

PALCO - PROGRAMMA SPETTACOLI

VENERDÌ 3 MAGGIO

ore 11.30 inaugurazione ufficiale

ore 13.00 "Aromaticocktail" gara riservata ai barman, a cura di Aibes

ore 15.30 "Tagliatelle di seppia alla maggiorana con zucchine in due consistenze" - *cooking show*, a cura dell'Istituto Ruffini-Aicardi Arma di Taggia, in collaborazione con Anfass

ore 16.15 "Prato in fiore: calamari, trombette e..." - *cooking show*, a cura dello chef Hellis Delprato (Pantarei, Diano Marina)

ore 17.00 "Riso: l'ingrediente magico" - *cooking show*, a cura dello chef Lucaandrè (Soul Kitchen, Torino), specialista della cucina vegetale

ore 18.00 consegna di un riconoscimento a Gianfranco Vissani, super ospite di Aromatica 2024

ore 18.15 "Insalatina tiepida di stoccafisso" - *cooking show*, a cura della chef Nicoletta "Etta" Lavagna (Enosteria Etta, Borgomaro)

SABATO 4 MAGGIO

ore 9.30 "Aromatica a scuola" - *premiazione* concorso tra gli studenti dell'Istituto Comprensivo Statale di Diano Marina e presentazione delle ricette vincitrici, con la collaborazione dell'Istituto Ruffini-Aicardi Arma di Taggia

ore 11.00 "Acciuga su tela" - *cooking show*, a cura dello chef Ivano Ricchebono (The Cook, Genova, 1 Stella Michelin)

ore 12.00 "Un mare nel Roero" (Trenta Ed.) - *presentazione del libro e cooking show* "Seppie, carciofi e basilico", a cura dello chef Flavio Costa (21.9, Piobesi d'Alba, 1 Stella Michelin)

ore 15.00 *premiazione concorsi Confcommercio Golfo Dianese*

ore 15.30 "Pesto?" - *cooking show*, a cura dello chef Jacopo Chieppa (Equilibrio, Dolcedo)

ore 16.15 "Frolla di mele con frangipane al rosmarino" - *cooking show*, a cura della chef Orietta Zaccaro (La Cucina delle Erbe, Ceva)

ore 17.00 Premio Aromatica 2024 - consegna del *riconoscimento* a Paolo Pellegrino, general manager del Twist Connubio Restaurant di Londra

ore 17.15 "Aromatiche per Aromatica, salsa di papaia, semi di papaia tostati e salati, pallotte cacio e ova, gelato di latte di mandorle al pepe lungo" - *cooking show*, a cura dello chef Gianfranco Vissani (Casa Vissani, Todi, 1 Stella Michelin), super ospite di Aromatica 2024

ore 18.30 "Carrè di agnello in crosta di mandorle e timo limoncino, giardinetto di asparagi e ketchup di zucca gialla" - *cooking show*, a cura dell'Istituto Ruffini-Aicardi Arma di Taggia

ore 21 "La grande musica italiana" - tributo ad artisti famosi e brani immortali, con alcuni "omaggi" alla Liguria, a cura del Music Time Trio (Angela Vicidomini, voce; Alessio Briano, tastiere; Artan Selishta, chitarre elettriche e acustiche).

DOMENICA 5 MAGGIO

ore 10.30 "Dian (Croxetti De.Co.) au tuccu" - *cooking show*, a cura dello chef Michelangelo Pisani (Hotel Metropol, Diano Marina), in collaborazione con Pasta Fresca Elena 2

ore 11.10 "Le primizie dianesi incontrano il mare" - *cooking show*, a cura dello chef Giuseppe Mongiello (Hotel Torino, Diano Marina)

ore 12.00 "I Dian al profumo di Liguria" - *cooking show* a cura dello chef Alessandro Dentone, presidente regionale Federazione Italiana Cuochi

ore 12.45 "Arrosto non arrosto al sale ed erbe aromatiche" - *cooking show*, a cura dell'agrichef Gabriella Caratti (Lo Zafferano, Albenga), responsabile Lady Chef Liguria della Federazione Italiana Cuochi

ore 14.45 "Tortelli di erbe spontanee ed aromatiche" - *cooking show*, a cura dello chef Luca Bazzano (Quintilio, Altare)

ore 15.30 "Omaggio al cundijun" - *cooking show*, a cura dello chef Jorg Giubbani (Orto di Villa Edera, Moneglia, 1 Stella Michelin)

ore 16.30 "Asparagi viola alla carbonara" - *cooking show*, a cura dello chef Giorgio Servetto (Vignamare, Andora, 1 Stella Michelin e Stella Verde)

ore 17.15 "Il numero 1 del pesto al mortaio" - *dimostrazione*, con Mattia Bassi, vincitore del Campionato Mondiale 2024

ore 17.50 "Rollè di coniglio farcito con olive pomodori millefoglie di patate al timo e verdure croccanti" - *cooking show*, a cura dell'Istituto Ruffini-Aicardi Arma di Taggia, in collaborazione con Frantoio Venturino

GLI APPUNTAMENTI DELL'AREA INCONTRI

VENERDÌ 3 MAGGIO

ore 10.00 "La distillazione della Lavanda della Riviera dei Fiori" - *laboratorio didattico*, a cura dell'azienda agricola Biodiversamente

ore 16.00 "Sull'onda del gusto ligure, storie di cucina" (Marco Sabatelli Ed.) - *presentazione del libro*, con gli autori Claudio Pasquarelli e Stefano Pezzini, con degustazione di bontà da ricette della tradizione

ore 17.00 "10 Mosse per affrontare il futuro" (Solferino Ed.) - *presentazione del libro*, con l'autore Oscar Farinetti

ore 18.00 "I vini di Diano d'Alba" - *degustazione guidata* di etichette delle cantine Rolfo e Cascina Rossa

SABATO 4 MAGGIO

ore 10.00 "Ti...sana: le differenze tra tisane, infusi e decotti, impariamo a prepararli e creare sinergie con le erbe officinali del territorio" - *laboratorio*, a cura di Doriana Frascioli di Agricastellarone

ore 11.00 "Cibo, vero e falso sui tumori: parliamone con lo specialista" - *conferenza*, a cura del prof. Claudio Battaglia, presidente provinciale Lilt

ore 12.00 "Begonia da mangiare, begonia da bere..." *presentazione e degustazione* dei prodotti a base dei fiori di begonia, a cura di Tastee

ore 15.30 "A prova di... Miele" (Trenta Ed.)

presentazione del libro, con l'autrice Tiziana Colombo e l'esperta Laura Capini, a seguire degustazione di mieli della Liguria

ore 16.30 "Aromatiche e salute" - *incontro* con la biologa nutrizionista Leslye Pario, autrice dei libri "Vinci stress, peso e pancia gonfia" (Red Ed.) e "No dieta con C.A.L.M.A." (Anima Ed.)

ore 18.30 "Roccese, un vino eroico" - *degustazione guidata* di etichette dell'azienda A Trincea di Airole

DOMENICA 5 MAGGIO

ore 10.00 "Assaggia la Liguria: il pesto al mortaio" *laboratorio emozionale*, con utilizzo di Basilico Genovese Dop, Aglio di Vessalico e Olio Riviera Ligure Dop

ore 11.00 "L'acqua, un bene prezioso per l'organismo, l'alimentazione, la comunità e il pianeta" - *tavola rotonda con degustazione*, con interventi di Pier Paolo Gallea di Acqua Minerale di Calizzano, chef ed altri esperti

ore 12.00 "Cantine Doc" (Multiverso Ed.) - *presentazione del volume*, con l'editore Mario Cucci e degustazione a cura dell'azienda Peq Agri di Andora

ore 15.00 "Mente alla Menta" - *laboratorio* sui vari utilizzi di una delle aromatiche più diffuse, a cura dell'esperto Marco Cappello, responsabile qualità di Rb Plant

ore 15.45 "Diano Marina, Città degli Aranci" *conferenza*, a cura dell'esperto di botanica Oreste Brunazzi, con piccola degustazione

ore 16.45 "Prebuggiùn, guida alle erbe spontanee commestibili della nostra tradizione" (De Ferrari Ed.) *presentazione del libro*, con l'autrice Laura Brattel, guida ambientale-escursionistica e forager

ore 17.30 "Segreti e sapori dei vini liguri" *laboratorio-degustazione* con il sommelier Ivano Brunengo della Fisar, a cura di Enoteca Regionale della Liguria