

Organizzato da

In collaborazione con



I funghi nell'alimentazione

Auditorium – Rizzi Nuova Biblioteca
Via Fausto Schiavi 44, 33100 Udine UD
28 Novembre 2025



Contatti degli organizzatori:

alessandra.difrancesco@uniud.it – **Alessandra Di Francesco**

centromicologicofriulanoudine@gmail.com - **Egidio Fedele Dell'Oste**

Con il patrocinio di



L'evento è valido come riconoscimento di CFP-Crediti Formativi Professionali per gli iscritti al Collegio Nazionale Agrotecnici e Agrotecnici Laureati, all'Ordine dei Tecnologi alimentari e al Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati del Friuli Venezia Giulia

PROGRAMMA DELLA CONFERENZA



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

14.00-15.00	II^a Sessione - Funghi: tra tradizione e nuove frontiere alimentari - Seconda parte: 'Nuove frontiere alimentari' <i>Chairperson: Alessandro Sensidoni, UniUd</i>
--------------------	---

Funghi medicinali e marcatori di qualità per un'azione efficace. Focus sull'Ergotioneina

Marco Passerini, Biologo Nutrizionista

Funghi e loro utilizzo in ambito terapeutico

Paolo Novelli, Chimico Farmaceutico

I funghi: alimenti o integratori?

Nicoletta Pellegrini, UniUd

15.00 – 16.00	Tavola rotonda - Micoterapia? Parliamone <i>Moderatrice: Daniela Piussi, Micologa e Tecnologa alimentare</i>
----------------------	--

Nicoletta Pellegrini, *Prof.ssa ordinaria in Nutrizione Umana*

Filippo Bosco, *Medico*

Marco Passerini, *Biologo Nutrizionista*

Paolo Novelli, *Farmacologo*

Michela Bortolosso, *Azienda Sanitaria Universitaria Giuliana Isontina*

Az. Agr. Dal Forno Licia, *Produttore di funghi*



16.00-16.15	Conclusioni
--------------------	--------------------

Manifestazione di interesse nel presente link

<https://forms.cloud.microsoft/Pages/ResponsePage.aspx?id=Fd5qbmwpJEKsWByOwv1TqK9aPq5AJEFFm0mbOaq736VURjI2U1RBUzNKQkk3UIM1UE5BVVBN1dDWC4u>

