



AGLIANO TERME

14-15

OTTOBRE 2017

BARBERA FISH FESTIVAL

**LA BARBERA D'ASTI
INCONTRA
IL MERLUZZO
NORVEGESE**

**BARBERA D'ASTI
ACCOMPANIED BY
NORWEGIAN
COD**

INGRESSO LIBERO / FREE ENTRY



**BLEN
FACTORY**

 #BARBERAFISH17

 BARBERA-AGLIANO

WWW.BARBERA-AGLIANO.COM

Evento organizzato da



In collaborazione con

NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL



Con il patrocinio di



Comune di
Agliano Terme

Con il contributo di



FONDAZIONE
Cassa di Risparmio di Asti

Sponsor



Fondo Assistenza e Benessere S.M.S.



Via Mazzini 69 - Agliano Terme (AT)
Tel. +39.0141.96.40.31
info@villafontanaaglianoterme.it
www.villafontanaaglianoterme.it



ENOPIEMONTE sas
di Biglino Stefano & C.
Rappresentanza di Prodotti
e Macchinari per il Settore
Enologico ed Alimentare



TERZA EDIZIONE DEL BARBERA FISH FESTIVAL

14 E 15 OTTOBRE 2017

Il 14 e 15 ottobre in Piemonte, fra le colline del Monferrato, torna l'atteso appuntamento dedicato all'incontro fra il merluzzo norvegese e la Barbera d'Asti, il Barbera Fish Festival.

Un insolito accostamento che affonda le radici nella tradizione piemontese e nasce da un gemellaggio che unisce il mare del Nord e i vigneti Unesco del piccolo borgo in provincia di Asti. Un evento da non perdere per chi ama il vino e il cibo di qualità.

Un weekend durante il quale sarà possibile degustare e apprezzare 50 barbere dei produttori di Agliano Terme e abbinarle a piatti a base di merluzzo fresco, stoccafisso e baccalà provenienti dalla Norvegia.

On October 14th and 15th the Barbera Fish Festival will take place in Agliano Terme, Piedmonte, a beautiful wine village surrounded by the rolling hills of Monferrato.

Our festival is dedicated to the relationship between Norwegian cod and our great local wine... Barbera d'Asti.

Two iconic names and an unusual approach that challenges traditional wisdom and is born from an idea we had of bringing together and uniting the North Sea and the Unesco vineyards of our region. An event not to be missed for those who love quality food and wine.

A weekend during which you can taste and appreciate 50 Barbera Wines from our local Agliano Terme producers and match them together with an array of fresh codfish dishes, stockfish and baccalà from Norway.

VIGNAIOLI / WINEMAKERS

AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO

AZIENDA VITIVINICOLA BIANCO ANGELO E FIGLIO

AZIENDA AGRICOLA BOSCO GALLI

CANTINA SOCIALE BARBERA DEI 6 CASTELLI

AZIENDA AGRICOLA CASTAGNERO SILVIA

AZIENDA AGRICOLA COCITO DARIO

AZIENDA AGRICOLA DACAPO

AZIENDA VITIVINICOLA DACASTO DUILIO

AZIENDA VITIVINICOLA DURIO ADRIANO

AZIENDA AGRICOLA FERRARIS ROBERTO

AZIENDA AGRICOLA FERRO CARLO

AZIENDA AGRICOLA FILIPPA

TENUTA GARETTO

LA MANO VERDE

AGOSTINO PAVIA E FIGLI

PODERI ROSSO GIOVANNI

AZIENDA AGRICOLA SERRA DOMENICO

AZIENDA VITIVINICOLA TRE ACINI

AZIENDA AGRICOLA VILLA GIADA

AZIENDA AGRICOLA VILLA TERLINA

VILLA SUSTI



f BARBERA-AGLIANO
WWW.BARBERA-AGLIANO.COM

Instagram #BARBERAFISH17



DURANTE IL FESTIVAL

Menù a base di Merluzzo Norvegese e Barbera in 3 Ristoranti di Agliano (Menu 50 euro).
Prenotazione obbligatoria presso i ristoranti
Special cod menù in three local village restaurants (Menu 50 euro). Booking required.
Agriturismo Cascina Dani - info@cascinadani.it - +39 0141954872
Ristorante Fons Salutis - f.salutis@tin.it - tel +39 0141954018
Ristorante Osteria La Milonga - info@osterialamilonga.it - +39 0141954089

VENERDI 13 OTTOBRE

WORKSHOP DI ALTA CUCINA

I due chef stellati Sven Erik Renaa e Paolo Barrale daranno vita al workshop di alta cucina, per addetti ai lavori, alla presenza dei media del settore in cui verrà approfondito l'abbinamento tra Stoccafisso/Bacçalà Norvegese e la Barbera d'Asti

FRIDAY, OCTOBER 13TH

HIGH LEVEL PROFESSIONAL CULINARY WORKSHOP

The two Michelin stars chef Sven Erik Renaa and Paolo Barrale will show a high level professional culinary workshop, held in the presence of specialist trade media, exploring the pairing between Norwegian Stockfish/Bacçalà and Barbera d'Asti



Sven Erik Renaa
RE-NAA Restaurant



Paolo Barrale
Ristorante MARENÀ

SABATO 14 OTTOBRE

16.30 - Inaugurazione con Sven Erik Reena e i "Friends of Tørrfisk" (la "Compagnia dello Stoccafisso") in arrivo da Bergen. Al via, nella chiesa sconsacrata di San Michele, le degustazioni delle Barbere dei produttori di Agliano Terme

19.00 - **Cena** in piazza San Giacomo, componi il tuo menù scegliendo tra:

- "Fish and chips" preparato dai nostri chef
- Stoccafisso alla piastra con salsa di peperoni (Preparato dalla Scuola Alberghiera – AFP Colline Astigiane)
- Degustazione di Rakfisk a cura di Kongsberg Seafood
- Sorbetto alla Barbera e al Moscato (Caffè delle Terme)

Presso la Locanda San Giacomo:

- Assaggio di bagna cauda con verdure (Locanda San Giacomo)
- Uovo e fonduta con tartufo (Agriturismo C'era una volta)

Durante la serata le attività del paese proporranno i loro prodotti tipici in degustazione

21.30 - Free Shots in concerto (Swing band in arrivo da Genova)



SATURDAY, OCTOBER 14TH

16.30 - Grand Opening with Sven Erik Reena and Friends of Tørrfisk (The "Stoccafisso Company") from Bergen. Tastings of the Barbera Wines from the local producers of Agliano Terme to be held in the church of San Michele in the village centre

19.00 - **Dinner** in San Giacomo Square - create your own menù from a choice of:

- Fish and Chips, cooked according to the English recipe (prepared by our chefs)
- Stockfish cooked on a hot plate with bell pepper sauce (prepared by Scuola Alberghiera)
- A taste of Rakfisk by Kongsberg Seafood
- Barbera and Moscato wine sorbet (prepared by Caffè delle Terme)

In Locanda San Giacomo:

- A taste of Bagna Cauda with vegetables (prepared by Locanda San Giacomo)
- Egg and fondue with truffle (prepared by Agriturismo C'era una volta)

During the evening the shops of Agliano Terme will be open for a tasting selection of typical local dishes

21.30 - Live performance by Free Shots (Swing band from Genova)



Un ringraziamento speciale a tutti coloro che hanno contribuito all'organizzazione dell'evento. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone, prima, durante e dopo la manifestazione. I piatti verranno serviti fino ad esaurimento. Durante tutta la durata della manifestazione sarà vietata la vendita e somministrazione di bevande alcoliche ai minori di 18 anni ai sensi del DL n.14 del 20/02/2017. Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se è allergico o intollerante ad una o più sostanze, ci informi e le indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

f BARBERA-AGLIANO

WWW.BARBERA-AGLIANO.COM

ig #BARBERAFISH17

DOMENICA 15 OTTOBRE

Via Mazzini - Mostra fotografica "Dal mare del Nord ai vigneti Unesco" a cura di Francesco Zoppi, Marco Tommassini e del Circolo fotografico "Lo Scatto"

10.30 - Degustazioni di Barbera d'Asti nella chiesa sconsacrata di San Michele

12.00 - 13.00 - Presso Villa Fontana Masterclass tenuta da Liora Levi, sommelier norvegese: in degustazione una selezione di Barbere d'Asti e Nizza Euro 30.
Evento su prenotazione: infoagliano@gmail.com

12.30 - Pranzo in Piazza San Giacomo, componi il tuo menù scegliendo tra:

- Assaggi di pesce affumicato
- Degustazione di Rakfisk a cura di Kongsberg Seafood
- Tortino di baccalà con guazzetto ai capperi (Preparato dalla Scuola Alberghiera – AFP Colline Astigiane)
- Agnolotti di stoccafisso e patate (Macelleria Salumeria Ponzo)
- Baccalà Norvegese "confit" con funghi e crema di topinanbur (ideato dallo chef Sven Erik Renaa e preparato dalla Scuola Alberghiera – AFP Colline Astigiane)
- Sorbetto alla Barbera e al Moscato (Caffè delle Terme)

Presso la Locanda San Giacomo:

- Assaggio di bagna cauda con verdure (Locanda San Giacomo)
- Uovo e fonduta con tartufo (Agriturismo C'era una volta)

Durante la giornata concerti di Milf Duo e Monsieur de rien

Inoltre le attività del paese proporranno i loro prodotti tipici in degustazione

19,00 - Gourmet Dinner alla Scuola Alberghiera (Afp Colline Astigiane) a cura degli chef Gino Minacapilli e Per Henning Tjelta.

- Apribocca al tavolo
 - Salmone norvegese con rafano, cetrioli e mele
 - Biscotti di baccalà'
 - Stoccafisso alla mediterranea
 - Risotto con frutti di mare, halibut di Hjelmeland e funghi porcini
 - Merluzzo delle Lofoten con tartufo bianco e di mare, topinanbour e dashi
 - Pre dessert
 - Bavarese al gianduja con cuore ai frutti rossi e cialda alla nocciola
- Costo 80 euro. Evento su prenotazione: infoagliano@gmail.com



Partner



SUNDAY, OCTOBER 15TH

VIA MAZZINI - Photo exhibition "From the North Sea to Unesco vineyards" by Francesco Zoppi, Marco Tommassini and Circolo fotografico "Lo Scatto"

10.30 - Tastings of Barbera d'Asti in the old church of San Michele in the village centre

12.00 - 13.00 VILLA FONTANA - Masterclass by Liora Levi, Nordic and Norwegian sommelier champion. A tasting selection of Barbera Wine and Nizza Wine. Euro 30. The event is by reservation only: infoagliano@gmail.com

12.30 - Lunch in San Giacomo square - create your own menù from a choice of:

- A tasting selection of smoked fish
- A taste of Rakfisk by Kongsberg Seafood
- Baked turnip with capers (prepared by Scuola Alberghiera)
- Agnolotti of codfish and potatoes (prepared by Macelleria Salumeria Ponzo)
- Norwegian cod "confit" with mushrooms and jerusalem artichoke cream designed by Sven Erik Renaa and prepared by Scuola Alberghiera
- Barbera and Moscato wine sorbet (prepared by Caffè delle Terme)

In Locanda San Giacomo:

- A taste of Bagna Cauda with vegetables (prepared by Locanda San Giacomo)
- Egg and fondue with truffle (prepared by Agriturismo C'era una volta)

During the day live performances by Milf Duo e Monsieur de rien

During the Festival the shops of Agliano Terme will be open for a tasting selection of typical local dishes

19,00 - Gourmet dinner at Scuola Alberghiera (Afp Colline Astigiane) cooked by the chefs Gino Minacapilli e Per Henning Tjelta.

- Appetizer
 - Norwegian salmon, horseradish, cucumber and apples
 - Bohlinos de bacala
 - Stokfisk mediterranean style
 - Risotto with shellfish, halibut from Hjelmeland, porchini
 - Cod from Lofoten with truffle and seaweed truffle from Jæren Jerusalem artichoke, dashi
 - Pre dessert
 - Gianduja bavaroise with red berries hart and hazelnut waffles
- Euro 80. The event is by reservation only: infoagliano@gmail.com



f BARBERA-AGLIANO

WWW.BARBERA-AGLIANO.COM

📷 #BARBERAFISH17



Barbera Agliano
NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL SEAFROM NORWAY



AGLIANO TERME
14-15
OTTOBRE 2017
#BARBERAFISH17

Dal 1° al 31 ottobre

In occasione della terza edizione del Barbera Fish Festival, per tutto il mese di Ottobre potrete degustare in questi locali un piatto speciale dedicato al connubio tra il merluzzo norvegese e la Barbera d'Asti

On the occasion of the third edition of the Barbera Fish Festival, here at these restaurants throughout October you can taste specially created dishes made to celebrate the combination of Norwegian Cod and our local Barbera d'Asti



Il Cascinale Nuovo - Isola d'Asti
Cilindro croccante di baccalà mantecato
patate - porcini - olio al prezzemolo



Ristorante San Marco - Canelli
Crema di topinambour, baccalà
fondente, pane speziato



Cascina Dani - Agliano Terme
Tajarin alla barbera con baccalà e
peperone croccante



Terzo Tempo Osteria Moderna - Nizza Monf.to
Baccalà e speck su vellutata di patate e
funghi porcini



La Braja - Montemagno
Timballo di merluzzo con funghi porcini
trifolati



Il Boschetto di Vignole - Castelnuovo Calcea
Gnocchetti con merluzzo, olive e porcini



Pizzeria Ristorante La Terrazza - Castelnuovo Calcea
Scaloppa di baccalà con funghi porcini e
veli di panissa croccante



Campanarò - Asti
Lasagne di merluzzo



Locanda del Bosco Grande - Montegrosso d'Asti
Polenta e baccalà



Osteria La Milonga - Agliano Terme
Merluzzo ai sapori mediterranei



Ristorante del Casot - Castell'Alfero
Tortino di patate e merluzzo su vellutata
di zucca gialla olio evo al capperi e
germogli di porri croccanti



Ristorante Fons Salutis - Agliano Terme
Delicati friciulin di filetto di baccalà
con patatine novelle, olive taggiasche e
pomodorini pachino al profumo di timo



Ristorante Cortiletto d'Alba - Alba
Cupole di baccalà mantecato "Norwegian" su sfoglia croccante
e marmellata di cipolle caramellate al Barbera d'Asti