Nomos EDIZIONI

Busto Arsizio via Piave, 15
Milano via San Senatore, 10
T. +39 0331.382.339
www.nomosedizioni.it

FUNGHI

Guida naturalistica e gourmet
+ 40 ricette

di Linda Louis

Cm 18,5 x 21,5
142 pagine | brossura
€ 19,90

9 788894 811810

ECCO IL LIBRO PERFETTO PER TUTTI GLI AMANTI DEI FUNGHI: NON UNA SEMPLICE GUIDA NATURALISTICA E NEMMENO UN SEMPLICE LIBRO DI RICETTE: MA ENTRAMBI!

TUTTO IN UNO Nel suo agile formato *FUNGHI* racchiude le informazioni essenziali per chiunque ami **"andare a funghi"** così come **mangiarli**. Ma fornisce anche gli strumenti per saperli riconoscere, e le tecniche per pulirli e conservarli.
Completamente illustrato, il libro è un appassionante viaggio nel mondo della micologia che permette di identificare una sessantina di specie commestibili grazie a pratiche schede e fotografie dettagliate.
Sezioni specifiche sono dedicate a come evitare intossicazioni, ai benefici per la nostra salute e a confarmare o sfatare le più famose credenze sui funghi.

La seconda parte è invece dedicata al gusto: 40 ricette golose e stagionali per sfruttare al meglio il raccolto usando le diverse specie di funghi.

L'autrice e fotografa food Linda Louis, francese, è specializzata nella cucina bio e selvatica. Il libro si avvale della consulenza scientifica di Jean-Manuel Martin, micologo e presidente della Società Micologica della Val di Cher.

FOTOGRAFIE NATURALISTICHE DELLE SPECIE • INFORMAZIONI DI BASE SU COSA SONO I FUNGHI
COME IDENTIFICARLI E RACCOGLIERLI • INTOSSICAZIONI – RISCHI E BENEFICI PER LA SALUTE
COME TRATTARLI –PULIRLI – CONSERVARLI • CLASSIFICAZIONE E IDENTIFICAZIONE DI 60 SPECIE COMMESTIBILI
40 RICETTE PER GUSTARE AL MEGLIO LE VARIE TIPOLOGIE