

Masterclass in BAart

SABATO 31 MAGGIO
SATURDAY 31ST MAY

"ANNATE STORICHE
DEL NIZZA DOCG
DI AGLIANO TERME"
"OLD VINTAGES OF NIZZA
DOCG FROM AGLIANO TERME"

🎤 Speaker:
Luca Giordana
sommelier e relatore AIS
sommelier and speaker of AIS
(Italian Sommelier Association)

📍 Piazza S. Giacomo, 2
Agliano Terme (AT)

🕒 17.00 - in lingua inglese
5 pm - in English
🕒 18.30 - in lingua italiana
6.30 pm - in Italian

Costo - 30€/persona
(include il calice per degustare
i vini dei produttori)

Price - 30 €/person
(includes the glass to taste wines
from producers)

Solo su prenotazione
By reservation only:

✉ info@baart.it
☎ +39 346 3673611 (WhatsApp)



SABATO 31 MAGGIO
SATURDAY 31ST MAY

- Z** Birra e Camogli - cantautorato in chiave country
- M** The Dugongos - cover rock
- K** Lou Tente and the CamelToes - cover bluegrass
- V** Antologia Americana - Storie e canzoni dagli USA
- H** Only Pleasure - Swing'n'roll

DOMENICA 1 GIUGNO
SUNDAY 1ST JUNE

- Z** dA - Tributo a De Andre'
- M** ivan wildboy - rockabilly
- K** Keily's Folk - irish
- V** Tre-per-Te - swing, country
- H** Fuori di tempo - Cover Italiana ed Internazionali

LA MANIFESTAZIONE SI SVOLGERÀ A PARTIRE DALLE ORE 17:00, LUNGO LE VIE DEL CENTRO STORICO
THE EVENT WILL TAKE PLACE STARTING AT 5:00 PM ON THE STREETS OF AGLIANO OLD TOWN.

BARBERA AGLIANO

Barbera Unplugged



31 MAGGIO - 1 GIUGNO
31ST MAY - 1ST JUNE

AGLIANO TERME - AT

NOTTI DI VINO,
CIBO E MUSICA
TWO EVENINGS FILLED
WITH WINE, FOOD AND MUSIC



1 Pasticceria Renzo

Zabaione al moscato con biscotto - *Zabaione Italian dessert made with Moscato wine served with a biscuit*
Crostatina alla frutta
Fruit Tart

4,50 €

2 Associazione Bianca Lancia

Pane croccante con acciughe al verde, in rosso e con burro in stile piemontese - *Crunchy bread, anchovies in green sauce, in red sauce and with butter, Piedmont style.*

7,00 €

3 A.F.P. Colline Astigiane Scuola Alberghiera

Risotto alle verdure con crema al basilico - *Vegetable Risotto with basil cream*

7,00 €

Cuoppo di baccalà dorato e panissa - *Fried browned codfish and "panissa" (fried chickpeas flour)*

7,00 €

4 Locanda San Giacomo

San Giacomo barbecue: grigliata mista, carne, verdure e patatine fritte
San Giacomo's barbecue: grilled meat, vegetables and french fries

10,00 €

Fragole al cioccolato
Strawberries and chocolate

4,00 €

5 Panetteria Alciati

Friciula con Lardo, Friciula con Gorgonzola, Friciula con Nutella
Focaccia bread with a cured pork lard / Focaccia with Gorgonzola cheese / Focaccia with Nutella

4,00 €

4,00 €

4,00 €

6 Agriturismo La GépPina

Guanciotto di maiale brasato al miele con patate arrosto
Pork Cheek with honey and red wine barbera d'Asti and Roasted Potatoes

8,00 €

Soufflé di zucchine con fonduta di toma allo zafferano e pomodorini confit
courgette soufflé with saffron toma cheese fondue and confit cherry tomatoes

6,00 €

7 Macelleria Salumeria Ponzo

Battuta di Fassone piemontese
Tenderised cut of Piemontese veal

5,00 €

Agnolotti piemontesi al burro aromatizzato

7,00 €

Traditional Piemontese small ravioli with flavored butter

8 Al Gatto Verde Vino e Cucina

Carpione del Gatto Verde (polpette di Fassona, fettina di pollo, uova, carote e zucchine)

8,00 €

(Fassona beef meatballs, chicken fillet, eggs, carrots, and zucchinis - served cold in vinegar marinade)

Crème caramel

4,00 €

9 Banda Musicale comunale Maria Gianussi

Tagliere di affettati con formaggio e miele: Salame crudo, Salame ubriaco al Barbera d'Asti, Lardo, Toma e Miele d'acacia.

6,00 €

Charcuterie platter: Classic salami, Drunken salami matured in Barbera d'Asti, Cured pork lard, Toma cheese, Honey.

10 Circolo Sportivo Agliano Terme

Hamburger di Fassona Piemontese 120 gr con salse
Fassona veal Hamburger 120 gr

6,00 €

11 Wine Bar La Dolce Vigna

Gnocchi al Ragù
Gnocchi al pomodoro e basilico
Gnocchi, small potato dumplings with meat sauce / Gnocchi with tomato and basil

6,00 €

6,00 €

PRODUTTORI *THE WINEMAKERS*

Dalle 17.00 alle 22.30 degustazioni con i produttori di Agliano:
FROM 5.00 PM TO 10.30 PM WINE TASTING WITH THE PRODUCERS OF AGLIANO:

Degustazione vino / Wine tasting: 15 euro

AGOSTINO PAVIA & FIGLI
WWW.AGOSTINOPAVIA.IT

DACASTO DUILIO
WWW.DACASTODUILIO.COM

ALCIATI
WWW.AZIENDAAGRICOLAALCIATI.IT

DURIO ADRIANO
WWW.DURIOWINES.COM

BIANCO ANGELO
E-mail: biancoangelovini@gmail.com

FERRO CARLO
WWW.FERROVINI.COM

BOSCO GALLI
WWW.BOSCOGALLI.IT

FERRARIS ROBERTO
WWW.ROBERTOFERRARIS.COM

CANTINA SOCIALE BARBERA DEI SEI CASTELLI
WWW.BARBERASEICASTELLI.IT

FILIPPA
WWW.AZIENDAFILIPPA.IT

CASCINA DEL ROSONE
WWW.DELROSONE.COM

FRATELLI PAVIA
WWW.FRATELLIPAVIA.IT

SILVIA CASTAGNERO
WWW.AZIENDAAGRICOLACASTAGNERO.IT

SERRA DOMENICO
WWW.SERRADOMENICOVINI.IT

CASTINO
WWW.CASTINO.WINE

PODERI ROSSO GIOVANNI
WWW.ROSSOWINES.IT

COCITO DARIO
WWW.COCITODARIO.IT

TRE ACINI
WWW.TREACINI.IT

DACAPO
WWW.DACAPOVINI.COM

VINI RAGERRA
WWW.VINIRAGERRA.COM

Barbera Agliano Wine Shop

Nel corso della manifestazione potrai acquistare direttamente dai produttori le tue bottiglie preferite da aggiungere alla tua cantina.

THROUGHOUT THE EVENT, YOU CAN BUY LOCAL WINES DIRECTLY FROM THE WINEMAKERS. ALL YOUR FAVOURITE WINE TO ADD TO YOUR CELLAR!

Aderente al progetto Fieramente in Piemonte



www.visitpiemonte.com



PIEMONTE
THE PLACE TO TASTE

Iniziativa promossa da:
REGIONE PIEMONTE
ASSESSORATO AGRICOLTURA E CIBO



EVENTO ORGANIZZATO DA

BARBERA AGLIANO

MAIN SPONSOR



VENDITA GAS METANO

Telefono: 0141 962311
e-mail: utenti@sometgas.com



IM-EL OSASIO
RISPARMIO ENERGETICO EFFICIENZA ENERGETICA

BANCA DI ASTI

SPONSOR



✉ infoagliano@gmail.com

🌐 www.barbera-agliano.com

📘 barberagliano

📷 barberaagliano

**APPUNTAMENTI
CON LA ROSSA**

**DOMENICA
IN CANTINA**

**SUNDAY
IN THE CELLAR**
dalle 17 alle 20
from 17 to 20

8 GIUGNO FERRO CARLO
15 GIUGNO DACAPO
22 GIUGNO CASTINO
29 GIUGNO ALCIATI
6 LUGLIO AGOSTINO PAVIA & FIGLI
13 LUGLIO DACASTO DUILIO
20 LUGLIO FERRARIS ROBERTO
27 LUGLIO DURIO ADRIANO
3 AGOSTO FILIPPA
10 AGOSTO CASCINA DEL ROSONE
17 AGOSTO AZ. AGRICOLA ALESSANDRO
24 AGOSTO FRATELLI PAVIA
31 AGOSTO BIANCO ANGELO
7 SETTEMBRE SILVIA CASTAGNERO
14 SETTEMBRE CANTINA SOCIALE DEI SEI CASTELLI
21 SETTEMBRE SERRA DOMENICO
28 SETTEMBRE TENUTA GARETTO

ROSSA DI SERA dalle 18,30
TASTING DINNER at 18,30

SABATO 19 LUGLIO | ALCIATI
SABATO 2 AGOSTO | FRATELLI BIANCO

AFTER HARVEST dalle 11 / from 11
"C'è fermento...in Borgata" 2025

04 ottobre
CASCINA DEL ROSONE-CASTINO-FILIPPA
11 ottobre
BIANCO ANGELO - PODERI ROSSO GIOVANNI
COCITO DARIO
18 ottobre
SERRA DOMENICO - FRATELLI PAVIA
SILVIA CASTAGNERO

25 ottobre
TRE ACINI-ALCIATI-BOSCO GALLI

PER INFO : INFOAGLIANO@GMAIL.COM