



Slow Food® - *MONTEREGIO*

Propone per i Soci un corso in 3 serate
16 -17 -18 Ottobre 2006 il Master of Food **FUNGHI & TARTUFI**
alle ore 21 nei locali della Domus Bernardiniana (Ex Seminario)
Via San Francesco - Massa Marittima GR



Slow Food®

Funghi e tartufi



Master of Food



Scholtès

Sponsor ufficiali



Funghi e tartufi - Raccolta, coltivazione e utilizzo Corso realizzato
in collaborazione con l'Associazione Micologica Bresola (www.ambresadola.it)
Le tre serate saranno condotte dal docente **LUIGI COCCHI** di Reggio Emilia
membro del Consiglio Direttivo dell'A.M.B.

I funghi e i tartufi italiani sono una punta di diamante del nostro mondo enogastronomico. Richiamano in stagione un gran numero di turisti e basta vedere su internet coloro che vendono tali prodotti per capire l'importanza economica del settore. Essi rivestono grande importanza anche dal punto di vista storico e culturale, sono presenti da sempre nella gastronomia regionale italiana e caratterizzano fortemente ogni piatto in cui sono inseriti. Incarnano valori essenziali quali la naturalità e la stagionalità. Ma spesso sono poco conosciuti, se non dagli addetti del settore.

Prima Lezione **Introduzione ai funghi**

- cenni riguardo gli aspetti botanici e legislativi dei funghi e dei tartufi: problematiche connesse alla raccolta e alla commestibilità
- geografia e stagioni La conservazione

Seconda Lezione **I funghi interessanti dal punto di vista gastronomico**

- caratteristiche e riconoscimento dei principali funghi commestibili italiani
- i funghi nella gastronomia: cenni ai principali piatti italiani ed esteri

Terzo incontro **I tartufi**

- raccolta e commercializzazione dei tartufi
- le principali specie italiane e cenni relativi ad altre specie
- gastronomia e prodotti al tartufo (lavorazione e problematiche connesse)

Nelle 3 serate verranno degustati funghi e tartufi a scelta del docente e secondo la disponibilità stagionale (considerato che il periodo è ottimale per la nostra zona, non dovrebbero esserci problemi di reperimento). La quota d'iscrizione prevede: la "Dispensa del corso", il libro Funghi d'Italia (AMB Editore) e..... una sorpresa per l'ultima serata, prima della consegna degli "Attestati Slow Food" di partecipazione al Master stesso.

Per i non soci, la quota annua d'iscrizione Slow Food è **OBBLIGATORIA**:

Socio sapiente (comprensiva di invio omaggio libro e 12 riviste) € 58

Socio familiare (comprensiva di piccolo omaggio) € 21

Socio giovane sino 30 anni (comprensiva di invio omaggio libro+riviste) € 43

MINIMO 15 – MAX. 20 PARTECIPANTI Quote: Soci Slow Food € 80 – (Giovane € 68)

Per informazioni o per associarsi a Slow Food contattare il Fiduciario

Slow Food di zona Tel. 349 0710478 o la Segreteria Tel. 339 7693375

Per confermare la prenotazione/iscrizione, entro il 13/10/06 deve essere depositato l'anticipo di € 40 allo *Slow Food Point* presso il negozio

IL BARATTOLO Via Goldoni 11 Massa Marittima (0566-901649)

Il saldo avverrà in occasione della prima serata