80, con diverse esperienze in prestigiose cucine in Italia e all'estero, apre nel 1992 La Fornace di Barbablù, insieme ad Alessia Vezzolla. Dal 1999 la sua cucina subisce una svolta fondamentale con la rivisitazione di ricette classiche e con un’attenzione rivolta sempre più alle materie prime e alla cura dell’estetica dei piatti. Questo impegno lo porta a ottenere, nel 2002, l’ambita Stella Michelin, un successo che da allora si rinnova ogni anno. Da febbraio 2020 Chef Ricchebuono, con Alessia Vezzolla e i loro figli, è responsabile della cucina di Bino, ristorante sito all’interno del Museo della Ceramica di Savona, nel cuore del centro storico della città, ed entrato a far parte della Selezione della Guida Michelin 2022.

Fabio Ingallinera. Classe 1986, Fabio cresce a Mazzarrone, nella Sicilia catanese. Dopo essersi diplomato all’Istituto Alberghiero di Modica (RG), acquisisce esperienze professionali che modellano ed ispirano la sua idea di cucina. La prima è al ristorante Duomo di Ciccio Sultano a Ragusa. Risale dunque lo Stivale per raggiungere il Cuneese, approdando in una delle cucine più significative del Piemonte: l’Antica Corona Reale di Cervere (2 stelle Michelin), sotto la guida dello Chef Gian Piero Vivalda. Da Cervere Fabio si sposta a Vernante, nella montagna occitana del Cuneese, sposando l’idea della famiglia Macario del Nazionale, che da ormai 7 generazioni traghetta la propria casa tra cultura, storia e tradizione. Condivide la cucina con Maurizio e si confronta con Christian, responsabile di sala. La “triplice alleanza” apporta un graduale cambiamento nella offerta del Nazionale: da un lato un’approfondita ricerca nella materia prima di territorio, dall’altro l’utilizzo di nuove tecniche di cucina. Il risultato, oltre che in tavola,

è sulle guide più prestigiose: 1 stella per la Michelin, 3 cappelli per l'Espresso, corona radiosa per il Golosario Gatti Massobrio, un'importante presenza sul Gambero Rosso. Inoltre, nel 2021, il riconoscimento di Creatori d'Eccellenza per Confartigianato Cuneo.

Giorgio Servetto. Classe 1975, nato a Savona, Giorgio Servetto inizia ad approcciarsi alla cucina fin da piccolo, in quella cascina a Palo, nel Comune di Sassello, dove scopre i sapori autentici e genuini della sua terra, lembo ligure a due passi dalle località piemontesi. Frequenta l'Alberghiero e muove i primi passi nel mondo della ristorazione. Negli anni '90 segue diversi corsi di cucina, che gli aprono nuove prospettive di sperimentazione fra tendenze gourmet e tradizioni francesi. Le esperienze continuano nel suo primo ristorante, 'U Sciarattù ad Alassio, e ai fornelli de La locanda dell'Asino, dove ottiene riconoscimenti dalle maggiori guide italiane. Un approccio più moderno gli viene impartito nelle settimane trascorse al Devero insieme a Bartolini. Dal 2016 al 2021 è executive chef del ristorante Nove, a Villa della Pergola ad Alassio. Ottiene la stella Michelin nell'edizione 2021 della guida. Dal 2022 si trasferisce ad Andora dove collabora con l'azienda Peq Agri. Qui è direttore creativo ed executive chef del Ristorante Vignamare. Il suo desiderio, in sintonia con la filosofia della direzione aziendale, è quello di sviluppare una cucina pensata per valorizzare le eccellenze del territorio e le biodiversità che rendono unica la Liguria. Il Ristorante Vignamare è stato insignito della Stella Verde nella Guida Michelin 2023, riconoscimento che premia i ristoranti all'avanguardia nel campo della sostenibilità e particolarmente attenti alla gestione degli sprechi, alla valorizzazione delle risorse locali e territoriali, alla stagionalità e all'impegno etico e sociale.

Alessandro Dentone. Cresciuto in una famiglia di pescatori, a Sestri Levante, Alessandro Dentone - classe 1976 - ha dimostrato passione per la cucina sin da giovane. Insegna alla scuola alberghiera. Ha fondato due associazioni culturali che si chiamano Mare in Italy e Fish club con le quali crea eventi, nel Tigullio e in generale in Liguria, sull'agroalimentare e sulla conoscenza del prodotto ittico, sia nelle scuole che direttamente nelle piazze. Nel 2014 e nel 2015 ha detenuto il titolo di Campione Italiano del riso conquistando il premio Chicco d'Oro ad Isola della Scala Verona, capitale del Vialone nano. A dicembre 2015, ha pubblicato il primo volume di cucina Fish for friends, un progetto molto importante interamente benefico per aiutare i bambini della Casa Pim Pam. Ha partecipato a diverse produzioni Mediaset e Rai in programmi come Linea Blu, Pianeta Mare, Mela Verde, Eat Parade e Gusto, La prova del Cuoco per quattro anni. È uno dei titolari della AD food catering: due ristoranti, un catering e una gastronomia. AD cura il catering ufficiale del Genoa Cricket Football Club. Da circa un mese ricopre l'incarico di presidente Regionale per la Federazione Italiana Cuochi. Dal 2020 è anche testimonial nazionale di AISM.

GALLERIE FOTOGRAFICHE AROMATICA 2023

Archivio edizioni precedenti <http://rb.gy/njbx6z>

Tinto & Tracy <http://rb.gy/litxm>

Grandi chef <https://rebrand.ly/ppu9agp>

Premio Aromatica <https://rebrand.ly/1h1fwmn>

Omaggio al basilico <https://rebrand.ly/tkhkopu>