

Aromatica 2025 – Il programma completo

APPUNTAMENTI IN PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTA'

VENERDÌ 9 MAGGIO

palco

ore 11: cerimonia di inaugurazione 12^a edizione "Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure".

ore 13: "Aromaticocktail", concorso riservato a barman professionisti, a cura di Aibes.

ore 15: "Riviera", cooking show dello chef stellato Michelangelo Mammoliti (La Rei Natura, Serralunga d'Alba, CN), in collaborazione con Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia.

ore 16: "Bosco e Riviera, una sinfonia di sapori tra la Liguria e Tortona", cooking show della chef Anna Ghisolfi (Rist. Anna Ghisolfi, Tortona, AL).

ore 16.45 "Zero Waste, il futuro è oggi", cooking show dello chef Davide Cristaldi (De Gustibus, Chieri, TO).

ore 17.30 "Brandaconiglio", cooking show dello chef Davide Bisato (Bona a Vui, Pompeiana, IM).

ore 18.15 "Gnocchetti di castagne al sugo di funghi porcini", cooking show dello chef Paolo Riolfo (Hotel Villa Elia, Calizzano, SV).

padiglione – area incontri

ore 15.30: "I profumi dei romani attraverso i reperti del Museo Civico del Lucus Bormani", a cura dello staff del Museo.

ore 16: "Viaggio tra le birre artigianali della Liguria", degustazione e intervento di alcuni produttori.

ore 17: "Mille e una stroscia, la vera storia della Stroscia di Pietrabruna", a

cura di Barbara Vatteone del laboratorio “La Colombiera”,
ore 18: “Il Moscato di Canelli”, presentazione e degustazione, a cura di Davide Canina e dell’Associazione Produttori Moscato di Canelli.

SABATO 10 MAGGIO

palco

ore 9.30 Premiazione concorsi “Aromatica a scuola”, con gli alunni dell’Istituto Comprensivo di Diano Marina, con cooking show della ricetta vincitrice a cura dell’Istituto Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia.

ore 11: “U Preve, verze ripiene della Valle Arroscia, con salsina cuor di bue e crema di toma”, cooking show della chef Carolina Vio (Ortesteria Renè di Albenga”, Bastia d’Albenga, SV).

ore 11.45: “Spaghettoni pastificio Massi, con ostrica strapazzata, cozze e limone”, cooking show dello chef Federico Pinasco (La Locanda del Cavaliere, San Bartolomeo al Mare, IM).

ore 12.45: “I Sapori di Aromatica”, premiazione concorsi promossi da Confcommercio Golfo Dianese, con show del 1° classificato del Cocktail Contest.

ore 14.30 “New York Time: Carnaroli Riserva San Massimo mantecato al tartufo della nostra tartufaia in Valle Arroscia”, cooking show dello chef Ugo Vairo (Il Gallo della Checca, Ranzo, IM).

ore 15 “Fregola, cozze e za’atar”, cooking show di Eleonora Riso, vincitrice della 13ª edizione di MasterChef Italia.

ore 16.15 “Risotto crema al basilico, crudo di gambero viola, crumble al parmigiano”, cooking show dello chef Giuseppe Gentile (Blu, Hotel Caravelle, Diano Marina, IM).

ore 17: “Polpo scottato con crema di patate e limone, con crumble di olive taggiasche”, cooking show dello chef Roberto Scarnecchia (Aqualua, Miramare Palace, Sanremo, IM).

ore 17.45: “Sgombro, asparago di cantello, brodo di mela, olio di aneto,

wasabi", cooking show dello chef Riccardo Farnese (U Titti, Lingueglietta, IM).

ore 18.30 "Calamaretti ripieni su panissa e bagna cauda: un abbraccio tra Liguria e Piemonte", cooking show dello chef Michele Parisi (Terra degli Ulivi, Pontedassio, IM).

ore 21.30: "Senti che musica", spettacolo musicale della cantautrice Alis Ray, apertura della serata del giovane cantautore dianese Luca Albavera, a cura di Lime Agenzia Creativa.

padiglione – area incontri

ore 10: "La farmacia naturale casalinga: le erbe officinali e i preparati che non possono mancare nelle nostre case", laboratorio a cura dell'educatrice erborista Doriana Fraschioli, di A.A. Castellarone (Montalto Ligure, IM).

ore 11: "Impariamo dalla natura la Prevenzione", conferenza a cura di Lilt, relatore il dott. Claudio Battaglia, responsabile Breast Unit Asl1 Imperiese.

ore 12: "Amaro Camatti e bibite Calizzano, la Liguria nel bicchiere", presentazione e degustazione, con il bartender Gabriele Palumbo, testimonial Camatti.

ore 14.30: "Un bouquet di gelato" (Trenta Editore), presentazione del volume e degustazione, a cura dell'autore Aldo De Michelis, gelatiere in Alassio, SV.

ore 15.15: "La coltivazione degli antichi ortaggi", a cura dell'agronomo Mattia Di Tullio dell'Az. agricola "I Tesori del Levante" di Nè (GE), consegna Premio Cia Agricoltori Italiani, con la partecipazione di Salumeria Giacobbe Sassello.

ore 16: "Le erbe selvatiche: tornare a raccogliere il proprio cibo", conferenza a cura di Alessandro Di Tizio, Forager del Mirazur di Mentone (Francia) e docente Unisg Pollenzo.

ore 17: “Hai mangiato?” (Slow Food Editore), presentazione dell’ultimo libro di Oscar Farinetti.

ore 18: “Liguria, tra mare e montagna” (Slow Food Editore), presentazione del volume, con il curatore Angelo Surrusca e rappresentanti della condotta “Slow Food Riviera dei Fiori Alpi Marittime”, in collaborazione con Banca d’Alba.

DOMENICA 11 MAGGIO

palco

ore 10: “Calamarata del Golfo, tra mare e sole”, cooking show dello chef Francesco Macrì (Arc en Ciel, Diano Marina).

ore 10.45: “Ameridiano, il nuovo cocktail dedicato al territorio”, presentazione e degustazione, a cura del bartender Andrea Benvegna, Premio Aromatica 2022.

ore 11.15: “Zucchine trombette al naturale, prime mandorle fresche e nasturzio”, cooking show dello chef stellato Adrien De Crignis (Cultures Food, Parigi, Francia).

ore 12.15: “Goccia d’ambra”, cooking show della chef Erika Gotta (La Bursch, Campiglia Cervo, BI).

–

ore 13.45: “Pesto Championship 2026”, tappa eliminatória del Campionato del mondo di pesto al mortaio, con la presenza del patron Roberto Panizza e del campione in carica Mattia Bassi.

ore 15.30: “Ritorno alle origini”, cooking show della lady chef Alessandra Ingenetti (Locanda del Mulino, Valcasotto, CN).

ore 16.15 “Le vere acciughe ripiene alla ligure”, cooking show con la partecipazione di tre icone della ristorazione del ponente ligure: Caterina Lanteri Cravet (San Giorgio, Cervo), Romolo Giordano (Romolo Amarea, Bordighera) e Giacomo Ruffoni (La Conchiglia, Arma di Taggia).

ore 17.00: “Colazione a Genova”, cooking show dello chef Vincenzo Marco Agrillo (Agrillo, Imperia).

ore 17.45: “Be!Gin Show by Dannys e Tastee”, con il barman Daniele Allegretti, vicepresidente internazionale Imahr.

ore 18.15: “Sashimi di wild salmon, barbabietola, bergamotto, mayo bianca all’erba cipollina”, cooking show dello chef Lorenzo Lavezzari (Otto Bottega & Cucina, Milano).

padiglione – area incontri

ore 10.30: “La Salsiccia di Bra”, presentazione e degustazione, a cura del Consorzio Salsiccia di Bra, con la partecipazione di Luigi Barbero, direttore del Consorzio.

ore 11.15: “Aromatiche da bere” (Trenta Editore), presentazione del volume e degustazione cocktail, a cura dell’autrice Ottavia Castellaro.

ore 12: “Anteprima 32° Premio Vermentino”, degustazione di alcune delle etichette partecipanti al prestigioso concorso di Diano Castello.

–

ore 14.30: “Da Diano d’Alba... la Nocciola Tonda Gentile di Langa”, presentazione e degustazione, a cura di alcuni dei produttori del Comune gemellato.

ore 15.30: “Fiori eduli, un percorso sensoriale sorprendente: il nasturzio, dal fiore in purezza al pesto fresco, fino al sorbetto”, a cura di Silvia Ravera di Tastee.

ore 16.15: “Le erbe della tradizione e del benessere”, conferenza a cura della naturopata Silvia Arcari, in collaborazione con Rb Plant.

ore 17: “Soraya: 100% piemontese, extra dry, delicata come un petalo di rosa”, degustazione in compagnia di Teo Musso, mastro birraio, fondatore di Baladin.

ore 18: “Anteprima Italian Oyster Fest e Azzurro pesce d’autore”, presentazione dei due eventi, di La Spezia e Andora, dedicati al mare e alla pesca.

Programma completo disponibile e scaricabile dal sito www.aromaticadianese.it

Gli ospiti

TINTO

Tinto (nome d’arte di Nicola Prudente), voce e volto noti della radio e della TV, esperto di vino e cibo, ha conquistato il pubblico con programmi come “Decanter” su Rai Radio 2 e “Frigo” su Rai 2. Da giugno 2022 è conduttore di “Camper” e di “Camper in viaggio”, programma quotidiano del mezzogiorno di Rai1. Dal 2022 si occupa anche del racconto delle eccellenze enogastronomiche italiane e dei suoi ambasciatori per Top Rai2. Da aprile 2023 è conduttore di “Pizza Doc” su Rai2.

ELEONORA RISO

Indipendente e curiosa, con uno spirito libero che l’ha portata a sperimentare diversi modi di vivere. Partecipa a MasterChef quasi per caso, ma lì emerge con forza la sua personalità in cucina: creativa, sensibile, mai scontata. Vince la tredicesima edizione nel 2024 e da allora vive un periodo intenso tra collaborazioni ed esperienze.

ADRIEN DE CRIGNIS

Nato in Alta Savoia, Adrien si considera nizzardo d’adozione. Si è fatto le ossa al ristorante interpretato da Alain Ducasse, Il Louis XV all’Hôtel de Paris (3 stelle Michelin), a Montecarlo. Nel 2020 entra a far parte della casa di cuore di Alain Ducasse, La Bastide de Moustiers nelle «Alpes de

Haute-Provence» come sous-chef, prima di essere chiamato a far parte dell' nuovo progetto dello Chef Alain Ducasse: il «Grand Contrôle» Versailles come sous-chef.

A marzo ha ottenuto una stella verde Michelin, oltre ad avere tenuto la stella Michelin per 4 anni. Oggi, scrive dei menu e crea ricette per un grande catering parigino e nel frattempo apre ristoranti in Francia e all'estero.

OSCAR FARINETTI

Ha fondato Unieuro, poi Eataly e a fine 2020 ha lanciato Green Pea, un immenso department store interamente dedicato a prodotti non food di alta qualità e design, ma sostenibili. Oggi possiede dieci cantine tra Piemonte, Veneto, Friuli, Toscana e Sicilia, con oltre 500 ettari di vigneti a conduzione biologica ed una produzione di circa 10 milioni di bottiglie. Ha ricevuto due lauree Honoris Causa, ha scritto vari libri di successo e tiene conferenze in tutto il mondo.

MICHELANGELO MAMMOLITI

Ha avuto l'onore di essere parte della brigata di Gualtiero Marchesi, a L'Albereta prima e al Marchesino, poi di lavorare al fianco di Stefano Baiocco, che gli ha dato lo slancio che lo ha portato per cinque anni in Francia. Qui Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Yannick Alléno e Marc Meneau lo hanno abituato all'eccellenza. Frédéric Lalos, il miglior panificatore di Francia, lo porta ad affinare ulteriormente le sue capacità nell'arte bianca. Nel 2017 la prima Stella Michelin, tre anni più tardi la seconda. Nel 2018 è Chef Emergente secondo la Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso. Nel 2021 è Miglior Chef dell'anno secondo la Guida di Identità Golose e Inserito nella The Best Chef Awards. Dal 2022 è executive Chef del ristorante La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti (da novembre 2023 due Stelle Michelin).

TEO MUSSO

Uomo dalla personalità poliedrica, capace di coniugare estro creativo e grandi doti comunicative, è riconosciuto come uno dei rappresentanti più significativi di una nuova filosofia della birra, rigorosamente artigianale e concepita come perfetto complemento del cibo. Baladin è l'etichetta con cui porta la sua birra in tutto il mondo, ma rappresenta anche un progetto molto più ampio: un universo composto da attività ed eventi dedicati al gusto, che gli consentono di esplorare liberamente ambiti diversi legati non solo a cibo e bevande, ma anche alla musica e all'arte.

LUIGI BARBERO

Direttore Generale di ASCOM Confcommercio per la zona di Bra, ricopre anche il ruolo di Direttore del Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Salsiccia di Bra, prodotto simbolo della tradizione gastronomica locale. È Presidente di Turismo AlpMed srl e del Consorzio Terre Reali del Piemonte. Attualmente è anche Vicepresidente della Barolo & Castles Foundation.

MATTIA BASSI

Matta Bassi è campione del mondo di pesto genovese al mortaio in carica, avendo vinto l'edizione 2024, nella finale disputata a Palazzo Ducale, sbaragliando la concorrenza di altri 99 concorrenti. Genovese, 57 anni, 3 figli, ingegnere meccanico, appassionato di cucina e cottura in forno a legna (pizze, focaccia col formaggio e farinate).

CLAUDIO BATTAGLIA

Medico chirurgo specializzato in Oncologia Chirurgica e Chirurgia Generale. È Responsabile della Breast Unit presso l'ASL 1 Imperiese. Dopo due mandati di presidenza alla sezione provinciale di Imperia-Sanremo della LILT, Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, Battaglia ne è oggi Consigliere. Gli è stata riconosciuta l'onorificenza di Cavaliere della Repubblica Italiana.

ANDREA BENVEGNA

Andrea inizia giovanissimo nell'attività di famiglia a Diano Marina. Nel 2011 si trasferisce a Londra e lavora per cinque anni al Connaught Bar, poi vola a New York per l'apertura del 432 Park Avenue. Torna a Londra e rappresenta il Regno Unito all'Havana Grand Prix. Esplora l'America Latina e collabora con Cocchi Vermouth. Nel 2021 apre SURF a Imperia e nel 2023 rappresenta l'Italia alla finale mondiale del Patrón Perfectionist in Messico, classificandosi quarto.

DAVIDE CRISTALDI

Di origine siciliana, Davide Cristaldi è uno Chef che, tra tradizione e innovazione, abbraccia la varietà della cucina italiana a tutto tondo, da sud a nord. In seguito a svariate esperienze formative in tutto il paese, decide di buttarsi in un'avventura e con la collega sommelier Giulia Mandara apre a Chieri, in provincia di Torino, il ristorante *De Gustibus*.

ALESSANDRO DI TIZIO

Alessandro Di Tizio è un gastronomo abruzzese laureato all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Cresciuto negli spazi culturali di Slow Food e Terra Madre, ha viaggiato in Italia e all'estero alla ricerca di tradizioni legate alle piante selvatiche e alle varietà antiche. Dal 2021 lavora nel laboratorio di Ricerca & Sviluppo del Ristorante Mirazur di Mentone (Francia).

ANNA GHISOLFI

Dal basket ai fornelli, Anna Ghisolfi è l'anima di un ristorante simbolo dei Colli Tortonesi. Dopo anni nel catering di alto livello – tra cui il Salone del Libro di Torino e pranzi per personalità come Napolitano e Gorbaciov – nel 2016 apre il ristorante che porta il suo nome, in una chiesa sconsacrata del XVI secolo nel cuore di Tortona.

ERIKA GOTTA

Chef giovane e brillante, guida la cucina della country house La Bursch ispirandosi alla natura e ai sapori piemontesi. Predilige prodotti a km zero e naturali, utilizzando ciò che il bosco offre in base alla stagione. Erika è solo all'inizio della sua carriera, ma come testimoniano i numerosi articoli e interviste, la sua bravura è ormai fermamente riconosciuta e affermata a livello nazionale.

LORENZO LAVEZZARI

Appassionato del mondo della cucina sin piccolo, a 30 anni decide di mettersi in gioco, lascia l'azienda di famiglia e si iscrive al Corso di "Professione Cuoco" presso la scuola del Gambero Rosso di Roma. È stato responsabile della pralineria di cioccolato e aiuto pasticciere da Ernst Knam, Chef presso il ristorante etnico IYO di proprietà di Claudio Liu e il maestro Haruo Ichikawa. Durante la sua permanenza, il ristorante ottiene la prima e unica stella Michelin per un ristorante etnico in Italia. Vincitore di tre edizioni del Girotonno in Sardegna, in qualità di chef italo-giapponese, insieme a Ichikawa. Nel 2016 apre il suo locale a Novate Milanese, OTTO – Bottega & Cucina.

ROBERTO PANIZZA

Roberto Panizza è un imprenditore genovese, noto per aver fondato il Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio e per aver valorizzato la tradizione del pesto genovese. Con la sua azienda Rossi 1947, produce pesto di alta qualità esportato in tutto il mondo. Ha inoltre rilanciato la trattoria Il Genovese, dedicata alla cucina tradizionale ligure. Attraverso il Campionato e le sue iniziative, Panizza ha diffuso l'arte del pesto al mortaio, coinvolgendo appassionati a livello internazionale.

ROBERTO SCARNECCHIA

Noto per la sua carriera calcistica, grazie alla passione per la cucina –

assorbita da sua madre – ha fondato la Trattoria della stampa 1956. Da dicembre 2024 Roberto Scarnecchia è Executive Chef di Aqualua, elegante ristorante del Miramare Palace Hotel di Sanremo, una struttura 5 stelle Luxury. L'obiettivo è quello di tornare ad avere la stella Michelin, che ha già ottenuto nel 2017.

VINCENZO AGRILLO

Le radici partenopee di Vincenzo Agrillo sono ben visibili nella sua cucina, un connubio tra i sapori della Campania e gli ingredienti della Liguria. Nel 2020 si è stabilito a Imperia, dove, al Parasio, ha aperto il suo ristorante: Agrillo.

SILVIA ARCARI

Laureata in Farmacia presso l'Ateneo di Genova e specializzata in Naturopatia e Medicina Funzionale, Silvia Arcari ha sviluppato una consapevolezza concreta: la salute viene prima di tutto dal modo in cui trattiamo il nostro corpo. È anche insegnante e consulente di nutrizione funzionale e floriterapia.

DANIELE ALLEGRETTI

Tra i vari titoli detiene la certificazione EBS (European Bartending School), la vice Presidenza internazionale IMAHR (International Maitres Association Hotel Restaurant) sezione barman e assaggiatore internazionale e tecnico dell'Espresso IIAC. Daniele Allegretti è autore del libro "La vita è un cocktail di emozioni". Attualmente è bar manager e titolare del New Caffè Arancio a Diano Marina.

DAVIDE CANINA

Ingegnere elettronico che nel 2009 decide di seguire a tempo pieno la passione del vino. Head Sommelier dei ristoranti stellati I due Buoi, Osteria

Arborina e Locanda del Sant'Uffizio. Davide Canina avvia il suo progetto "I Parcellari" che sviluppa insieme alla sua compagna di vita Monica Pedrotto: attualmente sono alla sesta vendemmia e i vini sono presenti in oltre 30 ristoranti stellati. La produzione è di 28.500 bottiglie. Brand Ambassador dell'Associazione Nizza DOCG tra il 2020 e 2021. Dal 2022 Brand Ambassador per l'Associazione Moscato Canelli. Collabora inoltre con l'Associazione Albarossa Club e Più Freisa.

MATTIA DI TULLIO

Mattia è un agrotecnico e imprenditore che già da giovanissimo fonda l'azienda agricola **I Tesori di Levante**, mosso da una filosofia produttiva e sociale orientata al recupero di terreni abbandonati e al rispetto della terra selvatica.

RICCARDO FARNESE

Chiunque visiti o viva nel ponente ligure, non può, almeno un volta, non aver sentito parlare del ristorante Da Ü Titti, frutto dell'ingegno di Riccardo Farnese, Chef, e di sua moglie Chiara Viola, sommelier. Nei suoi anni di formazione affina le capacità lavorando presso molti stellati, prima in Alta Badia e poi in Liguria, approdando al "Hotel Ristorante Claudio" a Bergeggi (una stella Michelin). Da Ü Titti ha vinto una puntata di "4 Ristoranti", programma televisivo trasmesso su TV8 e condotto da Alessandro Borghese.

ALESSANDRO FRASCA

Napoletano DOC, nel 2013 apre il ristorante La Fazenda a Camporosso e inizia in modo concreto a concentrarsi sul mondo del vino. Nel 2018 Alessandro Frasca diventa Sommelier AIS e nel 2019 gli viene conferito il grado di Sommelier Professionista. Nel 2024 è Miglior Sommelier della Liguria. A dicembre diventa manager Sommelier del Ristorante AQUALUA,

all'interno del prestigioso Miramare Palace Hotel di Sanremo (5 stelle Luxury).

GIUSEPPE GENTILE

Dopo aver frequentato l'Istituto Alberghiero "Marco Polo" di Genova, deciso ad ampliare le sue conoscenze e le tecniche, Giuseppe Gentile si sposta in varie regioni d'Italia, facendo esperienza in ristoranti di livello, fino a lavorare in ristoranti stellati in Toscana ed Emilia Romagna. Approda nel mondo dell'hôtellerie, dove esprime la sua cucina innovativa ma sempre legata a sapori mediterranei. Attualmente è Executive Chef all'Hotel Caravelle di Diano Marina.

ALESSANDRA INGENETTI

Nel borgo antico di Valcasotto, in provincia di Cuneo, nella Locanda del Mulino, la Chef Alessandra Ingenetti – di origini liguri – valorizza la tradizione e la stagionalità con prodotti semplici e del territorio. Ha più volte fatto parte del gruppo delle Lady Chef della Federazione Italiana Cuochi, lavorando anche dietro le quinte del Festival di Sanremo (l'ultima volta nello scorso mese di febbraio) e fa parte dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food.

GABRIELE PALUMBO

Grazie a una profonda sensibilità per il dettaglio e a competenze tecniche consolidate, Gabriele Palumbo ha ricoperto il ruolo di bartender in locali di alto livello. Parallelamente, ha sviluppato un forte impegno nella formazione, partecipando come docente a corsi specializzati e affermandosi anche come Brand Ambassador nel settore della mixology. Autore del libro "Tra ghiaccio e bicchieri".

FEDERICO PINASCO

Dopo aver abbandonato gli studi in Economia all'Università Cattolica di Milano per seguire la sua vocazione gastronomica, Federico Pinasco si è formato al CAST Alimenti e ha affinato la tecnica in realtà di rilievo come il ristorante La Femme a San Bartolomeo al Mare, l'Hotel Matteotti a Milano, la Trattoria all'Antica, il ristorante fine dining "Da U Titti" a Lingueglietta e, come pastry chef, al ristorante stellato Lume dello chef Luigi Taglienti. Oggi è Executive Chef a La Locanda del Cavaliere, San Bartolomeo al Mare.

PAOLO RIOLFO

Paolo Riolfo è Maestro Gelatiere e Chef di cucina tradizionale con un solido percorso nel mondo della gastronomia artigianale. Per oltre 25 anni ha guidato con successo la storica Gelateria "Pinotto" di Calizzano. Nel 2013 è stato selezionato tra i 50 migliori Maestri Gelatieri del mondo, rappresentando con orgoglio la Liguria. Dal 2016 al 2023 ha gestito la trattoria "Passaggio a Nord Ovest". Appassionato di cultura gastronomica e biodiversità, ha ricoperto il ruolo di presidente del Presidio Slow Food della castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo.

ANGELO SARRUSCA

Palermitano d'origine, Angelo è ormai da anni stanziato in Piemonte come scrittore, giornalista e redattore. Tra le realtà cui si dedica ci sono riviste e guide gastronomiche come "Osterie D'Italia" e "Bell'Italia" e la celebre casa editrice Slow Food Editore. La sua attività di scrittore coinvolge anche il tema che più lo appassiona: il cibo. Tra i suoi più recenti lavori ci sono "Liguria. Tra mare e montagna" e "Grammatica illustrata della cucina italiana".

UGO VAIRO

Ugo Vairo, un punto di riferimento nel suo settore, lavora come Chef da più di quarant'anni ma non smette mai di crescere e di affinarsi, nonostante i

successi ottenuti. La sua è un'etica vincente, basata anzitutto sulla convinzione che ciò che conta è la qualità e il rispetto della materia prima e della tradizione. Il suo ristorante, Il Gallo della Checca, si trova nei colli liguri, nella zona di Alassio, e offre ai suoi clienti una rivisitazione del tutto personale costruita sulle eccellenze della zona.

CAROLINA VIO

La Chef Carolina Voi è capo della cucina dell'azienda agri-vitivinicola BioVio della famiglia, una realtà che racconta la storia di una cultura contadina tramandata di generazione in generazione. Certificata bio da ormai trent'anni, l'azienda si occupa di cura agronomica e vinificazione delle uve, di raccolta in campo e confezionamento di erbe aromatiche, e di ospitalità.

Nel ristorante, l'OrtOsteria Renè, Carolina offre ai suoi clienti percorsi culinari per gustare e scoprire il territorio.

CATERINA LANTERI CREVET

Caterina Lanteri Cravet è alla guida del Ristorante San Giorgio, storica realtà gastronomica di Cervo Ligure, fondato nel 1961 dalla sua famiglia. È cresciuta in un ambiente profondamente legato all'ospitalità: i nonni gestivano un albergo con ristorante, e le donne di famiglia – nonna, mamma e zia – erano cuoche talentuose. Il San Giorgio ha ottenuto numerosi riconoscimenti internazionali, tra cui due volte la stella Michelin, ed è stato segnalato in articoli e guide di tutto il mondo. Con oltre 60 anni di attività, Caterina continua a ispirare nuove generazioni e a promuovere l'eccellenza culinaria del suo territorio.

GIACOMO RUFFONI

Nato nel 1945, Giacomo Ruffoni inizia a 15 anni nelle cucine di San Moritz e Arosa. Da garzone a commis, affina l'arte anche in pasticceria. Passato in sala, lavora in templi come l'Hotel Royal di Sanremo, il Villa Serbelloni e

l'Hotel de Paris a Montecarlo. Nel 1981, con la moglie Anna, rileva La Conchiglia, trasformandola da pizzeria in ristorante gourmet. Nel 1990 ottiene la Stella Michelin, mantenuta per 20 anni. Anna oggi non c'è più, ma la sua scuola vive nei ragazzi di cucina che ha formato. Giacomo prosegue con Alberto, suo figlio, portando avanti con la stessa dedizione una storia fatta di eccellenza, famiglia e amore per la buona tavola.

ROMOLO GIORDANO

Romolo Giordano, 74 anni, appassionato di ristorazione, nel 1984 rileva senza esperienza il "Giappun" a Vallecrosia, ottenendo subito successo. Prosegue con 6 anni al "Mistral" di Bordighera, rivoluzionando la ristorazione locale. Nel 1993 apre "La Via Romana", un locale liberty tra i top 50 in Italia, premiato con una stella Michelin fino alla chiusura, nel 2009. Dal 2009, con "Amarea Romolo Mare" sulla passeggiata di Bordighera, propone una cucina semplice ma amata da clienti internazionali. Appassionato di ricerca gastronomica, oggi lavora con una squadra di giovani talenti.

DAVIDE BISATO

Chef e proprietario della trattoria di tradizione *Bona a Vui* a Pompeiana, Davide Bisato è noto per la sua cucina legata alla tradizione ligure, che valorizza i sapori autentici del territorio, con piatti semplici ma ricchi di gusto, preparati con ingredienti locali e di stagione.

OTTAVIA CASTELLARO

Ottavia, laureata in Economia bancaria, decide di dedicare la sua vita al bartending, con una particolare attenzione alle erbe spontanee. Autrice del libro "Aromatiche da.. Bere", Ottavia Castellaro è una figura di riferimento nel settore della mixology grazie alla sua creatività e abilità nel combinare aromi e ingredienti.

ALDO DE MICHELIS

Aldo De Michelis è autore del libro “Un bouquet di gelato. Contaminazioni che fanno di buono”, in cui narra la storia di come diede origine al Sorbetto Begonia di Alassio, un prodotto unico nel suo genere che valorizza il territorio e che merita di essere assaggiato.

DORIANA FRASCHIROLI

Doriana Fraschirolì è un’esplosione di idee e abilità, una donna che ha lasciato la sua vecchia vita per cominciarne una nuova. Ormai da anni si dedica a tempo pieno alla sua azienda agricola immersa nel verde, a Montalto in Valle Argentera, nella quale coltiva erbe officinali per produrre prodotti di erboristeria. La sua conoscenza delle piante selvatiche e la sua passione fanno di Doriana un’educatrice tanto interessante quanto del tutto contagiante.

FRANCESCO MACRÌ

La cucina dell’Hotel Arc en Ciel, un’istituzione a Diano Marina, è gestita e condotta da Francesco Macrì, Executive Chef dalle origini meridionali. Le sue radici, oltre alla tradizione, sono ben visibili nelle sue creazioni, piatti semplici ma autentici e sempre in evoluzione.

MICHELE PARISI

Proveniente da tutt’altro settore 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

affiancato chef stellati come Andrea Sarri (Ristorante Sarri) e Jacopo Chieppa (Ristorante Equilibrio) grazie a corsi e alternanza scuola-lavoro.

SILVIA PARODI

Silvia Parodi è un'imprenditrice ligure, titolare dell'agriturismo Il Colletto e madre del progetto Tastee, dedicato alla coltivazione e trasformazione di fiori commestibili in prodotti originali, unici e buoni. Tra questi spazia una vasta gamma di alimenti e bevande e distillati, tra cui un gin aromatico, Be!Gin, ottenuto dalla macerazione del fiore della begonia e del tutto unico.

BARBARA VATTEONE

Barbara Vatteone è una pasticcera, il cui cavallo di battaglia è la stroscia, ottenuta da un'antica e segreta ricetta. Ormai da dieci anni è titolare del laboratorio artigianale la *Colombiera di Pietrabruna*.

Expo dei produttori

Una passeggiata alla ricerca di pregiati sapori aromatici, olio extra vergine di alta qualità, gustose olive in salamoia, vini raffinati e altre prelibatezze dei contadini della Liguria è sicuramente una delle attività più gradevoli da fare in primavera. Ancora meglio se lo si fa lungo l'elegante centro pedonale di Diano Marina, dove si svolge l'expo dei produttori di Aromatica. Non è solo un mercato: è un punto di incontro tra consumatori attenti e produttori orgogliosi, tra esperti della cucina e artigiani della terra, tra chi mette passione e impegno nella produzione delle materie prime e chi poi le trasforma, le racconta o le consuma. È il luogo della consapevolezza, dove si scoprono le azioni, la fatica e le emozioni che sono racchiuse in ogni prodotto.

Orario:

- Venerdì 9 maggio dalle ore 9:30 alle 19:30;
- Sabato 10 maggio dalle ore 9:30 alle 22:00;
- Domenica 11 maggio dalle ore 9:30 alle 19:30.

Le cene a 4 mani

Le cene a quattro mani ad Aromatica sono un evento nell'evento. Qui gli chef sono veri artisti: la loro creatività non si limita a sommare, ma si moltiplica. Grazie alla straordinaria qualità e unicità dei prodotti e delle fragranze della Riviera ligure, la creatività ad Aromatica viene elevata a potenza. Il risultato è un'esperienza culinaria che soddisfa anche i palati più esigenti.

Questi i dettagli delle tre serate.

Venerdì 9 maggio, ore 20.00 – “Liguria e Piemonte, eterne contaminazioni”.

La Locanda del Cavaliere, via XX Settembre 26, San Bartolomeo al Mare (IM).

Chef ospite: Davide Cristaldi (De Gustibus, Chieri – TO), con Pastry Chef: Giulia Mandara.

Resident Chef: Federico Pinasco, con Valerio Vomero (sous Chef).

Sabato 10 maggio, ore 20.30 – “Un orto in riva al mare”.

Hotel La Baia, via degli Orti 36, Diano Marina (IM).

Chef ospite: Adrien De Crignis (Cultures Food, 1 stella Michelin e 1 stella verde).

Resident Chef: Davide Tacca.

Domenica 11 maggio, ore 20.30 – “Rock botanico”.

Ristorante Blu presso Hotel Caravelle, via Sausette 34, Diano Marina (IM).

Chef ospite: Erika Gotta (La Bursch, Campiglia Cervo – BI).

Resident Chef: Giuseppe Gentile.

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

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

Cooking Show

Ad Aromatica, ci sono una ventina di cooking show distribuiti tra venerdì e domenica: un festival di dimostrazioni e ricette spiegate direttamente da chi le crea, con piccoli assaggi alla fine. È una parata di professionisti che illustrano e giustificano ogni passaggio, coinvolgendo il pubblico fino al momento culminante della presentazione del capolavoro.

Il cooking show è l'evento che svela le personalità degli chef al di fuori delle cucine. Il pubblico vuole conoscere chi decide i menu, sceglie gli ingredienti, prepara i condimenti, e controlla scrupolosamente ogni dettaglio. Vuole vedere chi cura l'impiattamento e desidera captare i movimenti, i sorrisi, e l'empatia, oltre al puro gesto tecnico. Aromatica mette in mostra chef rinomati, giovani talenti e professionisti affermati, offrendo loro l'opportunità di esprimersi davanti a un pubblico interessato e competente.

Premio Aromatica

Il Premio Aromatica 2025, dedicato alla valorizzazione delle eccellenze liguri, è stato assegnato a Francesco Trucco, Chef originario dell'entroterra dianese. Fin da giovane appassionato di cucina grazie alla nonna, Trucco ha iniziato a lavorare a 13 anni in una gelateria di Diano. Dopo l'alberghiero ad Alassio e varie stagioni nel Dianese, ha portato la sua esperienza prima a Londra, poi in Scandinavia, dove ha affinato tecnica e disciplina. Da oltre vent'anni vive in Australia ed è Executive Chef al Rydges Fortitude Valley di

Brisbane, dove guida un team di 15 cuochi in due ristoranti. La sua cucina unisce tradizione e innovazione, con un forte legame agli aromi della Liguria. "Le erbe aromatiche liguri sono parte della mia identità culinaria", ha dichiarato. Il premio celebra il suo

impegno nel raccontare e far conoscere la cultura gastronomica ligure nel mondo.

I Venerdì della conoscenza

Venerdì 9 maggio, alle ore 17:00 nella Sala Consiliare del Comune di Diano Marina, si terrà il sesto incontro de I Venerdì della Conoscenza: "Quale governance e quale democrazia del futuro? Chi e come decide?". L'evento, patrocinato da Regione Liguria, è collegato al progetto Eye of Europe. Si rifletterà sull'evoluzione dei processi decisionali in un mondo complesso, tra nuove tecnologie, istituzioni e partecipazione civile. Interverranno Ezio Andreta, esperto di politiche europee della ricerca e innovazione, e Anastasia Roncoletta, policy advisor al Parlamento Europeo, Sommelier e Senior Judge all'International Wine Challenge di Londra, portando una visione che unisce governance globale e valorizzazione delle risorse locali. Modera Pier Francesco Moretti, ricercatore del CNR. È consigliata la prenotazione: cultura@comune.dianomarina.im.it

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

Anche quest'anno 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 29 ristoranti del Golfo, le Specialità delle Pasticcerie, delle Panetterie e delle Gelaterie del Golfo, il Concorso Vetrine.

Campionato del mondo di pesto genovese al mortaio

Aromatica torna ad essere tappa per la selezione del Pesto Championship, il Campionato del mondo di pesto genovese al mortaio la cui finale si disputerà nel 2026 a Genova. Dieci partecipanti si sfideranno a Diano Marina, il migliore accederà alla finale. Le selezioni sono aperte, tutti possono partecipare. Presente, quale giudice, il campione mondiale in carica, Mattia Bassi.

Street food

Nella zona orientale di corso Roma Est prende vita uno spazio dedicato ai sapori di strada, animato da una dozzina di food truck pronti a deliziare ogni palato. Tra le proposte: burger gourmet e panini d'autore (tra cui quello con il famoso Lampredotto), polpette ricercate, sfiziosità tipiche della Liguria, della Sicilia e della Toscana. Non mancano le bombette pugliesi, i freschi mojito, le specialità spagnole e messicani, insieme a succulenti piatti BBQ. A completare l'offerta, i celebri arrosticini abruzzesi e la fragrante frittura di pesca appena preparata. Il tutto accompagnato, direttamente da Piozzo, dalle più pregiate birre Baladin alla spina e in bottiglia.

Orari:

- Venerdì 9 maggio dalle ore 10:00 alle 21:30;
- Sabato 10 maggio dalle ore 10:00 alle 22:30;

- Domenica 11 maggio dalle ore 10:00 alle 22:00.

Spettacolo musicale

Ad animare la serata di sabato, con apertura dell'expo sino alle 22:00 e dei food truck dello street food sino alle 22:30, sarà **Senti che musica**, spettacolo della cantautrice **Alis Ray**, apertura della serata del giovane cantautore

dianese Luca Albavera, a cura di Lime Agenzia Creativa.

Navetta

Due giorni di navetta gratuita per coloro che arriveranno in treno alla stazione di Diano nelle giornate di sabato 10 e di domenica 11 maggio. La navetta sarà operativa dalle ore 10:00 alle 19:30 e collegherà non-stop la stazione ferroviaria di Diano con il centro di Diano Marina, con fermata unica in via Cesare Battisti. Il servizio sarà disponibile anche in senso contrario, senza necessità di prenotare. La frequenza delle corse sarà di circa 20'-30', con maggior intensità in caso di necessità. È prevista una breve pausa nell'ora di pranzo. Si consiglia agli interessati di non attendere gli ultimi momenti per usufruire del servizio, poiché in alcuni periodi della giornata potrebbe verificarsi un'affluenza significativa.

Le ricette delle scuole

In occasione di Aromatica, i ragazzi delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado dell'I.C di Diano Marina hanno svolto un percorso formativo e in un concorso, che hanno coinvolto nei giorni scorsi gli studenti in un viaggio alla scoperta delle ricette tradizionali, della creatività culinaria e del rispetto per l'ambiente e partecipato al Concorso Ricette "Aromatica a scuola". Gli elaborati delle classi sono stati esaminati da una commissione che ha valutato 14 ricette, che verranno premiate

durante l'evento: I cavagnetti liguri di Pasqua, le Palline di Borragine in brodo, il Plumcake alle fragole, menta e cioccolato, il Pesto di fave (marò), la Torta dolce alle ortiche, l'Omelette di borragine, i Biscotti salati Magici alle erbe e arcobaleno di semi, la Padellata rustica alle erbe, la Torta gelato fusion, la Farina alle erbe aromatiche, i Canestrelli liguri al rosmarino e cioccolato, i Gattafin, la Salvia fritta, le Frittelle magiche di glicine.

Giardino Sensoriale

All'edizione numero 12 di Aromatica esordirà il Giardino Sensoriale, un progetto didattico e informativo pensato per accompagnare adulti e bambini in un viaggio attraverso i cinque sensi, alla scoperta delle piante e degli aromi. Un percorso esperienziale che invita ad ascoltare, osservare, toccare, annusare e – perché no – anche gustare la natura, in un contesto accessibile, stimolante e totalmente immersivo. Posizionato in Piazza Dante, il Giardino Sensoriale è stato ideato e realizzato da Lime Agenzia Creativa.

Sport & Experience

DA LUNEDÌ 5 A DOMENICA 11 MAGGIO

DIANO MARINA

Aromatica Padel Cup

Torneo di 3^a fascia, tabelloni maschile, femminile e misto, presso Diano Padel Academy, via Ca' Rossa (ingresso gratuito)

Finali: domenica 11, premiazione sul Palco di Aromatica, ore 16

Info e iscrizioni: 375.5541960

VENERDÌ 9 MAGGIO

DIANO MARINA E SENTIERI COLLINARI

Ride & Taste – Alla scoperta del Golfo, con degustazione

Percorso e-bike panoramico e rilassante, per esplorare le bellezze del Golfo Dianese, con tappa gastronomica al Colle degli Ulivi, con degustazione del tradizionale “Pan e Pumate”

Partenza: ore 10 da Bc Time, Diano Marina

Durata: circa 3h

Prezzo: 19 euro (venerdì e domenica)

Info e prenotazioni: 345.1288225 (Fabio) –
<https://thekingmtb.com/prodotto/ride-taste-aromatica/>

SABATO 10 MAGGIO

DIANO MARINA E SENTIERI DEL GOLFO

Tour Enduro e-bike alla scoperta dei sentieri del Golfo Dianese

Ritrovo: ore 9, partenza ore 9,30 – Piazza Martiri, Diano Marina

Partecipazione gratuita, gradita un'offerta per la pulizia sentieri

Info e prenotazioni: 331.4776878 (Fabiano, guida mtb)

DIANO MARINA – CERVO

Ride & Taste – Tour e degustazione alla Ginestraia

Partenza: ore 10 presso Bc Time, Diano Marina

Percorso E-bike direzione borgo di Cervo, per raggiungere La Ginestraia, con degustazione immersiva, tra profumi e sapori autentici del territorio

Durata: circa 4h

Prezzo: 50 euro

Info e prenotazioni: 345.1288225 (Fabio) –
<https://thekingmtb.com/prodotto/ride-taste-aromatica/>

DIANO MARINA

“Le erbe intorno casa”, passeggiata alla scoperta delle piante selvatiche tipiche della dieta Mediterranea

Ritrovo: ore 11.15, in piazza del Comune. Rientro previsto intorno alle ore 13.

Con Alessandro Di Tizio, grande esperto di erbe spontanee, forager del Mirazur e docente Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

A seguire nel pomeriggio, ore 16 (area incontri, piazza Martiri Libertà): “Le erbe selvatiche: tornare a raccogliere il proprio cibo”, conferenza con spiegazione delle erbe raccolte durante la mattina. Partecipazione gratuita. Iscrizione sul posto.

VILLA FARALDI

Trekking “Tra Santi e Oratori”

Camminata con visita a U Gumbo di Nuccio, piccolo museo dell’olio.

Ritrovo ore 14.30, a Tovo Faraldi (Villa Faraldi)

Info e prenotazioni: 340.2440972 (Davide Fornaro, guida gae)

DOMENICA 11 MAGGIO

DIANO MARINA

Ride & Tate – Gran Finale tra Uliveti e Sapori Liguri

Visita e-bike e assaggio dell’olio extravergine al Colle degli Ulivi

Ritrovo: ore 9 in piazza Martiri della Libertà, Diano Marina (registrazione e briefing)

Partenza tour: ore 10. Rientro: ore 12.30 circa

Aperitivo finale: ore 13 con focaccia, farinata, olive e vino locale, all'interno dell'evento Aromatica

Prezzo: 19 euro (incluso appuntamento di venerdì)

Info e prenotazioni: 345.1288225 (Fabio) –
<https://thekingmtb.com/prodotto/ride-taste-aromatica/>

DIANO MARINA

**“Impariamo a conoscere il mare passeggiando sulla spiaggia”,
biopasseggiata guidata.**

Breve introduzione sulla biodiversità costiera, passeggiata guidata lungo la spiaggia con osservazioni pratiche.

Ritrovo: ore 10.30 Molo delle Tartarughe, Diano Marina. Durata: 1h 20' circa

Partecipazione gratuita, evento adatto a tutti.

Info e iscrizioni: 340.2783223 (Susanna)

Note: si consiglia di indossare abbigliamento comodo e scarpe adatte per camminare sulla spiaggia. In caso di maltempo: proiezione, nella sede Informare, di video del mare di Diano Marina.

DIANO MARINA... IN CENTRO, NELL'AMBITO DI AROMATICA

Presso Giardino Sensoriale, piazza Dante – a cura di Lime Agenzia Creativa

SABATO 10 MAGGIO

Ore 16.30: Test olfattivo degli oli essenziali

DOMENICA 11 MAGGIO

Ore 10.30: Distillazione del rosmarino con estrazione del suo olio essenziale

Presso stand del Museo Civico del Lucus Bormani – piazza Martiri della Libertà

VENERDI 9 MAGGIO

Ore 11.30 – Laboratorio didattico “Gli Aromi di Roma, sull’attività del profumiere”

SABATO 10 MAGGIO

Ore 11.30: Laboratorio didattico “Gli Aromi di Roma, sull’attività del profumiere”

Nel centro cittadino e vie limitrofe

SABATO 10 MAGGIO

Ore 11.15: “Le erbe intorno casa”, passeggiata alla scoperta delle piante selvatiche tipiche della dieta Mediterranea. Ritrovo in piazza del Comune. Rientro previsto intorno alle ore 13. Con Alessandro Di Tizio, grande esperto di erbe spontanee, forager del Mirazur e docente Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Partecipazione gratuita. Iscrizione sul posto. Rientro entro le ore 13.

APPUNTAMENTI NEL GOLFO DIANESE

VENERDI 9 – SABATO 10 – DOMENICA 11

DIANO CASTELLO

Tutte le chiese e le bellezze storico-architettoniche del Borgo aperte e visitabili liberamente, con orario di apertura dalle ore 11 alle 17.

SABATO 10 MAGGIO

VILLA FARALDI

Trekking “Tra Santi e Oratori”

Camminata con visita a U Gumbo di Nuccio, piccolo museo dell’olio.

Ritrovo ore 14.30, a Tovo Faraldi (Villa Faraldi)

Info e prenotazioni: 340.2440972 (Davide Fornaro, guida gae)

DIANO ARENTINO

“Il cielo è pieno di stelle” – Omaggio a Pino Daniele

Breve passeggiata di 15’ verso la location che ospita il concerto di Fabrizio Bosso e Julian O. Mazzariello, nell’ambito della rassegna “Trek & Jazz”.

Ritrovo: ore 16.30 presso Centro Sociale Aldo Trucco (via Principale, Diano Arentino)

DIANO CASTELLO

“Pericolosamente” di E .De Filippo, spettacolo teatrale

Teatro Concordia, ore 21, organizzato da Ass. Abracadabra, diretto dal regista Vittorio Capotorto.

Ingresso libero, evento a conclusione del Corso “Il Mondo del Teatro”.

DOMENICA 11 MAGGIO

DIANO CASTELLO

Tradizionale Premio San Nicolò, 12a edizione

Santa Messa alle ore 10.30, a seguire esibizione della Banda Musicale Città di Diano Marina e premiazione. Inoltre celebrazione

del progetto dell'Unicef "La Pigotta dei Comuni, Un bambino nato, un bambino salvato" con donazione della bambola Pigotta alle famiglie di ogni bambino nato e registrato all'anagrafe di Diano Castello nel 2024.

Visita guidata gratuita alle bellezze del borgo

Ritrovo presso Ufficio Iat (loggiato piazza Quaglia) alle ore 15

Iscrizioni: iat@comunedianocastello.it