



Slow Food®

Nuoro

CORSO SUI FUNGHI:

CARATTERISTICHE, RACCOLTA, CONSERVAZIONE, DEGUSTAZIONE

23-25-29 Ottobre 2024

Carissime/i per continuare il percorso di educazione al gusto vi proponiamo un corso sui funghi: dalla biologia alla raccolta, dalla conservazione alla tavola.

Le lezioni, curate dal nostro amico e socio Renato Brotzu esperto di caratura nazionale, autore di diversi libri e pubblicazioni sull'argomento, si terranno presso i locali CEAS (vecchia colonia montana) in località Solotti sul Monte Ortobene mentre la degustazione finale si svolgerà presso la *Locanda 'e Monte* (ex Ostello) a Farcana e sarà a cura dello chef del locale con la consulenza del nostro esperto.

Il corso sarà articolato nel seguente modo:

1. Lezione: I Funghi e gli ambienti - Biologia e sistemi nutrizionali
2. Lezione: Funghi commestibili e funghi velenosi a confronto
3. Lezione: I Funghi in cucina - come raccogliarli, come utilizzarli in cucina, come conservarli. La serata si conclude con l'intervento dello chef della *Locanda 'e Monte* che preparerà alcune ricette a base di funghi

A tutti i partecipanti verrà dato in dotazione il ricettario "A tavola con i funghi" di Slow Food Editore.

Le lezioni si svolgeranno nei giorni **23-25-29 Ottobre 2024** dalle ore 18,30 alla 20,30.

Il giorno 29 è prevista la parte relativa ai funghi nella cucina e si concluderà con la degustazione di una cena con pietanze preparate con l'utilizzo di diversi tipi di funghi.

La richiesta di partecipazione dovrà pervenire improrogabilmente entro le ore 13.00 del 18 ottobre p.v. ma vi saremo grati se ci farete sapere il prima possibile per poter organizzare al meglio le attività. Il pagamento di **€ 70,00 (euro settanta/00) per i soci e € 80,00 (euro ottanta) per i non soci** potrà essere fatto entro il giorno **19 ottobre** sul conto sotto riportato e dandone comunicazione via e-mail o WhatsApp.

Chi volesse partecipare alla sola cena finale potrà prenotare e, una volta avuta conferma della disponibilità, versare € 38,00 (euro trentotto) sul conto sottoindicato.

SLOW FOOD NUORO APS

presso INTESA SAN PAOLO – Filiale di Nuoro

IBAN: IT4310306917312100000001097

indicando come causale del versamento:

CORSO FUNGHI – OTTOBRE 2024

persone n. nomi

Nuoro 08/10/2024

Per il comitato di condotta: Il fiduciario

I POSTI DISPONIBILI PER IL CORSO SONO 25 PERTANTO CHIEDIAMO DI ISCRIVERVI PER TEMPO E DI VERSARE L'IMPORTO DOPO AVER RICEVUTO CONFERMA DA PARTE NOSTRA.



Slow Food®

Nuoro

**IL MENÙ DELLA GIORNATA CURATO DALLO STAFF ¹
DELLA LOCANDA 'E MONTE – LOC. FARCANA - NUORO**

Antipasto:

Pomodori con merca

Crostini con paté di funghi champignon

Primo:

Tagliatelle ai funghi cardoncelli e speck

Secondo - contorno:

Lonza di maiale con funghi porcini

Patate arrosto

Dessert:

Dolce della casa

Acqua

Vino o birra

Caffè

¹Se ci sono persone che hanno problemi di allergie, intolleranze od altro, sono pregati di segnalarlo contestualmente alla richiesta di partecipazione.