

OBIETTIVI

Il Centro di Riferenza Nazionale per la Rilevazione negli Alimenti di Sostanze e Prodotti che provocano Allergie e Intolleranze (CReNaRiA) dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta (IZSPLV), in collaborazione con la Regione Piemonte, organizza la giornata di studio e approfondimento su funghi epigei e loro commestibilità. Durante l'evento sarà presentata la "Guida Ragionata alla commestibilità dei funghi" della Regione Piemonte. Il corso è rivolto a micologi e figure professionali coinvolte nella filiera produttiva e di controllo.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

Per iscriversi accedere al portale: <https://formazione.izsto.it/>.

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Sandra Fragassi IZSPLV
Lucia Decastelli, IZSPLV

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Daniela Passalacqua
U.O. Formazione
Tel. 011/2686356
e-mail: daniela.passalacqua@izsto.it

6 crediti



Obiettivo nazionale:

Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

per medico chirurgo, medico veterinario, chimico, biologo, farmacista,
tecnico sanitario di laboratorio, tecnico della prevenzione



CReNaRiA TORINO

Centro di Riferenza Nazionale per la rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze



Guida ragionata alla commestibilità dei funghi



16 Maggio 2022

Sala Conferenze
Via Bologna 148 – Torino

Ore 08.45

Registrazione dei partecipanti

Ore 09.00

Saluto del Direttore Generale IZSPLV, **Angelo Ferrari**

Moderano

Angela Costa, Regione Piemonte

Domenico Monteleone, Ministero della Salute

Ore 09.10

Presentazione della Guida Ragionata alla commestibilità dei funghi. Impostazione del lavoro, definizioni, applicazione pratica nell'attività degli Ispettorati micologici. Trattazione di alcuni taxa".

Nicola Sitta

Ore 11.10

Pausa caffè

Ore 11.30

Etnomicologia in Piemonte: i principali funghi tradizionalmente consumati nel territorio regionale

Edoardo Suriano

Ore 12.30

Discussione

Ore 13.00

Pausa pranzo

Ore 14.00

Metalli pesanti e radioattività nei funghi destinati al consumo alimentare umano

Paolo Davoli

Ore 15.00

Perché cambiano i nomi scientifici dei funghi? Rapporti fra la nuova sistematica micologica e la necessità di conservare un approccio morfologico presso gli Ispettorati micologici: un tentativo di raccordo nella Guida Ragionata alla commestibilità dei funghi.

Marco Floriani

Ore 17.00

Discussione e chiusura lavori