



COMUNICATO STAMPA

IL COACH DEL BOCUSE D'OR NORVEGIA GUNNAR HVARNES
OSPITE DELLA QUARTA EDIZIONE DEL BARBERA FISH FESTIVAL
AD AGLIANO TERME DALL'11 AL 13 OTTOBRE 2019

AL VIA DA QUEST'ANNO LA COLLABORAZIONE CON VAAG SEAFOOD
CHE PORTERÀ PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA MERLUZZO DI ELEVATISSIMA QUALITÀ
PESCATO CON METODI SOSTENIBILI

Agliano Terme, 6 giugno 2019. Lo chef **Gunnar Hvarnes**, coach della squadra del Bocuse d'Or Norvegia che nell'ultima edizione della prestigiosa competizione ha conquistato il terzo posto con Christian Andre Pettersen, **sarà ospite del Barbera Fish Festival**, la kermesse dedicata all'abbinamento fra **la Barbera d'Asti e il merluzzo norvegese** in programma ad Agliano Terme, in provincia di Asti, dall'11 al 13 ottobre 2019.

Per Hvarnes, medaglia di bronzo al Bocuse nel 2011, è un ritorno nel piccolo borgo immerso fra i vigneti Unesco: a giugno dell'anno scorso la nazionale norvegese da lui guidata, infatti, ha trascorso all'Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane – Scuola Alberghiera di Agliano la settimana di training prima delle finali europee del Bocuse d'Or di Torino, dove la Norvegia ha conquistato il primo posto. Il legame dello chef con Agliano è nato nel 2014, quando Hvarnes ha partecipato alla prima edizione del Barbera Fish Festival.

L'edizione di quest'anno del Barbera Fish Festival punta sull'**elevatissima qualità dello skrei**, il pregiato merluzzo norvegese delle isole Lofoten, garantita grazie alla nuova collaborazione con **Vaag Seafood**, azienda che lavora soltanto **con i pescatori locali** che pescano a bordo di piccole barche con **metodi sostenibili e senza l'uso di reti, rispettando la stagionalità**. Il pesce, che ha ottenuto la certificazione Msc, certificazione internazionale di sostenibilità, viene pescato, sfilettato e subito dopo sottoposto a un processo di abbattimento a -50° (superfreezing), temperatura che limita al massimo la creazione di cristalli di ghiaccio, preserva la freschezza e mantiene intatta la consistenza del pesce. Vaag Seafood, che ha sede nell'incantevole villaggio di pescatori di Henningsvær, una delle più rinomate località turistiche delle Lofoten, sbarca per la prima volta in Italia grazie al Barbera Fish Festival, alla ricerca di nuovi mercati al di fuori di quello nazionale norvegese.

Gunnar Hvarnes ha raggiunto Agliano Terme in questi giorni, insieme a Harald Dahl, proprietario di Vaag Seafood, per inaugurare la nuova collaborazione e incontrare gli organizzatori del Barbera Fish Festival. "Agliano Terme è diventata per me ormai la mia seconda casa" ha affermato Hvarnes, che con lo skrei di Vaag Seafood ha preparato un appetizer abbinato alla Barbera d'Asti. Per Dahl il viaggio in Piemonte è stata anche l'occasione per presentare i propri prodotti ad alcuni chef stellati e ristoratori del territorio. "Ho scelto l'Italia perché sono curioso di far incontrare il meglio del merluzzo norvegese con l'altrettanto rinomata cucina italiana e i vini piemontesi e italiani. La mia visita di questi giorni e la partecipazione al Barbera Fish Festival sono un'opportunità per far conoscere i miei prodotti a un nuovo pubblico ed entrare anche in contatto con i migliori chef stellati della zona" ha dichiarato **Harald Dahl**.

Il Barbera Fish Festival, il cui programma completo e gli altri ospiti saranno svelati nelle prossime settimane, è organizzato da Barbera Agliano, in collaborazione con l'Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane – Scuola Alberghiera, il Comune di Agliano Terme, e da quest'anno con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

"La presenza di Gunnar Hvarnes come ospite a cinque anni di distanza dalla prima edizione, oltre ad essere un onore ed un piacere, certifica che il progetto ha basi solide ed è pronto per aprirsi a nuove collaborazioni che a breve sveleremo. La qualità è da sempre il mantra che ci ripetiamo nell'organizzazione del Barbera Fish Festival: siamo quindi entusiasti di poter affiancare alle Barbere d'Asti dei nostri produttori aglianesi la massima eccellenza possibile per quanto concerne il merluzzo fresco

grazie alla collaborazione con Harald Dahl di Vaag Seafood” dichiara **Fabrizio Genta**, presidente di Barbera Agliano.

“Rinnoviamo con soddisfazione il nostro sostegno al Barbera Fish Festival, in considerazione dell’importanza del mercato norvegese per la nostra Denominazione. La conoscenza che Gunnar Hvarnes vanta della Barbera d’Asti ci consente di legarla perfettamente alla cucina norvegese, a tutto vantaggio di quell’international pairing che contraddistingue il nostro vino. Significativa è, inoltre, la presenza di Vaag Seafood, che con i suoi concetti di sostenibilità e rispetto ambientale è perfettamente in linea con le politiche del nostro Consorzio, da sempre impegnato nella salvaguardia del suo territorio di riferimento”, dichiara **Filippo Mobrìci**, presidente del Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato.

“Le linee guida che stanno alla base del Barbera Fish Festival sono in sintonia con ciò che la neoletta amministrazione intende perseguire per la promozione del nostro borgo, con la collaborazione di tutti gli Aglianesi, esaltando e comunicando le eccellenze del nostro territorio e dei nostri prodotti; inoltre, poterlo fare con chi ama e apprezza Agliano Terme al punto da decidere di acquistare casa e intraprendere nuove attività, come da anni avviene con gli amici Norvegesi, è per noi un immenso piacere. Ringrazio l’Associazione Barbera Agliano e tutti coloro che concorrono alla realizzazione dell’evento, l’Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane e il Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato”, dichiara **Marco Biglia**, neosindaco di Agliano Terme.

“Prestare la nostra professionalità al servizio delle iniziative di promozione e di valorizzazione che il territorio esprime, dare nel contempo la possibilità ai nostri allievi di fare una esperienza importante al fianco di Istituzioni ed Enti è per la Scuola una grande opportunità da cogliere al volo. Il coinvolgimento di personalità illustri di livello nazionale ed internazionale stimola positivamente i nostri allievi a fare sempre meglio e dà loro l’orgoglio di appartenere ad una Scuola che desidera essere un punto di riferimento nel settore”, dichiara **Secondino Aluffi**, presidente dell’Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane.

Ufficio Stampa Barbera Agliano
Valentina Mansone
339 353 96 45
info@barbera-agliano.com