



aromatica

Basilico, erbe e profumi del Ponente Ligure 2 – 5 Giugno 2011

Aromatica è la più ricca e prestigiosa esposizione di erbe aromatiche liguri, una manifestazione turistico-fieristica a cadenza biennale che ha lo scopo di promuovere il territorio e le sue erbe aromatiche tipiche, coltivate e spontanee, in tutte le loro peculiarità ed i loro possibili usi. Giunta alla sua quarta edizione, la manifestazione contempla vari temi quali coltivazione, gastronomia, cultura, benessere, profumi e coinvolge, oltre agli Enti Pubblici, associazioni di categoria e aziende agricole e turistico-ricettive, esperti del settore agricolo, gastronomico e dietologico. Anche i bambini sono accompagnati a conoscere le erbe aromatiche in eventi e animazioni a loro dedicati. Da non dimenticare, infine, le visite guidate nell'entroterra alla ricerca di antiche emozioni, profumi e sapori, all'ombra di chiese e monumenti, tra i *caruggi* dei centri storici; i concerti o le cene nelle aziende agricole; la natura argentata degli uliveti sotto cui ascoltare coinvolgenti letture. I Comuni che realizzano Aromatica sono sette: Diano Marina, San Bartolomeo al Mare, Cervo, Diano Arentino, Diano Castello, Diano San Pietro, Villa Faraldi, che compongono il Golfo Dianese, una suggestiva insenatura naturale nella provincia di Imperia.

I temi di **Aromatica 2011** divisi per Comune:

Cervo – l'aroma del benessere, *meditazione, seminari e trattamenti*;

Diano Arentino – l'aroma di...vino, *degustazioni sotto le stelle*;

Diano Castello – l'aroma del gusto, *cene nelle serre*;

Diano Marina – scoprire l'aroma, *corsi di cucina*;

Diano San Pietro – l'aroma della musica, *concerti nelle aziende agricole*,

carte bianche di Fabrizio Bosso e Rosario Bonaccorso;

San Bartolomeo al Mare – l'aroma della famiglia, *la fattoria ricreativa*;

Villa Faraldi – l'aroma della conoscenza, *letture sotto gli ulivi con Libereso Guglielmi e Gerry Delfino*.

Sin dalla prima edizione, **Aromatica** ha voluto creare un profondo legame tra il territorio e il visitatore per cercare di trasformare il soggiorno in un'esperienza sensoriale, che lo invogli naturalmente a tornare. Per favorire questa simbiosi, a partire dalla scorsa edizione, quella del 2009, si è scelto di creare un **Club di amici del territorio**: coloro che si iscrivono hanno diritto, attraverso l'**AromatiCard**, ad usufruire a una serie di vantaggi per godersi al meglio le giornate del festival. Diventare membri del **Club** è molto semplice, basta presentarsi presso uno dei numerosi **Infopoint** presenti nelle località di **Aromatica** o in una delle prevendite elencate su www.aromaticafestival.com e acquistare l'**AromatiCard** di affiliazione.

Il costo della **Card** è di 15,00 euro e permette l'ingresso a due attività previste nel programma, dal costo individuale di 10,00 euro, usufruendo quindi di uno sconto di 5,00 euro.

Attraverso l'acquisto della **Card** il visitatore contribuisce e a un progetto di recupero del territorio dedicato all'ulivo. L'ulivo è senza dubbio l'elemento che accomuna i 7 comuni protagonisti di **Aromatica**: il progetto di recupero consiste nel censimento degli ulivi secolari della zona e nella realizzazione di un Parco dedicato, un percorso di visita che coinvolgerà tutto il Golfo Dianese.

Maggiori informazioni sono reperibili sul sito web www.aromaticafestival.com o sulla pagina **Facebook Aromatica Festival**.

Prenotazioni e informazioni: 0183 424042 – 335 8742775

CERVO

• 2 Giugno

Ore 10.00/24.00 – Piazza Dante: Mercatino Benessere, massaggi aromatici e l'Angolo della naturopatia.

Nell'arco della giornata dimostrazioni di trucco a cura di Krirò Parrucchieri, Cervo.

Ore 17.30 – Palazzo Viale: Seminario Esperienziale

"Cibo e Guarigione: ciò che mangiamo crea il nostro benessere e la nostra salute"

a cura del Centro Studi e Ricerca ChiHarArmonia.



- 3 Giugno

Ore 10.00/24.00 – Piazza Dante: Mercatino Benessere, massaggi aromatici e l'Angolo della naturopatia.

Nell'arco della giornata dimostrazioni di trucco a cura di Krirò Parrucchieri, Cervo.

Ore 16.00 – Visita guidata del Borgo Antico di Cervo

Ritrovo Via Aurelia presso fermata BUS. € 5 a persona.

Info e prenotazioni: tel 0183 290213 – 329 9872419

Ore 19.00 – Piazza Dante: “Bellezza e Ringiovanimento viso” dimostrazioni e corso di automassaggio a cura di del Centro Studi e Ricerca ChiHarArmonia e di Valardo Cosmetica.

Ore 21.00 – Parco di Cervo, meditazione nel bosco: “L'antico linguaggio degli alberi”

a cura del Centro Studi e Ricerca ChiHarArmonia.

- 4 Giugno

Ore 10.00/24.00 – Piazza Dante: Mercatino Benessere, massaggi aromatici e l'Angolo della naturopatia.

Nell'arco della giornata dimostrazioni di trucco a cura di Krirò Parrucchieri, Cervo.

Ore 17.30 – Palazzo Viale: Seminario Esperienziale

“Gli abitanti della Natura: Erbe e Fiori Magici”

a cura del Centro Studi e Ricerca ChiHarArmonia.

Ore 18.30 – Sala Consiliare, Convegno:

“La bellezza con i prodotti naturali, dall'antichità ai giorni nostri”

con la dott.ssa Daniela Gandolfi, la partecipazione di Libereso Guglielmi

e la collaborazione di Coldiretti.

Ore 19.00 – Piazza Dante: “Antistress e Benessere”

dimostrazioni e corso di automassaggio a cura di del Centro Studi e Ricerca ChiHarArmonia

e di Valardo Cosmetica.

- 5 Giugno

Ore 10.00/24.00 – Piazza Dante: Mercatino Benessere, massaggi aromatici e l'Angolo della naturopatia.

Nell'arco della giornata dimostrazioni di trucco a cura di Krirò Parrucchieri, Cervo.

Ore 10.00 – Piazza Dante: “Riequilibrio Energetico” dimostrazioni e corso

di auto massaggio a cura di del Centro Studi e Ricerca ChiHarArmonia e di Valardo Cosmetica.

ore 11.00 – Palazzo Viale: Seminario Esperienziale “L'esperienza vegetale: ovvero il contatto corporeo per mantenere e rinvigorire il benessere ed essere in salute”

a cura del Centro Studi e Ricerca ChiHarArmonia.

DIANO ARENTINO

- 2 Giugno

Ore 16.30 – Incontro sotto gli ulivi con Libereso Guglielmi.

Trenino del golfo disponibile per trasferimenti.

- 3 Giugno

Ore 21.30 – Piazza Marconi: Degustazione guidata dei migliori vini del Golfo Dianese

a cura dell'Associazione Italiana Sommelier.

- 4 Giugno

Ore 20.00 – Azienda Agricola Ada Giordano Musso: Aperitivo in Concerto

con Rosario Bonaccorso TNT Travel Notes Quartet Feat. Fabrizio Bosso.

Navetta disponibile per i trasferimenti.

DIANO CASTELLO

- 4 Giugno

Ore 16.00 – Visita guidata del Borgo Antico di Castello

Ritrovo Chiesa Parrocchiale di Diano Castello € 5 a persona.

Info e prenotazioni: tel 0183 290213 – 329 9872419

Ore 21.00 – Roseto Patrucco: Cena nella serra, a cura di Cavolfiori a Merenda.

Navetta disponibile per i trasferimenti.

• 5 Giugno

Ore 11.00 – Incontro sotto gli ulivi con Gerry Delfino

Trenino del golfo disponibile per i trasferimenti.

DIANO MARINA

• 2 Giugno

Vetrine aromatiche “Riciclare è... Aromatico”

a cura di Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese.

Viale Kennedy si trasforma nella Via Magica delle Erbe, aperitivi e pizze aromatiche negli esercizi di zona

Ore 10.00/24.00 – **Piazza Martiri e Via Genala: Mercatino dell'eccellenza alimentare del Golfo**

Ore 10.00 – **Area corsi di via Genala: “Arominsieme”**

cucina a 4 mani con Roberto Novaro, chef del ristorante Sottovento.

In collaborazione con l'associazione Diano Marina Noi per Voi.

Ore 12.00 **“Benvenuti ad Aromatica 2011”** cerimonia di inaugurazione

Ore 17.00 – **Area corsi di Via Genala: Corso di preparazione di aperitivi aromatici**

a cura di Cavolfiori a Merenda.

Ore 18.00 – **Area Infopoint: “Degustazione oli extravergini e olive”** a cura di Coldiretti.

Ore 19.00 – **Via Genala: Erbetto sotto la Sciumbria**, degustazione dei Friscioi fatti in casa

a cura dei Comuni dell'entroterra dianese.

• 3 Giugno

Vetrine aromatiche “Riciclare è... Aromatico”

a cura di Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese.

Viale Kennedy si trasforma nella Via Magica delle Erbe, aperitivi e pizze aromatiche negli esercizi di zona.

Ore 10.00/24.00 – **Piazza Martiri e Via Genala: Mercatino dell'eccellenza alimentare del Golfo**

Ore 10.00 – **Area corsi di via Genala: “Arominsieme speciale bambini”**

cucina a 4 mani con Paola Porcellotti, chef del ristorante Da Paola.

In collaborazione con l'associazione Diano Marina Noi per Voi (ingresso gratuito)

Ore 11.00 – **Area Infopoint “Impariamo a fare il pesto”** a cura di Coldiretti.

Ore 17.00 – **Area corsi di via Genala: Corso cucina** a cura dell'Associazione Italiana Cuochi

Ore 17.00 – **Area Infopoint “Extravergine e aromi in tavola: la cucina dell'agriturismo incontra la cucina casalinga”** corso di preparazione salse liguri, a cura della CIA Imperia e di Luigi Vidili, contitolare Agriturismo “Le Navi in Cielo”.

Ore 19.00 – **Via Genala: Erbetto sotto la Sciumbria**, degustazione dei Friscioi fatti in casa a cura dei Comuni dell'entroterra dianese.

Ore 21.00 – **Azienda agricola Colle degli Ulivi: “Cena nella serra”**

a cura di Cavolfiori a Merenda.

Navetta disponibile per i trasferimenti.

• 4 Giugno

Vetrine aromatiche “Riciclare è... Aromatico”

a cura di Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese.

Viale Kennedy si trasforma nella Via Magica delle Erbe, aperitivi e pizze aromatiche negli esercizi di zona.

Ore 10.00/24.00 – **Piazza Martiri e Via Genala: Mercatino dell'eccellenza alimentare del Golfo**

Ore 10.00 – **Area corsi di via Genala: “Arominsieme”**,

cucina a 4 mani con Roberto Rollino, chef del ristorante La Femme Meridiana.

In collaborazione con l'associazione Diano Marina Noi per Voi.

Ore 17.00 – **Area corsi di via Genala: Corso cucina** con Daniela Fraschetta,

chef del ristorante GolosaMente. In collaborazione con l'associazione Diano Marina Noi per Voi.

Ore 18.00 – **Area Infopoint “Scuola di composizione floreale con piante aromatiche”**

a cura della CIA Imperia e di Daniela Bottino, titolare del negozio “L'isola che non c'è” di Diano Marina.

Ore 18.30 – **Viale Kennedy si trasforma nella Via Magica delle Erbe, Conferenza:**

“Alla scoperta dei poteri curativi delle piante che nascono nelle nostre montagne”

Relatori Dott. Giovanni Gandolfo, fitomicologo e Dott.ssa Anna Maria Alessandri, fondatrice del Museo delle Erbe di Cosio. Presso erboristeria La Meridiana (n. civico 67). Seguirà rinfresco a cura della Panetteria Lanini.

Ore 19.00 – **Via Genala: Erbette sotto la Sciumbria**, degustazione dei Friscioi fatti in casa a cura dei Comuni dell'entroterra dianese.

Ore 21.30 – **Viale Kennedy, la Via Magica delle Erbe presenta: "La notte Verde"**.

Musica dal vivo con "Wine and Roses Trio" e shopping notturno aromatico.

• 5 Giugno

Vetrine aromatiche "Riciclare è... Aromatico" a cura di Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese.

Viale Kennedy si trasforma nella Via Magica delle Erbe, aperitivi e pizze aromatiche negli esercizi di zona.

Ore 10.00/24.00 – **Piazza Martiri e Via Genala: Mercatino dell'eccellenza alimentare del Golfo**

Ore 10.00 – **Area corsi di via Genala: "Arominsieme"** cucina a 4 mani con Antonio Novaro, chef del ristorante Beach Bar. In collaborazione con l'associazione Diano Marina Noi per Voi.

Ore 16.00 – **Area corsi di Via Genala: "Festeggiando Confesercenti"**

I primi 40 anni dell'ideatore di Aromatica: Confesercenti Imperia.

Ore 17.00 – **Area corsi di Via Genala: Corso di preparazione di aperitivi aromatici** a cura di Cavolfiori a Merenda.

Ore 18.00 – **Area Infopoint "L'olfatto e il gusto per distinguere gli aromi degli olii extravergini e delle olive da mensa"**. Assaggi e confronti organolettici guidati da esperti dell'Organizzazione Assaggiatori Liguri (OAL) e a cura della CIA Imperia.

Ore 19.00 – **Via Genala: Erbette sotto la Sciumbria**, degustazione dei Friscioi fatti in casa a cura dei Comuni dell'entroterra dianese.

DIANO SAN PIETRO

• 2 Giugno

Ore 20.00 – **Antico Frantoio Saguato:**

Aperitivo in Concerto con Fabrizio Bosso & Rosario Bonaccorso.

Navetta disponibile per i trasferimenti.

• 3 Giugno

Ore 16.30 – **Incontro sotto gli ulivi con Gerry Delfino.**

Trenino del golfo disponibile per i trasferimenti.

SAN BARTOLOMEO AL MARE

• 2 Giugno

Vetrine aromatiche "Riciclare è... Aromatico" a cura di Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese.

Ore 10/24 – **Piazza Torre Santa Maria: Mercatino dell'eccellenza**

Ore 11.00 – **Piazza Torre Santa Maria: Orto Didattico** a cura di Coldiretti.

Ore 17.00/19.00 – **Piazza Torre Santa Maria: Fattoria ricreativa per bambini** a cura dell'Associazione Il Roseto.

Ore 19.00 – **Piazza Torre Santa Maria: "Olivicoltura Biologica, metodologia e risultati"** a cura dell'AIAB Associazione Italiana per l'agricoltura biologica e dell'Azienda Agricola San Martino, Imperia.

Ore 21.00 – **Vivaio Arimondo: Cena nella serra** a cura di Cavolfiori a Merenda.

Navetta disponibile per i trasferimenti.

• 3 Giugno

Vetrine aromatiche "Riciclare è... Aromatico" a cura di Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese.

Ore 10/24 – **Piazza Torre Santa Maria: Mercatino dell'eccellenza**

Ore 11.00 – **Piazza Torre Santa Maria: Orto Didattico** a cura di Coldiretti.

Ore 17.00/19.00 – **Piazza Torre Santa Maria: Fattoria ricreativa per bambini** a cura dell'Associazione Il Roseto.

Ore 19.00 – **Piazza Torre Santa Maria: "Olivicoltura Biologica, metodologia e risultati"** a cura dell'AIAB Associazione Italiana per l'agricoltura biologica e dell'Azienda agricola San Martino, Imperia.

• 4 Giugno

Vetrine aromatiche “Riciclare è...Aromatico” a cura di Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese.

Ore 10/24 – Piazza Torre Santa Maria: Mercatino dell’eccellenza

Ore 11.00 – Piazza Santa Maria: Orto Didattico a cura di Coldiretti.

Ore 17.00/19.00 – Piazza Torre Santa Maria: Fattoria ricreativa per bambini a cura dell’Associazione Il Roseto.

Ore 19.00 – Piazza Torre Santa Maria: “Olivicoltura Biologica, metodologia e risultati” a cura dell’AIAB Associazione Italiana per l’agricoltura biologica e dell’Azienda agricola San Martino, Imperia.

Ore 21.00 – Piazza Torre Santa Maria: Laboratorio creativo per bambini organizzato da Mani Ambulanti, Genova.

• 5 Giugno

Vetrine aromatiche “Riciclare è...Aromatico” a cura di Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese.

Ore 09.00 – “Zaino in spalla”, escursione, durata 3 ore, 8 km, Diano Marina, Diano Calderina, Serreta, Gorleri, Diano Marina. Info e prenotazioni: Ufficio IAT S. Bartolomeo tel. 0183 400200. Costo € 5 a persona.

Ore 10/24 – Piazza Torre Santa Maria: Mercatino dell’eccellenza

Ore 11.00 – Piazza Torre Santa Maria: Orto Didattico a cura di Coldiretti.

Ore 17.00/19.00 – Piazza Santa Maria: Fattoria ricreativa per bambini a cura dell’Associazione Il Roseto.

Ore 19.00 – Piazza Torre Santa Maria: “Olivicoltura Biologica, metodologia e risultati” a cura dell’AIAB Associazione Italiana per l’agricoltura biologica e dell’Azienda agricola San Martino, Imperia.

VILLA FARALDI

• 3 Giugno

Ore 20.00 – “Temporary Frantoio” di Piazza San Lorenzo: Aperitivo in concerto con BoBo Duo goes to Brasil: Fabrizio Bosso e Rosario Bonaccorso incontrano Roberto Taufic. Navetta disponibile per i trasferimenti.

• 4 Giugno

Ore 16.30 – Incontro sotto gli ulivi con Libereso Guglielmi. Trenino del golfo disponibile per i trasferimenti.

Attività – Servizi Navetta

Incontri sotto gli ulivi

Trenino a disposizione da Cervo, San Bartolomeo e Diano Marina a partire dalle 10.30 (il 5 giugno) e dalle 15.30 negli altri giorni.

Costo biglietto € 2

Aperitivo in Concerto

Navetta gratuita a partire dalle 19.00 da Cervo, San Bartolomeo e Diano Marina. Rientro dalle ore 21.30

Cena nelle Serre

Navetta gratuita a partire dalle 20.15 da Cervo, San Bartolomeo e Diano Marina. Rientro dalle 23.00

Attività – Costi

Corsi di Cucina	€ 10,00	Aperitivo in concerto	€ 10,00
Seminari esperienziali	€ 10,00	Cena nella serra	€ 32,00
Incontro sotto gli ulivi	gratuito	Servizio navetta	gratuito
Trenino	€ 2,00		