

Organizzato da



In collaborazione con



I funghi nell'alimentazione

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



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 - Nuove micotecnologie per il settore alimentare <i>Chairperson: Alessandra Di Francesco, UniUd</i>

I funghi salveranno il mondo?

Filippo Bosco, Azienda Ospedaliera Universitaria Pisana

I funghi e la birra: un rapporto molto intimo

Stefano Buiatti, UniUd

Utilizzo di by-products (SMS e MBB) per la produzione di pullulano

Rudy Cignola, UniUd

Nuove prospettive per la produzione di chitosano da sottoprodotti dei funghi

Andrea Natolino, UniUd

Estratti da funghi per aumentare la degradabilità della fibra dei foraggi

Mauro Spanghero, UniUd

Funghi spontanei: risorsa di nuovi 'Biocontrol agents'

Alessandra Di Francesco, UniUd

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

Edoardo Suriano, Micologo

Il consumo tradizionale di funghi in Europa

Antonio Tomao, UniUd

Gli *status* di commestibilità delle specie fungine

Nicola Sitta, Micologo

I funghi nella ristorazione

Emanuele Scarello, Chef 'Aqli 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' <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, <i>Prof.ssa ordinaria in Nutrizione Umana</i> Filippo Bosco, <i>Medico</i> Marco Passerini, <i>Biologo Nutrizionista</i> Paolo Novelli, <i>Farmacologo</i> Michela Bortolosso, <i>Azienda Sanitaria Universitaria Giuliana Isontina</i> Az. Agr. Dal Forno Licia, <i>Produttore di funghi</i>	
16.00-16.15	<i>Conclusioni</i>	



Manifestazione di interesse nel presente link

<https://forms.cloud.microsoft/Pages/ResponsePage.aspx?id=Fd5qbmwpJEKsWByOwv1TqK9aPq5AJEFFm0mbOaq736VURjl2U1RBUzNKQkk3UIM1UE5BVVBN1dDWC4u>

Contatti degli organizzatori:

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

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