

PROGRAMMA ATTIVITÀ A TEMA – PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ

VENERDÌ 8 MAGGIO

PALCO

ore 11.30 Inaugurazione

ore 13 “Aromaticocktail”, concorso riservato a barman professionisti, a cura di Aibes

ore 15 “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 “Viaggio in Liguria”, cooking show della pastry chef Alessia Siracusa (Mou, Imperia)

PALAROMATICA

ore 15 “La botanica nel piatto: riconosci, raccogli e cucina le erbe selvatiche”, laboratorio a cura dell’educatrice erborista e cuoca vegetale Doriana Fraschioli (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

SABATO 9 MAGGIO

PALCO

ore 9 Premiazione concorso ricette degli studenti dell'Istituto Comprensivo Dianese e cooking show "Mediterranean fusion pocket con duqqa crunch potatoes" degli studenti dell'IIS 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 "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 “Incontro: ricciola, asparago in tre consistenze e profumi di primavera”,
cooking show dello chef Michele Parisi

ore 21 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, in collaborazione con Podere Donzella e Pasticceria Elena

ore 12.15 Approfondimento sul riconoscimento IGP ottenuto dall’Oliva Taggiasca Ligure, in collaborazione con Frantoio Venturino

ore 15 “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

DOMENICA 10 MAGGIO

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 Consegna del Premio Aromatica e 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 “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 (Savò 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 Pietrabruna 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 in 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 (Associazione 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 la 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 (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)

COOKING SHOW

Il cuore pulsante di Aromatica 2026 è il suo palco centrale: un laboratorio esperienziale dove l'eccellenza gastronomica si fa spettacolo, narrazione e divulgazione. Durante i tre giorni della manifestazione, Diano Marina ospita un calendario ininterrotto di cooking show, trasformando le erbe aromatiche e le specificità del Ponente da semplici ingredienti a protagoniste assolute dell'alta cucina contemporanea.

Il programma riflette una straordinaria eterogeneità di visioni e linguaggi. Il pubblico potrà assistere al dialogo creativo tra diverse generazioni di professionisti: dalle icone della saggistica e dell'imprenditorialità legata al gusto ai maestri insigniti della Stella Michelin e della Stella Verde, fino ai volti più noti della divulgazione televisiva nazionale.

Ogni sessione è concepita come un approfondimento tecnico e culturale: gli chef sveleranno i segreti dell'uso delle essenze mediterranee — dal basilico alle varietà più rare di timo, dall'aglio nero di Vessalico alle erbe spontanee di valle — dimostrando la versatilità di un patrimonio botanico unico.

Venerdì

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)

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 del Junior Team Unione Regionale Cuochi Liguri

Ore 18.00

“Viaggio in Liguria”, cooking show della pastry chef Alessia Siracusa (Mou, Imperia)

Sabato

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)

Ore 14.30

“Asparago viola d’Albenga, uovo e rucola selvatica”, cooking show dello chef Andrea Masala (Timo, Albenga)

Ore 16.00

“Risotto vegetale aromatico”, cooking show della chef Irene Volpe, finalista 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

Domenica

Ore 9.30

“Palamita, melone bianco e favette alle aromatiche”, cooking show dello chef Livio Revello con gli studenti dell’ISS Ruffini-Aicardi

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 e Fausto Scola

Ore 12.30

“Cannellone ripieno tra terra e mare”, cooking show dello chef Ivano Ricchebono

Ore 15.15

“Le Lazarene di Vendone au tuccu”, cooking show della chef Cinzia Simone

Ore 16.00

“Ravioli ripieni di astice, burro allo zafferano e polvere di liquirizia”, cooking show dello chef Alessandro Schiavon

Ore 16.45

“Il pesce castagna come un coniglio alla ligure”, cooking show dello chef Andrea Sarri

Ore 17.30

“Lardo di seppia, aglio nero di Vessalico, ceci ed erbe”, cooking show dello chef Roberto Stella (Savô dell’hotel Windsor, Laigueglia)

CENE A 4 MANI

Le Cene a 4 mani rappresentano l’essenza di Aromatica, perché permettono di degustare l’eccellenza in un contesto intimo e conviviale, valorizzando il lavoro dei ristoratori attraverso il confronto con grandi interpreti della cucina.

Il format prevede che lo chef ospitante e lo chef ospite diano vita a un dialogo creativo, in cui le erbe aromatiche e i prodotti locali – vini inclusi – di Diano Marina e del Ponente Ligure diventano il filo conduttore di ogni portata, unendo le rispettive filosofie degli chef. Dalla freschezza del basilico e della salvia alle note intense del timo e del rosmarino, ogni piatto sarà un omaggio alla biodiversità ligure e alla maestria tecnica degli interpreti coinvolti.

Le serate vedranno protagonisti nomi di punta di Aromatica 2026, con menu degustazione studiati appositamente per l'evento e vini DOC del territorio in abbinamento a ogni piatto:

- **Venerdì 8 maggio, ore 20:00**, Jasmin Charme Hotel (Diano Marina), con la brigata del Jasmin Charme Hotel e lo chef ospite Antonio Di Leo (Restaurant & Relais Cà del Profeta, Montaldo Scarampi, AT). Titolo: *Natura in dialogo*.
- **Sabato 9 maggio, ore 20:30**, Hotel La Baia (Diano Marina), con il resident chef Davide Tacca e la chef itinerante Irene Volpe, finalista di MasterChef 10. Titolo: *Viaggio tra orti e sorprendenti sapori* (menù vegetale).
- **Domenica 10 maggio, ore 20:00**, Locanda del Cavaliere (San Bartolomeo al Mare), con il resident chef Federico Pinasco e lo chef ospite Antonio Buono (Casa Buono, Ventimiglia). Titolo: *Primavera in Riviera*.

Antonio Di Leo è l'interprete culinario della visione di Hernanes alla Cà del Profeta, recensita con altissime valutazioni nelle principali guide italiane. Il suo percorso formativo vanta tappe di assoluto prestigio, tra cui l'esperienza alla corte di Enrico Crippa (Piazza Duomo, Alba, tre stelle Michelin), dove ha affinato una tecnica rigorosa e una profonda sensibilità per il mondo vegetale.

Irene Volpe fonde la sua visione artistica con una cucina che mette al centro il mondo vegetale, la sostenibilità e l'inclusività. Utilizza il cibo come linguaggio per raccontare identità e valori. La sua visione è creativa e completamente plant-based, per un'esperienza culinaria interamente vegetale.

Antonio Buono è uno dei talenti più solidi della ristorazione di confine. Dopo una prestigiosa esperienza internazionale durata sette anni al Mirazur di Mentone, con Mauro Colagreco (tre stelle Michelin e il titolo di miglior ristorante al mondo), ha scelto Ventimiglia per il suo progetto solista, affiancato dalla moglie Valentina. La sua cucina è un elogio alla semplicità tecnica, capace di nobilitare erbe, fiori ed eccellenze locali in piatti dal gusto puro e immediato.

Per partecipare agli eventi è obbligatoria la prenotazione direttamente presso i ristoranti coinvolti. Il programma completo, con i dettagli dei menu e i costi, è disponibile su aromaticadianese.it.

I PRINCIPALI OSPITI

Franco Malerba – Astronauta, co-fondatore di Space V

Nato nel 1946 a Busalla (Genova), Franco Malerba – ingegnere, politico, giornalista, ufficiale di marina e imprenditore – è il primo astronauta italiano. Dopo una brillante carriera scientifica e militare, culminata con due lauree in ingegneria elettronica e fisica, ha volato nello spazio nel 1992 a bordo dello Space Shuttle Atlantis. Ha ricoperto il ruolo di europarlamentare ed è un apprezzato comunicatore scientifico. Malerba è co-fondatore di Space V, startup innovativa che sviluppa la Serra Multipiano Adattiva (AVF) per la coltivazione nello spazio. Saluterà il pubblico di Aromatica parlando di questo prototipo, per poi tenere una conferenza sulla Luna e partecipare all'inaugurazione della mostra "Artemis.6 Frammenti di Luna".

Giorgio Mastrotta – Conduttore televisivo

Milanese, classe 1964, è una delle figure più riconoscibili della TV italiana. Dopo il successo nei programmi degli anni '90, è diventato il "re delle televendite", trasformando la vendita televisiva in intrattenimento. Oggi è anche conduttore di "Casa Mastrotta" su Food Network.

Oscar Farinetti – Imprenditore e fondatore di Eataly

Nato ad Alba nel 1954, ha rivoluzionato la distribuzione agroalimentare con Eataly. Oggi è anche scrittore e nel 2025 ha pubblicato il romanzo *La regola del silenzio*.

Irene Volpe – Chef itinerante

Finalista di MasterChef Italia 10, è specializzata in cucina vegetale e sostenibile. Autrice del libro *Cucinare le emozioni*, promuove un'alimentazione consapevole.

Hernanes – Ex calciatore e imprenditore

Ex centrocampista di Lazio, Inter e Juventus, oggi è imprenditore agricolo e opinionista DAZN. Ha fondato Cà del Profeta in Monferrato.

Antonio Di Leo – Executive Chef

Chef di Cà del Profeta, con esperienze presso Enrico Crippa. La sua cucina esalta stagionalità ed eleganza.

Andrea Sarri – Chef stellato

Punto di riferimento della gastronomia ligure, con stella Michelin per oltre un decennio.

Antonio Buono – Chef stellato

Dopo l'esperienza al Mirazur, ha aperto Casa Buono a Ventimiglia, ottenendo la stella Michelin.

Jacopo Chieppa – Chef stellato

Fondatore di Equilibrio a Dolcedo, esponente della nuova cucina ligure.

Ivano Ricchebono – Chef e volto televisivo

Chef stellato e volto Rai, oggi guida il ristorante Ricchebono a Genova.

Alessandro Di Tizio – Gastronomo e forager

Esperto di piante selvatiche e collaboratore del Mirazur.

Claudio Aliperti – Chef di Vignamare

Chef brasiliano con stella Michelin e stella verde.

Ugo Vairo – Chef

Maestro della cucina ligure e interprete del tartufo.

Alessia Siracusa – Pastry chef

Fondatrice di Mou (Imperia), premiata dal Gambero Rosso.

Daniel Bonanato – Chef

Giovane chef ligure fondatore del ristorante Incontro.

Andrea Masala – Chef

Guida il ristorante Timo ad Albenga.

Federico Pinasco – Chef

Chef della Locanda del Cavaliere.

Michele Parisi – Chef per passione

Imprenditore e appassionato di cucina.

Hellis Delprato & Fausto Scola

Protagonisti di un cooking show sulla cucina dell'entroterra ligure.

Cinzia Simone – Chef vegana

Specializzata in cucina vegetale.

Mattia Bassi – Campione mondiale di pesto

Vincitore del Pesto World Championship 2024.

Alessandro Schiavon – Executive Chef

Guida la cucina dell'Hotel Europa Palace di Sanremo.

Roberto Stella – Executive Chef

Alla guida del ristorante Savô (Laigueglia).

Junior Team URCL

Giovani talenti della cucina ligure.

Claudio Battaglia – Medico

Specialista in oncologia chirurgica.

Daniela Gandolfi – Archeologa

Direttrice del Museo Civico di Diano Marina.

Gian Luigi Puleo – Chimico

Ricercatore presso il Polo Tecnologico Imperiese.

Massimo Biloni – Agronomo

Esperto internazionale di risicoltura.

Teo Musso – Fondatore di Baladin

Pioniere della birra artigianale italiana.

INIZIATIVE DI AROMATICA E DEL COMUNE DI DIANO MARINA

Premio Aromatica a Nicola Ferrarese: imprenditore agricolo e produttore olivicolo pluripremiato, legato alla filosofia Slow Food.

Confcommercio Golfo Dianese:

31 ristoranti propongono piatti a tema; concorso cocktail con 16 bar; specialità aromatiche di pasticcerie e gelaterie; concorso vetrine.

Aromaticocktail: contest professionale per bartender con erbe aromatiche protagoniste.

La Bottega delle Aromatiche: laboratorio creativo per bambini.

Gnam – Le Interviste a Tavola: format radiofonico live con chef e produttori.

Istituto Comprensivo: concorso di ricette e pubblicazione del ricettario.

STREET FOOD

Selezione di food truck con proposte italiane e internazionali, anche vegane e senza glutine.

Orari:

- Venerdì 8 maggio: 10:30 – 23:00
 - Sabato 9 maggio: 10:30 – 23:00
 - Domenica 10 maggio: 10:30 – 21:00
-

EVENTI COLLATERALI

- Trek&Jazz a Diano Arentino
- Premio San Nicolò a Diano Castello
- Trekking urbano a San Bartolomeo al Mare
- Aromatica SUP Day
- AromaticaMente Yoga
- Ride & Taste Tour E-bike