

# CURRICULUM VITAE

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Suriano Edoardo**  
Indirizzo  
  
Telefono  
Fax  
E-mail  
Nazionalità  
Luogo e Data di nascita

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1996-1997  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
**Corso biennale di Micologia**  
Scuola Chimica Vittorino da Feltre  
  
Micologia Generale dei funghi superiori, Micologia sistematica dei funghi superiori, Laboratorio di riconoscimento, Legislazione per la raccolta e per la commercializzazione.
- Qualifica conseguita  
• Livello nella classificazione nazionale  
**Micologo (D.M. 686/96)**  
**Registro Nazionale Micologi n° 334**
- Luglio 2000  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
• Qualifica conseguita  
**Diploma di maturità Tecnica Agraria**  
Itas Eleonora De Fonseca Pimenthel – Roma  
  
Zootecnia, Agronomia, Economia e contabilità agraria.  
**Perito Agrario**
- Anno 2007  
Conseguimento del tesserino di idoneità alla ricerca e raccolta tartufi, inizio attività di raccolta e studio dei funghi ipogei.
- Anno 2010  
Iscrizione ruolo Periti ed Esperti CCIAA ROMA, ruolo n° 1950.  
Inizio attività di ricerca (Bibliografica e pratica) sull'etnomicologia alimentare in Italia.
- Anno 2019  
Autorizzazione alla certificazione di avvenuto controllo dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio in regione Lazio, prevista dall'art. 17 della Legge Regionale 32/98, ai sensi della D.G.R. n. 423 del 28/06/2019.  
Iscritto al n. 1 del registro regionale dei Micologi privati del Lazio.

## CORSI DI AGGIORNAMENTO

- Anno 2017      27-30.11.2017 – Corso di aggiornamento “Il controllo micologico, igienico-sanitario e merceologico dei funghi secchi e diversamente conservati”, svoltosi a Sarzana (SP) e organizzato da Micamo s.r.l. (Genova)

Anno 2013      Corso di aggiornamento per Micologi "Ipogei e funghi primaverili" 9-10.5.2013, tenutosi in loc. Rocca Corneta (Lizzano in Belvedere, BO) presso le strutture di Fattorie Castelli.

#### ATTIVITA' IN QUALITA' DI DOCENTE E/O RELATORE, TUTOR

Dal 2008 svolgo attività di docenza ai corsi di micologia della regione Lazio obbligatori per il rilascio del tesserino di idoneità alla raccolta dei funghi epigei spontanei (L.R.32/98).

2013: Relatore della Conferenza "*Funghi commestibili del Lazio*", svolta il 16/11/2013 a Roma in occasione della mostra micologica dell'Associazione "Nuova Micologia".

2019-2020: Docente del corso di aggiornamento per Micologi organizzato da Azienda USL Toscana sud est: "*Il controllo ufficiale dei tartufi: idoneità al consumo alimentare e requisiti per la commercializzazione*" (corso di 28 ore di attività didattica svoltosi a Siena, 18-19/12/2019 e 15-16/1/2020).

2021: Docente del corso di aggiornamento per Micologi organizzato dalla ASL Roma 5: "*Pratica ispettiva e analitica sui funghi epigei spontanei secchi. Approfondimento Famiglie Amanitaceae ed Entolomataceae*" sul tema "*Tradizioni di consumo alimentare dei funghi spontanei nel Lazio: Trattazione delle principali specie consumate, specie tossiche a confronto, aspetti storici relativi al commercio, nomenclatura popolare*". Intervento di 5 ore di attività didattica svolto a Valmontone il 24/04/2021.

2022: Relatore alla presentazione della "*Guida ragionata alla commestibilità dei funghi*" sul tema "*Etnomicologia in Piemonte: i principali funghi tradizionalmente consumati nel territorio regionale*". Evento svolto a Torino il 16/05/2022.

2022-2023: Docente del corso di aggiornamento per Micologi organizzato da ATS Brianza: "*Il controllo ufficiale dei tartufi: idoneità al consumo alimentare e requisiti per la commercializzazione*" (corso di 28 ore di attività didattica svoltosi ad Oggiono e Barzio (LC), rispettivamente il 29-30/11/2022 e 24-25/1/2023).

2023: Docente al corso di aggiornamento per Micologi organizzato dalla ASL Roma 5 sui temi "*Boletaceae, sistematica moderna e nuova nomenclatura*" e "*Tradizioni di consumo alimentare dei funghi spontanei nel Lazio: Trattazione delle principali specie consumate, specie tossiche a confronto, aspetti storici relativi al commercio, nomenclatura popolare*". Intervento di 5 ore di attività didattica svolto a Valmontone il 21/04/2023.

Docente al corso di formazione per il conseguimento dell'attestato di micologo organizzato dalla ASL Roma 5 sui temi "Boletaceae" e "Funghi secchi e diversamente conservati". Intervento di 19 ore di attività didattica svolto a Valmontone il 20/05/2023 ed il 16 e 17/06/2023

2023-2024: Docente al corso di aggiornamento per Micologi organizzato da IZS Torino: "*Il controllo ufficiale dei tartufi: idoneità al consumo alimentare e requisiti per la commercializzazione*" (corso di 30 ore di attività didattica svoltosi a Torino (TO), rispettivamente il 29 e 30/11/2023 e 23 e 24/01/2024).

2024: Docente al corso di formazione per il conseguimento dell'attestato di micologo (DM 686/96) organizzato dalla ASL Benevento sui temi *Funghi primaverili, Boletaceae, Etnomicologia in Campania, Introduzione ai funghi ipogei ed in particolare al genere Tuber*. Intervento di 20 ore di attività didattica svolto a Benevento il 15/16/17 Aprile 2024.

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

• 2016-2024      Svolgimento di analisi micologiche, merceologiche su campioni di funghi ipogei destinati

	<b>all'alimentazione umana (tartufi semilavorati o conservati e preparati alimentari a base di tartufi)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Datori di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Neutron SpA – Modena</p> <p><i>Privato</i> – Consulenze e analisi</p> <p>Collaborazione occasionale, poi collaborazione professionale con Partita IVA dal 2019 in collaborazione con Sitta Nicola Giovanni</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2014-2024</li> </ul>	<b>Svolgimento di analisi micologiche, merceologiche su campioni di funghi ipogei destinati all'alimentazione umana (tartufi semilavorati o conservati e preparati alimentari a base di tartufi)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Datori di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Sitta Nicola Giovanni</p> <p><i>Privato</i> – Consulenze e analisi</p> <p>Collaborazione occasionale, poi collaborazione professionale con Partita IVA dal 2019</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2018-2023</li> </ul>	<b>Consulenza micologica per imprese private di preparazione e confezionamento di funghi epigei spontanei freschi, secchi e conservati</b> inclusi servizi di <b>Formazione del Personale</b> addetto alle lavorazioni
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Datori di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Bottacchiari funghi s.r.l.</p> <p><i>Privato</i> – Imprese alimentari del settore funghi spontanei</p> <p>Collaborazione occasionale, poi collaborazione professionale con Partita IVA dal 2019</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2019</li> </ul>	<b>Assistenza tecnico-legale nel settore funghi epigei spontanei secchi e conservati</b> (Consulente Tecnico presso Analisi di campioni ufficiali, I istanza o Revisione, svolte presso Laboratori pubblici)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Datori di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Asiago Food SpA</p> <p><i>Privato</i> – Imprese alimentari del settore funghi spontanei</p> <p>Collaborazione occasionale</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2019-2024</li> </ul>	<b>Consulenza micologica per imprese private di preparazione e confezionamento di funghi ipogei (tartufi) freschi, congelati, secchi e conservati/preparati</b> , inclusi servizi di <b>Formazione del Personale</b> addetto alle lavorazioni e <b>Assistenza tecnico-legale</b> (Consulente Tecnico presso Analisi di campioni ufficiali, I istanza o Revisione, svolte presso Laboratori pubblici)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Datori di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Urbani Tartufi srl; Boscomar SpA</p> <p><i>Privato</i> – Imprese alimentari del settore funghi spontanei</p> <p>Collaborazione professionale con Partita IVA</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2012-2019</li> </ul>	<b>Collaborazione con Slow Food in qualità di docente nel settore micologico.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Datori di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Slow Food Italia</p> <p><i>Privato</i> – <i>Attività didattica</i></p> <p>Collaborazione occasionale</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2011-2014</li> </ul>	<b>Collaborazione con la rivista divulgativa Passione funghi e tartufi, Erredi grafiche editoriali</b> (elenco articoli: allegato 1).
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2008-2010</li> </ul>	<b>Collaborazione con la rivista divulgativa Funghi &amp; Tartufi, Acacia edizioni.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2005-2007</li> <li>• Datori di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Collaborazione professionale con <b>VIVAI GIARDINI DI CATONE</b>, in Monteporzio Catone (RM).</p> <p>VIVAI GIARDINI DI CATONE</p> <p><i>Privato</i></p> <p>Collaborazione professionale</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2001-2005</li> </ul>	Attività imprenditoriale

- Datori di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

**Terrazziverdi.it Srl** con sede in Roma

*Privato* - tecniche di progettazione e gestione di spazi verdi  
socio di srl

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA	<b>ITALIANO</b>
ALTRE LINGUE	<b>INGLESE</b>
• Capacità di lettura	Sufficiente
• Capacità di scrittura	Sufficiente
• Capacità di espressione orale	Sufficiente

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Discreta capacità di **utilizzo del computer** e discreta capacità di utilizzo dei programmi di scrittura o creazione presentazioni (es. Microsoft WORD, Powerpoint); discrete capacità di gestione ed elaborazione immagini in formato digitale; sufficienti capacità nell'utilizzo di programmi di elaborazione dati e calcolo (Excel).

Buona capacità e manualità nell'**utilizzo del microscopio ottico** in campo chiaro **e dello stereomicroscopio**.

Buona capacità di **utilizzo di fotocamere digitali**.

Ottime capacità di osservazione sul campo e ottime capacità di determinazione dei taxa, nell'ambito dei macrofunghi epigei e ipogei.

## PATENTE O PATENTI

Patente B

## ALLEGATO 1      PUBBLICAZIONI

### Parte 1) Articoli divulgativi sulla rivista “Passione funghi e tartufi”, Erredi grafiche editoriali.

Dallo scorzone stivo a quello autunnale, confronto fra *Tuber aestivum*, *Tuber aestivum* f.ma *uncinatum* e *Tuber mesentericum*, anno I, N.1, Luglio 2011

Il ciclo biologico dei tartufi, anno I, N.2, Agosto 2011

Un sapore clandestino: Lo sfogatello di nocchia, *Polyporus corylinus*, anno I, N.3, Settembre 2011

La composizione chimica e gli aromi dei tartufi, anno I, N.4, Ottobre 2011

Emisfero *eryngii*, anno I, N. 5, Novembre 2011

Il porcino: un'analisi critica sulla diffusione nazionale delle quattro specie, anno II, N.8, Febbraio 2012

Funghi allo specchio, *Coprinus comatus*-*Coprinus atramentarius* anno II, N.9, Marzo 2012

Parliamo di porcini, anno II, N.9, Marzo 2012

*Tricholosporum goniospermum*, anno II, N.11, Maggio 2012

*Agaricus urinascens*, anno II, N.13, Luglio 2012

Parliamo di porcini (Qual è il porcino più buono ? Quello che nasce nel bosco di casa...), anno II, N.14, Agosto 2012

*Dendropolyporus umbellatus*, anno II, N.15, Settembre 2012

*Leratiomyces ceres*, anno II, N.17, Novembre 2012

*Chlorocibaria aeruginascens*, anno II, N.18, Dicembre 2012

*Pleurotus eryngii*, *Pleurotus nebrodensis*, anno III, N.22, Aprile 2013

*Boletus erythropus*, anno III, N.25, Luglio 2013

### Parte 2) LIBRI O PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI:

BENUCCI G.M.N., GOGAN CSORBAI A., BACIARELLI FALINI L., MAROZZI G., SURIANO E., SITTA N. & DONNINI D. (2016) – Taxonomy, Biology and Ecology of *Tuber macrosporum* Vittad. and *Tuber mesentericum* Vittad.. In: ZAMBONELLI A., IOTTI M. & MURAT C. (eds.), True Truffles (*Tuber* spp.) in the world. Soil Biology 47, DOI 10.1007/978-3-319-31436-5\_5. Pagg. 69-86. Springer-Verlag Berlin Heidelberg.

SITTA N. & SURIANO E. (2017) – “Conoscenza popolare, uso alimentare e commercio dei funghi dell'ordine *Boletales*”. In: TODESCHINI R., ILLICE M., PONZI E., PRESI M.S. & SCARNATO C.: *Atlante dei macromiceti dell'ordine Boletales in provincia di Bologna*: 37-50. Bologna.

SITTA N., ANGELINI C., BALMA M., BERNA C., BERTOCCHI C., BRAGALLI A., CIPOLLONE R., CORRIAS S., DONINI M., GINANNESCHI L., GIOFFI D., GOLZIO F., GRANATI P., PANATA M., TANI O., TURSI A. & SURIANO E. (2020) – I funghi che causano intossicazioni in Italia: analisi dei dati provenienti da Centri micologici di differenti Regioni e valutazioni complessive sulle intossicazioni da specie commestibili. Atti VI Conv. Internazionale di Micotossicologia, Perugia 2018. Pagine di Micologia 41: 23-80.

MAROZZI G., BENUCCI G.M.N., SURIANO E., SITTA N., RAGGI L., LANCIONI H., BACIARELLI FALINI L., ALBERTINI E. & DONNINI D. (2020) – *Tuber mesentericum* and *Tuber aestivum* Truffles: New Insights Based on Morphological and Phylogenetic Analyses. Diversity 2020, 12, 0349; doi:10.3390/d12090349.

PARRA L.A., FARAONI M., SURIANO E. (2021) – *Agaricus carassaii*, una nueva especie de *Agaricus* sect. *Minores* recolectada en Italia central. Micologia Vegetazione Mediterranea, 36 (1-2): 3-22.2021.

SITTA N., DAVOLI P., FLORIANI M. & SURIANO E. (2021) – Guida ragionata alla commestibilità dei funghi. Revisione critica della letteratura micotossicologica e biochimica – Analisi del consumo tradizionale e della casistica di intossicazioni in ambito italiano ed europeo – Valutazione degli

aspetti di sicurezza alimentare. ISBN 979-12-200-9297-5. Prima edizione, 1 settembre 2021.  
Regione Piemonte.

I

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n°196 – “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell'art. 13 GDPR 679/16 – “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali”.

Roma, 04/05/2024

EDOARDO SURIANO