

In "Funghi di Maremma" schede tecniche, norme e anche ricette Ecco la guida che svela tutti i segreti

FOLLONICA - E' una vera e propria guida ai funghi. L'ideale per chi vuole avvicinarsi a una materia dove l'autodidattica è assai pericolosa, ma anche per chi vuole affinare le proprie conoscenze. E' il libro "Funghi di Maremma", realizzato dal Gruppo Micologico Follonichese, che è stato ufficialmente presentato all'inizio dello scorso mese di novembre. Allora, in pieno autunno, l'appuntamento fu parte integrante della manifestazione "Funghi in città - sapori e saperi dei nostri boschi", organizzata dalle Amministrazioni comunali e dalle Pro Loco di Follonica e Scarlino, ma per realizzare l'opera i soci del Gmf hanno dovuto portare a compimento un attento lavoro di ricerca e di stesura.

Corredato di fotografie e di schede tecniche molto approfondite, il testo si sofferma sulle modalità di raccolta, trasporto e conservazione dei funghi, sulla legislazione e la prevenzione della salute, sugli errori più comuni nei quali si può incorrere senza tralasciare curiosità, consigli e ricette.

Il volume è in vendita al prezzo di 15 euro, per acquistarlo contattare il Gruppo Micologico Follonichese. La sede dell'associazione è nell'ex colonia marina di Follonica, teatro di incontri periodici sia in autunno che in inverno, chiusa però fino a settembre dopo l'ultimo raduno di metà maggio. Per contatti telefonare al presidente Giuseppe Vella (0566/58185).



La copertina del volume