

AGLIANO TERME

11 - 13 OTTOBRE

BARBERA 2024 FISH festival

“La Barbera
d’Asti
incontra
il merluzzo
norvegese”



Da **venerdì 11 a domenica 13 ottobre** ad **Agliano Terme**, in Piemonte, in provincia di Asti, è in programma la quinta edizione del **Barbera Fish Festival**, l'atteso appuntamento dedicato all'incontro fra il merluzzo norvegese e la Barbera d'Asti. Un evento da non perdere durante il quale sarà possibile scoprire le barbere dei produttori e abbinarle a piatti a base di merluzzo fresco, stoccafisso e baccalà.

Ospiti **Ivano Ricchebono** (Ristorante The Cook di Genova, 1 Stella Michelin) e una delegazione di chef dei **Norwegian Culinary Teams**: il direttore **Espen Wasenius**, il team manager **Gunnar Hvarnes** (medaglia di bronzo al Bocuse d'Or 2011), **Sebastian Myhre**, (ristorante Stallen Oslo, 1 stella Michelin e 1 stella green Michelin) capitano della squadra Senior, **Inger Renate Østmo**, capitano della squadra Community Catering e **Grethe W. Rafaelsen** membro del Community Catering Team.

PROGRAMMA

VENERDÌ 11 OTTOBRE

anteprima riservata ai giornalisti. **Competizione culinaria** che vedrà sfidarsi ai fornelli dell'Agenzia di Formazione Colline Astigiane **gli allievi di cinque scuole alberghiere** di Piemonte, Liguria e, per la prima volta, della Norvegia. In giuria gli chef **Ivano Ricchebono** e una delegazione dei **Norwegian Culinary Teams**.

ORE 19,30 - **cena-masterclass** in BAart, piazza San Giacomo. I 4 chef dei **Norwegian Culinary Teams** prepareranno ciascuno un piatto che verrà abbinato a diverse tipologie di Barbera. Vini e abbinamenti saranno illustrati dal sommelier **Andrea Dani**. L'evento è su prenotazione euro 80,00 (tel. 0141 1490964 - infoagliano@gmail.com).

SABATO 12 OTTOBRE

Sabato sera nel centro storico di Agliano Terme sarà possibile apprezzare le ricette con merluzzo, stoccafisso e baccalà a cura delle attività del borgo e dall'Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane e la scuola Ishavsbyen VGS di Tromsø. I piatti saranno abbinati alle **etichette di Barbera dei produttori aglianesi** che esporranno i loro vini in degustazione nel centro storico, **sabato dalle 16 alle 22,30**.

Musica con il **duo italo-norvegese Lene Storhaug e Letizia Minacapilli** e a seguire *Live Musical Show 'Ho tanta voglia di '80'*.

Sabato sera in programma **tre cene nei ristoranti del paese**:

il **Ristorante Villa Fontana**, euro 120,00 tel. 0141964031 info@villafontanaaglianoterme.it

l'**Osteria La Milonga** euro 70,00 tel. 0141954089 info@osteriamilonga.it

e il **Gatto Verde** euro 80,00 tel. 3456741423 algattoverde.com

Ciascun locale proporrà il proprio menù completato da un antipasto e un piatto a cura degli chef del Norwegian Culinary Teams a base di merluzzo, baccalà o stoccafisso. I piatti saranno abbinati alle **etichette di Barbera dei produttori aglianesi**.

DOMENICA 13 OTTOBRE

Domenica a pranzo nel centro storico di Agliano Terme sarà possibile apprezzare le ricette con merluzzo, stoccafisso e baccalà a cura delle attività del borgo e dall'Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane e la scuola Ishavsbyen VGS di Tromsø e verrà proposto un piatto ideato dagli chef norvegesi, i quali affiancheranno i ragazzi nella preparazione. I piatti saranno abbinati alle **etichette di Barbera dei produttori aglianesi** che esporranno i loro vini in degustazione nel centro storico, **a partire dalle 10**.

BARBERA  AGLIANO

