



ACCADEMIA dei
FISIOCRITICI 1691

Siena, 4 dicembre 2024

COMUNICATO STAMPA

Presentazione del libro di Edoardo Suriano e Nicola Sitta
ETNOMICOLOGIA IN ITALIA

il consumo alimentare tradizionale dei funghi spontanei

un volume mai realizzato prima sull'importanza dei funghi
nella cultura, nella cucina e nella storia di ogni regione italiana

in presenza e in diretta sul canale YouTube [Accademia Fisiocritici Siena
locandina](#)

“Etnomicologia in Italia: il consumo alimentare tradizionale dei funghi spontanei”, è il titolo della **più vasta raccolta di documentazione storica mai messa insieme** riguardo al consumo alimentare e al commercio dei funghi epigei spontanei in Italia: viene presentato all'Accademia dei Fisiocritici il 9 dicembre alle ore 17 e si potrà partecipare in presenza nell'aula magna o in diretta sul canale YouTube Accademia Fisiocritici Siena anche intervenendo con domande. A realizzare questo eccezionale lavoro, appena edito dal Gruppo micologico “G. Bresadola” di Trento, i micologi professionisti **Edoardo Suriano e Nicola Sitta**. Alla presentazione interverranno Elena Salerni, micologa dell'Università di Siena che ha partecipato alla ricerca, e il co-autore Nicola Sitta mentre ad introdurre e coordinare sarà la fisiocritica Claudia Perini, docente di micologia nello stesso ateneo.

“Etnomicologia in Italia” è un libro straordinario, uno studio approfondito e completo mai realizzato prima, frutto di una **collaborazione senza precedenti tra centinaia di micologi e raccoglitori di funghi** coordinati dagli autori. Un resoconto definitivo di **vent'anni di indagini capillari, regione per regione, e di studi sull'importanza dei funghi nella cultura, nella cucina e nella storia italiana**.

Il volume descrive anche i **principali habitat** di crescita dei funghi da cui emerge un rapporto diretto tra l'ambiente di raccolta delle specie tradizionalmente consumate e le attività storicamente svolte dalle popolazioni rurali.

L'opera restituisce pienamente all'etnomicologia, ossia la disciplina scientifica che studia il rapporto dell'uomo con i funghi fin dai tempi più remoti, il suo significato principale di **etnomicologia alimentare**, slegato dalla branca che si occupa dello studio dei funghi allucinogeni e del loro utilizzo nei rituali sciamanici.

Edoardo Suriano, romano, sin da giovane si appassiona ai funghi e alla loro conoscenza scientifica, intervista raccoglitori più anziani per conoscere quelli tradizionalmente consumati

e sviluppa uno spiccato interesse per la **micologia popolare**. Come micologo libero professionista effettua controlli nel settore dei funghi freschi, secchi e conservati e attività di docenza nei corsi di formazione e aggiornamento degli ispettori micologi.

Nicola Sitta, modenese, laurea magistrale in scienze naturali, si dedica negli anni alla **micotossicologia** e agli aspetti alimentari perfino testando di persona il consumo di specie eduli per supportare i suoi giudizi di commestibilità anche con l'esperienza diretta. Micologo libero professionista esercita attività di controllo di funghi secchi e conservati. In 25 anni ha svolto corsi di formazione e aggiornamento in quasi tutte le regioni italiane.

CSAF2024/28