

# BARBERA

## fish festival

dal 7 al 9

# OTTOBRE

## 2022

Da Venerdì 7 a Sabato 9 Ottobre ad Agliano Terme, in Piemonte, in provincia di Asti, è in programma la quinta edizione del Barbera Fish Festival, l'attesissimo 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.

Si comincia con un'anteprima riservata ai giornalisti. La Barbera d'Asti e il merluzzo norvegese saranno al centro di una competizione culinaria che vedrà sfidarsi ai fornelli dell'Agenzia di Formazione Colline Astigiane gli allievi di alcune scuole alberghiere di Piemonte e Liguria.

Giudici della gara gli chef Davide Palluda (Ristorante All'Enoteca di Canale d'Alba, 1 Stella Michelin), Ivano Ricchebono (Ristorante The Cook di Genova, 1 Stella Michelin) e Dag Tjersland, (Skur 33 - Trattoria Di Mare, Salome, Spaghetteria Oslo e Signalen Sjøbad).

Davide Palluda ospiterà inoltre nel suo ristorante stellato una cena esclusiva dedicata al Barbera Fish Festival e Dag Tjersland sarà chef per un giorno dell'Agenzia di Formazione Professionale dove è in programma un pranzo a base di piatti di pesce abbinati a diverse etichette di Barbera d'Asti, con la partecipazione del sommelier Andrea Dani.

Sabato sera e domenica a pranzo il festival si trasferirà nel centro storico di Agliano Terme dove sarà possibile degustare le etichette dei vignaioli e apprezzare le ricette con merluzzo, stoccafisso e baccalà.

### PROGRAMMA

#### VENERDÌ 7 OTTOBRE

**Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane:** Evento riservato ai giornalisti. Competizione culinaria fra gli allievi di alcune scuole alberghiere e istituti professionali di Piemonte e Liguria. In giuria gli chef Davide Palluda, Ivano Ricchebono e Dag Tjersland.

Ore 19:00

**Ristorante All'Enoteca di Canale d'Alba:** Cena dedicata al Barbera Fish Festival a cura dello chef Davide Palluda.

Su prenotazione (120 €).

#### SABATO 8 OTTOBRE

Ore 12:30

**Agenzia di Formazione Professionale di Agliano Terme:** Pranzo a cura dello chef norvegese Dag Tjersland con piatti di pesce abbinati a diverse tipologie di Barbera, con la partecipazione del sommelier Andrea Dani (70 €).

Ore 19:00

**Centro storico di Agliano Terme:** Cena con piatti a base di stoccafisso e baccalà abbinati alle barbere dei produttori.

#### DOMENICA 9 OTTOBRE

Ore 12:30

**Centro storico di Agliano Terme:** Pranzo con piatti a base di stoccafisso e baccalà abbinati alle barbere dei produttori.



Per informazioni e dettagli:  
[infoagliano@gmail.com](mailto:infoagliano@gmail.com)



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:  
L'Europa investe nelle zone rurali  
Programma di sviluppo rurale 2014-2020  
Sottomisura 3.2



BARBERA AGLIANO



Comune di  
Agliano Terme  
Provincia di Asti



AGENZIA DI FORMAZIONE  
PROFESSIONALE  
DELLE COLLINE ASTIGIANE S.c.s.l.



# BARBERA

## fish festival

from 7<sup>th</sup> to 9<sup>th</sup>

# OCTOBER

## 2022

From Friday 7<sup>th</sup> to Saturday 9<sup>th</sup> October in Agliano Terme, in Piedmont, in the province of Asti, we are pleased to announce the fifth edition of our Barbera Fish Festival, the eagerly awaited event dedicated to the relationship between Norwegian cod and Barbera d'Asti. An event not to be missed during which time it will be possible to discover a full selection of our local winemakers Barbera Wine and combine it with dishes based on fresh cod, stockfish and baccalà.

It begins with a preview reserved exclusively for journalists. Barbera d'Asti and Norwegian cod will be at the centre of a culinary competition that will see the students of various hotel schools in Piedmont and Liguria compete in the kitchen of the Colline Astigiane Training Agency. Judges for the competition include chefs: Davide Palluda (Ristorante All'Enoteca in Canale d'Alba, 1 Michelin Star), Ivano Ricchebono (The Cook Restaurant in Genoa, 1 Michelin Star) and Dag Tjersland, (Skur 33 - Trattoria Di Mare, Salome, Spaghetteria Oslo and Signalen Sjøbad).

Davide Palluda will also host an exclusive dinner dedicated to the Barbera Fish Festival in his starred restaurant there will also be an event at the Professional Training Agency where Dag Tjersland will be chef for a lunch based on fish dishes combined with a selection of our local Barbera d'Asti wines with the participation of the sommelier Andrea Dani.

Saturday evening and Sunday lunchtime the festival will move to the historic centre of Agliano Terme where it will be possible to taste many different local wines, talk with the winemakers and appreciate the fish recipes with cod, stockfish and cod.

### PROGRAM

#### FRIDAY 7<sup>th</sup> OCTOBER

Professional Training Agency Colline Astigiane: Event reserved exclusively for journalists.

A culinary competition will take place between the students of a variety of hotel schools and professional institutes in Piedmont and Liguria.

On the jury the chefs Davide Palluda, Ivano Ricchebono and Dag Tjersland.

7 pm - Restaurant All'Enoteca in Canale d'Alba: Dinner dedicated to the Barbera Fish Festival by chef Davide Palluda.

By reservation only (120 €).

#### SATURDAY 8<sup>th</sup> OCTOBER

12:30 - Professional Training Agency of Agliano Terme: a lunch prepared by the Norwegian chef Dag Tjersland with fish dishes paired with different types of local Barbera wines, with the participation of the sommelier Andrea Dani (70€).

7 pm - In the historic centre of Agliano Terme: dinner with stockfish and cod dishes combined with our wine-makers wonderful Barbera d'Asti.

Throughout the evening it will be possible to taste many different local wines and to talk with the winemakers.

#### SUNDAY 9<sup>th</sup> OCTOBER

12:30 - In the historic center of Agliano Terme: lunch with stockfish and cod dishes combined with the producers' barbera.

At the same time it will be possible to taste a selection of different local wines and to talk with the winemakers.



For more information and details about accommodation please contact:  
[infoagliano@gmail.com](mailto:infoagliano@gmail.com)



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:  
L'Europa investe nelle zone rurali  
Programma di sviluppo rurale 2014-2020  
Sottomisura 3.2



BARBERA AGLIANO



Comune di  
Agliano Terme  
Provincia di Asti



AGENZIA DI FORMAZIONE  
PROFESSIONALE  
DELLE COLLINE ASTIGIANE S.r.l.s.

