

Sanremo 2025. Grande successo per **LIVING GARDEN HUB**, la nuova location che ha animato la città durante la settimana del 75° Festival

Grande successo per *LIVING GARDEN HUB*, la nuova location che ha animato Sanremo durante la settimana del 75° Festival di Sanremo con eventi, incontri e momenti di convivialità in un'atmosfera unica con terrazza vista mare.

A pochi passi dal Teatro Ariston e dal Casinò di Sanremo, il **Living Garden Hub** è un progetto ideato dall'**Associazione Culturale Luminescenze** in collaborazione per la selezione artistica con la **Scarlatti Management**, che durante la settimana sanremese si è imposto come uno dei punti di riferimento più apprezzati da pubblico, artisti, giornalisti e addetti ai lavori, grazie a un calendario ricco di appuntamenti culturali, musicali ed enogastronomici (come il format "*Sicilia, che meraviglia!*" che ha presentato e ha fatto degustare prodotti siciliani Ig/Do e Bio.

«È stata un'esperienza intensa e piena di belle connessioni: la nostra idea iniziale era quella di creare un hub culturale innovativo ricco di contenuti e crediamo di esserci riusciti – racconta Francesca Impastato dell'Associazione Culturale Luminescenze – Un palinsesto vario e di qualità con interviste, momenti di approfondimento e musica live con una splendida vista mare. Il Living Garden Hub è riuscito a ritagliarsi il suo spazio e la sua visibilità all'interno di

questa settimana sanremese, diventando un punto di riferimento».

Ogni giorno, dal mattino alla sera, gli ospiti hanno potuto immergersi in un'esperienza multisensoriale tra colazioni, pranzi, aperitivi e cene gourmet, scoprendo eccellenze gastronomiche uniche nel percorso enogastronomico Living Garden Food & Music come il tagliere di salumi e formaggi siciliani, i primi ispirati ai grandi della musica e il celebre cannolo siciliano. Le serate hanno offerto inoltre un'inedita occasione di socialità, con la possibilità di assistere alla diretta del Festival in un'atmosfera conviviale.

Il Living Garden Hub è stato il teatro di un fitto calendario di eventi tra cui talk, interviste esclusive, presentazioni di libri, live showcase di artisti emergenti.

Presenza fissa al Living Garden Hub è stata *“SanreMix – Esplorando il Festival: artisti, storie e passioni”*, spazio dedicato a interviste a ospiti, operatori del settore e approfondimenti su tutto ciò che ruota intorno alla macchina del Festival di Sanremo. QN Quotidiano Nazionale, in qualità di media partner, partecipa con i suoi giornalisti che seguono l'evento in prima linea, raccontando il Festival attraverso un diario dedicato e incontrando i protagonisti della manifestazione. I lettori di QN Quotidiano Nazionale possono seguire tutti i momenti salienti e gli approfondimenti sul sito ufficiale [quotidiano.net/sanremo](https://www.quotidiano.net/sanremo).

Non sono mancati con personalità di spicco, tra cui Gianmarco Saurino, Marino Bartoletti, Stefano Senardi, Riccardo Noury, Luisa Impastato, Salvo Ruvolo, Sade Mangiaracina, Dario

Mangiaracina, Giuseppe Anastasi, Simona Molinari, Lidia Schillaci, Roberto Tedesco, Samuele Palumbo, Antonio Panzica, Arianna Mortelliti e tanti altri.

Durante la settimana, al Living Garden Hub è stato presentato anche il **Piatto del Festival**, *“Maiale arrostito al latte N°551 aromatizzato alla lavanda”*, firmato quest’anno dallo **Chef Matteo Milandri** di **Casa Artusi**. La cena di gala è stata promossa dal **Gruppo MoreNews** e **CNA Imperia**, con il contributo di *Centro Latte Faraldi, Latte Alberti, Tanagrina, Frantoio Sant’Agata, Pasta Morena, Autoviale*.

Alla *“gelateria del Festival”* si è potuto degustare i gelati artigianali dedicati agli artisti e preparati dallo storico maestro gelatiere **Flavio Tonsi**, come il cioccolato fondente dedicato a Carlo Conti, il caffè dedicato a Massimo Ranieri, il pistacchio dedicato a Marcella Bella e la stracciatella dedicata a Lucio Corsi e Topo Gigio.

All’interno dello spazio sono stati presenti alcuni partner che rappresentano qualità, sostenibilità ed innovazione: **Italy Car Rent**, autonoleggio che si dimostra sempre più sostenibile per adattarsi alla crescente domanda di soluzioni meno impattanti sull’ambiente; **Bruno Ribadi**, birra siciliana prodotta artigianalmente con grani antichi siciliani; **Polara**, bibite classiche dal gusto autentico con ricette originali ed ingredienti naturali; **Sherbeth**, festival internazionale del gelato artigianale, uno degli eventi più attesi nel panorama enogastronomico italiano; **Natural Bibo** con la sua linea di prodotti monouso eco-compatibili con attenzione all’ambiente e la sua cura; **Assovini Sicilia**, associazione di vitivinicoltori siciliani che riunisce 100 aziende vitivinicole con l’obiettivo di promuovere il vino siciliano di qualità nel

mondo, **Olio Barbera** che rappresenta una garanzia di qualità e tradizione tra i marchi storici di interesse nazionale; **Vescera** che trasforma Grani Siciliani dal 1890, produce pasta biologica con grani selezionati; **Fazio Wines**, cantina siciliana che produce vini sostenibili e contemporanei da quattro generazioni; **Akustica**, soluzioni innovative per spettacoli ed eventi; **CG Eventi**, professionisti nell'exhibition stand design; **DPS Italia**, service di stampa per la realizzazione di prodotti ecosostenibili.

Una speciale linea gastronomica è stata curata da Gianfilippo Renda della **Salumeria San Giorgio** con specialità di pregio e prodotti gourmet fino al famoso cannolo di Piana degli Albanesi.

Show cooking a cura dello **Chef Rosaria Matina** che presenta "*a tavola con i grandi della storia della musica*", un menu viaggio attraverso i piatti amati da celebri artisti.