

BARBERA  AGLIANO

presenta

Seminario sul Roccoverano DOP

Food &
Wine
Event

Venerdì



20 Settembre

ore 19.30



BAart - Piazza San Giacomo 2, Agliano Terme - ASTI - PIEMONTE - ITALY
www.baart.it



BAart



baart_agliano



IL ROCCAVERANO DOP INCONTRA I VINI DI AGLIANO TERME

Programma

- Saluti istituzionali
 - Il Roccoverano DOP: cos'è, dove e come si produce, si degusta, si utilizza in cucina
 - Degustazione guidata di 3 Roccoverano DOP di diverse stagionature, in abbinamento a tre vini di Agliano Terme
 - Il Roccoverano DOP in cucina: presentazione e degustazione di 3 piatti a base di Roccoverano DOP a cura degli Chef dell' "Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane - Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti" in abbinamento a 3 vini di Agliano Terme
- I vini saranno presentati dai produttori

Menù

- Aspic di pomodoro con mousse di Roccoverano DOP
- Risotto con Roccoverano DOP, nocciole e miele
- Cheesecake di Roccoverano DOP

Relatrice: Isella Zanutto (Relatore ONAF)

Costo della serata: 35€/persona

Per soci AIS, ONAV, FISAR, ONAF: 30€

Su prenotazione/posti limitati

Per info e prenotazioni:

info@baart.it, +393463673611 (WhatsApp)

Program

- Overall presentation and salutes
- The Roccoverano DOP: what is it, where and how is produced, tasting and cooking
- Guided tasting of 3 differently aged Roccoverano DOP, paired with local wines of Agliano Terme
- Cooking with Roccoverano DOP: presentation and tasting of 3 recipes based on Roccoverano DOP, prepared by a chef of the vocational cooking School "Colline Astigiane", paired with 3 wines of Agliano Terme

All wines will be presented by the producers themselves

Menù

- Tomato aspic with Roccoverano DOP mousse
- Risotto with Roccoverano DOP, hazelnuts and honey
- Roccoverano DOP cheesecake

Speaker: Isella Zanutto (ONAF Taster)

Cost: 35€/persona

By reservation only, limited seats

The Masterclass will be translated in English

Info and reservations:

info@baart.it, +393463673611 (WhatsApp)