

# *“Brodetti a confronto”*

## *dal Molise all’Abruzzo*

• (ritorno) •

### *25 Febbraio 2010*

*Ristorante Villa Livia*

*Termoli (CB)*

*Il brodetto è nato come piatto povero dei pescatori del sud che utilizzavano quel pescato che era difficile da vendere, magari a causa delle dimensioni dei pesci troppo piccoli.*

### *Menu*

*Antipasto con il pescato del giorno*

*Brodetto (u’bredette) alla Termolese*

*Brodetto (lu brodette) alla Tortoretana*

*Dolce*

*Nel corso della serata degusteremo i Vini delle aziende agricole*

*La Quercia di Morro d’Oro (TE)*

*Cantina Cipressi di San Felice del Molise (CB)*

*Montepulciano d’Abruzzo Cerasuolo 2008*

*Rosato Terre degli Osci IGT Venas 2009*

*Mekan DOC Molise Rosso 2008*

*costo della partecipazione*

**€ 35,00**

*per i non soci € 38,00*

*info prenotazioni*

*Ristorante Villa Livia, C.da Fucilieri - Termoli tel. 0875 706703  
cell. 338 2670261 [www.villalivia.it](http://www.villalivia.it) - [info@villalivia.it](mailto:info@villalivia.it)*

*È possibile pernottare presso Villa Livia al prezzo di Euro 50,00  
per una camera matrimoniale o doppia*



## Slow Food

VAL VIBRATA - GIULIANOVA - TERMOLI



**25** 2010  
**Febbraio**

*Ristorante Villa Livia  
Termoli (CB)*

*(ritorno)*

# *“Brodetti a confronto”*

## *dal Molise all’Abruzzo*

*Tortoreto - Termoli*