



con il patrocinio di



Comune di
Agliano Terme

con la partecipazione di



A. F. P. Colline Astigiane

AD AGLIANO TERME NEL MONFERRATO IL 24 E 25 MAGGIO TORNA BARBERA UNPLUGGED

DUE SERE DI DEGUSTAZIONI, MUSICA LIVE E PIATTI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE

Venerdì 24 e sabato 25 maggio Agliano Terme, nel Monferrato, si trasforma nuovamente in una suggestiva enoteca a cielo aperto con la **terza edizione di Barbera Unplugged**, evento organizzato da Barbera Agliano, in collaborazione con il Maltese di Cassinasco, con la partecipazione dell'Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane - Scuola Albrghiera di Agliano Terme e il patrocinio del Comune di Agliano Terme.

In piazza San Giacomo, dalle 17 alle 23, **17 produttori proporranno in degustazione 80 etichette** di Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore e Nizza. Dalle 19 le vie del centro storico si animeranno con **la musica live di 10 band** in formazione acustica, 5 per ogni sera, selezionate da Il Maltese, storico locale di Cassinasco. Ad accompagnare i vini, **la cena itinerante** con i piatti ispirati alla tradizione piemontese preparati dai ristoratori e dalle attività aglianesi. Per comporre il proprio menu, ciascuno potrà scegliere fra oltre 20 proposte di antipasti, primi, secondi e dolci.

Il costo della tasca con il bicchiere, che consente di degustare le 80 etichette, è 10 euro. La cena itinerante sarà lungo le vie del centro storico, dove saranno allestiti tavoli e punti ristoro.

GLI ARTISTI

Venerdì 24 maggio

MILF duo (cover rock), Edoardo Chiesa (cantautore), JamesonS (cover rock), Stefano Zonca (rock-pop), Veà Music (neorealistic pop).

Sabato 25 maggio

Tom Newton (blues), SPACCA IL SILENZIO! (folk), IL PIANO B (cover rock), Collectif Manouche (swing manouche), Monsieur De Rien (folk).

I PRODUTTORI

Agostino Pavia e Figli, Azienda Agricola Alessandro, Azienda Vitivinicola Bianco Angelo e Figlio, Azienda Vitivinicola Dacasto Duilio, Silvia Castagnero Winery, Azienda Agricola Cocito Dario, DURIO wines, Roberto Ferraris Azienda Agricola, Azienda Agricola Ferro Carlo, Azienda Agricola Filippa, Azienda Agricola Serra Domenico, Villa Giada, Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli, La Mano Verde, Poderi Rosso Giovanni, Azienda Vitivinicola Tre Acini, Dacapo Cà ed Balos Vini.

I PIATTI

PANETTERIA ALCIATI

Friciula fritta con lardo, gorgonzola o Nutella

SALUMERIA TRUFFA

Tagliere Classico: salame crudo, salame cotto, salame al Barbera
Culatello di Agliano e melone

PRO LOCO

Tomini al verde e elettrici con peperoni in bagna cauda
Tomini al verde e elettrici con lingua in salsa verde
Pesche al Barbera

MACELLERIA-SALUMERIA PONZO

Agnolotti piemontesi al burro aromatizzato
Battuta di fassone piemontese

AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE COLLINE ASTIGIANE - SCUOLA ALBERGHIERA

Risotto alle verdure con Castelmagno fiori di Zucchini e crema al Basilico

CASCINA DANI

Lasagnetta alla Barbera con mousse alla Robiola di Roccaverano
Semifreddo al cioccolato e Barbera e peperoncino

WINE BAR DOLCE VIGNA

Gnocchi al ragù o in bianco
Salsiccia al Barbera con patate

AGRITURISMO C'ERA UNA VOLTA

Frittata Vegana
Carne e Verdure in carpione

OSTERIA LA MILONGA

Lonza di maiale al sale con salsa tartara
Bunet

LOCANDA SAN GIACOMO

Girello in salsa Bourguignonne
Fragole al Cioccolato

PASTICCERIA RENZO

Zabaione al Moscato con Biscotto
Tiramisù

Contatti

Valentina Mansone – Ufficio Stampa Barbera Agliano 339 3539645 – info@barbera-agliano.com

Barbera Agliano è su **Facebook** – **Twitter** – **Instagram**
#barberaunplugged