

aromatica

Basilico, erbe e profumi del Ponente Ligure 2 – 5 Giugno 20



2 – 5 Giugno 2011

**Cervo
Diano Arentino
Diano Castello
Diano Marina
Diano San Pietro
S. Bartolomeo al Mare
Villa Faraldi**

*“Poiché il profumo è fratello del respiro. Con esso penetrava gli uomini,
a esso non potevano resistere,
se volevano vivere.*

E il profumo scendeva in loro, direttamente al cuore...”

Il Profumo, Patrick Süskind

	2 giugno	3 giugno	4 giugno	5 giugno
Cervo	<p>Mercatino Benessere, massaggi aromatici e l'angolo della naturopatia in piazza Dante. 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.</p>	<p>Mercatino Benessere, massaggi aromatici e l'angolo della naturopatia in piazza Dante. 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 21.00 – Parco di Cervo: meditazione nel bosco: “L'antico linguaggio degli alberi” a cura del Centro Studi e Ricerca ChiHarArmonia Ore 19.00 – Piazza Dante: “Bellezza e Ringiovanimento viso” dimostrazioni e corso di auto massaggio a cura di del Centro Studi e Ricerca ChiHarArmonia e di Valardo Cosmetica.</p>	<p>Mercatino Benessere, massaggi aromatici e l'angolo della naturopatia in piazza Dante. 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, Dott. Lorenzo Ansaldo, Dott.ssa Ambrogia Bardelli responsabile provinciale Donna Impresa di Coldiretti presenterà il libro “Spunti antichi per donne moderne”. Ore 19.00 – Piazza Dante: “Antistress e Benessere” dimostrazioni e corso di auto massaggio a cura di del Centro Studi e Ricerca ChiHarArmonia e di Valardo Cosmetica.</p>	<p>Mercatino Benessere, massaggi aromatici e l'angolo della naturopatia in piazza Dante. 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</p>
Diano Arentino	<p>Ore 16.30 Incontro sotto gli ulivi con Libereso Guglielmi. Trenino del golfo disponibile per i trasferimenti.</p>	<p>Ore 21.30 – Piazza Marconi: Degustazione guidata dei migliori vini del Golfo Dianese a cura della FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) delegazione di Imperia e Savona.</p>	<p>Ore 20.00 – Azienda Agricola Ada Musso (via IV novembre 12): Aperitivo in Concerto con Rosario Bonaccorso TNT Travel Notes Quartet Feat. Fabrizio Bosso. Navetta disponibile per i trasferimenti</p>	
Diano Castello			<p>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 Al Roseto Patrucco (via Case Sparse, in regione San Siro): Cena nella serra a cura di Cavolfiori a Merenda. Navetta disponibile per i trasferimenti.</p>	<p>Ore 11.00 Incontro sotto gli ulivi con Gerry Delfino. Trenino del golfo disponibile per i trasferimenti.</p>

	2 giugno	3 giugno	4 giugno	5 giugno
Diano Marina	<p>Vetrine aromatiche "Riciclare è... Aromatico" a cura di Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese.</p> <p>Viale Kennedy si trasforma nella Via Magica delle Erbe, aperitivi e pizze aromatiche negli esercizi di zona</p> <p>Ore 10.00 – 24-00 Piazza Martiri – Via Genala: Mercatino dell'eccellenza alimentare del Golfo</p> <p>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</p> <p>Ore 12.00 "Benvenuti ad Aromatica 2011" cerimonia di inaugurazione</p> <p>Ore 17.00 Area corsi di Via Genala: Corso di preparazione di aperitivi aromatici a cura di Cavolfiori a Merenda</p> <p>Ore 18.00 Area Infopoint "Impariamo a fare il pesto" a cura di Coldiretti e dell'Azienda Agricola Ramella.</p> <p>Ore 19.00 Via Genala: Erbette sotto la Sciumbria, degustazione dei Friscioi fatti in casa a cura dei Comuni dell'entroterra dianese</p>	<p>Vetrine aromatiche "Riciclare è... Aromatico" a cura di Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese.</p> <p>Viale Kennedy si trasforma nella Via Magica delle Erbe, aperitivi e pizze aromatiche negli esercizi di zona.</p> <p>Ore 10.00 – 24-00 Piazza Martiri – Via Genala: Mercatino dell'eccellenza alimentare del Golfo</p> <p>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)</p> <p>Ore 17.00 Area corsi di via Genala: "Arominsieme" cucina a 4 mani con Paola Porcellotti – chef del ristorante Da Paola e Daniela Frascchetta – chef del Ristorante GolosaMente. In collaborazione con l'associazione Diano Marina Noi per Voi.</p> <p>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" .</p> <p>Ore 18.00 – Piazza Martiri: assegnazione premio Foglia di Basilico d'Oro a Diego Negri, a cura dei negozi CIV di Diano Marina Centro.</p> <p>Ore 19.00 Via Genala: Erbette sotto la Sciumbria, degustazione dei Friscioi fatti in casa a cura dei Comuni dell'entroterra dianese</p> <p>Ore 21.00 Azienda agricola Il Colle degli Ulivi (Località Sant'Angelo, 40): "Cena nella serra" a cura di Cavolfiori a Merenda. Navetta disponibile per i trasferimenti.</p>	<p>Vetrine aromatiche "Riciclare è... Aromatico" a cura di Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese.</p> <p>Viale Kennedy si trasforma nella Via Magica delle Erbe, aperitivi e pizze aromatiche negli esercizi di zona.</p> <p>Ore 10.00 – 24-00 Piazza Martiri – Via Genala: Mercatino dell'eccellenza alimentare del Golfo</p> <p>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</p> <p>Ore 17.00 Area corsi di via Genala: Corso cucina con Daniela Frascchetta – chef del ristorante GolosaMente. In collaborazione con l'associazione Diano Marina Noi per Voi</p> <p>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.</p> <p>Ore 18.30 Viale Kennedy si trasforma nella Via Magica delle Erbe.</p> <p>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.</p> <p>Ore 19.00 Via Genala – Erbette sotto la Sciumbria, degustazione piatti tipici fatti in casa a cura dei Comuni dell'entroterra dianese</p> <p>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</p>	<p>Vetrine aromatiche "Riciclare è... Aromatico" a cura di Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese.</p> <p>Viale Kennedy si trasforma nella Via Magica delle Erbe, aperitivi e pizze aromatiche negli esercizi di zona.</p> <p>Ore 10.00 – 24-00 Piazza Martiri – Via Genala: Mercatino dell'eccellenza alimentare del Golfo</p> <p>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</p> <p>Ore 16.00 Area corsi di Via Genala: "Festeggiando Confesercenti" i primi 40 anni dell'ideatore di Aromatica: Confesercenti Imperia</p> <p>Ore 17.00 Area corsi di Via Genala: Corso di preparazione di aperitivi aromatici a cura di Cavolfiori a Merenda.</p> <p>Ore 18.00 Area Infopoint "L'olfatto e il gusto per distinguere gli aromi degli oli extravergini e delle olive da mensa". Assaggi e confronti organolettici guidati da esperti dell'Organizzazione Assaggiatori Liguri (OAL) e a cura della CIA Imperia.</p> <p>Ore 19.00 Via Genala - Erbette sotto la Sciumbria, degustazione dei Friscioi fatti in casa a cura dei Comuni dell'entroterra dianese</p>

	2 giugno	3 giugno	4 giugno	5 giugno
Diano San Pietro	Ore 20.00 Antico Frantoio Saguato (via Saguato, 5) – Aperitivo in Concerto con Fabrizio Bosso & Rosario Bonaccorso. Navetta disponibile per i trasferimenti	Ore 16.30 Incontro sotto gli ulivi con Gerry Delfino. Trenino del golfo disponibile per i trasferimenti.		
S. Bartolomeo al mare	<p>Vetrine aromatiche “Riciclare è... Aromatico” a cura del CIV Le Vie del Cuore, Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese. Sorprese Aromatiche per le vie della città.</p> <p>Ore 10 – 19.30 Fattoria Ricreativa Al Roseto. Venite a conoscere il Pony Pippo e i suoi amici!</p> <p>Ore 10 – 24 Piazza Torre Santa Maria Mercatino dell’eccellenza</p> <p>Ore 11 Piazza Torre Santa Maria - Orto Didattico a cura di Coldiretti</p> <p>Ore 17.00 - 19.00 Piazza Torre Santa Maria – laboratori per bambini a cura della Fattoria Ricreativa Al Roseto</p> <p>Ore 21.00 Vivaio Arimondo (via Cesare Battisti, 28) - Cena nella serra a cura di Cavolfiori a Merenda. Navetta disponibile per i trasferimenti.</p>	<p>Vetrine aromatiche “Riciclare è... Aromatico” a cura del CIV Le Vie del Cuore, Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese . Sorprese Aromatiche per le vie della città.</p> <p>Ore 10 – 19.30 Fattoria Ricreativa Al Roseto. Venite a conoscere il Pony Pippo e i suoi amici!</p> <p>Ore 10 – 24 Piazza Torre Santa Maria Mercatino dell’eccellenza</p> <p>Ore 11 Piazza Torre Santa Maria - Orto Didattico a cura di Coldiretti</p> <p>Ore 17.00 Piazza Torre Santa Maria “Pizza Bio, piacere e salute” a cura di Elvezio Reitano (Il Melograno)</p> <p>Ore 17.00 - 19.00 Piazza Torre Santa Maria – laboratori per bambini a cura della Fattoria Ricreativa Al Roseto.</p> <p>Ore 18.00 – Piazza Torre Santa Maria “Ristorante con menù bio a chilometro zero” a cura di Alessio Ugo, Ristorante Bagni Manné.</p> <p>Ore 19.00 Piazza Torre Santa Maria “Olivicoltura Biologica, metodologia e risultati” con il Dott. Barnaba Rapa (agronomo e ispettore BIOS) a cura dell’AIAB Associazione Italiana per l’agricoltura biologica e dell’azienda agricola San Martino, Imperia.</p>	<p>Vetrine aromatiche “Riciclare è... Aromatico” a cura del CIV Le Vie del Cuore, Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese . Sorprese Aromatiche per le vie della città.</p> <p>Ore 10 – 19.30 Fattoria Ricreativa Al Roseto. Venite a conoscere il Pony Pippo e i suoi amici!</p> <p>Ore 10 – 24 Piazza Torre Santa Maria Mercatino dell’eccellenza</p> <p>Ore 11 Piazza Santa Maria - Orto Didattico a cura di Coldiretti</p> <p>Ore 17.00 - 19.00 Piazza Torre Santa Maria – laboratori per bambini a cura della Fattoria Ricreativa Al Roseto.</p> <p>Ore 18.00 – Piazza Torre Santa Maria “Ristorante con menù bio a chilometro zero” a cura di Alessio Ugo, Ristorante Bagni Manné.</p> <p>Ore 19.00 Piazza Torre Santa Maria “Olivicoltura Biologica, metodologia e risultati” con il Dott. Barnaba Rapa (agronomo e ispettore BIOS) a cura dell’AIAB Associazione Italiana per l’agricoltura biologica e dell’azienda agricola San Martino, Imperia.</p> <p>Ore 21.00 Piazza Torre Santa Maria – laboratorio creativo per bambini organizzato da Mani Ambulanti, Genova.</p>	<p>Vetrine aromatiche “Riciclare è... Aromatico” a cura del CIV Le Vie del Cuore, Confesercenti e in collaborazione con le scuole del comprensorio dianese . Sorprese Aromatiche per le vie della città.</p> <p>Ore 09 – Ufficio IAT San Bartolomeo al Mare. Zaino in spalla. Durata 3 ore, 8 km, Diano Marina, Diano Calderina, Serreta, Gorleri, Diano Marina.</p> <p>Ore 10 – 19.30 Fattoria Ricreativa Al Roseto. Venite a conoscere il Pony Pippo e i suoi amici!</p> <p>Ore 10 – 24 Piazza Torre Santa Maria Mercatino dell’eccellenza</p> <p>Ore 11 Piazza Torre Santa Maria - Orto Didattico a cura di Coldiretti</p> <p>Ore 17.00 - 19.00 Piazza Torre Santa Maria – laboratori per bambini a cura della Fattoria Ricreativa Al Roseto.</p>

	2 giugno	3 giugno	4 giugno	5 giugno
Villa Faraldi		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.	Ore 16.30 Incontro sotto gli ulivi con Liberese 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	Costo
Corsi di Cucina	€ 10
Aperitivo in concerto	€ 10
Seminari esperienziali	€ 10
Cena nella serra Bambini fino a 12 anni	€ 32 € 15
Incontro sotto gli ulivi	gratuito
Servizio navetta	gratuito
Trenino	€ 2

Per orari e fermate www.aromaticafestival.com – Pagina Aromatica su facebook - Tel. 0183 424042

I ristoranti del Golfo Dianese vi invitano a
Tavola Aromatica, a cura di Confesercenti
Il programma può subire variazioni.

