

Sì, viaggiare

## Enrico Bernardini. Un evento particolare ad aprile in Liguria: "Aromatica"

15 Aprile 2019

Tra il 25 ed il 28 aprile si svolgerà a Diano Marina, nel ponente ligure, la manifestazione "Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure", evento dedicato alle erbe aromatiche, al basilico, ai prodotti tipici e alle eccellenze dell'enogastronomia italiana. Il successo riscosso nel 2018, testimoniato dalla partecipazione di circa 50.000 persone provenienti da tutta Italia e dall'estero,<sup>1</sup> ha fatto sì che l'amministrazione comunale confermasse la nuova edizione nel 2019.

La *location* scelta sarà il centro pedonale, nel quale saranno allestiti spettacoli di cucina, *stand* enogastronomici a cura di produttori locali, laboratori per bambini e non solo, *street food*, presentazioni di libri e conferenze. Inoltre si terrà un convegno tal titolo "Le eccellenze di un territorio motore del turismo lento" sui prodotti tipici della zona al quale interverranno esperti del settore, celebrando il 2019 come l'anno del turismo lento<sup>2</sup> (*slow tourism*) nel ponente ligure.

A fare da cornice all'evento saranno le numerose iniziative organizzate nei borghi vicini come escursioni e visite guidate, vetrine a tema nei negozi, concorsi nei cocktail bar e menù caratteristici nei ristoranti.<sup>3</sup>

Uno dei principali protagonisti di Aromatica 2019 sarà lo *chef* di origine dianese Giuliano Sperandio, vincitore della categoria Original Thining ai World Restaurant Awards 2019 con "La Clarence", il prestigioso ristorante parigino dove lavora. Il Comune di Diano Marina conferirà allo *chef* il premio "Aromatica", segno del legame molto forte tra Giuliano Sperandio ed il suo territorio di origine. Inoltre parteciperanno altri *chef* conosciuti a livello internazionale come Tano Simonato del ristorante milanese "Tano passami l'olio", rinomato cultore dell'olio extravergine di oliva e presente già nell'edizione del 2018, e Marcello Trentini del celebre ristorante torinese "Mogorabin".<sup>4</sup>

L'evento, che attende circa 100.000 visitatori, ha come protagonista le erbe aromatiche e il loro impiego in cucina, partendo da Aromatico, il liquore alle erbe, passando per i riaviolini alle erbe aromatiche, per terminare con erbe come timo, basilico e rosmarino, condimenti e profumi che da sempre impreziosiscono ed insaporiscono i piatti della cucina ligure. Inoltre si inserisce all'interno di un percorso virtuoso di valorizzazione del territorio iniziato durante la precedente legislatura e portato avanti dall'attuale con il fine promuovere la variabilità ed unicità enogastronomica dell'Italia sia all'interno del Paese che nel mondo, creando così concrete possibilità di impresa e turismo che, come dimostrano i più recenti dati a disposizione, è in continua espansione.<sup>5</sup>

Infine Aromatica 2019 è organizzata da Gestioni Municipali Spa per conto del Comune di Diano Marina con il sostegno di Camera di Commercio Riviera di Liguria e Regione Liguria ed il patrocinio della Regione Liguria, Prefettura di Imperia, Provincia di Imperia, Camera di Commercio Riviera di Liguria, Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, Istituto Regionale per la Floricoltura, Associazione Nazionale Città dell'Olio e Distretto Florovivaistico della Liguria. Inoltre si avvale della collaborazione di *Federalberghi* del golfo dianese,



Alcune erbe aromatiche presenti in Liguria (aromaticadianese.it)

*Confcommercio* e dei comuni del golfo dianese (Diano Castello, San Bartolomeo al Mare, Cervo, Diano Aretino, Villa Faraldi e Diano San Pietro) e dei seguenti *sponsor*: Banca d'Alba, Olio Raineri, Electrolux Grandi Impianti, Supermercati Pam Arimondo, Generali Assicurazioni, Bordiga, Fratelli Porro, Rete d'impresa Vite in Riviera e Latte Alberti.<sup>4</sup>

**Enrico Bernardini**

<sup>1</sup> Fonte: [\*ilCaminetto\*](#).

<sup>2</sup> Per maggiori informazioni sul turismo lento: *ft [formazioneturismo.com](#)*.

<sup>3</sup> Fonte: [aromaticadianese.it](#).

<sup>4</sup> Fonte: [rivieratime.news](#).

<sup>5</sup> Fonte: Ministero per i Beni e le Attività culturali – [Direzione Generale Turismo](#).

[stampa](#) | [chiudi](#)