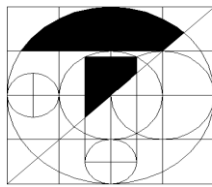




Boletus edulis



**GRUPPO
MICOLOGICO
E AMBIENTALE
LUGAGNANO**

Via Caduti del Lavoro, 4
37060 Lugagnano (VR)



Boletus luridus



CENA CON DEGUSTAZIONE FUNGHI

Sabato 28 ottobre 2017, in sede, alle ore 19,30

Il Consiglio Direttivo del Gruppo Micologico e Ambientale Lugagnano, in collaborazione con l'Amministrazione del Comune di Sona e con il patrocinio della stessa, organizza nella sera di sabato 28 ottobre, presso la sede sociale del Gruppo Alpini di Lugagnano, una cena a tema denominata *"degustazione di alcune specie fungine presenti nei territori del veronese e del trentino"*.

**Marasmius
oreades**



Programma della 'cena - degustazione':

- **la partecipazione** è aperta a tutti i residenti nel Comune di Sona, previa prenotazione, con contestuale versamento della quota fissata in €. 25,00/cad. da consegnare al segretario o al presidente del Gruppo giovedì 12 e giovedì 26 ottobre alle ore 20,00 presso la Baita Monte Baldo - sede del Gruppo Alpini di Lugagnano.

Il termine per la raccolta delle prenotazioni alla degustazione, potrà essere anticipato rispetto al giorno 26, al raggiungimento del numero di 40 iscritti.



- **Alle ore 19,30 (si raccomanda la puntualità)** la manifestazione avrà inizio con brevissimi discorsi del Presidente del Gruppo Organizzatore, e dell'Assessore alla Cultura del Comune di Sona.

Boletus erythropus

Seguirà la cena-degustazione:

prima di servire la singola specie fungina cucinata da degustare, esperti del Gruppo Micologico a mezzo di video-proiezioni e di semplici commenti, illustreranno il fungo che verrà servito in tavola subito dopo.

- La degustazione sarà relativa alle seguenti specie di funghi che vengono qui di seguito elencati in ordine alfabetico:

Agaricus campestris, Boletus edulis, Boletus erythropus, Boletus luridus, Cantharellus cibarius, Cantharellus tubaeformis, Craterellus lutescens, Craterellus cornucopioides, Hygrophorus marzuolus, Lactarius deliciosus, Lepista caespitosum, Macro lepiota excoriata, Marasmius oreades, Morchella elata, Tricholoma gausapatum, Verpa Bohemica.

Alcune specie potranno essere abbinate ad altre ed anche essere sostituite od eliminate a giudizio dei cuochi.

Cratrellus lutescens

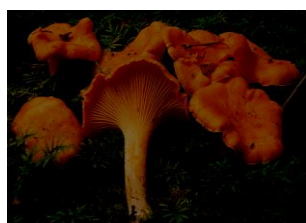
Durante la cena, sarà organizzata una lotteria



MENU'

- antipasto : Funghi invernali e primaverili:

Cantharellus cibarius - Crostino di pane all'olio di oliva con:



- *Hygrophorus marzuolus* (marzuoli) e *Lepista caespitosum**;
 - *Morchella elata* e *Verpa bohemica* (spugnole);
 - *Cantharellus cibarius* (finferli) e *Tricholoma gausapatum**;
- (*) = a parte, sott'olio.

Funghi estivi e autunnali:

- Vellutata di *boletus* ed *agaricus* con funghi misti di bosco
(*Lactarius*, *Lepista*, *Clitopilus*, *Higrocybe intermedia*)

- primi piatti : - Riso (assaggio) con *Boletus erythropus* e *Boletus edulis*;
- : - Tagliatelle (assaggio) con *Craterellus lutescens* e *Cantharellus tubaeformis*;

- secondo piatto : - Polenta con 'luganeghe' e *Craterellus cornucopioides*;
- Crostone di pane farcito con misto dei seguenti funghi:
 - *Macro Lepiota excoriata*,
 - *Marasmius oreades*,
 - *Lactarius deliciosus*,
 - *Boletus luridus*;

- Dessert : - Formaggio "Monte" mezza stagionatura;
- Dolce al *Tanacetum Parthenium*, caffè.
- Bevande : Bevande: Rabosello alla spina; Merlot o Cabernet, Grecale passito, acqua minerale;

Craterellus cornucopioides



SI RACCOMANDA ALLE PERSONE ANZIANE O DEBILITATE, E ALLE PERSONE ALLERGICHE O INTOLLERANTI AL CONSUMO DI FUNGHI, DI ASTENERSI DALLA PRENOTAZIONE; (DIVIETO ASSOLUTO DI PRENOTARE BAMBINI).

Il Gruppo organizzatore, è consapevole di servire a cena funghi sicuramente commestibili, cucinati con diligenza, e precisa che i funghi, ad eccezione di quelli eventuali serviti fritti (non elencati nel menù) sono stati cucinati con olio extravergine di oliva, poco aglio, poca cipolla scalogno, sale e pepe.

Prenotazioni: max entro 26/10 B.Cristini 348/4464373 - mail :bruno@studiocristini.it

Il C.D.