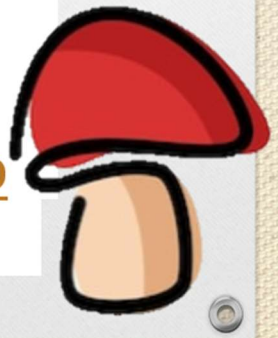
# I funghi nell'alimentazione



**Auditorium – Rizzi Nuova Biblioteca**

**Via Fausto Schiavi 44, 33100 Udine UD**

28 Novembre 2025

Organizzato da

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
hic sunt futura

Centro Micologico Friulano "Mario Bianchi" A.P.S.

Federazione dei Gruppi Micologici del Friuli Venezia Giulia

In collaborazione con

I NEST
INTERCONNECTED NORD-EST INNOVATION ECOSYSTEM

BCC BANCA DI UDINE
GRUPPO BCC ICCREA

Con il patrocinio di

COMUNE DI UDINE

Fondazione Agrifood & Bioeconomy fvg

# PROGRAMMA DELLA CONFERENZA

| | |
|---|---|
| **8.30 – 9.00** | Accoglienza |
| **9.00 - 9.15** | Saluti istituzionali |
| **9.15 – 11.00** | **Iª Sessione - I funghi salveranno il mondo? Nuove micotecnologie per il settore alimentare**<br>*Chairperson: Alessandra Di Francesco, UniUD* |
| | **I funghi salveranno il mondo?**<br>***Filippo Bosco,*** *Azienda Ospedaliera Universitaria Pisana*<br>I funghi e la birra: un rapporto molto intimo<br>*Stefano Buiatti, UniUd*<br>Utilizzo di by-products (SMS e MBB) per la produzione di pullulano<br>*Rudy Ciqnola, UniUd*<br>Nuove prospettive per la produzione di chitosano da sottoprodotti dei funghi<br>*Andrea Natolino, UniUd*<br>Impiego di enzimi lignolitici fungini per aumentare la degradabilità ruminale della fibra dei foraggi<br>*Mauro Spanghero, UniUd*<br>Funghi spontanei: risorsa di nuovi '*Biocontrol agents*'<br>*Alessandra Di Francesco, UniUd* |
| **11.00 – 11.30** | *Coffee break* |
| **11.30 – 13.00** | **IIª Sessione - Funghi: tra tradizione e nuove frontiere alimentari - Prima parte: *'Tradizione'***<br>*Chairperson: Alessandro Sensidoni, UniUd* |
| | **Etnomicologia in Italia: il consumo alimentare tradizionale dei funghi spontanei**<br>***Edoardo Suriano****, Micologo*<br>Il consumo tradizionale di funghi in Europa<br>*Antonio Tomao, UniUd*<br>Gli *status* di commestibilità delle specie fungine<br>*Nicola Sitta, Micologo*<br>I funghi nella ristorazione<br>*Emanuele Scarello, Chef 'Agli Amici'* |
| **13.00-14.00** | *Light lunch* |

| | |
|---|---|
| **14.00-15.00** | **IIª Sessione - Funghi: tra tradizione e nuove frontiere alimentari - Seconda parte: '*Nuove frontiere alimentari*'**<br>*Chairperson: Alessandro Sensidoni, UniUd* |
| | **Funghi medicinali ed i marcatori di qualità per un'azione efficace. Focus sull'Ergotioneina**<br>***Marco Passerini**, Biologo Nutrizionista*<br>Funghi e loro utilizzo in ambito terapeutico<br>*Paolo Novelli, Chimico Farmaceutico*<br>I funghi: alimenti o integratori?<br>*Nicoletta Pellegrini, UniUd* |
| **15.00 – 16.00** | **Tavola rotonda - Micoterapia? Parliamone**<br>*Moderatrice: Daniela Piussi, Micologa e Tecnologa alimentare*<br><br>Nicoletta Pellegrini, *Prof.ssa ordinaria in Nutrizione Umana*<br>Filippo Bosco, *Medico*<br>Marco Passerini, *Biologo Nutrizionista*<br>Paolo Novelli, *Farmacologo*<br>Michela Bortolosso, *Azienda Sanitaria Universitaria Giuliana Isontina*<br>Az. Agr. Dal Forno Licia, *Produttore di funghi* |
| **16.00-16.15** | *Conclusioni* |

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
hic sunt futura

Centro Micologico Friulano
"Mario Bianchi" A.P.S.

I NEST

COMUNE DI UDINE

Fondazione Agrifood & Bioeconomy fvg

BCC BANCA DI UDINE
GRUPPO BCC ICCREA