



English below!

BARBERA FISH FESTIVAL

AGLIANO TERME

28-29-30-31 MAGGIO

GIOVEDÌ 28 MAGGIO

Ore 19.30

BAart – Piazza San Giacomo

CENA-MASTERCLASS a cura degli chef dei Norwegian Culinary Teams, in collaborazione con l'Agencia di Formazione Professionale Colline Astigiane.

SOLO SU PRENOTAZIONE – infoagliano@gmail.com | tel. +39 0141 1490964

VENERDÌ 29 MAGGIO

Ore 18:00

Piazza San Giacomo

CERIMONIA DI APERTURA E BRINDISI DI BENVENUTO

Saluti da parte delle autorità e dei produttori

Dalle ore 17:00 alle ore 23:00

DEGUSTAZIONI DI VINI dei produttori locali

Dalle 19:00 alle 23:00

STREET FOOD & STREET MUSIC in tutto il centro storico.

Piatti preparati dalle attività di Agliano, dagli studenti della scuola alberghiera norvegese Ishavsbyen VGS di Tromsø (guidati dallo chef Roy-Helge Olsen) e dagli studenti dell'Agencia di Formazione Professionale Colline Astigiane. Presente anche una delegazione del Seafood Festival di Tromsø con due piatti della tradizione norvegese. Il menù propone ricette a base di merluzzo, stoccafisso e baccalà, oltre ai classici piatti piemontesi.

LE BAND: JamesonS, 4WD cover band, Suoni Essenziali, Autobuskers, Rebel Roots.

SABATO 30 MAGGIO

Ore 10.00

BAart - Piazza San Giacomo

CONVEGNO *Soluzioni nature-based per una gestione sostenibile dei vigneti* e presentazione del volume *Nature-Based Solutions for European Vineyards: Solutions for Transformative Change*, a cura di Udaya Sekhar Nagothu, Norwegian Institute of Bioeconomy Research. Interventi di: Enrico Rivella, ARPA Piemonte; Mauro Bettini, Parco Monte Fenera (NO, terroir del vino Boca), Lorenzo D'Avino, CREA Agricoltura e Ambiente, Firenze, Stephan Emery e Nicolas Delabay, University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland.

Dalle 17:00 alle 23:00

Piazza San Giacomo

DEGUSTAZIONI DI VINI dei produttori

locali

Dalle 19:00 alle 23:00

STREET FOOD E STREET MUSIC in tutto il centro storico.

Piatti a cura delle aziende locali di Agliano, degli studenti dell'Ishavsbyen VGS (Tromsø) e dell'Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane. Presente anche una delegazione del Seafood Festival di Tromsø con due piatti della tradizione norvegese. Il menu propone ricette a base di merluzzo, stoccafisso e baccalà, oltre alla cucina tradizionale piemontese.

LE BAND: Dillotuprima, cover band dei 4WD, Nirvana Unplugged performed by Andy (Pootana Play for Money), Keily's Folk, Lou Tente e The Camel Toes

DOMENICA 31 MAGGIO

12:30

BAart – Piazza San Giacomo

PRANZO MASTERCLASS a cura degli chef dei Norwegian Culinary Teams, in collaborazione con l'Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane.

SOLO SU PRENOTAZIONE – infoagliano@gmail.com | tel. +39 0141 1490964



BARBERA FISH FESTIVAL

AGLIANO TERME

28-29-30-31 MAY

THURSDAY 28 MAY

7:30 PM

BAart – Piazza San Giacomo

MASTERCLASS DINNER led by chefs from the Norwegian Culinary Teams, in collaboration with the Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane. BY RESERVATION ONLY – infoagliano@gmail.com | tel. +39 0141 1490964

FRIDAY 29 MAY

6:00 PM

Piazza San Giacomo

OPENING CEREMONY & WELCOME TOAST

Greetings from local administrators and producers

From 5:00 PM to 11:00 PM

WINE TASTINGS featuring labels from local producers

From 7:00 PM to 11:00 PM

STREET FOOD & STREET MUSIC throughout the historic centre

Dishes prepared by local Agliano businesses, students from the Norwegian hospitality school Ishavsbyen VGS in Tromsø (led by Chef Roy-Helge Olsen), and students from the Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane. A delegation from the Tromsø Seafood Festival will also be present, offering two dishes from the Norwegian culinary tradition. Menu highlights include recipes with merluzzo, stoccafisso e baccalà, alongside classic Piedmontese dishes.

Live music: JamesonS, 4WD cover band, Suoni Essenziali, Autobuskers, Rebel Roots.

SATURDAY 30 MAY

10.00 AM

BAart - Piazza San Giacomo

CONFERENCE "*Nature-Based Solutions for Sustainable Vineyard Management*" and presentation of the book *Nature-Based Solutions for European Vineyards: Solutions for Transformative Change*, edited by Udaya Sekhar Nagothu, Norwegian Institute of Bioeconomy Research.

Speakers: Enrico Rivella, ARPA Piemonte; Mauro Bettini, Parco Monte Fenera (province of Novara, Boca wine terroir); Lorenzo D'Avino, CREA Agriculture and Environment, Florence; Stephan Emery and Nicolas Delabay, University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland.

From 5:00 PM to 11:00 PM

Piazza San Giacomo

WINE TASTINGS featuring wines from local producers

From 7:00 PM to 11:00 PM

STREET FOOD & STREET MUSIC throughout the historic centre

Dishes by local Agliano businesses, students from Ishavsbyen VGS (Tromsø), and the Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane.

The menu features recipes featuring cod, stockfish, and salt cod, alongside traditional Piedmontese cuisine. A delegation from the Tromsø Seafood Festival will also be present, offering two dishes from the Norwegian culinary tradition.

Live music: Dillotuprima, 4WD cover band, Nirvana Unplugged performed by Andy (Pootana Play for Money), Keily's Folk, Lou Tente and The Camel Toes.

SUNDAY 31 MAY

12:30 PM

BAart – Piazza San Giacomo

MASTERCLASS LUNCH led by chefs from the Norwegian Culinary Teams, in collaboration with the Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane.

BY RESERVATION ONLY – infoagliano@gmail.com | tel. +39 0141 1490964.