



Proloco  
Sant'Omero



Comune  
Sant'Omero

# Baccalà

## 2° Festival del e dello stoccafisso

presso l'Hotel Ristorante "Lago Verde"  
di Sant'Omero

Chiesa di Santa Maria a Vico - Sant'Omero (TE)



- |       |  |
|-------|--|
| 13,00 | Domenica 23 febbraio 2014 - Ristorante "La Piazzetta"<br><b>Italia, Portogallo e Norvegia: culture diverse sul baccalà</b>   |
| 20,30 | Venerdì 28 febbraio 2014 - Ristorante "Zenobi"<br><b>Culture europee sul baccalà a confronto</b>                             |
| 13,00 | Domenica 16 marzo 2014 - Ristorante "Lago Verde"<br><b>La tradizione abruzzese del baccalà</b>                               |
| 20,30 | Sabato 22 marzo 2014 - Ristorante "Pervoglia"<br><b>Il baccalà interpretato da una giovane chef</b>                          |
| 13,00 | Domenica 23 marzo 2014 - Ristorante "La Piazzetta"<br><b>Birre e Baccalà, tradizioni del Nord Europa</b>                     |
| 20,30 | Venerdì 28 marzo 2014 - Istituto IPSEdOC di Giulianova<br><b>Lo stoccafisso dai vichinghi alle Repubbliche Marinare</b>      |
| 13,00 | Domenica 30 marzo 2014 - La Piazzetta, Pervoglia, Zenobi<br><b>Tre chef interpretano il merluzzo (baccalà o stoccafisso)</b> |

Pranzi e cene saranno preceduti da una degustazione gratuita di Oli Extravergine d'Oлива

**Minicorsi degustazione di Vino gratuiti:**

- |                     |            |   |
|---------------------|------------|---|
| Venerdì 28 febbraio | ore 19,00: | "Il vino degustalo invece di berlo"           |
| Sabato 22 marzo     | ore 19,00: | "Dalla vite al vino, da Noè ai giorni nostri" |
| Venerdì 28 marzo    | ore 19,00: | "Vino e cibo, matrimonio d'amore"             |

Pranzi e cene hanno un costo di euro 25,00; è possibile fare un abbonamento al prezzo di euro 150,00 per i sette eventi.

E' necessaria prenotazione telefonica: Ristorante "Lago Verde" ☎ 0861 810010  
Antonella ☎ 320 2130193; Lorin ☎ 320 9614327

  
**Slow Food**  
Val Vibrata - Giulianova

**manti.**

