



# Comitato Scientifico Culturale CAI-SEM



**Martedì 2 luglio ore 21,00**



## I funghi al tempo di Masterchef: spunti e consigli per appassionati cercatori e...fini gastronomi



**Alberto Sessi** parlerà alla SEM dell'importante tema dei funghi sotto l'aspetto gastronomico. Delle tante specie eduli, selvatiche o coltivate, verranno presentati i caratteri organolettici: sapore, aroma, contenuto di nutrienti, consistenza. Saranno illustrate le modalità di cottura e di consumazione allo stato crudo. Verranno fornite indicazioni anche sui metodi di conservazione dei funghi nel tempo, perché il piacere fornitoci dalla gastronomia si accompagni ad una corretta e sana alimentazione. Non mancheranno indicazioni sui rischi della raccolta dei funghi negli ambienti naturali a scopo culinario: può infatti capitare al raccogliitore incauto di incontrare specie tossiche e farne uso personale o regalarne a amici e conoscenti. Una serata importante prima di andare questa estate alla ricerca di funghi.

*Relatore: Alberto Sessi  
Presidente del Gruppo Botanico Milanese*

*Ingresso libero e gratuito (fino a esaurimento dei posti)*

*Serata a cura del Comitato Scientifico Culturale CAI-SEM*

SALA BRAMANI DELLA SEZIONE SEM  
DEL CLUB ALPINO ITALIANO  
Piazza Coriolano 2 (MM5 Cenisio) Milano

segreteria@caisem.org  
www.caisem.org

