

Il cuore verde di Diano

Ieri taglio del nastro per la 9^a edizione di Aromatica
 In centro 60 espositori, street food, degustazioni

Taglio del nastro ieri mattina per Aromatica, la rassegna di Diano Marina dedicata a profumi e sapori della Riviera, che proseguirà fino a domani. Oltre 60 le aziende che presentano la produzione agricola nell'area expo e uno spazio dedicato allo street food, oltre a numerosi appuntamenti con cooking show, dimostrazioni e degustazioni, che terranno impegnato il pubblico ogni giorno fino alle 22.

Sottolinea il sindaco Cristiano Za Garibaldi: «Siamo molto contenti. Riempie il cuore di gioia vedere questa città finalmente vivace. Questa è la

9^a edizione di Aromatica e per noi vuol dire tantissimo. Una ripartenza, dopo due anni di Covid, con lo spostamento dell'evento fuori data. Abbiamo selezionato con attenzione gli espositori, per poter dare qualità e spazio a tutto il territorio, e migliorato l'immagine della manifestazione, attraverso scenografie e nuove aiuole create ad arte da architetti e designer. I primi dati ci dicono attorno ad Aromatica c'è un interesse del 35% in più rispetto all'edizione 2019».

Un incremento di interesse confermato anche dal vicepresidente e assessore all'Agricoltura della Regione, Alessandro Piana: «Ormai nei nu-

meri ci siamo. È una nona edizione in crescita. Siamo passati dai 60 milioni di vasetti prodotti due o tre anni fa ai 102 milioni nel 2021. Il settore è in continua espansione e di questo va dato merito a produttori e aziende, che hanno scelto comportamenti virtuosi. Tutto quello che riguarda la promozione viene accolto con favore da parte di un settore che però, purtroppo, nei prossimi mesi subirà rincari per gli approvvigionamenti energetici. Questo non ci demotiva. Continueremo a lavorare per dare il nostro appoggio al comparto».

Per l'assessore regionale Marco Scajola «Aromatica è

uno degli appuntamenti più importanti che si svolgono in provincia di Imperia, ma anche in Liguria, per le sue caratteristiche. Un segnale importante per la Liguria, per l'economia e anche un po' di gioia per concittadini e turisti».

All'inaugurazione era presente uno dei quattro super ospiti di Aromatica 2022, Andrea Pieroni, docente dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, di cui è stato rettore sino a pochi mesi fa, considerato un luminaire in tema di etnobotanica. Prsenet anche l'Istituto alberghiero di Taggia con stand, ccina e dimostrazioni.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.