

AGLIANO TERME

OTTOBRE 2025

AFTER HARVEST

C'È FERMENTO IN BORGATA

dalle/from 11 alle/to 17

4 sabato

11 sabato

18 sabato

25 sabato



Ogni sabato di ottobre,
un itinerario di **tre tappe**: partendo da BAart, a piedi, in auto o in bicicletta, sarà possibile raggiungere le cantine di **tre produttori**, degustare i loro vini e abbinarli a un menù di **tre piatti** preparati dai ristoranti del paese e dalla Scuola Alberghiera Colline Astigiane.

Every Saturday in October,
enjoy a **three-stop itinerary**: starting from BAart, set out on foot, by car, or by bicycle to visit **three local Wineries**. At each stop, you'll taste their wines paired with a **three-course menu** created by the village Restaurants and the Culinary School.



C'è fermento in borgata!

A spasso nelle cantine alla scoperta dei vini e dei colori dell'autunno celebrando la fine della vendemmia

Celebrate the end of harvest

with a journey through the cellars to discover the wines and colors of Autumn.

Meeting point BaArt

dalle ore / from 10.30

piazza San Giacomo 2 - Agliano Terme

SABATO 4 OTTOBRE Saturday 4th October

CASTINO

Al Gatto Verde:

Tartare di fassona con zabaione salato e cialda di nocciole / Raw veal (fassona) with salty eggnog and hazelnut crumble

FILIPPA

A.F.P. Colline Astigiane Scuola Alberghiera:

Antica Tartrà con fonduta e trilogia di funghi / Ancient traditional salted pudding with fondue and mushrooms

CASCINA DEL ROSONE

La GépPina:

Guanciotto di maiale brasato al miele con carote saltate / Pork check with honey and salted carrots

SABATO 11 OTTOBRE Saturday 11th October

BIANCO ANGELO

Al Gatto Verde:

Pasta e fagioli con costine di maiale / Pasta and beans with pork ribs

PODERI

ROSSO GIOVANNI

La GépPina:

Soufflé di zucca con fonduta di toma e polvere di amaretti / Pumpkin soufflé with cheese fondue and amaretti biscuits

COCITO DARIO

A.F.P. Colline Astigiane Scuola Alberghiera:

Rollata di faraona e peperonata / Guinea fowl roll and stewed peppers

SABATO 18 OTTOBRE Saturday 18th October

SERRA DOMENICO

Al Gatto Verde:

Robiola di roccaverano impanata nelle nocciole su cipolla caramellata / Roccaverano cheese crusted in hazelnuts on caramelised onions

FRATELLI PAVIA

La GépPina: Vitello tonnato con salsa ottocentesca e insalata russa all'antica / Cold veal slice with Tuna fish sauce and russian salad

SILVIA CASTAGNERO

A.F.P. Colline Astigiane Scuola Alberghiera:

Agnolotto quadrato d'Asti con burro aromatizzato e erbe aromatiche / Asti Ravioli with aromatic butter and herbs

SABATO 25 OTTOBRE Saturday 25th October

ALCIATI

La GépPina:

Tajerin al ragù piemontese / Fresh tajerin pasta with piedmontaise ragout sauce

TRE ACINI

Al Gatto Verde:

Terrina di tacchino e prugne su crema di ceci / Turkey terrine with prunes on chickpeas cream

BOSCO GALLI

A.F.P. Colline Astigiane Scuola Alberghiera:

Peperone quadro con tradizionale bagna cauda / Traditional "squared" pepper with bagna cauda (anchovy and garlic sauce)

i piatti saranno serviti fino alle 15,30
dishes will be served until 15,30

SOLO SU PRENOTAZIONE - BY RESERVATION ONLY
infoagliano@gmail.com  **+39 346.3673611**

euro 40,00

(degustazioni e menù completo/wine tasting and food)



possibilità di noleggio e-bike su prenotazione
e-bike rental available by reservation