



tarrelos

NÚMERO 11 · OUTUBRO 2009

REVISTA DA FEDERACIÓN GALEGA DE MICOLOXÍA

Neste número...

- 3 - Limiar
- 4 - Dous ascomicetos pouco frecuentes en Galicia atopados na provincia de Pontevedra.
- 7 - O xénero *Tricholoma* en Galicia (II).
- 12 - *Leccinum lepidum*, primeira cita para Galicia
- 15 - Algunhas especies do xénero *Lactarius* en Galicia (I)
- 21 - Un fungo parasito doutro.
- 23 - *Coprinus Fimicolus*.
- 32 - *Calocybe gambosa* en Vilagarcía.
- 34 - Notas sobre a flora micolóxica do litoral de Aguiño (I).
- 38 - Notas sobre a familia *Cantharellaceae* no noroeste da Península Ibérica (II).
- 41 - As Leitariegas.
- 44 - *Sambucus nigra* subsp *nigra*.
- 48 - O xénero *Cantharellus* en micogastronomía (II)
- 50 - Ditos e refráns dos cogomelos na bisbarra de Valdeorras, Trives e O Bolo.
- 53 - Os Fungos do Home do Xeo.
- 57 - Breve crónica dunha viaxe turístico-micolóxica ao leste de Canadá.
- 61 - Algunhas referencias ao mundo dos cogomelos na literatura feita en Galicia.
- 67 - Vintecinco anos de historia da macromicoloxía en Celanova
- 70 - Actividades das Asociacións
- 75 - Directorio



Laurobasidium lauri
José M. Castro Marcote

staff

TARRELOS é unha publicación da
Federación Galega de Micoloxía.
CIF: G-36640928
Telf.: 630 493 497
cantarela@cantarela.org
Depósito Legal: PO-388/04
ISSN: 1888-7066

COORDINA

José Luis Tomé Ortega

CONSELLO DE REDACCIÓN

Jaime B. Blanco-Dios,
José Luis Tomé Ortega,
Carlos Álvarez Puga.

Federación Galega de Micoloxía

Presidente: C. Álvarez Puga
Vicepresidente: F. Riveiro Sanjurjo
Secretario: J.L. Tomé Ortega
Tesoreira: C. Barreiro González

#11



A existencia da Federación Galega de Micología ten como fin principal, e así recóllese nos seus estatutos, o estudo e divulgación da Micología en particular e da Natureza e o Medio en xeral, e isto é o que intentamos facer con esta revista, divulgar micología, con máis ou menos éxito, pero sempre contando co traballo desinteresado de todos os que participamos na súa elaboración, de aí, que os únicos custos que ten a revista son os relativos a maquetación, impresión e distribución, por tratarse de traballos dos que se encargan empresas alleas a Federación; estes custos fináncianse en parte con subvencións oficiais, e en parte coas achegas das agrupacións, o que permite a distribución gratuíta da revista aos socios das distintas agrupacións federadas.

Este ano denegóusenos a subvención, que todos os anos nos viña concedendo a Administración autonómica, por tratarse dunha actividade que se subvencionou en exercicios anteriores, é dicir, pasouse de considerar a constancia no traballo como un mérito, puntuable como criterio de valoración, a considerala como unha causa de exclusión. Temos a impresión de que a “ancestral micofobia galega” continúa existindo, pero é “institucional”, e é a nós aos que nos corresponde a tarefa de poñer fin a esta situación por iso, estimado lector, poñemos á túa disposición este número, esperando que sexa do teu agrado e che axude a apreciar o maravilloso, pouco coñecido e menos apoiado, mundo dos fungos.

Dous ascomicetos pouco frecuentes en Galicia atopados na provincia de Pontevedra.

Texto e fotografía por Oscar Requejo Martínez [oscarequejo@hotmail.com]

► INTRODUCCIÓN

A continuación achéganse descrições microscópicas e macroscópicas así como fotografías de material fresco e referencias corolóxicas de dúas especies pouco frecuentes en Galicia: *Geoglossum umbratile* Sacc e *Pyronema omphalodes* (Bull.) Fuckel. Ambas as dúas representan a primeira cita para a provincia de Pontevedra segundo a literatura consultada (SOLIÑO *et al.*, 2000; SOLIÑO & CASTRO, 2005; RODRÍGUEZ VÁZQUEZ & CASTRO, 2006).

DESCRICIÓN

Geoglossum umbratile Sacc, *Syll. Fung.*, 8: 45. 1889

Frutificaci3ns de 25-30 x 2 mm, con forma de maza ou de pequenas linguas, cuxa zona fértil, situada no ápice do carpóforo, comprende 1/3 deste. Himenio con terminaci3n redondeada, en zonas asulcado verticalmente. De cor negra, brillante en tempo húmido, liso ou moi finamente furfuráceo (Fig. 1).

Estipe máis delgado (≤ 1 mm) coa base algo ensanchada, concor co himenio ou cun lixeiro ton marr3n.

Ascas octosp3ricas de 150-190 x 20-21 μm , esporas de 65-70 x 5-6,25 μm , alongadas, arqueadas ou rectas, con 7 septos, ata oito segundo literatura (BREITENBACH & KRÄNZLIN, 1984).

Paráfisis con septos de 12-15 μm , a miúdo coas células terminais curvadas (Fig. 2).

Material estudado: PONTEVEDRA, Salceda de Caselas, Parderrubias, 29TNG3360, en bosque de piñeiros (*Pinus pinaster*), entre herbas e mofos, dous exemplares. 26-12-2008, O. Requejo & J.R. Chantada, LOU- Fungi 19641.

Observaci3ns: o xénero *Geoglossum* Pers. pertence á familia Geoglossaceae, (Helotiales, Leotiomycetidae, Ascomycota, Fungi). Todos os compoñentes deste xénero son pequenos fungos con aspecto moi semellante, polo que é imprescindible o uso do microscopio. Existe certo parecido co xénero *Trichoglossum* Boud., tamén da familia Geoglossaceae, pero este ten a zona himenial recuberta de pelos encrespados.

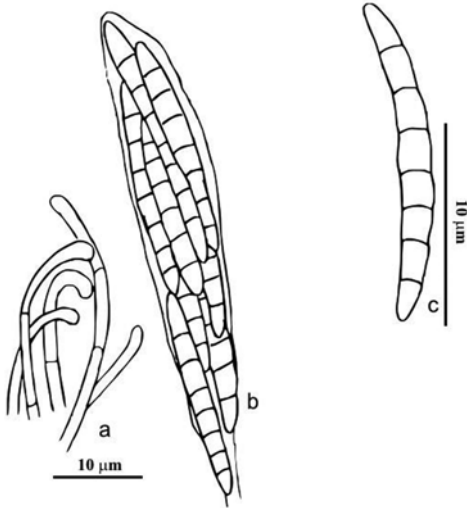
S3 se atopou unha referencia bibliográfica deste tax3n para Galicia (Lugo, Sober (CALONGE *et al.*, 2000)).

Pyronema omphalodes (Bull.) Fückel, *Symb. mycol.*, 23-24: 319. 1869

Corpos frutíferos con forma lenticular, ou lixeiramente deformados por compresi3n, de cor rosa salm3n moi rechamante que destaca sobre o fondo negro do substrato. O seu tama3o apenas chega a un milímetro. Crecen multitude de carp3foros agrupados, recubriendo varios centímetros do sub-



Geoglossum umbratile



strato e van acompañados dun subículo miceliar esbrancuxado (Fig. 3).

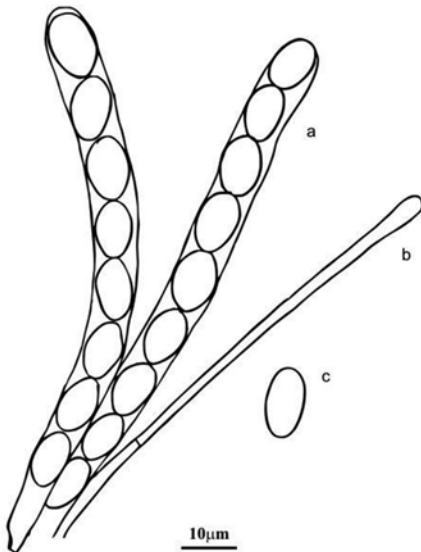
Esporas anchamente elípticas, de 13,5-15 (16,5) x 7-9 µm, non gutuladas. Ascas ata 180 µm, cun estreitamento na base; paráfisis septadas, filiformes, observouse algunha cun lixeiro ensanchamento no ápice (Fig. 4).

Material estudado: PONTEVEDRA: Salceda de Caselas, A Laxe, 29TNG3662, á beira do río Caselas, en restos de varias cacharelas, sobre madeira queimada de diversas árbores (*Robinia pseudoacacia*, *Alnus glutinosa*, *Salix atrocinerea*). 01-03-2008, O. Requejo, LOU-Fungi 19690.

Observacións: O xénero *Pyronema* Carus (Pezizomycetidae, Ascomycota, Fungi), é un xénero doado de identificar a simple vista, pero para unha correcta determinación das distintas especies é imprescindible o estudo microscópico, xa que, por exemplo, *P. domesticum* (Sowerby) Sacc. só se diferencia no maior tamaño esporal (BREITENBACH & KRÄNZLIN, 1984).

Tras unha revisión bibliográfica, confírmase a rareza deste taxón en Galicia, pois só se coñecen dúas citas para a provincia de A Coruña (PÉREZ FROIZ, 1996; BELLOT, 1952). ■

Pyronema omphalodes



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BELLOT, F. (1952). Anotaciones a la flora criptogámica gallega (II). *Trab. Jard. Bot. Univ. Santiago*. 6: 63-65.
- BREITENBACH, J. & KRÄNZLIN, F. (1984). *Champignons de Suisse. Tome I. Ascomycetes*. Ed. Mykologia. Lucerne.
- CALONGE, F.D., CAMPOS, J.C. & CAMPOS, J.P. (2000). Notas sobre algunos Ascomycetes recibidos en la Sociedad Micológica de Madrid. *Bol. Soc. Micol. Madrid* 25: 15-20.
- PÉREZ FROIZ, M. (1996). *Aportación al conocimiento de los Ascomycetes en Galicia, in Premio Galicia de Micología (1983-1991)*. Xunta de Galicia. Santiago de Compostela.
- RODRÍGUEZ VÁZQUEZ, J. & CASTRO, M.L. (2006). Bibliografía fúnxica galega: adicións e correccións (II). *Mykes* 9: 7-16.
- SOLIÑO, A., JUSTO, A. & CASTRO, M.L. (2000). Recopilación bibliográfica (1850-1997) de citas macromicolóxicas de Galicia, II: Basidiomycota (non Agaricales, Auriculariales, Boletales e Cantharellales) - Ascomycota. *Mykes* 3: 3-72.
- SOLIÑO, A. & CASTRO, M.L. (2005). Coroloxía e fenoloxía dos macromicetos galegos: modelo dun sistema informático de información. *Mykes* 8: 7-22.

O xénero *Tricholoma* en Galicia (II): os taxóns da sección *Inamoena* Kühn. emend. Bon, subsección *Lasciva* (Bon) Riva

Texto e fotografía por Jaime B. Blanco-Dios [jbbblancodios@gmail.com]

► INTRODUCCIÓN

En Galicia podemos atopar nos nosos bosques de frondosas tricolomas de cor predominantemente branco que, nun principio, podemos identificar como *Tricholoma columbetta* (Fr.) P. Kumm., o tricoloma branco máis coñecido pola súa boa comestibilidade, pero, en moitos casos, vannos chamar a atención varios detalles, por exemplo, a ausencia das características manchas azuladas da base do estipe (que non sempre aparecen nesa especie) e a presenza de olores e/ou sabores desagradables. Estas e outras características, despois dun detallado estudio macro e microscópico, lévannos xeralmente aos “tricolomas brancos” da sección *Inamoena* Kühn. emend. Bon, subsección *Lasciva* (Bon) Riva, taxóns non comestibles (afastados da sección *Equestria* Konr. et Maubl. subsección *Albata* (Bon) Riva onde se encadra *T. columbetta*) e que serán obxecto deste artigo.

Estes tricolomas nos que predomina a cor branca son un grupo de taxóns que se caracterizan por presentar fortes olores aromáticos ou desagrada-

bles, entre afrutado-desagradables a terrosos, etc, con sabores (salvo *Tricholoma gallaecicum* (Blanco-Dios) Blanco-Dios)) entre pouco agradables e máis ou menos acres ou amargos e nos que é rara a presenza de fíbulas (BON, 1991; RIVA, 1988, 2003).

Os taxóns europeos desta subsección son os seguintes (en **grosa** aqueles que se citaron para Galicia):

Sección *Inamoena* Kühn. emend. Bon

Subsección *Lasciva* (Bon) Riva

Tricholoma album (Schaeff.: Fr.) Kumm. var. ***album***

Tricholoma album var. *thalliophilum* (Rob. Henry) Bon

Tricholoma gallaecicum (Blanco-Dios) Blanco-Dios

Tricholoma inamoenum (Fr.) Gillet

Tricholoma pseudoalbum Bon

Tricholoma sulphurescens Bres.

Neste traballo imos describir aqueles taxóns presentes en Galicia co fin de axudar á súa identificación. O material estudado neste artigo atópase depositado no herbario LOU-Fungi (Centro de Investigación Forestal de Lourizán, Pontevedra, España).

DESCRICIÓN DOS TAXÓNS.

Estes son os taxóns da subsección *Lasciva* dos que temos constancia en Galicia:

Tricholoma album (Schaeff.: Fr.) P. Kumm. var. album

=*Tricholoma albus* (Fr.) Quéf.

=*Gyrophila alba* Quéf.

Píleo 3-5 (6) cm. de diámetro, con marxe enrolado, agudo ou flexuoso, branco inmutable ou, moi lentamente, ocráceo-gris ao manipulalo. Láminas brancas, subinmutables, máis ou menos espazadas, coas arestas (tanto de láminas coma de lamélulas) irregulares, en planos diferentes. Estipe 5-7 x 0,5-0,8 cm., esvelto, bastante feble ou fráxil, algo acodado ou flexuoso, fibriloso-sedoso, branco, ocráceo por manipulación. Carne esbrancuxada, con sabor acre ou un pouco amargo e olor fariñeiro-afrutado ou de xacinto, de iris ao corte, raramente algo desagradable ao final.

Reaccións químicas: guayaco e sulfoformol: - e TI-4 (talio) ás veces verde só nas láminas.

Esporas 5-6,5 x 3-4 μm , elipsoidais, cianófilas. Basidios 25-35 x 5-8 μm , tetraspóricos, claviformes. Fíbulas nos basidiolos, pero tenden a desaparecer nos basidios. Pileipelis formada por hifas sinclinais, ás veces congóforas ou subxelificadas, con extremidades libres máis ou menos claviformes, x 5-8 μm . Fíbulas raras.

Atendendo ás referencias bibliográficas, atópase en bosques caducifolios silíceos acidófilos (en Galicia tense recolectado en bosques de *Quercus robur*).

Material estudado: LUGO: Lugo, San Fiz, [29TPH1861], 420 m, bosque de *Quercus robur*, 3-X-1985, E. Zaera (BLANCO-DIOS *et al.*, 1989); Lugo, Meilán, 29TPH1564, 400 m, bosque de *Quercus robur*, 12-X-2003, J. Alonso Díaz *et J.B. Blanco-Dios*, LOU-Fungi 19435.

Outras citas: LUGO: [Bóveda], Freituxe, [29TPH2820], wh, 27-X-1984 (PANDO, 2002).

Non se puido localizar o material correspondente a esta mención.

Observacións: taxón que parece pouco común en Galicia. Atopado ata o momento soamente en varias localidades da provincia de Lugo.

Tricholoma gallaecicum (Blanco-Dios) Blanco-Dios, **comb. et stat. nov.**

Tricholoma pseudoalbum Bon var. *gallaecicum* Blanco-Dios, *Bol. Soc. Micol. Madrid* 28: 326. 2004 [basión].

Píleo de 4-9,5 (11) cm de diámetro, con marxe lobulado-ondulado non estriado nin dentado, con disco frecuentemente mamelonado, pardo-ocre, o resto cuberto ata a marxe de fibras radiais esbrancuxada-marfil-agrisadas. Inmutable ao manipular, nin sequera na vellez. Láminas irregulares (aresta de láminas e lamélulas en planos diferentes), normalmente crenuladas, moi anchas, esbrancuxadas, beixe-ocres coa idade. Estipe (6) 7,5-12 (15) x (0,8) 1,2-2,8 cm., robusto, atenuado ou fusiforme, curvado na base, fibriloso, esbrancuxado na metade ou terzo superiores, crema-ocre-parduzco no resto, máis intensos cara á base. Ás veces cespitoso. Carne esbrancuxada, con sabor fariñoso, agradable, e olor a *Tricholoma sulphureum* (gas de iluminación, insecticida), ás veces máis intenso no píleo ou no estipe.

Reaccións químicas: guayaco, sulfoformol e TI-4:

Esporas (4,5) 5,5-8 (9,5) x (4) 4,5-6 (6,5) μm , entre subglobosas e oblongas, cianófilas, congóforas. Basidios 20-25 x 6-7 μm , tetraspóricos, claviformes, cianófilos; fíbulas nos basidiolos, pero tenden a desaparecer nos basidios. Pileipelis formada por hifas sinclinais ou enredadas, congóforas, con extremidades libres claviformes, x 2-7 μm . Fíbulas raras.

Atópase en bosques caducifolios silíceos acidófilos (bosques de *Quercus robur*, e mixtos desta especie con *Castanea sativa*, *C. x coudercii*, *Betula pubescens*, *Pinus pinaster* e/ou *Quercus rubra*).

Material estudado: A CORUÑA: A Baña, Sanamede



de Monte, Ceilán, 29TNH2152, 180 m., bosque de *Quercus robur*, 12-X-2003, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 18028; Boiro, Vistaalegre, 29TNH 1023, 80 m., baixo *Quercus robur* en bosque de *Pinus pinaster*, 23-X-2003, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 18031; Santiago de Compostela, Santa Cristina de Fecha, Belén, 29TNH3055, 300 m., bosque mixto xoven de *Quercus robur* e *P. pinaster*; 6-XI-2003, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 18032; ibidem, 11-XI-2008, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19442; Ferrrol, exposición da Agrupación Micolóxica Viriato, 15-X-2008, Agrupación Micolóxica Viriato, LOU-Fungi 19439. **LUGO:** Lugo, Montirón, 29TPH1962, 420 m., bosque de *Quercus robur*, 11-X-1996, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 18026; ibidem, 22-X-2008, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19440. **PONTEVEDRA:** Cotobade, Rebordelo, 29TNH4202, 380 m., bosque de *Quercus robur* con exemplares illados de *Betula pubescens* e *Castanea sativa*, 9-XII-2001, E. Lameiro et J. Loureiro, LOU-Fungi 18000; ibidem, 3-XI-2002, E. Lameiro et J. Loureiro, LOU-Fungi 18001; ibidem, 5-XII-2002, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 18002; ibidem, 22-X-2003, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 18030 (*holotypus*), ibidem, 1-XI-2008, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19441; Cotobade, San Xurxo de Sacos, 29TNH4007, 140 m., bosque de *Quercus robur* con exemplares illados de *Quercus rubra*, 9-X-2003, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 18027; ibidem, 22-X-2003, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 18029; A Estrada, Couso, 29TNH3634, 70 m., en bosque de *Quercus robur*, C. Alvarez Puga & R. Encisa, 20-XI-2006, LOU-Fungi 19436; Tui, Parque Natural do Monte Aloia, 29TNG2658, 370 m., baixo *Quercus robur* e *Castanea x coudercii*, 21-XI-2006, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19437; Pontevedra, Lourizán, 29TNG2795, 70 m., en plantación de *Castanea crenata*, 12-X-2008, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19438.

Observacións: despois de reiteradas recoleccións deste taxón en distintos puntos de Galicia (onde parece ser o máis frecuente da subsección *Lasciva*), púidose comprobar a constancia dos caracteres macro e microscópicos expostos na descrición desta entidade como variedade de *T. pseudoalbum* (BLANCO-DIOS, 2004), polo que, dado o seu

número e importancia destes caracteres, creemos conveniente elevar este taxón ao rango de especie.

Consideramos que son caracteres determinantes para propoñer a súa autonomía como especie a combinación dos seguintes: presenza de pileo con marxe lobado-ondulado, nunca acanalado-acostillado, láminas irregulares, carne con sabor fariñoso, reaccións químicas negativas a guayaco, sulfoformol e TI-4, esporas de (4,5) 5,5-8 (9,5) x (4) 4,5-6 (6,5) μm , maioritariamente elipsoidais, máis raras subglobosas e oblongas, cianófilas e congófbas, hifas da pileipelis sinclinais ou enredadas, congófbas, con extremidades libres claviformes, e hábitat en bosques de frondosas sobre substrato silíceo acidófilo (bosques de *Quercus robur* ou mixtos desta especie con *Pinus pinaster* e/ou *Betula pubescens*, *Castanea sativa*, *C. crenata*, *C. x coudercii* ou *Quercus rubra*, ou plantacións dalgunha destas últimas especies).

Tricholoma pseudoalbum Bon

Píleo (5) 7-12 (15) cm. de diámetro, con marxe enrolada, un pouco dentado coa idade, branco puro, despois manchado de ocre avermellado ou verdoso sucio ao manipulalo. Láminas bastante aserradas e regulares, de brancas a máis ou menos ocráceas coa idade. Estipe (6) 8-13 (18) x 0,8-1,5 (2) cm., esbrancuxado ou máis ou menos suxo, subigual. Carne esbrancuxada con sabor acre-amargo e olor intenso terroso ou de insecticida (HCH, Lindano).

Esporas 5,5-7 x 3,5-4 μm ., entre elipsoidais e subvoidales. Basidios 25-30 x 5-7 μm , tetraspóricos, claviformes. Fíbulas nos basidiolos, pero tenden a desaparecer nos basidios. Pileipelis formada por hifas máis ou menos enredadas, x 5-6 μm , con extremidades libres subiguais. Fíbulas escasas ou inexistentes.

Reaccións químicas: guayaco: + (lento: azul vivo), sulfoformol: verde e TI-4: verde.

Segundo a bibliografía, atópase en monte baixo de caducifolias neutrocalcícolas, ás veces ruderalizado (en Galicia tense recolectado en bosques de *Quercus robur* ou de *Betula pubescens*).

Material estudado: PONTEVEDRA: Covelo, San Salvador de Prado, 29TNG5785, 700 m, baixo *Quercus robur*, 8-X-1991, M.L. Castro & L. Freire, LOU-Fungi 5735 (CASTRO, 1995).

Outras citas: LUGO: “A Fonsagrada, outubro de 2002, crecendo baixo bidueiros” (MARCOTE *et al.*, 2003, 2009, nesta última edición sub *T. stiparophyllum* (Lund. in Fr.) Karst.). Non se puido revisar o material correspondente a esta mención.

Observacións: taxón que parece pouco común en Galicia, xa que tense recolectado por agora soamente en dúas localidades das provincias de Lugo e Pontevedra. Esta especie pode ser confundida doadamente con *T. album* s.l. e, sobre todo, con *T. gallaecicum*, xa que, a simple vista, son indistinguibles. Só un detallado estudio macro e microscópico tendo en conta as características que acabamos de enumerar destes taxóns fará que os determinemos con seguridade.

***Tricholoma sulphurescens* Bres.**

=*Gyrophila resplendens* Quéf.

=*Tricholoma resplendens* Fr.

Pileo 5-10 (12) cm de diámetro, convexo, con marxe cortamente enrolado ou flexuoso, cutícula sedosa ou entre mate e aveludada ou ata agretada pola seca, de cor branca crema ao principio, amarelea ao tocalo, enteiramente amarelo a ocrecobreado na vellez. Láminas espesas ou máis ou menos espazadas, con arestas frecuentemente erosionadas, brancas e amareleantes en maior ou menor grao. Estipe 5-10 (12) x 0.8-1,5 (2) cm, de cilíndrico a claviforme, con base que pode ser radicante ou atenuada, branco ou crema, que amarelea ao manipulalo, liso ou fibriloso, ás veces moteado de copos amarementos ou ocráceos na base. Carne pálida, amarelo-citrina ou amareleante ao corte, con olor afrutado, logo desagradable; sabor un pouco amargo ou acrescente.

Esporas 5-6 (7,5) x 4-5 μm , variables: elípticas, pruniformes ou ovoides. Basidios 30-40 x 6-8 μm , tetraspóricos, claviformes, fibulados (tamén os basidiolos). Pileipelis formada por hifas enredadas, x 5-8 (10) μm , con escasas fíbulas.

Reaccións químicas: guayaco: -, sulfoformol e TI-4: tonalidades rosadas ou alaranxadas.

Segundo a bibliografía, vive en bosques de frondosas calcáreas termófilos (en Galicia atopouse nun bosque de *Quercus* sp. e *Pinus* sp.).

Material estudado: LUGO: Bóveda, Rubián, 29TPH2423, en bosque de *Quercus* e *Pinus*, 30-X-1993, M. Martínez-Campos & F. Marqués, LOU-Fungi 5741 (CASTRO, 1995).

Observacións: outro taxón que parece pouco común en Galicia. Herborizado ata o momento soamente nunha localidade da provincia de Lugo. O amareleamento do carpóforo ao tocalo é semellante ao que se produce en *Agaricus xanthodermus* Genev. e taxóns próximos, e é a característica máis determinante para diferenciar esta especie das precedentes.

AGRADECIMENTOS.

A Julián Alonso (Asociación Lucus, Lugo) por mostrarnos unha das localidades de *T. album* var. *album*, e aos membros da Agrupación Viriato (Ferrol) e a Carlos Álvarez Puga e Ramón Encisa (Asociación A Cantarela, Vilagarcía de Arousa) por facilitarnos mostras de *T. gallaecicum*. ■

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BLANCO-DIOS, J.B. (2004). Una nueva variedad del género *Tricholoma* encontrada en Galicia (Noroeste de la Península Ibérica): *T. pseudoalbum* var. *gallaecicum*. *Bol. Soc. Micol. Madrid* 28: 325-329.
- BLANCO-DIOS, J.B.; SALGADO FONTES, E.; ZAERA LANDEIRA, E. (1989). Aportacións ao estudo micolóxico do bosque de *Quercus robur* L. no Concello de Lugo. *Brñña, Monogr.* 1: 53-66.
- BON, M. (1991). *Les Tricholomes et ressemblants*. Flore Mycologique d'Europe 2. *Doc. Mycol. Mémoire hors série n° 2*. 154 pp.+5 planches. Amiens-Lille.
- CASTRO, M.L. (1995). Fragmenta Chorologica Occidentalia, Fungi 5323-5370. *Anales Jard. Bot. Madrid* 53 (1): 103-105.
- MARCOTE, J.M.C., POSE, M. et TRABA, J.M. (2003). *Cogomelos de Galicia*. Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural. Xunta de Galicia. 608 pp.
- MARCOTE, J.M.C., TRABA, J.M. et POSE, M. (2009). *Cogomelos da Galiza*. Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia. 613 pp.
- PANDO, F. (2002). *Bases de datos en línea de las colecciones de criptógamas del herbario Ma-Fungi*. <http://rjb.csic.es/herbario/crypto/crydbe.htm>.
- RIVA, A. (1988). *Tricholoma* (Fr.) Staude. *Fungi Europaei* 3. Saronno. 618 pp.
- RIVA, A. (2003). *Tricholoma* (Fr.) Staude. Suplemento. *Fungi Europaei* 3 A. Ed. Candusso. Alasio. 204 pp.

Leccinum lepidum (Bouchet) Quadr., primeira cita para Galicia

Texto e fotografía por José L. Tomé Ortega [patouro@gmail.com]

► INTRODUCCIÓN

As primeiras citas do xénero *Leccinum* en Galicia atópanse na revista Tarrelos nº 2, 3, e 5 (FEDERACIÓN GALEGA DE MICOLOXÍA, 1984, 1985, 1987), onde se citan: *Boletus scaber* (actualmente *L. scabrum*), *B. carpini* (*L. carpini*), *B. duriusculus* (*L. duriusculum*), *B. aurantiacus* (*L. aurantiacum*), *B. melaneum* (*L. scabrum* var. *melaneum*), *B. quercinus* (*L. quercinum*), *B. crocipodius* (*L. crocipodium*), *B. oxydabilis* (*L. variicolor* var. *bertauxii*). En 1990, no libro *Cogomelos ou cogomelos de Galicia* (CASTRO & FREIRE, 1990), cítase de novo *Boletus scaber* (*L. scabrum*). Hai que esperar ao ano 2003 para atopar novas citas, xa como *Leccinum*, no obra *Cogomelos de Galicia* (MARCOTE *et al.*, 2003), onde se citan: *L. carpini*, *L. holopus*, *L. scabrum* e *L. versipelle*. Posteriormente, nunha tese doutoral, SOLIÑO (2004), cita *L. aurantiacum*, *L. carpini*, *L. duriusculum*, *L. holopus*, *L. quercinum*, *L. scabrum* var. *scabrum*, *L. scabrum* var. *melaneum*, *L. subcinnamomeum*, *L. variicolor* e *L. versipelle*. Dende entón, as únicas especies deste xénero das que atopamos citas son *L. sardous* (DAPENA, 2007), (se ben, en opinión

de José A. Muñoz, *Boletus sardous*, é sinónimo de *L. corsicum* (MUÑOZ, 2005)), e o propio *L. corsicum*, citado en MARCOTE *et al.* (2009).

MATERIAL E METODOS

O material descrito atópase conservado no herbario LOU-Fungi (Centro de Investigación Forestal de Lourizán, Pontevedra). O estudio macroscópico levouse a cabo a través de notas e das fotografías dos exemplares frescos tomadas *in situ*. A microscopía levouse a cabo utilizando material desecado. Para a determinación desta especie baseámonos nos traballos de MUÑOZ (2000, 2005), GALLI (2000) e CASTRO & BLANCO-DIOS (2007).

DESCRIPCIÓN

Leccinum lepidum (Bouchet) Quadr.

Píleo de 60 -120 (150) mm., ao principio hemisférico, globoso, despois longo tempo convexo, e, por último, plano convexo. Superficie pileica viscosa en tempo húmido, de aspecto rugoso ou un pouco abollada, totalmente separable, en tempo seco mantense un pouco lubrificada, raramente pódese agretar; de cor primeira amarela, amarelo



ocre, ocre marrón, amarelo laranxa ocre, mesmo marrón escuro, pardo marrón, non se mancha de negro á presión. Marxe primeiro incurvado, pronto recto, a maioría das veces un pouco excedente.

Himenóforo con tubos de 10-15 mm de lonxitude, primeiro adnatos, pronto libres, doadamente separables, de cor amarelenta ou amarelo suxo, máchense de gris ocráceo ao contacto co aire; poros ao principio bastante prietos, redondos, coa idade máis ou menos separados, de cor primeiro amarela viva, despois amarelo ocráceo, máchense de marrón á presión. **Estipe** de 85-110 (120) x 14-35 (45) mm, bastante variable, pode ser na maioría das ocasións curto e robusto adelgazándose na base para ser un pouco radicante,

outras veces pode ser esvelto e delgado, en xeral claviforme; de cor amarela, máis ou menos clara, máchase de agrisado á presión, cuberto de finas granulacións, flocos ou grosos copos concoloros. **Carne** firme e dura nos basidiocarpos novos, branca no píleo, coa idade de cor amarela, ocrácea baixo a superficie pileica; ao corte, nuns minutos vólvese avermellada ou avermellada laranxa, sobre todo na zona alta do estipe, despois pode ser gris ou moura pero sen moita intensidade e localmente; olor agradable, sabor pouco apreciable.

Esporas lisas, fusiformes, subhialinas, de (13) 15-22 (25) x 5-7 (8) μm (Q=3). Ás veces obsérvanse esporas de grande tamaño, ata 30 μm . **Basidios** tetraspóricos, non fibulados, en forma de maza, de 28-45 x 12-20 μm . **Cistidios** de fusiformes a laxeniformes, en moitos casos co ápice anchamente mucronado, hialinos ou amarelo dourado, de 30-65 (80) x 8-17 (20) μm . **Pileipelis** formada por hifas de 6-15 (20) μm de diámetro, tabicadas, con segmentos curtos e anchos, x 12-18 μm e algúns elementos terminais máis anchos, ata 30 μm . Pigmento intracelular pardo, máis ou menos oliváceo.

Material estudado: PONTEVEDRA: Meis, Mosteiro, baixo sobreiras (*Quercus suber*), cinco exemplares illados en avanzada madurez, 14-11-2008,

J.L. Tomé, LOU-Fungi 19448; *ibidem.*, doce exemplares, algúns xóvenes, 22-11-2008, J.L. Tomé, LOU-Fungi 19449.

Observacións: *Leccinum lepidum* é unha especie pertencente á sección *Luteoscabra* Singer.

De acordo coa literatura consultada, as maiores posibilidades de confusión son con outras especies desa mesma sección: *L. corsicum* e *L. crocipodium*, distinguíndose macroscopicamente da primeira sobre todo por crecer *L. corsicum* baixo diversas especies do xénero *Cistus* e ser de menor tamaño, e de *L. crocipodium* por crecer éste baixo *Quercus robur* e *Q. petraea* e presentar a superficie do píleo seca e amplamente

agretada en tempo seco e nos exemplares maduros.

AGRADECIMENTOS.

A Jaime B. Blanco-Dios polo traballo de microscopía. ■

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- FEDERACIÓN GALEGA DE MICOLOXÍA (1984). Relación de setas recogidas por distintas agrupacións de la F.D. de M. *Tarrelos* 2: 57-61.
- FEDERACIÓN GALEGA DE MICOLOXÍA (1985). Relación de setas recogidas por distintas agrupacións de la F.D. de M. *Tarrelos* 3: 35-40.
- FEDERACIÓN GALEGA DE MICOLOXÍA (1987). Anexo 1987 a la relación de setas de la región gallega (*Tarrelos* 2, 3 y 4). *Tarrelos* 5: 72-73.
- CASTRO, M.L. & BLANCO-DIOS, J.B. (2007). *Algunos basidiomicetos raros o interesantes de la Península Ibérica. Fungi Non Delineati*, Pars XXXVII. Ed. Candusso. Alassio.
- DAPENA, L. (2007). Carta póstuma a José M. Ruíz. *Tarrelos*, 9: 38-41.
- GALLI, R. (2000). *I Boleti*. Edinatura s.r.l. Milano.
- MARCOTE, J.M.C., POSE, M. & TRABA, J.M. (2003). *Cogomelos de Galicia*. Xunta de Galicia.
- MARCOTE, J.M.C., TRABA, J.M. et POSE, M. (2009). *Cogomelos da Galiza*. Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia.
- MUÑOZ, J.A. (2000). *O xénero Leccinum S.F. Gray no Norte de España*. *Funghi Non Delineati Pars XIII*. Librería Mykoflora. Alassio.
- MUÑOZ, J.A. (2005). *Boletus* s.l., *Funghi Europaei* 2. Edizioni Candusso. Alassio.
- PALAZÓN, F. (2001). Setas para todos. Pirineos. Península Ibérica. Editorial Pirineo. Huesca.
- SOLIÑO, A. (2004). *Catálogo Bibliográfico de los Macromicetos de Galicia (Ascomycota, Basidiomycota, Myxomycota)*: 1850-2002. Tese doutoral.

“As primeiras citas do xénero *Leccinum* en Galicia atópanse na revista *Tarrelos* nº 2, 3, e 5”

Algunhas especies do xénero *Lactarius* Fr. en Galicia (1ª Parte)

Texto e fotografía por Chemi Traba Velay [jmtraba@menarinidiag.es]

► Este Xénero creado por Fries pertence á clase *Basidiomycetes*, Subclase *Hymenomicetidae*, Orde *Russulales*, Familia *Russulaceae* (*Russula* e *Lactarius*).

A característica fundamental que determina a orde *Russulales*, ao cal pertencen os xéneros *Russula* e *Lactarius*, está relacionada coa composición dos seus tecidos, constituídos por uns elementos redondeados chamados esferocistos, que dan lugar a unha estrutura granulosa e fráxil que fai que a consistencia da súa carne sexa quebradiza e que parta como faino o xiz.

Por outra parte ao ser os esferocistos de forma redondeada, as unións entre eles deixan ocos ou canles baleiras polas que pode circular un líquido leitoso, látex, como acontece no xénero *Lactarius*.

Podemos definir entón o xénero *Lactarius* como constituído por especies de carne quebradiza que, ao cortalos ou nas feridas, exudan un líquido leitoso.

En Europa existen máis de 120 taxóns, todos micorrícicos, polo que o seu hábitat é a miúdo determinante na identificación da especie. Microscópicamente presentan unha esporada de branca

a crema, esporas amiloides, con ornamentacións verrugosas, cristadas ou reticuladas e non posúen poro xerminativo.

Para o estudo deste xénero e as súas claves de identificación, hanse de ter en conta os seguintes criterios de identificación macroscópica:

No sombreiro e no pé:

1. - O aspecto da cutícula.
2. - Presenza de elementos na cutícula como bandas ou zonas de cor, escrobículas ou gúttulas.
3. - A cor.
4. - O aspecto da marxe

Na carne:

5. - A consistencia
6. - A cor e o posible cambio de cor co paso do tempo
7. - O olor e o sabor

No látex:

8. - A cor illada, sobre un pano e en contacto coas láminas
9. - O aspecto e a súa abundancia
10. - O sabor

O sabor da carne non sempre é o mesmo que o do látex e debemos telo en conta facendo a proba do gusto por separado.

CLAVES PARA A DETERMINACION DE ESPECIES NO XÉNERO LACTARIUS

1 Cutícula do sombreiro húmida, lubricada, viscosa ou glutinosa. Brillante ou bañada en tempo seco, non engurrada, nin granulosa nin aveluda, aínda que se pode ser peluda ou pubescente na marxe. Subxénero PIPERITES

1.1 Cor escura, negro oliváceo ou pardo oliváceo, moura no centro. Sección *Atroviridi*

L. necator, doadamente identificable polo seu gran porte e a coloración escura do sombreiro. Crece en zonas montañosas case exclusivamente baixo bidueiros, aínda que tamén baixo coníferas. A reacción púrpura ao KOH confirma a especie.

1.2 Látex e sombreiro en cores vermello, laranxa ou vermello vinoso. Zonados e/ou gutulados. Sabor non acre. Hábitat asociado a coníferas. Todos comestibles. Sección *Dapetes*

L. deliciosus, é o *Lactarius* por excelencia, unha das especies máis abundantes que existen na Península Ibérica. Caracterízase pola súa cor laranxa uniforme e polo seu látex inmutable, de cor cenoria.

L. quieticolor é dunha cor menos viva, máis agrisada, oxidase con rapidez ao aire, tomando unha tonalidade verdosa. Xeralmente presenta tons apagados pardo laranxa agrisado a pardo laranxa avermellado, con zonas máis escuras e verdeando en zonas rozadas ou nas feridas.

L. sanguifluus var. *sanguifluus*, vermello vinoso, rosa vinoso ou alaranxado vinoso, na madurez verde azulado. Látex da mesma cor, pouco abundante e con tendencia a es-

curecer ao contacto co aire. Crece en bosques de *Pinus*, *Pinus halepensis*, *Pinus sylvestris*, *Pinus mugo* ou *Pinus nigra*, entre outros. Non moi abundante en Galicia.

L. sanguifluus var. *violaceus*, vermello vinoso, vinoso alaranxado, alaranxado púrpura, pardo púrpura. Presenta tons violáceos nas láminas, pé e escrobículas. Moi típico dos piñeiros dunares das nosas costas.

L. semisanguifluus, alaranxado pálido, amarelo alaranxado, ocre alaranxado pero sempre con tendencia a verdear fortemente. O seu látex primeiro toma unha coloración alaranxada e nuns minutos vermello viñoso.

1.3 Látex branco inmutable ou que vira ao amarelo. Cutícula lisa ou débilmente peluda na marxe, Sombreiros de esbrancuxados a laranxas ocráceos, zonados e/ou gutulados. Sabor acre. Non comestibles. Hábitat baixo frondosas. Sección *Zonarii*

L. acerrimus, de cor amarela pálida a crema amarelenta cara ao centro con manchas máis escuras, ocráceo alaranxadas sobre fondo crema. Microscópicamente resulta unha especie moi interesante. A destacar o tamaño das súas esporas, o maior de todo o xénero, xa que poden alcanzar os 15 microns.

L. controversus, 5-20 cm de diámetro, ás veces máis. Branco, branco sucio ou branco agrisado, a miúdo con manchas dispersas, sobre todo cara ao centro, de cor rosada ou rosa vinoso. Son características as súas láminas moi apertadas, anchas, crema pálidas, despois crema rosadas a crema salmón, ao final rosa vivo.

“A característica principal é unha estrutura granulosa e fráxil que fai que a consistencia da súa carne sexa quebradiza”

“En Europa existen máis de 120 taxóns, todos micorrícicos polo que o seu hábitat é determinante na identificación da especie”



Lactarius necator



Lactarius controversus



Lactarius quieticolor



Lactarius controversus



Lactarius sanguifluus e violaceus



Lactarius chrysorrheus



Lactarius acerrimus



Lactarius torminosus



L. chrysorrheus, de ata 10 cm. Presenta varios tons de alaranxado, amarelo alaranxado ou amarelo ocráceo, zonado, con círculos concéntricos de tons máis escuros. Ten o pé e as láminas pálidas, a carne é fráxil, quebradiza, espesa e exuda un abundante látex de cor branca que amarelea case ao instante ao contacto co aire. Ten un sabor amargo que pronto se volve picante.

L. zonarius, de cor ocre amarelenta, pardo ocráceo ou ocráceo alaranxado. Cutícula muxe, glabra, brillante, viscosa coa humidade, con abundantes zonas de coloración máis escuras. De láminas pálidas e pé robusto e duro, con escrobículas, cavernoso, esbrancuxado, pardo amarelento cara á madureza. A carne espesa e esbrancuxada, vólvese rosado-agrisada ao corte e o látex é branco inmutable. De olor afrutado acidulado e sabor lixeiramente acre. Crece en terreos calcáreos e húmidos de bosques de follas.

L. evosmus, é moi parecido a *Lactarius zonarius*, algúns autores os sinonimizan, é máis pálido, pouco ou nada zonado, de pé non escrobiculado, a súa carne non cambia de cor e ten un forte olor a froitas, a compota de mazá segundo Romagnesi.

1.4 Látex branco inmutable ou que vira ao amarelo. Cutícula completamente algodoosopilosa ou só cara á marxe. Cores esbrancuxadas, rosas, ocráceas ou amarelas. Sabor acre. Baixo bidueiros e coníferas. Non comestibles. Sección *Piperites*

L. torminosus, crema alaranxado, avermellado rosáceo, pardo avermellado, ás veces case esbrancuxado. Cutícula non separable, viscosa coa humidade, zonada en círculos concéntricos de tonalidade máis

escura e cuberta por unha peluxe de aspecto lano e que ao madurar se mantén na marxe.

A súa carne é sólida, esbrancuxada a cremosa, de olor afrutado e sabor picante, o látex esbrancuxado e inmutable é pouco abundante, fluído e moi picante. Crece exclusivamente baixo bidueiros

L. pubescens, é parecido pero de cor abrancazada a crema rosada pálida e non zonada. Crece tamén baixo bidueiros.

L. tesquorum, é un pequeno *Lactarius* de ata 7 cm de diámetro que crece exclusivamente baixo *Cistus*, *Cistus salviifolius* ou *Cistus monspeliensis*, de cor crema carne pálido a crema ocráceo e tipicamente esfumado de rosa, sobre todo no centro.

A súa cutícula, pegañenta en tempo húmido, non é zonada e está cuberta dunha pelusilla de aspecto algodooso e formada por pelos uniformes separados e non unidos en guechos. A carne ten un olor lixeiramente afrutado e como o látex, branco inmutable, mesmo despois de varias horas, pouco abundante, e picante.

1.5 Látex que vira a violeta. Sombreiro lubricado, ás veces con marxe peluda ou tomentoso. Cores grises, pardas, violáceas ou amarelentas. Sección *Uvidi*

L. aspideus, é doada de identificar pola coloración bastante uniforme do sombreiro en tons pálidos crema pálido ou amarelo pálido, que se presenta non zonado e coa marxe pubescente, polo seu relativo pequeno tamaño, polo seu látex que se coloreia de violeta rosada e sobre todo por frutificar en terreos calcáreos baixo salgueiros e ameneiros en lugares montañosos.

“Os seus tecidos, constituídos por uns elementos chamados esferocistos, dan lugar a unha estrutura granulosa e fráxil”

“A ser os esferocistos de forma redondeada, as unións entre eles deixan ocos ou canles baleiras polas que circula un líquido leitoso”

L. violascens, recoñécese pola coloración do sombreiro en tons violetas, pardo violáceos ou gris violáceos co centro máis escuro e con bandas xeralmente evidentes, tamén máis escuras. O látex colórase de violeta escura en 2 ou 3 minutos e a carne ten sabor doce. É comestible.

L. uvidus crece en terreos ácidos e húmidos de bosques de coníferas e de follas sobre todo baixo bidueiros, parécese ao anterior pero a coloración do sombreiro en tons gris liliáceos é máis pálida, a súa cutícula é glutinosa e non é zonado. Por outra parte a viraxe violácea do látex é menos intensa e máis lenta, entre 5 e 10 minutos. É de sabor doce e agradable ao principio, despois vólvese algo acre e amargo.

1.6 Látex branco que vira sobre as láminas en forma de gotas de cor gris pardo ou gris verdoso. Cutícula lisa, viscosa ou glutinosa de cores apagadas, grises, pardas, verdosas e violáceas máis ou menos pálidas. Non comestibles. Sección *Glutinosi*

L. blennius, de cores en tons verdosos, verde agrisado, pardo verdoso, oliváceo ocráceo e ás veces matizado de pardo avermellado no centro. A cutícula lisa, brillante e moi viscosa en tempo húmido, preséntase pruinosa bañada en tempo seco, con pequenas gútulas dispostas de forma concéntrica sobre todo cara á marxe. Crece baixo faias.

L. circellatus, crece especialmente baixo bidueiros aínda que tamén poden frutificar baixo outras árbores planifolias, o seu sombreiro, coa marxe incurvado e despois plano decurvado, flexuoso e lobulado coa idade, posúe cores lixeiramente zonadas por bandas agrisadas, pardo agrisadas ou gris

abelá sobre fondo ocre, ás veces matizado de violáceo e cunha pequena franxa branco crema cara á marxe. Posúe un látex moi abundante, branco, crema amarelento pálido ao contacto coas láminas e de sabor extremadamente acre.

“Presentan unha esporada de branca a crema, esporas amiloides, con ornamentacións verrugosas, cristadas ou reticuladas”

L. pyrogalus, parécese moito ao anterior e comparte o mesmo hábitat aínda que este só crece baixo abeleiras. É de cor gris ocráceo, gris beixe, pardo agrisado ou pardo castiñeiro claro, a cutícula separable só no bordo, muxe, brillante, translúcido, húmido e apenas viscoso, vagamente zonado, pode presentar ás veces dunha a tres liñas pouco marcadas próximas ao bordo. É característico as súas láminas bastante separadas e de cor ocráceo que coa idade adquiren matices rosado alaranxados. A carne e o látex desta especie, como na anterior, posúen un sabor extremadamente picante e a reacción amarelo dourado deste último ás bases fortes é un carácter de gran valor á hora de separalo de *Lactarius circellatus*.

L. vietus, crece baixo bidueiros e piñeiros en zonas acolchadas e caracterízase polo seu sombreiro de pequeno tamaño, non mais de 4 cm. de diámetro e de cor lilacina agrisada a parda agrisada con matices violeta pardas, presenta unha marxe ondulada, ás veces flexuoso e o centro en xeral máis escuro.

L. trivialis, é unha especie robusta que pode alcanzar os 15 cm de diámetro, posúe cores en tons pardo agrisados, pardo violáceos ou gris violáceos máis pálidos coa idade e con gútulas evidentes máis escuras. A súa cutícula é viscosa en tempo húmido. Ten un olor afrutado, aromático e agradable e un sabor acre. Crece en bosques de montaña, baixo piñeiros e bidueiros en zonas acolchadas. ■

“Para o estudo deste xénero téñense en conta diversos criterios de identificación macroscópica”

Un fungo parasito doutro

Texto e fotografía por Lois Dapena Méndez

► Nunca fomos moi partidarios das exposicións micolóxicas por considerar que con elas estamos a facer un grande dano á natureza. Amontoar, nun espazo máis ou menos reducido, cen ou duascenas especies que foron recollidas en moi distintos e diversos hábitats, e a grandes distancias uns doutros, a noso entender carece de significado algún, sen contar as moitas que, por repetidas, as temos que tirar de contado. Temos visto exposicións nas que se agrupaban máis de vinte exemplares dunha mesma especie, supoñemos que para chamar a atención das xentes profanas. Nos Lactouros, dende sempre, soamente saímos dúas ou tres persoas a recoller as especies para expoñer, co obxecto de non as repetir, pero non por iso podemos evitar que logo aparezan xentes que, desexando colaborar sen pedirlo ninguén, nos traían exemplares xa recollidos por nós e, o que é aínda peor, a maioría das veces en bolsas de plástico nun amasillo verdadeiramente abafante. Sen contar con que, a partir do segundo día de estar expostas, moitas xa se descompuxeron e todas, en xeral, comezan a esmorecer, para ao final ter que ir todas elas ao lixo. Non obstante, se que é certo que moitos micólogos, ou afeccionados á micoloxía- como no noso caso-, ás veces, mirando unha exposición vexan, ou vexamos, algunha especie que aínda non demostremos con ela no campo e que pode que non volvámos vela.

Vén este preámbulo a conto de que, na última exposición micolóxica levaba a cabo polos Lactouros, no terceiro día desta, cando acudiamos como oíntes á conferencia que ía impartir Luís Rubio Casas, da Sociedade Micolóxica de Madrid,

e antes do seu inicio, vimos uns exemplares que se incorporaran á exposición dunha especie tras a que tiñamos percorrido medio monte, e aínda montes, na súa procura e durante moitos anos, sen que lográsemos dar con ela. Recolléranla na saída ao campo que tivera lugar aquela mesma tarde, por algúns membros dos Lactouros, xunto co referido conferenciante, máis Luís Antonio Rubio Roldán, proxenitor do anterior e que ía disertar ao día seguinte.

A especie cuestionada, xa vai sendo hora de salientala, é *Volvariella surrecta* (Knapp.) Sing., unha especie parasita do *Clitocybe nebularis* (Batsch ex Fr.) Kumm., á que recoñecemos no mesmo momento de vela sen necesidade de ler a etiqueta. Quixemos volver á casa en busca da cámara para fotografala pero Ramón *Moncho* Díaz- o actual presidente da nosa xunta de micólogos- díxonos que no lugar que foran recollidos aqueles exemplares quedaban moitos máis, dado que existía un grande corro de *C. nebularis* e todos parasitados pola especie en cuestión. Así que pola mañá do seguinte día, fixemos unha saída ao campo xunto cos dous conferenciantes, Moncho e Xosé Antón, o que fora vicepresidente dos Lactouros durante varios anos. Saída esta que para nós resultou frutífera posto que logramos unha boa cesta de *Boletus edulis*, ademais de poder ver e, por descontado, fotografar, a *Volvariella surrecta*. Como dixera o día anterior o amigo Moncho, había un grande circo de *C. nebularis*, todos eles parasitados por *V. surrecta*. Moitos tiñan os seus carpóforos totalmente invadidos pola *V. surrecta*, de modo que os había con



Volvariella surrecta

máis de media ducia da especie parásita (nunha das fotografías pódense ver oito ou nove parasitando un só carpóforo).

O lugar onde saíron foi nunha carballeira (*Quercus robur*), na parroquia de Santa María de Ferreira, no concello de Pantón, veciño do de Monforte de Lemos (Lugo). Esta especie foi citada de Pontevedra por BLANCO-DIOS (1998) y CASTRO & BLANCO-DIOS (2007).

Vaiamos, logo xa, coas características morfolóxicas que lle podemos apreciar:

***Volvariella surrecta* (Knapp.) Sing.**

Sombreiro: de 3 a 6 cm.de diámetro, de cor branco- agrisado; ovoide pechado; aberto, hemiesférico; sendo un pouco convicto ao abrir na súa totalidade. Cutícula seca, malia a humidade existente; un pouco sedosa e con fibras.

Láminas: liberadas do pé, moi xuntas e delgadas, de cor branca pero que van tinguindo de rosado ao madurar as esporas (Véxase o exemplar maior da fotografía).

Esporas: rosadas, como as de todo o xénero *Volvariella*.

Pé: 3-5 x 0,4-1 cm, de cor branca e un pouco algooso na superficie.

Anel: Carece del, como en todo o xénero *Volvariella*.

Carne: moi escasa, de cor branca e con olor e sabor lixeiramente fúnxico, como a humidade ou mofo.

Consideramos que esta especie non ofrece confusión con ningunha outra polo seu característico hábitat: parasitando os carpóforos ou sombreiros de *Clitocybe nebularis*.

Supoñemos que sexa unha especie comestible, sen que o poidamos asegurar. De tódolos xeitos, dada a súa rareza, entendemos que deba ser unha especie a protexer. ■

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

BLANCO-DIOS, J.B. (1998). Fragmenta Chorologica Occidentalia, Fungi, 6420-6433. *Anales Jard. Bot. Madrid* 56 (1): 129-130.

CASTRO, M.L. & BLANCO-DIOS, J.B. (2007). *Algunos basidiomicetos raros o interesantes de la Península Ibérica. Fungi Non Delineati*, Pars XXXVII. Ed. Candusso. Alasio. 90 pp.

Coprinus Fimícolas

Texto e fotografía por José Manuel Castro Marcote [marcotecee@hotmail.com]

► Nos excrementos de animais herbívoros atopamos grande cantidade de nutrientes: carbohidratos, proteínas, celulosa ou lignina, quitina e outros nos de carnívoros. Con esta variedade de nutrientes orgánicos elaborados non parece raro que sexa un nicho explotado por numerosas especies de fungos. Así podemos atopar: Zigomycetes, Ascomycetes e Basidiomycetes, aparte doutros seres vivos, tanto micro como macroscópicos.

As esporas da maioría dos fungos fimícolas necesitan pasar a través do tracto dixestivo dalgún hospedador para activarse, e así saír ao exterior mesturadas cos excrementos e poder producir os corpos frutíferos. No caso dos fungos de excrementos de ruminantes, as esporas rematarán máis ou menos pegadas ás herbas para volver entrar no tracto dixestivo destes animais.

Neste mecanismo de propagación, as esporas deben protexerse dunha excesiva insolación, de aí que moitos xéneros fimícolas (*Coprinus*, *Coprinelus*, *Coprinopsis*, *Panaeolus*, *Psilocybe*,...) produzan esporas coas paredes fortemente pigmentadas.

Neste hábitat podemos atopar numerosos Ba-

sidiomycetes pero o antigo xénero *Coprinus* (*Coprinus*, *Coprinelus*, *Coprinopsis*, *Parasola*) posiblemente sexa o que achega un maior número de especies. Neste artigo imos comentar algunhas das máis representativas.

Coprinopsis nivea (Pers.) Redhead, Vilgalys & Moncalvo

É dos máis frecuentes e visibles sobre excrementos, doado de distinguir polo seu hábitat, tamaño e veo granuloso de cor branca. Crece todo o ano en grupos de varios exemplares.

O sombreiro, de 3-4 cm de diámetro, é elipsoidal ou algo cónico de xoven e na madurez acampado, de cor branca nivea e recuberto dun veo fariñeiro granuloso de cor branca. O veo desaparece ao envellecer e o sombreiro é moi delicuescente. Cutícula estriada na marxe. As láminas son brancas ao principio e ao final negras. O pé é cilíndrico e moi longo, de 5-10 x 0.5 cm., de cor branca e coa superficie pruinosa. Carne escasa, membranosas e esbrancuxada. Esporas mouras, elíptico amigdaliformes con poro xerminativo central, muxes, de 15-18 x 12-13 microns. Veo formado por esferocis-

tos de ata 50 microns coas paredes granulosas e algunhas hifas alongadas.

Coprinus latisporus P.D. Orton

Parécese moito a *Coprinopsis nivea* coa que moitos autores a sinonimizan, pero o seu tamaño é moito máis pequeno e as súas esporas máis curtas e estreitas e os pleurocistidios máis pequenos.

Sombreiro ovoide ou acampanado, de 1.5-2.5 cm. de diámetro e pé cilíndrico de 3.5 x 0.4 cm. Veo granuloso branco. Esporas elípticas de 12.5-16 x 10-11.5 microns. Veo formado por esferocistos de 50-70 microns e hifas alongadas. Crece sobre excrementos. Exsiccata: PR-1070407285, Cabra (Córdoba), sobre excrementos de año, 7 de abril de 2007.

Coprinopsis cinerea (Schaeff.) Redhead, Vilgalys & Moncalvo

Doado de recoñecer polo seu hábitat fimícola, veo branco fibriloso e abundante e pé ensanchado na base e moi radicante. Pode confundirse con *C. lagopides* que crece sobre restos de cacharelas e con *C. lagopus* que se desenvolve sobre restos vexetais.

Sombreiro de 2-4 cm. de diámetro, ovoide ou cilíndrico, despois acampanado e ao final máis ou menos extendido. Cutícula de cor esbrancuxada e despois gris, recuberta dun abundante veo branco fibriloso escamoso e fugaz. O veo desaparece ao envellecer e o sombrero é moi delicuescente. Marxe estriada. Láminas esbrancuxadas ao principio e, ao madurar, negras. Pé de 5-11 cm., cilíndrico, coa base ensanchada e moi radicante, de

cor branca. Carne escasa. Esporas mouras, elípticas con poro xerminativo central, de 9-11 x 6-7 microns, Q= 1.5-1.6. Veo formado por hifas cilíndricas fusiformes, de 77-98 x 19-38 microns. Exsiccata: PR- 1140609623, Palas de Rei, 14 de xuño de 2009, crecendo sobre esterco.

Coprinopsis radiata (Bolton) Redhead, Vilgalys & Moncalvo

Distínguese polo seu hábitat fimícola, pequeno porte, veo flocoso fibriloso abundante e esporas subcilíndricas de gran tamaño. *C. macrocephala*, crece no mesmo hábitat pero é máis grande e de forma cilíndrica cando é novo.

Sombreiro de 1-2 cm. de alto, ao principio paraboloide e máis tarde esténdese ata volveuse acampanado. Cutícula esbrancuxada e despois gris co disco apical marrón, estriada por transparencia ata o ápice e recuberta dun espeso veo branco cando é novo. O veo é branco, fibriloso flocoso, formado por fibras recurvadas co extremo libre. Pé cilíndrico, de 2-3 x 0.2-0.3 cm., branco e flocoso sobre todo na base. Carne escasa. Esporas marrón escuras, elípticas alongadas ou subcilíndricas con poro xerminativo central, de 13-15 x 8-10 microns. Cheilocistidios globosos ou piriformes, de 30-70 microns. Veo con hifas elipsoidais ou cilíndricas, de 4-18 microns de diámetro. Exsiccata: PR-1121207378, crecendo sobre excrementos de vaca, Cee, 12 de decembro de 2007.

Coprinus sterquilinus (Fr.) Fr.

Parécese moito a *Coprinus comatus*, pero é algo máis pequeno, crece sobre excrementos e as

“As esporas da maioría dos fungos fimícolas necesitan pasar a través do tracto dixestivo dalgún hospedador para activarse”

“Neste mecanismo de propagación, as esporas deben protexerse dunha excesiva insolación”

Coprinellus bisporus





Coprinopsis nivea







Coprinopsis radiata



Coprinus ephemeroides

Coprinus sterquilinus



esporas son máis grandes. É un dos *Coprinus* de maior tamaño neste hábitat.

Sombreiro de 4-5cm. de alto, cilíndrico ovoide e máis tarde acampanado. Cutícula branca, tomentosa floconosa e co disco apical amarelento. Marxe delicuescente. Láminas esbrancuxadas e, ao madurar, mouras. Pé cilíndrico, de 6-9 x 1-1.5 cm, con fibras lonxitudinais ao principio, base bulbosa, anel móbil na parte baixa do pé. Carne escasa. Esporas elíptico alongadas con poro xermiativo central, de 16-18 x 8-12 microns, Q= 1.5-2.0. Exsiccata PR-1190308431, Cabra (Córdoba), 19 de marzo de 2008, crecendo solitario sobre excrementos de vaca.

Coprinus ephemeroide (DC.) Fr.

Doado de distinguir polo seu pequeno tamaño, o pé con anel e os tons amareentos nos primeiros estados. *Coprinus patouillardii* parécese moito pero non ten anel.

Sombreiro de 1.5-2 mm de alto e 3-4 mm de diámetro, ovoide ou paraboloido ao principio e totalmente recuberto dun veo flocoso crema amarelento, ao madurar vólvese aplanado e plisado lonxitudinalmente e toma unha cor agrisada co disco central ocráceo. Marxe festonada. Láminas libres. Pé de 10-20 mm de longo, cilíndrico cravado e bulbiloso na base, translúcido e cun anel membranoso móbil. Esporas elípticas a subrectangulares con poro xermiativo central, marrón mouras, de 7-9 x 6.5-7.5 microns. Cheilocistidios subglobosos. Veo composto por esferocistos e hifas anchamente elipsoidais. É un *Coprinus* moi abun-

dante aínda que difícil de ver polo seu pequeno tamaño.

Coprinellus bisporus (J.E. Lange) Vilgalys, Hopple & Jacq. Johnson

Crece en grupos de numerosos exemplares sobre esterco ou herba podre. Distínguese pola súa cor crema ocráceo e brillante, cando é novo, que se volve totalmente gris co ápice ocráceo na madurez. A nivel microscópico diferénciase polos basidios bispóricos, os pileocistidios hialinos moi longos e pola ausencia de pleurocistidios.

Sombreiro de 2 x 2 cm. de alto, cilíndrico ovoide ao principio e máis tarde acampanado cun mameión obtuso e algo delicuescente. Cutícula de cor crema ocráceo de novo e na madurez gris co ápice ocráceo e totalmente estriada. Pé de 5-7 x 0.2-0.3 cm., cilíndrico, coa cutícula branca e furfurácea, algo ocrácea na base. Esporas marrón avermelladas moi escuras, elípticas con poro asimétrico, de 11-12.5 x 6-7 microns, Q= 1.7-1.8. Cheilocistidios piriformes de 22-32 x 11-13 microns. Cutícula con pileocistidios filiformes. Exsiccata: PR-1301207372, Fisterra, crecendo sobre herba podre, 30 de decembro de 2007.

Aparte dos citados, tamén podemos atopar especies como: *C. sterquilinus*, *C. spadicisporus*, *C. xenobia*, *C. filamentifer*, *C. macrocephala*, *C. floculosus*, *C. stercorea*, *C. tuberosa*, *C. patouillardii*, *P. schroeteri*, *C. marculentus*, *C. brevisetulosus*, *C. pellucidus*, *C. heterosetulosus*, *C. congregatus*, *C. ephemerus*,...

Deles falaremos noutra ocasión. ■

Neste hábitat podemos atopar Basidiomycetes pero o xénero *Coprinus* posiblemente sexa o que achega un maior número de especies.

Aparte dos citados, tamén podemos atopar outras especies, pero deles falaremos noutra ocasión”

Calocybe gambosa en Vilagarcía

Texto e fotografía por Carlos Álvarez Puga [alvarezpuga@edu.xunta.es]

► Durante nove anos controlei, fotografei e recollín cogomelos naquel pequeno parque, con abundante e variado arboredo autóctono e foráneo. Proporcionoume moitas sorpresas pola cantidade de especies que atopei, preto de cincuenta: russulas, lepiotas, agaricus, lactarius, marasmius, clathrus, lepidistas... Pero aquel día 4 de abril de 2006, esperábame unha sorpresa.

Nun extremo e formando un corro de non máis de 4 metros de diámetro había bastantes cogomelos dunha cor esbrancuxada, ao principio, e vistas desde lonxe, pensei que eran clitopilus, pero non eran, e nunca as vira antes naquel lugar, chamáronme a atención porque estaba seguro de que as coñecía, non obstante non era capaz de identificalas. Collín un par de exemplares e funme consultar co meu amigo Encisa. Discutimos sobre o que podían ser. A verdade é que nos parecían uns cogomelos sobradamente coñecidos, pero non sabíamos se era por velas antes no campo ou polos libros de micoloxía. A min parecíanme tricolomas e el dicía que poderían ser *Clitopilus prunulus* ou mesmo clitocybes. Nesta discusión estábamos cando de súpeto se acendeu unha luz no cerebro dalgún dos dous, non recordo no de quen, e mirándoas fixamente exclamamos case a dúo: ¡pero seremos burros, se son *Calocybe gambosa*! A raza do seu encontro despistáranos totalmente.

Non é de estrañar a nosa confusión. Durante 25 anos de existencia de A Cantarela xamais tivemos noticia de que ninguén en Vilagarcía e a súa bisbarra atopase perrechicos ou cogomelos de San Jorge, era polo tanto o primeiro achado e a primeira

noticia de tal especie na nosa zona.

De tódolos xeitos para confirmar o noso feliz encontro levámosllas a ensinar a un socio de A Cantarela, Alfonso, o vasco, e en canto as viu exclamou sen que lle preguntásenos nada: ¡ostras!!! perrechicos!!!... A confirmación estaba realizada. Despois, como é natural, tratou de varias formas de que lle indicásenos o sitio do achado, pero soube-mos esquivar as preguntas e a dúbida quedou no aire.

Ao día seguinte, dando saltos de alegría, fomos fotografar o corro. Menos mal que hoxe fotografar sae barato, porque fixemos ducias de fotos, tal era o noso contento. Collemos e colocamos os cogomelos nas cestas con sumo coidado (estabámolas a tratar coma se fosen bebés), e levámolas para casa. ¡Que ricas estaban!

O ano anterior nunha ruta de primavera organizada por A Cantarela cerca do cabo Vilán, e acompañados polos amigos da Ag. Pan de Raposo de Cee, leváranos a unha pradaría costeira para ver se tiñamos sorte e atopabamos algún calocybe. Efectivamente os atopamos, non en moi bo estado, parecíanse moi pouco aos que atopamos en Vilagarcía, pero alí estaban.

Estamos en abril de 2009 e dende aquela data sempre volvemos en primavera a aquel lugar, pero non volvemos velas. Seguiremos indo todos os anos ver se a sorte algún día nos volve acompañar.

Como curiosidade no devandito parque aparece *Rhodocybe gemina*, e é o único lugar de toda a bisbarra onde o podemos atopar, a diferenza do *Calocybe*, todos os anos. ■



Calocybe gambosa



Calocybe gambosa

Notas sobre a flora micolóxica do litoral de Aguiño (Santa Uxía de Ribeira, A Coruña). (I).

Texto e fotografía por Jaime B. Blanco-Dios [jbbblancodios@gmail.com]

► INTRODUCCIÓN.

A parroquia de Aguiño (Santa Uxía de Ribeira, A Coruña) viu como unha parte moi importante do seu territorio foi incluída nos últimos anos baixo diferentes figuras de protección, como o LIC ES1110006 Complexo Húmido de Corrubedo (dembro de 1997), o Parque Natural das Dunas de Corrubedo e Lagoas do Carregal e Vixán (1992), (ambos os dous incluídos dentro do Convenio Ramsar), o arquipélago de Sálvora no Parque Nacional Marítimo-Terrestre das Illas Atlánticas de Galicia (xullo de 2002) e, recentemente (2008), a declaración do espazo mariño como Área Mariña Protexida polo Convenio de Protección do Atlántico Nordeste, OSPAR.

A zona de estudio deste traballo comprende a costa de Aguiño que se atopa entre o citado Parque Natural das Dunas de Corrubedo e Lagoas do Carregal e Vixán e o núcleo urbano de Aguiño, área que só nunha pequena parte se atopa incluída no LIC do Complexo Húmido de Corrubedo mentres

que unha grande porción deste litoral se atopa sen ningún tipo de protección ambiental. É unha situación incompresible, xa que por medio da inclusión das áreas desprotexidas no citado LIC (dunas, praias e piñeirais de A Graña, Couso, Penisqueira, Celeirás e A Cobasa ata a Punta do Laño, prolongándose polo mar cara ao Leste, ata incluír os illotes do Carreiro de Aguiño e o Con de Agosto) conectaría as superficies terrestres e mariñas do citado Parque Natural e o Parque Nacional Marítimo-Terrestre das Illas Atlánticas de Galicia, posto que esta conectividade é unha prioridade como estratexia de calquera programa de conservación moderno, como así o recolle a lexislación estatal e comunitaria (ASOCIACIÓN SAGRES, 2008).

A realización hai uns anos do estudio de vexetación para os traballos de deslinde do Dominio Público Marítimo-Terrestre do tramo Punta Couso-Aguiño permitiunos coñecer este belo territorio, onde atopamos plantas vasculares pouco comúns en Galicia, como as orquídeas *Epipactis palustris*



Hebeloma psammophilum



Leccinum corsicum

(L.) Crantz, especie incluída no anexo II da Directiva Comunitaria Hábitat (DC92/43) e *Spiranthes aestivalis* (Poiret) L.C.M. Richard, orquídea considerada como “Vulnerable” no Catálogo Galego de Especies Ameazadas (Decreto 88/2007 do 19 de Abril). Hoxe, esta zona vese ameazada pola instalación da EDAR (Estación Depuradora de Augas Residuais) de Ribeira, instalación que atendería a unha poboación dunhas 40.000 persoas deste concello, e que estaría dotada dun emisario submarino que verquería os residuos nos bancos de percebe dos que viven centos de familias de Aguiño.

Todas estas circunstancias animounos a iniciar en 2005 un estudio da flora micolóxica desta zona, os primeiros resultados da cal se expoñen neste artigo e noutro onde se describe da área de estudio unha nova especie para a Ciencia, *Boletus atlanticus* (BLANCO-DIOS & MARQUES, 2009).

TAXÓNS A DESTACAR.

No transcurso da realización deste estudio estamos comprobando que a biodiversidade fúnica deste espazo natural é elevada e así, numerosos taxóns atópanse na actualidade en fase de estudio, nalgún caso tanto a nivel morfolóxico como molecular.

Entre os taxóns determinados ata o momento consideramos que merecen destacarse os seguintes, dos cales faremos mención dos caracteres máis importantes:

Boletus atlanticus Blanco-Dios & G. Marques

Especie coñecida ata o momento soamente deste espazo natural, encadrada na sección *Luridi* Fr. emend. Lannoy et Estadès e descrita como nova para a Ciencia baseándose en datos morfolóxicos e moleculares. Esta nova especie caracterízase morfoloxicamente por: (i) píleo de 6,5-15,5 cm, de cor que oscila entre rosa, laranxa, salmón e amarelo coa marxe crema, (ii) poros ovalados ou triangulares; (iii) estipe de 6-13 x 1,5-5,5 cm, de cor amarelo intenso, salvo o terzo basal (entre vermello e púrpura), cuberto na súa totalidade por un retículo de cor laranxa, agás nas proximidades do píleo, onde o retículo é amarelo, (iv) carne subhimenial

amarela ou alaranxada, e entre granate e púrpura na metade ou terzo inferior do estipe, (v) con FeSO₄ tanto o píleo, estipe e carne adquiren unha cor entre gris e verde, gris nos poros, (vi) hábitat en dunas litorais, baixo *Cistus salviifolius* e *Pinus pinaster*, (vii) esporas de (10,5) 11,5-14,3 (15,5) x (4,5) 5,2-6,7 (7,3) μm , $X_m=12,7 \times 6 \mu\text{m}$, $Q= 1,6-2,6$ (3), $V_m=240 \mu\text{m}^3$, e (viii) caulocistidios con formas variadas: claviformes, fusiforme-capitados, laxeniformes, esferopedunculados, piriforme-mucronados ou urceolados (BLANCO-DIOS & MARQUES, 2009).

Material estudado: A CORUÑA: Santa Uxía de Ribeira, Aguiño, proximidades da praia Penisqueira, 29TMH9708, 10 m., en dunas terciarias ou grises, baixo *Cistus salviifolius* e algúns *Pinus pinaster*, 28-10-2005, F. Romano, J. Sampedro e A. Sampedro, LOU-Fungi 19417; *ibidem*, 29-10-2005, F. Romano, J. Sampedro, A. Sampedro e J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19418 (*holotypus*); *ibidem*, 5-11-2005, J.B. Blanco-Dios, E.M. Boullosa, I.M. Blanco-Boullosa & M.E Blanco-Boullosa, LOU-Fungi 19419; *ibidem*, 11-11-2008, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19434.

Hebeloma psammophilum Bon

Píleo de 2,7-4,5 cm, convexo, co centro entre ocre e marrón, o resto entre esbrancuxado e cremoso. Láminas irregulares, primeiro entre beixe, ocre e gris, finalmente marrón-agrisadas. Estipe de 2,8-3,5 x 0,5-1,2 cm, esbrancuxado, cuberto de delicadas fibríñas algodoosas, non pardea, subcilíndrico ou con tendencia a ser fusiforme, sen anel nin armilla. Carne fráxil, de esbrancuxada a ocre, con olor rafanoide e sabor algo amargo e bastante áspero.

Non coñecemos citas desta especie para o Noroeste da Península Ibérica.

Material estudado: A CORUÑA: Santa Uxía de Ribeira, Aguiño, proximidades da praia de Celeirás, 29TMH9708, 5 m., en dunas terciarias ou grises, baixo *Cistus salviifolius*, 10-01-2009, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19443; *ibidem*, entre as praias de Penisqueira e de Celeirás, 29TMH9708, 15 m, en dunas cuaternarias ou fixas, baixo *Cistus*

salviifolius, 10-01-2009, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19444.

Leccinum corsicum (Rolland) Sing.

Píleo de 3-3,5 cm, liso, de cor parda uniforme. Himenio amarelo pálido, vira a tons entre marrón e ocre ao manipulalo. Estipe de 3,4-3,6 x 1,1-2 cm, fusiforme, amarelento no terzo superior, ocre nos 2/3 inferiores, con algunha zona de cor laranxa ou laranxa-salmón, recuberto dun punteado amarelento ou ocre-laranxa, finalmente parduzco. Carne con olor e sabor agradables, de cor crema ao corte, pero lentamente, en cuestión de minutos, cambia por zonas a gris, gris-morado ou gris-verdoso-azulado, mentres que, no resto, mantén cor crema ou crema-ocre. A carne reacciona con KOH 10% a alaranxada, para, máis tarde, virar a amarelo.

Especie próxima a *Leccinum lepidum* (Bouchet) Quadr., descrita noutro artigo desta publicación, do que se diferencia polo hábitat ligado exclusivamente a cistáceas (neste caso *Cistus salviifolius*), o carpóforo máis pequeno, pé fusiforme-radicante, a media esporal próxima a 2,5 e a estrutura da cutícula, formada por elementos máis ou menos homoxéneos (CASTRO & BLANCO-DIOS, 2007).

Foi citado no Noroeste da Península Ibérica de Trás-Os-Montes (Portugal), baixo *Cistus ladanifer* (CASTRO & BLANCO-DIOS, 2007) e de Galicia de Fisterra (A Coruña) (MARCOTE *et al.*, 2009), polo que a presente é a segunda mención desta especie para a nosa comunidade autónoma.

Material estudado: A CORUÑA: Santa Uxía de Ribeira, Aguiño, entre as praias de Penisqueira e de Celeiráns, 29TMH9708, 15 m., en dunas cuaternarias ou fixas, baixo *Cistus salviifolius*, 10-01-2009, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19445.

Outros taxóns de interese atopados nesta zona de estudio son: *Gyroporus ammophilus* (M.L. Castro & L. Freire) M.L. Castro & L. Freire, taxón descrito dende Galicia como especie nova para a Ciencia, coñecido soamente dos piñeirais dunares da nosa comunidade e dalgúns localidades costeiras de Portugal, Cataluña e das costas atlántica e mediterránea francesas; *Lactarius tesquorum*

Malençon: taxón de distribución mediterránea asociado a *Cistus* spp. (neste caso *Cistus salviifolius*), pouco citado na Península Ibérica; previamente mentado desta localidade nun anterior traballo corolóxico (BLANCO-DIOS, 2006); *Suillus collinitus* (Fr.) Kuntze var. *collinitus* e *Tricholoma batschii* Gulden ex Christ. & Noordel., outros taxóns de distribución mediterránea, restrinxidos en Galicia aos piñeirais dunares; *Lepista panaeola* (Fr.) P. Karst. e *L. sordida* (Schumach.: Fr.) Singer var. *lilacea* (Quél.) Bon, pouco citadas en Galicia, *Tricholoma colossus* (Fr.) Quél., incluído no anexo I da convención de Berna dos 33 fungos máis ameazados de Europa, *Gomphidius roseus* (Fr.) Fr. e *Hygrocybe conicoides* (P.D.Orton) P.D.Orton & Watling, especies que, xunto a *T. colossus*, incluíronse no borrador da *Lista Roja de Hongos Amenazados de la Península Ibérica* (ANÓNIMO, 2008).

Moitos dos taxóns atopados son frecuentes na cunca mediterránea, o que indican unha marca da mediterraneidade deste territorio, carácter restrinxido en Galicia (polo que respecta ao litoral) ao Sur da costa coruñesa e ao litoral de Pontevedra, territorios moi ameazados polas actividades humanas e que precisan, como en concreto o litoral de Aguiño, dunha efectiva protección para que poidan ser legados nas mellores condicións naturais a futuras xeracións. ■

AGRADECIMENTOS

Á familia Sampedro Romano (Fina, José e Alfonso) (Aguiño) porque a súa curiosidade nos achegou as primeiras mostras de *Boletus atlanticus*.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANÓNIMO (2008). *Lista roja de los hongos a proteger en la Península Ibérica*. Edita ADESPER. León
- ASOCIACIÓN SAGRES, EN DEFENSA DO LITORAL (2008). *Iniciativa dous veciños e mariñeiros de Aguiño (Ribeira) para a ampliación do límite Sur do Lugar de Interese Comunitario (LIC) "Complexo Húmido de Corrubedo (Ribeira) ES1110006"*. Informe. Aguiño.
- BLANCO-DIOS, J.B. (2006). Novidades corolóxicas de macromicetos do noroeste da Península Ibérica (II). *Mykes* 9: 57-64.
- BLANCO-DIOS, J.B. & MARQUES, G. (2009). A new species of *Boletus* section *Luridi* from Spain described using morphological and molecular data. (en revisión).
- CASTRO, M.L. & BLANCO-DIOS, J.B. (2007). *Algunos basidiomicetos raros o interesantes de la Península Ibérica. Fungi Non Delineati*, Pars XXXVII. Ed. Candusso. Alassio. 90 pp.
- MARCOTE, J.M.C., TRABA, J.M et POSE, M. (2009). *Cogomelos da Galiza*. Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia. 613 pp.

Notas sobre a familia *Cantharellaceae* no noroeste da Península Ibérica (II).

Novas localidades de *Cantharellus melanoxeros* Desm. ex Duby en Galicia e norte de Portugal.

Texto por Jaime B. Blanco-Dios, Óscar Requejo Martínez e José L. Tomé Ortega
Fotografía: Oscar Requejo Martínez e Carlos Álvarez Puga

► INTRODUCCIÓN

As especies do xénero *Cantharellus* Adans. ex Fr. (*Cantharellaceae*), son das máis populares no ámbito gastronómico. Esas características e unha deficiente lexislación que as ampare, colócaas como branco de moitas recolectas indiscriminadas, para consumo particular ou con fins comerciais, danándoas e poñéndoas en perigo.

Cantharellus melanoxeros Desm. ex Duby é unha especie pouco común a nivel europeo. Isto levouna a ser incluída no ano 2003 nunha lista de 33 especies europeas de macromicetos que se considera están en perigo de extinción, e que aparecen recollidas no Anexo I das propostas da Convención de Berna (DÄHLBERG & CRONEBORG, 2003).

A pesar de contar xa con algunhas citas en Galicia e en Portugal achegamos máis información sobre a morfoloxía, ecoloxía e coroloxía deste taxón.

MATERIAL E MÉTODOS

A descrición e fotografías desta especie fixéronse sobre material fresco. Para a súa determi-

nación usamos os traballos de BREITENBACH & KRÄNZLIN (1986), JÜLICH (1989), PEGLER *et al.* (1997) e CASTRO & BLANCO-DIOS (2007).

O material estudado atópase depositado no herbario LOU-Fungi (Centro de Investigacións Forestais de Lourizán, Pontevedra, España).

DESCRICIÓN

Cantharellus melanoxeros Desm. ex Duby, *Bot. gallic.*, 2: 799. 1830

Corpo frutífero infundibuliforme ou deformemente ciatiforme. Píleo de 5-9 cm, marxe moi fina, fortemente ondulada e, en zonas resgada, de cor entre amarelo pálido, amarelo suxo, ocre amarelento ou parduzco (dependendo da idade e/ou das condicións ambientais), con pequenas escamas máis escuras. Pregues do himenóforo moi marcados, anastomosados, interveados e bifurcados, pouco decurrentes, de cor entre crema e violáceo, con tonalidades máis escuras na madurez. Estipe de 2,5-6,5 x 0,5-1,5 cm, cilíndrico, amarelo vivo nos exemplares novos, amarelo pálido nos adultos. Carne firme, de esbrancuxada a amarelo pálida, que ennegrece exterior e interiormente á manipu-



Cantharellus melanoxeros



Cantharellus melanoxeros

lación, ao corte ou ao desecamento, con olor agradable e sabor doce ou fariñento.

Esporas de 8,5-9,5 (10) x (5,5) 6,3-7 (7,5) μm ., Q= 1,3-1,5 (1,6), elipsoidais, muxes, hialinas, non amiloides. Basidios de 60-90 x 7-10 μm ., tetraspóricos, entre claviformes; e subcilíndricos, progresivamente atenuados, fibulados. Queilocistidios e pleurocistidios ausentes. Pileipellis formada por hifas radialmente paralelas, de 2-5 μm de ancho, hialinas. Fíbulas presentes.

Observacións: Trátase dunha especie que se diferencia dun taxón próximo (*C. ianthinoxanthus* (Maire) Kühner) en que a carne ennegrece, o estipe nos exemplares novos é de cor entre amarelo e amarelo vivo e as esporas son máis pequenas (CASTRO & BLANCO-DIOS, 2007).

Material estudado: **ESPAÑA:** PONTEVEDRA, Salvaterra de Miño, Cabreira, 29TNG3961, 100 m, en bosque mixto de *Pinus pinaster* e *Quercus robur*, 28-9-2008, O. Requejo, LOU-Fungi 19707. Pontevedra, Lourizán, 29TNG2795, 80 m., en colección de especies do xénero *Eucalyptus* (*Eucalyptetum*), con algún castiñeiro (*Castanea x coudercii*) e carballo (*Quercus robur*), 06-11-2006, J.B. Blanco-Dios, LOU-Fungi 19423. **PORTUGAL:** MINHO: Paredes de Coura, Paisagem Protegida do Corno do Bico, 850 m, en bosque de castiñeiros (*Castanea sativa*), 29-07-2009, J.L. Tomé, LOU-Fungi 19446, *ibidem*, 04-08-2009, J.L. Tomé, LOU-Fungi 19447.

DISTRIBUCIÓN

Cantharellus melanoxeros é un fungo raro, non en van recóllese nas listas de especies ameazadas de varios países: Austria, Dinamarca, Finlandia, Alemaña, Noruega e Suecia. Tamén está incluída en listas rexionais de protección de Francia e Alemaña. A súa distribución coñecida redúcese a 17 países de Europa (DÄHLBERG & CRONEBERG, 2003). En España temos varias citas do terzo norte (BLANCO BUENO & ILLANA, 2004); en Galicia unicamente hai unha referencia bibliográfica para cada unha destas tres provincias: Lugo (BLANCO-DIOS, 1999), A Coruña (RODRÍGUEZ VÁZQUEZ &

CASTRO, 2006) e Pontevedra (MARCOTE *et al.*, 2003, 2009). En Portugal, as referencias bibliográficas parecen reducirse a unha cita en Estremadura (CASTRO & BLANCO-DIOS, 2007).

É unha especie ligada a frondosas, que parece preferir, segundo a bibliografía, terras calcarias.

CONCLUSIÓNS

Dada a rareza deste taxón, faise necesario articular medidas de protección. Deberíanse crear plans específicos de protección do hábitat e seguimento para especies como ésta, tendo en conta que os fungos son un dos grandes esquecidos de todas as accións de protección de especies ameazadas. Moi importante tamén sería a realización de actividades de sensibilización sobre a problemática dos fungos ameazados como éste entre os recolectores e a cidadanía en xeral. ■

AGRADECIMENTOS:

Á Cámara Municipal de Paredes de Coura polas informacións aportadas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- BLANCO BUENO, M. N. & ILLANA C. (2004). Números 2224-2238. In: J.C. Hernández (ed.). Bases corolóxicas de Flora Micológica Ibérica. Números 2179-2238. *Cuad. Trab. Flora Mycol. Iber.* 20:56-91
- BLANCO-DIOS, J.B. (1999). Fragmenta chorologica occidentalia, fungi, 6937-6949. *Anales Jard. Bot. Madrid* 57 (1): 143.
- BREITENBACH, J & F. KRÄNZLIN (1986). *Champignons de Suisse 2*. Mykologia. Lucerne.
- CASTRO, M.L. & BLANCO-DIOS, J.B. (2007). *Algunos basidiomicetos raros o interesantes de la Península Ibérica*. Fungi Non Delineati, Pars XXXVII. Ed. Candussso. Alassio.
- DÄHLBERG, A. & CRONEBERG, H. (2003). *33 threatened fungi in Europe. Complementary and revised information on candidates for listing in Appendix I of the Bern Convention*. Swedish Environmental Protection Agency and European Council for Conservation of Fungi, Uppsala.
- JÜLICH, W. (1989). *Guida alla determinazione dei funghi. Vol. 2° Aphyllophorales, Heterobasidiomycetes, Gasteromycetes*. Arti Grafiche Saturnina. Trento.
- MARCOTE, J.M.C., POSE, M. & TRABA, J.M. (2003). *Cogomelos de Galicia*. Xunta de Galicia.
- MARCOTE, J.M.C., TRABA, J.M. et POSE, M. (2009). *Cogomelos da Galiza*. Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia.
- PEGLER, D. N., ROBERTS, P. J. & SPOONER, B. M. (1997). *British Chanterelles and Tooth Fungi*. Royal Botanic Garden, Kew.
- RODRÍGUEZ VÁZQUEZ, J. & CASTRO, M.L. (2006). Algunhas novidades corolóxicas de macromicetos recolectados en Galicia (N.O. da Península Ibérica). *II. Mykes* 9: 93-99

As Leitariegas (*Taraxacum officinale* Weber)

Texto e fotografía: María Luz Martínez

► Chámanse leitariegas- por terras de Lemos- por desprender, ao cortalas, un látex de cor branco, semellante ao leite. Por outras bisbarras galegas chámaselles leitarugas e, tamén, mexacáns.

Taraxacum officinale pertence á familia das Compostas, que abrangue un grande número de especies en distintos xéneros. Trátase dunha planta grosa e de profunda raíz fortemente arraigada no chan, da que parte, arredor dela, unha mouta superficial de follas enteiras ou fortemente dentadas cara a atrás, característica esta que fai que lle chamen “diente de león” en castelán. Entre as follas saen uns escapos, ou pedicelios, que poden chegar ata uns corenta centímetros de altura, fortes aínda que ocos, un pouco peludos, soportando cada un deles unha única flor con moitas lígulas amarelas- que veñen a ser os pétalos- ordeadas en círculos superpostos de maior a menor.

Pero se miramos moi detidamente cada unha destas flores- mellor aínda se nos valemos para iso dunha lupa- darémonos conta que está composta, en realidade, por un bo conxunto de pequeniñas flores, coa corola a xeito de pequena lingua, e unha mouta de folliñas moi curtas que as unen ao escapo que as sosteñen. O froito, ou semente, chamado

“**Chámanse leitariegas por desprender, ao cortalas, un látex de cor branco, semellante ao leite”**



aqueno, intégrase nun sistema de flotación aéreo formado por finísimos fíos a xeito de parapentes.

O conxunto de todos eles vén a dar xeito a unha forma globular que, a pouco que sopra o vento, desfaina favorecendo o espaxamento dos froitos ou sementes e, gracias a iso, á expansión da planta.

Florece durante case todo o ano, agás nos meses moi fríos, se ben nos meses de marzo a xuño se poden ver un maior número de plantas en flor. É unha planta que non ofrece confusión, dándose en prados, beiras de camiños e estradas, terras removidas, barbeitos, hortos e cerca das casas ao amparo das paredes.

Os nenos e nenas das nosas aldeas xogaban a quen antes desfíxese o globo soprando nel. Gañaba quen o desfecía totalmente empregando menos sopros. Cando as nenas empezaban a ser mociñas xogaban a saber os anos que lles faltaban para casar, que eran tanto como sopridos empregasen en desfacer o globo.

Aquí facíanse trampas, pois as que non desexaban casarse pronto sopraban con menos forza e, algunha máis noviña que non se decatara da picaresca, ao soprar con moita forza desfecía antes o globo polo que se mofaban dela as maiores con expresións como : "mira que calado o tiña", " e logo quen é el?", e outras, o que, en ocasións, remataba

As follas das leitariegas cómense en ensalada, sendo aperitivas por conter unha substancia amarga estimulante do apetito”

“Os nenos e nenas das nosas aldeas xogaban a quen antes desfíxese o globo soprando nel”

en choros por parte dela ao non o desexar, e tendo que consolala logo dicíndolle que só se trataba dun xogo.

As follas das leitariegas cómense en ensalada, sendo aperitivas por conter unha substancia amarga estimulante do apetito; así mesmo actúan tamén como diuréticas. Débense de recoller as máis tenras e mellor antes da floración co fin de que a súa amargura sexa menor, recomendándose cortalas, unha vez limpas, en láminas estreitas ao longo das follas, xuntándose logo con outras verduras ou froitos. Por Centroeuropa véndense nos mercados de verduras. As raíces, desecadas, pódense empregar como substitutivo do café a xeito de chicoria.

Tamén son unha boa comida para os porcos. Recollíanse cortando cun coitelo a raigaña, xusto por debaixo da mouta de follas e íanse poñendo nun cesto, saco ou no mesmo mandil. Xa na casa, débaseselles un lavado para desprenderlles a terra que puidesen levar e, sen máis, botábanse na maseira cunha pouca de auga e revolvidas cunhas presas de farelos.

Era unha verdadeira gozada ver os porcos larpando nelas. Para comida de porcos, xunto coas leitariegas, tamén se recollían outras plantas semellantes, como *Hypochoeris radicata* L., *Sonchus* spp., e as leitugas silvestres (*Lactuca* spp.), que tamén botan leite ao cortalas. ■

Sambucus nigra* L. subsp. *nigra

Texto e fotografía: Manuel Pose Carracedo

Nomes vulgares:

Galego: bieiteiro, binteiro, baiteiro, sabugueiro, sabucu, sabugu

Castelán: saúco, sabuco, sabugo, sayugo, canillero, linsusa

Catalán: saüc, saüquer, saüquera, bonarbre

Eúskaro: sauko, sakuta, intxusa, sabukitze, txotxika

► A orixe do nome latino do bieiteiro é descoñecido, aínda que hai autores que consideran que provén da palabra grega **sambuke**, frauta, porque supoñen que dos talos ocós deste arbusto confeccionábase este instrumento.

Sambucus nigra* subsp. *nigra é un arbusto ou pequeno arboriño caducifolio e moi ramificado da familia Caprifoliaceae de copa redondeada ata o chan, regular e moi densa. Non adoita pasar dos 5 metros de altura, con todo, baixo certas condicións de terreo favorable, temperatura e humidade axeitadas, pode crecer por enriba desa altura.

O seu madeiro é, xeralmente, retorcido e pouco groso, non excedendo, case nunca, os 30 centímetros de diámetro. Del parten as numerosas e retortas ramas, que a súa vez vólvense a ramificar; e así varias veces. A casca, sempre gretada, é, a primeira vista, parecida á textura da sobreira, é de cor pardo-agrisada, volvéndose máis agrisada nas ramas e verdosa nas ramiñas novas. A medula, de cor esbrancuxada, é moi grosa e moi branca, como esponxosa.

As follas nacen das novas ramiñas do ano. Son compostas, imparipinnadas e formadas por 5-7 folíolos lanceolados, dentados, algo peludos polo envés e dispostos por parellas en situación oposta e un folíolo na terminación. A partir do outono comeza a caída das follas que se pode prolongar durante o inverno. As súas flores hermafroditas están dispostas en corimbos aplanados que se forman na terminación das ramiñas do mesmo ano. Aparecen de forma moi numerosa, son moi pequenas e



Sambucus nigra



Sambucus nigra



Sambucus nigra

de cor branca. O cáliz está formado por 5 saibaos e a corola por 5 pétalos soldados, coma se fose unha soa peza, entre os que se sitúan os 5 estames do androceo. Ovario ínfero tricarpelar, onde se atopa soldado o cáliz, con 3 estigmas sésiles. A floración prodúcese na primavera e no verán, dependendo da altitude na que se atope. Frutifica durante o verán e o outono, dependendo, do mesmo xeito que a floración, da altitude.

O froito é unha pequena baga globosa, negra ou violácea cando está madura, que contén moito zume da mesma cor e 3-5 sementes. Reprodúcese por sementes, plantadas na primavera ou outono, e tamén por brotes. Pódese atopar en Europa, Asia e Norte de África e polas zonas tépedas e frías do continente americano.

En España distribúese principalmente pola metade setentrional da Península, faltando totalmente nas Illas Baleares. Esténdese polos pisos inferior e montano ata non máis aló dos 800 metros en chans soltos, fondos e ricos en nutrientes, preferentemente en lugares frescos e húmidos.

Así, é frecuente atopalo preto de ríos ou correntes de auga e en bosques umbríos e húmidos, lindeiros de bosques mixtos, carballeiras, soutos e aciñais.

Malia o seu pouco agradable cheiro, sobre todo das súas follas, a cultura popular utilizou este arboriño dende tempos inmemoriais, tanto polas súas propiedades medicinais e alimenticias, como por outros usos diversos.

A madeira é tan mala que racha e torce con moi-

ta facilidade e non se emprega nin como combustible porque arde con dificultade.

As follas, cortiza fresca e froitos inmaturos son lixeiramente tóxicos, pero non así as flores e os froitos cando están maduros por iso nalgúns lugares séguense consumindo as flores cocidas ou empanadas en receitas máis ou menos complexas. Cos froitos fanse licores, augardentes, xaropes, marmeladas e comotas.

Pero, sen dúbida, o uso como planta menciñeira fixo desta árbore unha das máis populares, polo menos no mundo rural.

Contén nitrato potásico, pectina, taninos, pequenas cantidades de aceite esencial, azucres, ácidos orgánicos, alcaloides (sambucina) e vitamina C.

Ten propiedades sudoríficas, diuréticas, depurativas e antiinflamatorias, por isto, utilizando as follas, cortiza e froitos, emprégase en casos de catarros, arrefriados, gripes, afeccións de garganta e cutáneas, conxuntivite, como tonificante e como laxante suave, dermatite, feridas e queimaduras.

Como non podía ser doutro xeito, a cultura popular hao provisto de usos máxicos, xa dende a época dos celtas, para os que era unha árbore sacra, á que denominaban Ruis no seu alfabeto druídico Ogham, e rexía a época do 2 ao 29 de outubro.

En distintos pobos da Península Ibérica utilízase en distintos ritos relacionados co solsticio de verán, xeralmente para espantar os malos espíritos.

As follas, flores e ramas empregadas utilizaranse máis tarde como protectores do gando e as facendas. ■

“Non adoita pasar dos 5 metros de altura, con todo, baixo certas condicións favorables, pode crecer por enriba desa altura.”

“É frecuente atopalo preto de ríos ou correntes de auga e en bosques umbríos e húmidos”

O xénero *Cantharellus* en micogastronomía (II).

Texto e fotografía: José Luis Tomé Ortega [patouro@gmail.com]

► POSICIÓN TAXONÓMICA

No Tarrelos nº 10 dábamos a posición taxonómica do xénero *Cantharellus*, e, de acordo con todas as obras consultadas, dentro das especies pertencentes a este xénero, incluíamos a especie tratada nese número, *C. lutescens*, e a que imos tratar neste, *C. tubaeformis*; non obstante, como hai un sector da micoloxía que considera que estas dúas especies, e outras que presentan o pé oco, deberían incluírse dentro do xénero *Craterellus*, consideramos que debéramos recoller aquí este feito e así facémolo.

ESPECIE A TRATAR

CANTHARELLUS TUBAEFORMIS

Sinónimo: *Cantharellus infundibiliformis*

Nomes vulgares: Castelán: rebozuelo atrompetado. Euskera: saltsa-perretxico horilun. Galego: trompeta pregada.

Sombreiro: Ata 6 cm., en forma de trompeta, marxe enrolada e ondulada, centro umbilicado e, ao envellecer, aberto cara ao interior do pé. Cutícula adherente, seca, fibrilosa, de pardo amarelento a pardo mouro.

Himenio: Formado por dobras aplanadas e grosas, decurrentes, interveadas e ramificadas, de gris amarelo a gris pardo. Esporada crema esbranxada.

Pé: Ata 9 x 1 cm., de forma cilíndrica, ás veces comprimido, oco, liso, amarelento ou gris-pardo-oliva.

Hábitat: Xeralmente en grandes colonias en bosques de frondosas e coníferas, sobre o humus e o mofo, en ocasións sobre a madeira podre, dende finais de verán ata ben entrado o inverno nas nosas zonas de recolección.

Características organolépticas: Carne delgada e flexible, branco amarelento ou agrisada, de sabor

doce e olor pouco apreciable a terra ou mofo.

Posibilidades de confusión: *C. tubaeformis* é moi variable sobre todo no referente á cor, sendo o máis frecuente confundir a especie tipo coa súa variedade *lutescens*, outra confusión posible é con *C. lutescens*, pero este último ten unhas dobras moito menos definidas e de cor amarela, ademais dun intenso olor a froitas; podería confundirse tamén con *C. cinereus* que presenta unha cor sombría, pardo negro e dobras ben desenvolvidas e que é inodoro. Estas confusións non entrañan risco de intoxicación.

A SÚA UTILIZACIÓN GATRONÓMICA

Como no caso de *C. lutescens*, recomendamos efectuar unha primeira limpeza, cun pincel de cociña ou pano húmido, antes da súa utilización ou de gardalas no frigorífico para utilizalas posteriormente, e, se foron apañadas en tempo moi húmido, orealas durante unhas horas, nunha reixa, papel ou pano, para que perdan parte de humidade, pois no caso contrario terán sabor a terra ou mofo.

Na cociña, **acostuman** utilizarse nas mesmas receitas que *C. lutescens*, salteadas en aceite de oliva con allo e chile, en escabeches, revolvidos, sopas e guisos, con arroz, pastas, carnes ou pescados, pero dende o noso punto de vista dista moito de ter o aroma e delicado sabor que ten *C. lutescens*; por outra parte, a textura e consistencia da súa carne, así como o seu sabor, tampouco son comparables con *C. cibarius*, podendo afirmar que, dende o punto de vista culinario, atopámonos ante o menos apreciado dos *Cantharellus*.

En relación coa súa conservación, en frigorífico e cun pano húmido que as cubra consérvanse de oito a dez días, en canto ao secado, secan ben e con facilidade, pero na súa utilización posterior achegan pouco aroma e sabor, polo que aconsellamos a conxelación, logo de escaldado en auga



ferendo tres ou catro minutos, ou salteados cun pouco de aceite de oliva, deixando que se evapore a auga de vexetación; a continuación deixarémolas arrefriar e introduciremos en bolsas de conxelación, etiquetadas coa data, peso e especie; no momento de utilizalas engadirémolas directamente,

sen desconxelar, ao aceite quente ou ao guiso de que se trate. Outra forma de conservación, na nosa opinión coa que máis proveito se saca deste cogomelo, é a proposta por Antonio Carluccio no seu libro “Pasión por las setas”, e que será a que tomemos como base para a nosa receita. ■

RECEITA PROPOSTA

Mousse de plátano rechea de tubaeformis

Para a conservación de *C. tubaeformis*

Ingredientes:

½ quilo de cogomelos
1 botella de vermú branco doce
1 ramiña de canela
6 cravos de especia
Unha botella de anís ou Cointreau

Preparación:

Poñemos o vermú nun cazo de aceiro inoxidable e levámolo a ebulición coa canela e o cravo (hai que ter coidado pois o vermú fervendo é inflamable); engadimos os cogomelos e cociñámolas durante catro minutos, escorremos retiramos as especias e deixámolas arrefriar, unha vez frías colocámolas nun recipiente limpo e cubrímolos co anís ou cointreau.

Nesta preparación consérvase durante meses.

Para a elaboración da Mousse

Ingredientes:

4 plátanos maduros
400 centilitros de nata de 35% de materia graxa
Zume de ½ limón
100 gramos de azucre
3 follas de xelatina
100/150 gramos de tubaeformis en conserva

Preparación:

Cun batedor trituramos os plátanos pelados co zume de limón; montamos ¼ litro de nata e o resto quentámolo co azucre ata que éste se disolva; rehidratamos as follas de xelatina en auga fría e disolvémolas na nata azucarada mentres está quente, mesturando a continuación o puré de plátano; antes de que o conxunto empece a callar incorporamos pouco a pouco a nata montada, removendo cunha espátula, e 2/3 dos cogomelos cortados groseiramente; dispoñemos en moldes e introducimos na neveira.

Para servir desmoldamos e decoramos co resto dos cogomelos.

Ditos e refráns dos cogomelos na bisbarra de Valdeorras, Trives e O Bolo

Texto: Cristovo Ruíz-Leivas [cristovo@valdeorras.com]

► O 13 de Xaneiro do ano 1953, o que subscribe era presa da micofobia, “enfermidade” moi estendida na maior parte do territorio galego, naqueles tempos e aínda hoxe.

O medo aos fungos mameino en Mondoñedo aínda que alí eran moi coñecidos algúns, por exemplo o “carruncho” (*Ustilago maydis*), que os labregos tentaban de erradicar arrincando enteira a planta de millo afectada, e se o espazo que quedaba era moito, sementábase algún tipo de faba, altas ou baixas ou daquelas que nomeaban das “sete semanas”. Tamén era ben coñecido e buscado o “cornezó” (*Claviceps purpurea*) pois había quen o mercaba polas casas e nas feiras comarcais.

A “carrocha” ou “alborelle das carballeiras” (*Phellinus nigricans*) usábase na noite de San Xoán co fin de renovar a lume sacra das lareiras. A xente de Mondoñedo sabía o que eran os *Lycoperdon* e, sempre con moito segredo e ocultismo, había quen usaba a esporada do “falopo dos curandeiros” (*Calvatia cyathiformis*) como remedio para os pezuños dos animais.

Só tiven que aterrar no Barco de Valdeorras para curar os meus medos e a miña micofobia: bastoume unha semana alí para facerme amigo incondicional e entusiasta dos fungos, cogomelos, e de todo o que lles rodeaba. Aquela afección levoume a percorrer moitos camiños, montes e bosques e

coñecer a xentes micófilas que tiñan un grande tesouro cultural arredor dos fungos, e pareceume que aquilo merecía ser recollido e que non se perdera. Se cadraba alguén podería beneficiarse nun futuro do saber popular da bisbarra e non caer no medo ancestral que facía rexeitar aos fungos como seres do demo e das meigas...

***Macrolepiota procera* (choupín, cogordo, palotes, zarrota, monxo...,**

É o cogomelo que máis nomes ten en galego, supera os cincuenta), é o fungo máis popular e o máis buscado en Valdeorras, en Trives e en O Bolo. Cando se atopa un deles cántase en toda a Ribeira do Sil: “*Choupín, choupiñeiro, dime onde está o teu compañeiro*”

Antes de comezar a usar produtos químicos e herbicidas nos viñedos, atopábanse con moita facilidade estes cogomelos; cando se atopaba un, supoñíase que moi preto estarían as súas compañeiras. Por iso xa cando o Sil verte as súas augas no Miño o cantar muda e di: “*Zarrota, zarroteira, dime onde está a túa compañeira*”

“*Os palotes do rebusco teñen dobre gusto*”. Este dito refírese a que uns días despois das vendimas permitíase, a quen quixera, fose rebuscar as uvas que quedaban nas viñas e se, ademais das uvas,



atopaban *palotes* a satisfacción era dobre.

Macrolepiota procera e outras especies deste xénero, cando aínda están pechadas, chámanse “palotes”; se comezan a abrir “monxos”, e se xa abriron, dícese: “*O monxe xa dixo a misa, e aínda vale para comer*”.

“*Fungo funil, nin pa ti, nin pa min*”. Este dito referido aos choupíns quere dicir que xa están pasados, e toman a forma dun funil. Aínda que, ollo, como sabemos, temos cogomelos que xa nacen en forma de funil e son comestibles.

“*Sete nun pé, choupín malo é*”. Refiríndose á *Macrolepiota venenata*, porque saen en grupo, tóxicas.

“*Choupín pequeno, fol de veneno*”. Moitos choupíns pequenos, *Lepiota brunneoincarnata*, *L. cristata*, *L. helveola*, etc., son mortais, moi venenosos ou tóxicos. Semellan unha *Macrolepiota procera*, pero en pequeno, sen superar os 8 cm. de altura. A súa intoxicación provoca síntomas semellantes aos da *Amanita phalloides*. Este fungo foi o causante de varias intoxicacións mortais.

Hai que ter moito coidado de non apañar nunca as especies de *Lepiota* de tamaño pequeno, das que, por certo, temos moitas en Galicia.

Marasmius oreades; sendeiríña, cacavainas.

“*Volta e media o pé, se non rompe, sendeiríña é*”. Xa que o pé e moi elástico, pódese retorcer fortemente e non rompe no primeiro xiro.

“*As sendeiríñas son pequeniñas pero enchen o cesto axiña*”. Os corros de bruxas e as ringleiras teñen milleiros de sendeiríñas.

“*Sendeiríña trouleira, brinca se lle tocas no alto da perneira*”

A mellor forma de recoller *Marasmius oreades* é cortando o pé con tesouras, aínda que facendo presión coa uña entre pé e sombreiro saltan cunha simple presión.

Lactarius deliciosus: lateiro, fungo dos piñeiros, fungo da muña

Os ditos e refráns do cogomelo *Lactarius deliciosus*, e doutros da mesma familia, aínda que poucos, son moi chamativos e con moita retranca.

“*Sombra de lateiro, fungos da muña no abeiro*”. É un acerto, pois á sombra de todo piñeiro novo é doado atopar este cogomelo. O curioso é que agora en galego “lateiro” case ninguén o usa.

Por Valdeorras, curándose en saúde e para que non te aterrezas ao ver a mexada xa se di: “*Ollo á mexada, se fungos da muña van na empanada*”. Cando se consumen *Lactarius deliciosus* a micción acostuma tomar unha cor roxiza, sinal de que os riles están ben.

Dícese do fungo da muña: “*Casa con il, si che deixa o anel*”. Se só ollas por enriba o sombreiro, podes meter no cesto un *Lactarius* tóxico. Fixándose nas láminas xa ves grandes diferenzas, e se lle curtas o pé e a cor laranxa do latex queda marcada na túa man xa é unha garantía de que tes un bon cogomelo comestible, pois déixache un anel cor lardillo marcado na pel

Amanita phalloides: cacaforra da morte

“*Cacaforra comida, nin herba nin manciña*”. Este cogomelo provoca a maioría de intoxicacións mortais. Cando se apaña sen volva e se estraga o anel, pode confundirse con cogomelos comestibles de coloración semellante, como as “netorras esverdeadas” (*Russula virescens*)

“*Unha cacaforra no cesto fai perder o resto*”. **Ás netorras moitos coñécenas só por ser acelmes.** A cacaforra da morte non ten mal sabor e entra no cesto fácilmente; se a mira un bo coñecedor de cogomelos xa de contado tira con todo.

“*Quen erra coas cacaforras pronto lle chega a hora*”. Ás veces é moi difícil recoñecer a especie das netorras (*Russula* spp); son o único xénero do que pode ser determinada a comestibilidade cunha proba empírica: é abondo mascar un anaquiño e descartar ás especies con sabor claramente agre, aínda que eso non quere dicir que todas as especies do xénero *Russula* agres sexan tóxicas. ■

Os Fungos do Home do Xeo

Texto e fotografía: José María Costa Lago [josemaria.costa@usc.es]

► “La yesca que se usa para quemar o se usa para moxas se le baña en una disolución de nitró concentrada; pero no se ha de aplicar ésta cuando es la yesca destinada a cohibir las hemorragias, en cuyo caso conviene que sea muy fofa y tomentosa, para que major absorba la sangre y, comprimiendo los tejidos, determine su oclusión...”

Juan Texidor y Cos, “*Flora farmacéutica de España e Portugal*” (1871)

No verán de 1991, quente de máis, aos glaciares dos Alpes deulles por cuspir cadáveres de alpinistas, algúns deles retidos durante decenios no ventre conxelado da montaña. Pero o sexto e último desta macabra lista amosouse de contado coma un cadáver glacial atípico. Aquela momia reseca de varón, atopada accidentalmente por unha parella de sendeiristas de Nuremberg, convertíriase en pouco tempo nun extraordinario achádego arqueolóxico que causaría un grande rebumbio na comunidade científica internacional. Nada menos que a momia dun home prehistórico de 5.200 anos de antigüidade con toda a súa impedimenta. Nunca tal se vira.

Os fungos de Ötzi

O Homo tirolensis do Hauslabjoch, primeira etiqueta das moitas que lle puxeron ao defunto, é mundialmente coñecido co cariñoso alcume de Ötzi, pois apareceu no Ötztal (literalmente val de Ötz, topónimo que remite a pastos, a transhuman-
cia) a 3.599 metros de altitude, moi preto da fronteira de Italia con Austria. Espalladas ao redor do corpo estaban as súas pertenzas. Da longa lista de obxectos que portaba Ötzi hai dous que teñen un grande valor etnomicolóxico. Trátase de dous fungos, dous poliporos identificados como a esca (*Fomes fomentarius*) e a cipocha das bidueiras (*Piptoporus betulinus*). Deles falaremos neste artigo.

“Probablemente é o fungo coñecido usado polo home dende hai máis tempo, con rexistros arqueolóxicos que datan do Mesolítico”

Fomes fomentarius (L.: Fr.) J. J. Kicks

Cunha peculiar forma de pezuño de cabalo, o *F. fomentarius* é un fungo de grande tamaño que pode acadar os 50 cm de ancho e os 20 de espesor. Ten unha codia grosa e dura orlada de protuberancias concéntricas. Especie perenne, déixase ver en calquera estación sobre madeiros de fron-



Fomes fomentarius



Fomes fomentarius

dosas, especialmente faias. Coa súa carne de cor leonada prepárase a esca, produto imprescindible noutros tempos para prender o lume.

Probablemente é o fungo coñecido usado polo home dende hai máis tempo, con rexistros arqueolóxicos que datan do Mesolítico, nos que aparece moitas veces asociado a restos de sílex. Sabemos que os lexionarios romanos utilizaban acendedores de esca, e dela falan autores como Plinio o Vello, Santo Isidoro ou Celio Aureliano. Temos tamén datos etnográficos e nomes populares en distintas linguas (esca, bolet d'esca, hongo yesquero, tinder fungus...) que nos falan dun uso non tan afastado no tempo. No caso de Ötzi os anacos de esca estaban no interior dunha bolsa de coiro que contiña ademáis pedernal, un buril, unha cuncha e pequenos restos de pirita. O que Ötzi levaba nesa bolsa atada á cintura non era outra cousa que un completo "kit" para prender lume.

A preparación tradicional da esca consistía en retirar a trama do fungo, remollala en auga quente xunto con cinzas, golpeala logo cun mazo e poñela de novo a remollo, esta vez nunha solución de nitrato potásico, bo oxidante. O produto resultante é unha esca excelente, doado de prender cunha soa faísca e manterse acesa sen lapas durante moito tempo. Outros fungos utilizados para estes fins son o *Phellinus igniarius*, a falsa esca, non tan boa para prender o lume pero si para conservar nas lareiras, pois arde con moita lentitude, e o *Laetiporus portentosus*, utilizado nos nosos días polos aborixes australianos.

Pero o *F. fomentarius* tivo outros usos. Coa esca fabricábanse as moxas, unha especie de compresas utilizadas na cauterización de feridas e das que xa nos fala Hipócrates na súa extensa obra. O tratamento consistía en aplicalo sobre a parte afectada, prenderlle lume e deixar que se fora consumindo ata converterse en cinzas. Sen engadirlle á trama sal de nitrato facíanse gasas hidrófilas, que se aplicaban en pequenas feridas para cortar as hemorraxias xa que pola súa textura porosa e a súa riqueza en taninos resultaban un bo absorbente e desinfectante. Os dentistas secaban

con estas gasas as cavidades resultantes da extracción dun dente ou dunha moa e os pedicuros utilizábanas para separar as unllas encarnadas. Os habitantes da rexión alemá de Franconia, sen embargo, conseguiron transformar a esca nun feltro mol e flexible co que facían chapeus, embelecían vestidos e manteis e manufacturaban fermosos moedeiros.

Piptoporus betulinus (Bull.: Fr.) P. Karst

Polo seu hábitat sobre bidueiros, a súa forma de ril, a carne branca e a capa de tubos separable da trama, *P. betulinus* é unha especie doada de identificar. Non o tivo tan doado o micólogo Reinhold Pöder, do Departamento de Microbioloxía da Universidade de Innsbruck á hora de identificar o segundo dos fungos que levaba con si Ötzi, xa que se trataba de dúas mostras de carpóforos estériles e as características macro e microscópicas necesarias para unha boa identificación xa desapareceran. Despois dun arduo traballo as posibilidades quedaron reducidas a dúas: *Fomitopsis officinalis* e *Piptoporus betulinus*. Unha análise radiocromatográfica despexou finalmente a dúbida a prol deste último.

Os fungos, que apareceron ensartados en finas tiras de coiro, constitúen un achádego importantísimo, pois entre as características de *P. betulinus* está a fabricación de substancias antibióticas denominadas ácido poliporénico A, B e C, eficaces para combater moitas microbacterias, entre elas o bacilo da tuberculose, así como posuir propiedades antiinflamatorias. Se temos en conta a hipótese de que Ötzi puido ter sido un xamán, a presenza destes fungos podería responder a un posible uso curativo-espiritual e formarían parte da súa caixa de urxencias para a viaxe.

Cando escoitamos falar de fungos medicinais, véñennos á mente nomes tan exóticos como Maitake (*Grifola frondosa*) ou Reishi (*Ganoderma lucidum*), este último cunha tradición milenaria na medicina botánica chinesa. Pero a vella Europa non é allea a tales usos. Xa no S. I d.C. o médico grego Dioscórides escribiu sobre as pro-



propiedades curativas dos fungos que nacen nas árbores poñendo especial énfase no antes citado *Fomitopsis officinalis*, cun nome específico que arrecende á trastenda de botica e que foi considerado na Antiga Roma como unha sorte de remedio universal. En Rusia e Finlandia fan un té co esclerocio do *Inonotus obliquus*, coñecido popularmente como *chaga*, como remedio para a gastrite, as úlceras e a tuberculose dos ósos. O herborista David Winston sostén que é o fungo medicinal máis efectivo contra o cancro, xa que contén Inotodiol, de demostradas propiedades antitumorais. E os Khanty, un pobo que vive no oeste de Siberia, fan un curioso uso etnomedicinal co *Phellinus nigricans*: despois de queimar o fungo mesturan as cinzas con tabaco e máscano para tratar a carie e a dor de moas.

Conclusións

Non foi a montaña quen matou a Ötzi. Hoxe sabemos que morreu asasinado a golpes e frechazos a mans dos seus veciños, probablemente membros dun clan rival. A montaña deu acubillo

ao seu corpo e logo devolveuno máis de 5.000 anos despois para que souberamos como vivían os tiroleses do Neolítico Superior.

O estudo da súa equipaxe demostra que Ötzi era un home moi ben adaptado ao seu medio, cun amplo coñecemento dos recursos naturais. No caso que nos ocupa, o achádego dos dous fungos indica unha sofisticada relación co mundo micolóxico, xa que saber das propiedades medicinais dun fungo implica un grao de coñecemento máis profundo ca saber simplemente se un cogomelo é comestible ou non.

Por outra banda, os poliporos en xeral son considerados case sempre dende un punto de vista negativo pola súa habilidade para apodrecer rapidamente a madeira non só dos bosques senón tamén dos nosos parques e xardíns e mesmo das nosas vivendas, barcos, cercados, postes de telégrafos ou travesas do ferrocarril. Sen embargo, como vimos neste artigo, teñen tamén aspectos moi positivos. Nin heroes nin viláns, os poliporos son deses fungos que poden contribuir á mellora da nosa calidade de vida. ■

Breve crónica dunha viaxe turístico-micolóxica ao leste de Canadá.

Texto e fotografía: Juan A. Eiroa García-Garabal

► No mes de agosto do ano pasado fixen coa miña familia unha viaxe ao Canadá. Inmenso país con trinta millóns de habitantes e case 10 millóns de quilómetros cadrados, o segundo en extensión do mundo despois de Rusia. Necesariamente tivemos que limitarnos a unha parte do país. E por razóns de facilidade fomos dende Vigo a Paris e dende alí a Montreal. A partir da cidade francesa chégase a América do Norte en pouco máis de 6 horas de voo, polo que a viaxe é bastante axeitada.

Tiñamos interese en visitar ao menos dous estados o de Quebec de fala francesa, pero cun francés do século dezaioito, que nos causou algúns problemas para comprendelo, pola bravura da lingua e o uso de verbas, algunhas moi antigas, que en Francia non se usan na actualidade. E tamén visitar Ontario, zona do sur do país e dos grandes lagos que limita co norte dos Estados Unidos.

Queríamos percorrer a península da Gaspésie ao noreste do Quebec, ao outro lado do enorme río

San Lorenzo, pero foinos imposible. Cando intentamos atravesalo nun dos moitos ferrys, formouse un temporal con moito vento e ondas grandes que fixo que se detivera este tipo de transporte, polo que non quedou máis remedio que baixar pola beira dereita de novo ata a cidade de Quebec e pasar por unha ponte para subir pola beira esquerda, pero como a península era lonxe, non nos chegaba o tempo para ir ata ela, a pesar de estar por aló perto de dúas semanas.

Os dous estados son totalmente diferentes, un integramente francés e o outro americano con cidades como as de USA.

Chama a atención a lentitude coa que se circula polas estradas, aínda que sexan de varios carrís, xa que non se pasa de 100 km/hora, e os coches van coas luces dende que acendes o motor. A vexetación e inmensa por todos os lados, e probablemente é o país, dos corenta que coñezo, que teña máis auga. Multitude de cataratas, ríos cheos, montóns



Gomphus clavatus



Rusula curtipes parasitada por *Hypomyces*

de lagos, etc. Hai un parque natural que ten mais de mil lagos.

Naturalmente aos que nos gustan os fungos aproveitamos para tratar de ver e de fotografar algúns do país onde nos atopamos, e iso fixen tamén aquí, pero falarei delo mais adiante.

Comezamos a visita por Montreal que é unha cidade enorme que merece a pena coñecer. Ten mais de corenta quilómetros de centros comerciais subterráneos, xa que no inverno son tan baixas as temperaturas que case non se pode andar por fóra, e a xente pasea polas tendas baixo o solo.

Quebec destaca polo seu gran castelo-hotel Château Frontenac, na parte máis alta da cidade, que é digna de visitar, como calquera outra francesa pero en América. O ambiente que se respira é totalmente francés e moi distinto das outras cidades do país. Dende aquí fomos cara ao norte. No camiño atópanse multitude de lagos. Chove case a diario (de feito creo que non houbo ningún día que non chovera, aínda que escampaba de cando en vez). Dentro da provincia fomos ata Saguenay e o lago San Juan, en dirección a eles pásase por varios parques naturais, algúns con carácter nacional e outros provincial ou rexional. En moitos teñen tal tipo de protección que non se pode apañar nin una folla e tampouco un fungo.

“
Nun dos primeiros sitios que miramos había centos de *Gomphus clavatus*. ”

Nesta zona empezamos a ver que cogomelos atopábase, xa que aínda que era agosto, xa os había, porque a tempada de frutificación é moi curta, dende maio a metade de setembro, xa que

“
En moitos Parques Naturais teñen tal tipo de protección que non se pode apañar nin una folla e tampouco un fungo”

logo ven o frío e desaparecen. Nun dos primeiros sitios que miramos había centos de *Gomphus clavatus*. É un fungo que eu mirara poucas veces, en Andorra e en algunhas exposicións en Francia, e que non o temos na nosa zona. Xunto a eles había outros de cor laranxa, grande, que descoñecía. Non tiñan láminas, parece que tiñan poros, pero eu non podía nin chegar ao xénero. Despois entereime do que era. Poucas cousas máis había. E ademais empezou a chover e xa non se podía mirar máis nas proximidades do fiordo de Saguenay no que nos atopabamos.

Xa de regreso na dirección de Quebec, en outras paradas vimos *Agaricus*, *Hygrocybes*, *Russulas*, *Lactarius*, etc.

A viaxe continuou cara á Ottawa e Toronto. A primeira é como é ben sabido a capital do país e onde reside o primeiro ministro. Ten perto de 900.000 habitantes. O Parlamento, que recorda ao de Londres, paga unha visita. A cidade, moderna de grandes avenidas, pertence a dúas provincias, a de Quebec e a de Ontario divididas polo río Ottawa. Fálanse polo tanto dúas linguas, o francés e o inglés. Na marxe dereita hai un parque natural que tiven a fortuna de visitar. Eu xa escribira antes de marchar á Sociedade Micolóxica de Ottawa por se facían algunha excursión nos días que ía estar alí, xa que na súa páxina tiñan programadas varias. Contestou moi amable a secretaria.

E xa no país, camiño da capital volveume a escribir, ofrecéndose a acompañarme na tarde do

venres, que ela non traballaba, para ir ao Parque de Gatinau, que se atopa na parte francesa da cidade. Efectivamente recolleume despois de xantar no hotel e fomos ver o que alí había.

O parque ten unha enorme protección por estar cheo de xente que vai alí pasear, e non se pode coller nada, pero si se pode ver o que hai e fotografalo si se quere. E había moito. Montóns de *Leccinum*, *Ramarias*, *Hygrocybes*, *Russulas*, *Hydnum*, *Clavarias*, *Cantharellus*, etc... E mostroume con gran interese algunhas das especies que eles teñen localizadas na zona. Especialmente unha de color laranxa, grande, que era a que eu mirara no norte de Quebec.

Díxome que a vían todos os anos naquel sitio. Era unha *Russula brevipes*, parasitada por un *Hypomyces lactifluorum*. Como consecuencia non tiña láminas como cando atopamos aquí o *Lactarius deliciosus* parasitado tamén polo *Hypomyces*. Eles dicían que tiña unha dermatose, e que tamén lle afectaba á *Amanita rubescens*, o que lle producía un intenso olor a marisco.

O paseo micolóxico foi do mais agradable, e permitiunos tamén falar das nosas respectivas sociedades. A deles ten uns 100 socios, e precisamente o ano pasado facía trinta anos. Fíxome graza que cando íamos falando díxome a colega micóloga (que traballa na televisión) que faría eu si naquel momento que estabamos no monte aparecía un oso. Eu penseino un pouco e contestei que lle diría “boas tardes señor oso” e correría. Isto viña, para contar que no verán chéganlles a cerca da casa a comer no lixo, e polo tanto están familiarizados con eles. No inverno dormen, á espera de que chegue a primavera.

Para terminar intercambiamos algunhas publicacións que eu leváballes, e ela deume un exemplar do boletín que fan e una insignia de súa sociedade.

Foron unhas horas cheas de pracer micolóxico, e enriquecedoras para calquer micólogo que atopa sempre en cada país a xentes que comparten a súa afección, e que che reciben dunha maneira entrañable.

A viaxe continuou cara o sur. Esta vez en autobús, xa que non alquilan coches que se poidan deixar fóra da provincia. A chegada a Toronto xa recordaba as cidades de Estados Unidos, con grandes rañaceos e avenidas. Non a atopei moi interesante, so pola proximidade das cataratas do Niágara, que están a pouco mais de 100 quilómetros. E unha viaxe que paga a pena, aínda que estean moi humanizadas. Pódese pasear do lado canadense e do americano por unha avenida onde case as tocas coa man; son dignas de visitar. O

malo é que nos fixo un día que non paraba de chover. De feito mollámonos como un deses días de Santiago (o meu pobo) que te pos coma un pito de auga. Foinos polo tanto imposible facer algunha parada para ver si víamos algún fungo.

Resumindo tratouse dunha viaxe agradable, sen incidentes, bastante cómoda é non moi cara, xa que os prezos son

como os de aquí.

Sempre miro nas librarías e vin poucos libros de cogumelos. Repetíanse as mesmas cousas e non había máis de dous ou tres, cunhas fotografías de pouca calidade e que non merecía a pena mercar.

Por último quero darlle as grazas á secretaria do grupo de “Mycologues amateurs de l’Outaouais” (este é o nome antigo de Ottawa) Mme. France Biron que me levou a ver un pouquiño dos fungos do seu país.

A páxina web desta asociación é:
www.mao-qc.ca ■

“
Tratouse dunha viaxe
agradable, sen incidentes,
bastante cómoda é non
moi cara”

Algunhas referencias ao mundo dos cogomelos na literatura feita en Galicia.

Texto : Xosé Manuel Fernández Costas [mancostas@edu.xunta.es]

► Imos facer só unha pequena aproximación á presenza dos cogomelos na literatura feita por galegos ao longo da historia, tamén aquí se amosa unha das características, das que normalmente se fala, con respecto á microfobia dos galegos. Debo aclarar que a miña primeira intención foi achegarme á presenza dos cogomelos na literatura galega, mais a pescuda realizada ao longo de varios anos - aínda que non dun xeito sistemático, mais si cunha clara vontade de atopar nas miñas lecturas todo o relativo aos cogomelos que fora aparecendo nos textos que me foron acompañando nas distintas horas que lle adiquei- non deu o resultado que esperaba, pois os escritores galegos, manteño aquí un criterio filolóxico: é literatura galega a feita en galego, non teñen prestado moita atención nin no aspecto científico nin no aspecto gastronómico.

Comezaremos polo século XIX, utilizando un criterio histórico, e por Emilia Pardo Bazán que nas Obras completas. Pax. 1372, 1373 e 1374 e máis concretamente en Historias y cuentos de Galicia insire o conto *Las setas*. Non pretendemos, aquí, describir nin descubrir cales son os cogomelos presentes, cousa por outro lado moi difícil e certamente aventurada, tan só dar unhas referencias da presenza dos fungos superiores na literatura. Nun Tarrelas anterior xa se ten feito referencia a este conto. Por razóns de espazo e de falta de apoio da

Dirección xeral de Política Lingüística (será que o cambio de goberno na Xunta tamén afecta a estas cousas?) refago o texto para adaptalo ao que me pide o consello de redacción de Tarrelas.

Desde o punto de vista cronolóxico, que é o que vimos mantendo aquí, o seguinte autor galego no que aparece algunha referencia aos cogomelos é Wenceslao Fernández Flórez que no seu *O bosque animado*. Cito por Edicións Xerais de Galicia. 1987. 3ª edición. Traducción de Xela Arias.

Na pág.58. Estancia IV. No apartado denominado O PEREGRINO NAMORADO, que el nomea como estancias escribe o seguinte

“Entón a terra púxose a traballar, segundo a súa vella sabedoría para non asulagarse; porque à terra dúralle aínda o terror do Dioivo e por iso xorde dela non sei que de expectación solemne e de anguria, que nos penetra imprecisamente, cando a flaxelan os chuvascos. ¿Onde meter, Señor, tanta auga? ¿Oue facer con ela? E primeiro agochouna nos labrados esponxosos e baixo da herba dos prados, e logo fixo lama do po dos camiños, e como aínda caía máis, todo se dedicou a axudala: as plantas beberon ata engordar, as corredeiras aviñéronse a se converteren en canles, os regatos que baixan ata o río, esquecidos entre herbeiras, déronse unha présa ruidosa en levar e verter a súa

inchada corrente; cada planicie arada fíxose cartel de escudo, a barras alternadas de prata e ocre, e como escudos de metal abandonados naceron aquí e acolá pozas inmóbiles.

Na fraga todos traballaron tamén: as carrizas ensancharon, as pedriñas de seixo dos carreiros deron toda a terra que adheriran e quedaron brancas e delatadas, cada folla cargou tódalas pingas que puido soportar e sostívoas no alto, **e eses ananiños de carapuchos de cores que son os fungos e que teñen sangue de auga porque son fillos da chuvia, naceron a centos, bruscos coma un miragre, maliciosos e bulreiros; porque un de talo encurvado que tiña o seu remate plano e de beira irregular era evidente que caricaturizaba à bruxa de Orto que atravesaba a fraga co seu vello paraugas aberto, e outro pequeniño e de vermello casquete quería, sen dúbida, arremedar à nena do muiñeiro que, cando chovía, pasaba levando unha antiga e breve sombrilla encarnada da súa nai**".

Ata o Fendetestas, o ladrón do bosque, retivera na súa zamarra toda a auga precisa para chegarlle ata a pel. Mais logo se meteu na súa cova, resmungando, e adicou os trinta e seis graos e medio da súa térmica a evaporala.

Na mesma estancia, páx. 61. Segue a falar do camiño que leva a toupa para escapar do perigo do home e logo proseguir o seu percorrido para saber onde é que foi a súa muller que se perdeu co chaparrón que caeu.

Furacroios oíu o Sinal e deuse présa. A herba que abeiraba o carreiro por aquela parte era tan rara que non o podía ocultar e rubiu máis arriba; **pero máis arriba había unha colonia de cogomelos de toro branco e cúpula cobriza que imitaban en miniatura os palacios dunha cidade encantada, e o Furacroios sabía que ninguén se debe agochar cabo dalgo que sexa chamativo**. Seguiu subindo e atopou unha fenteira frondosa, anque murcha xa polos fríos. Atrás abríase a boca da cova dun porco teixo. O Furacroios entrou con tanta présa que rolou desde a elevada soleira ó interior escuro. E ficou inmóbil. O teixo mirouno a penas e non se moveu.

Na estancia XII. páx. 172 (NOCTURNIDADE)

Fálase da chegada do inverno. Primeiro a Mesón do Bento e os montes de Ordes, logo a Abegondo e por último á Fraga de Cecebre.

A esta última o inverno vén cos ventos do sur e fai unha descrición moi literaria de como este se presenta.

"canso de ver subir o río, volve meter a man o inverno no seu fardel e lánzalle unha presada de verdor á aldea. Os prados son tan fermosos que a vista non se farta de apousar na súa color; nos foxos e nos tellados agroman herbiñas amigas do frío e da auga; no bosque xorde unha capa de carriza ourizada e mesta, con lampexos suaves, coma un veudo que unha man acariñase de esguello, e entre a carriza e entre as canas secas manchadas de liquens aparece case bruscamente, case sen saberse como, a máis diversa **colección de cogomelos: grandes e desmoroados como farrapos suxos; diminutos, finos e brancos, como feitos de porcelana; cóncavos e morados, como se fosen copas que aínda conservan algún viño; ocre, imitando a codela do pan; prateados, vermellos, amarelos; illados, salferindo o chan, ou unidos en colonias que arremedan o conxunto dunha aldea asiática**"

Continúa logo describindo o que fai o inverno en xaneiro sobre o terreo e sobre a fraga. E non volve aparecer en todo o texto ningunha outra referencia aos cogomelos.

Agora pasamos a referir algúns dos textos de **Álvaro Cunqueiro** nos que os cogomelos están presentes.

O primeiro por orde cronolóxica, dos que eu teño coñecemento, é un artigo de xornal aparecido en La Voz de Galicia. 1952. Xullo ou Decembro e denominado: *Os fungos* (texto xornalístico que pretendía ser informativo-divulgativo, mais que ao meu ver é claramente literario) e que traducimos directamente do orixinal, que coñecemos por deferenza da profesora Dorinda Rivera.

Froitos da humidade e da podredume, os fungos son os fillos do dourado bosque outonal. Xorden



da terra, e ao pé dos troncos, xerminación estraña e velenosa, salvo algúns que permiten gustar ao home o zume do bosque pechado na súa fibra esponxosa; gustar o arrecendo e o frescor da terra, antes que o xeo invernal os petrifique. Quizás tanto como o saibo dos “champignons” gustase eu da fantasía linneana dos seus nomes, trasudando latíns: cando, como onte, atopo o sombreiro laranxa e o amarelo pé da “amanita oronja”, tanto me prougo dicirle o seu nome como en verso, como comela cocida en viño borgoñón, á moda que deixou aquel Rollin irmán do chanceler de Franza, que vivía e bebía en Baune, e cuia tumba hai que pisar para contemplar o tríptico do “Xuízo Final” de Jan van Eyck no hospital que ambos irmáns legaron, e aínda hoxe se sostén da renda das ilustres viñas... Un pouco máis alá da coloreada tribu das amanitas, dei cunha familia de boletos negros e rodellones, coa súa escura carapucha, bermelliza en algún rodellón: envellecendo, verdecen, e hai moito enamorado da súa carne firme e exquisita; estes boletos teñen un irmán azulado e tan venenoso, que alá na Ríoxa lle chaman “mataparentes”. Pierre de Boudeilles, señor de Brontome, conta unha historia galante que rematou en envelenamento por boleto azulado, rotundo e doce: a dama estaba na terraza vendo como morría o enganado amante revolvéndose no céspede do parque, e pois era noite de lúa chea, e a dama estaba lixeira de roupa, mostraba á ar aqueles que o pai mestre Feixóo, falando da fermosa Friné dos gregos “escándolos de neve” chamou. Por este mesmo bosque anda a rúsula verdosa, como unha verde copa, tan fina a manteiga do bosque, e anda tamén o cogomelo, de tan longo e feliz talo, e tan especial para recheos, e onde comeza o vello piñeirai de Redondo, o agarico delicioso, que pecha na súa pulpa? Un gusto de resina clarificada e aromatizada pola ar do bosque veciño.

É o fungo dos señores duque de Aquitania -os tristes, viúvos e inconsolábeis duques de Aquitania, na súa torre derrubada, que no verso de Nerval vexo florecer, no seu laúde, o sol negro da melancolía. O bosque das Landas, tendido entre Burdeos e Baiona como unha grande lira pousada á beira do Océano, para que o poderoso vento

atlántico veña morrer nel facendo tremer como felices cordas os piñeiros rumorosos, regala os breves agáricos, tal unha doce flor.

O meu primeiro encontro coa varia e multicolor familia dos fungos foi unha lámina dun “Pequeño Larousse Ilustrado”, que de contado aprendín, e tíña, como un xardín, na memoria. Con ela na man andei polo bosque, e por ela guiado comín os primeiros fungos, e afeccioneime, e aínda puxen en verso a dourada trompeta do cantarelo. - “Canta, dulce raíz del roble, por esa boca de oro, la tibia tierra del bosque, donde vives como un rey en su palacio”, e a colmeniña, que xa o romano chamaba colmea succulenta: Onda van as tuas abellas d’ouro, agora que todo frolece no bosque se prepara pr’as festas da morte;”, prengunteille unha vez.

As abellas das colmeniñas invitaba eu a buscar meles nas plumas do faisán vermellas, douradas, azuis lirios. Mais xa nos bosques do noso país non hai faisáns e as plumas mordoradas non se ven cruzar através das copas das cábores como a última e máis bela loración do outono. Recordo ter visto en Lisboa con Jesús Casariego nun escaparatte dun restaurante, un faisán xa cociñado, vestido con todas as súas plumas, descansando en non sei que rosada xelatina en labrada fonte de prata e un letreiro como un mote heráldico dicía en lingua gálica: “faisán a lo príncipe Euxenio” : iso é faisán á derradeira cabaleiría europea e en verdade nas súas batallas, Euxenio de Saboya, “prinz Eugen, der edle ritter” da canción, non ía máis fermoso con toas as plumas de Francia, Saboya e o sacro imperio no seu sombreiro que aquel faisán da coiquida co outono do branco faiedos nas súas. Comer aquel faisán sería como comer toda a cabalería da cristiandade, desde d. Carlomagno. ¡quen usaría!

O mundo misterioso e encantador dos bosques vive especialmente no outono. Unha agonía lenta e espléndida: contemplo con tal atiso desangandose por esa hedra vermella que o abraza, e esas laranxas que semellan a amanita parecen que van rodar, como na fábula Espérida, levando o derradeiro e morno raio de sol.

Non vou citar as referencias que Cunqueiro fai dos cogomelos nos seus libros de cociña, aínda que non son moitas si que aparecen con certa frecuencia en *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia. Caza y cocina gallega*. José María Castroviejo, Álvaro Cunqueiro. Espasa calpe s.a. Madrid 1962.

Onde volve aparecer outra referencia literaria é en:

Escola de menciñeiros. 1959.

Personaxe VIII. O SEÑOR CORDAL.

Era mui atente ouservador da natureza, sempre co gosto de saber o nome de cada herba, de cada fror, cantos e costumes dos paxaros. Traíame fentos de Romariz e de Labrada para que eu aprendese a diferenciar as especies, e finalmente desde que lle amosei un libro de Jacotet, traíame toda clase de pan do demo, e así que identificaba un cogomelo, o seu nome latino xa non se lle esquecía. Era moi calmoso no falar e de poucos xestos, e esta quedanza súa chocaba coa vivaz dos ollos claros. Ría pouco, pero cando o facía, facíao tan ben, tan aberto, que mesmo semellaba que acababa de inventar a risa. Fomos moi amigos.

E creo que non hai máis referencias en Cunqueiro aos cogomelos nas súas obras literarias.

Outro autor que introduce os cogomelos nos seus relatos é DARIO XOÁN CABANA. No seu libro FORTUNATO DE TRASMUNDI. Edicións Xerais de Galicia. 1996

O asunto vai do que segue:

En Trasmundi un país agochado máis aló do Miño viven uns seres que teñen unha serie de características a saber: gustan do fútbol, son de mediana estatura, viven centos de anos, só se emparellan para se reproducir, beben moita cervexa, escollen ao rei pola lagueza do seu nome, son un anarco-comunistas. O gusto polo fútbol vén dun pouco a esta parte e teñen un campionato no que participan sete parroquias. Nos últimos anos sempre chegan á final o equipo formado polas mulleres

(femias) e o equipo capitaneado por Fortunato (fillo do rei). Como queira que o equipo de Fortunato viña perdendo, por pallonera, todos os partidos nos que se enfrontaba ao equipo das femias, decide saír á terra dos humanos para buscar, entre os seus que vivían camuflados, xogadores para o seu equipo. Despois o libro relata toda unha serie de acontecementos e viaxes por Galicia adiante de Fortunato e un colega para fichar aos seus xogadores.

Fortunato coñece ao pouco de saír de Trasmundi ao que será o seu compañeiro de aventuras chamado Crisóstomo Bocadouro quen o invita no:

Capítulo 4.

“A despensa de Crisóstomo estaba tan ben provista coma a mellor de calquera das Sete Parroquias. Ensinarlla ó seu hóspede foi o primeiro que fixo ó día seguinte, quizais para convencelo de quedar uns días, como porfiaba. A Fortunato caíalle a baballa mirando aquela divicia, como dicía o outro por riqueza, latinizando. Xamóns de xabarín, chacinias varias, anguías curadas, penduraban nunha furna escavada na parede da cova, ó reparo da luz cenital que agora entraba na morada por unha lumieira ben escondida entre penedos na parte de riba. Estendidas sobre uns caínzos, castañas maias douradiñas e grandes, catro ou cinco ferrados talvez, brillaban à luz da vela que sostíña o Crisóstomo. En menor cantidade, pero sempre en abundancia, había tamén fabas e tambores, garanzos casteláns, ervillas, e diversos froitos secos ou curados, noces, avelás, figos. No lado esquerdo lucían os queixos duros, marelos e ben lavados, en andeis moi curiosos, e no lado dereito, en tarros de vidro, coellos en escabeche, caracois adubados xa, marmeladas e confeituras varias, de amoras, arandos, arandos e outros froitos, ***e mesmo niscalos e outros choupins en conserva e, xoia das xoias, trufas negras en non pouca cantidade***”. (Pax. 38)

Capítulo 5

ONDE FORTUNATO SEGUE A VIAXE, GUIADO

POR CRISÓSTOMO, E FAI A SÚA PRIMEIRA FICHAXE, SEN COMPROMISO FIRME

-Moi antiga che debe ser esta carta xeográfica -dixo Crisóstomo-, porque lle faltan moitos camiños que agora hai.

-E que hai cen anos ou cerca que a debuxou meu pai, que foi quen ma deu.

-¿Teu pai é este Asclepiodoto que a asina? O apelativo fáiseme coñecido, ha de ser un de quen me ten falado miña mai.

-Pois sería, que as datas cadran, e ese nome levouno moi pouca xente entre nós.

-Ai, noutroira os naturais de Trasmundi aínda saían ben veces, e eu aínda recordo outros tempos, cando non erades tan arredíos. Xa debía haber uns dous lustros que non vía ningún dos teus concidadáns polo mundo exterior.

-Pois ver non os verías, pero algún saíu.

-Poucos serían, poucos.

-É que che estamos moi ocupados.

Crisóstomo poñía en orde a casa, metía os chourizos en graxa de porco e preparaba, en conserva a colleita de gordos champiñóns que tiña en cama de palla e bosta de egua, nun túnel cego que saía de ó carón da despensa.

A frescura do lugar garantía que à súa volta volvería atopar todo de xeito, se ninguén llo viña derramar de fóra. Abriu un armario e quitou del roupa de cama e de vestir.

Vounas poñer un pouco ao soallo. Entre as penas ninguén me verá.

Fortunato quedou abaixo, folleando nos libros que no armario había, tres ducias ou máis, entre os cales varios tratados de filosofía, de aspecto moi serio, e dous manuais de cociña ilustrados con láminas. Crisóstomo volveu baixar. (Pax. 41)

Seguimos no capítulo 5.

Ao anoitecer Crisóstomo invita ao seu hóspede Fortunato a facer unha expedición de rapina a unha aldea veciña. Alí en conspiración cun can amigo de Crisóstomo rouban uns ovos de galiña recién postos.

“De volta na cova, derreteu un pouco de manteiga nunha cazola, mestroulle fariña, e engadiu auga que puxera a quencer á parte e máis un chorro dun líquido fortemente alcohólico, remexendo seguido. Logo salgou a mestura e derrafoulle por riba media pastilla de algo que quitou dun envoltorio prateado, e deixou cocer todo con pouco lume un cuarto de hora ou así. Mentres tanto, **limpou e lavou ben unha libra de champiñóns, e fritiunos cortados finos noutra cazola con manteiga.** Salgou e sazouo cun grans de algo que chamou pementa, e envorcoulle enriba a salsa da outra cazola. De seguido rompeu os ovos, baleunos cun garfo de buxo, botulles un pouco de xamón que lle mandara cortar a Fortunato, e **mestrou todo cos champiñóns nunha prata fonda. Sobre a mestura relou unha trufa,** e puxo e puxo unha tixela cun case nada de manteiga ao lume. En canto a manteiga se dourou, separouna un pouco do lume poñendo unhas trepias máis altas, botou todo o mexunxe na tixela e tapouna cun prato. Esperou un pouquiño, cambiou outra vez as trepias baixas, e en canto lle pareceu que a tortilla estaba a punto, deulle a volta para dourala polo outro lado e púxo a no prato sobre da mesa”. (Pax. 43)

Capítulo 14

Regreso do seu periplo galaico.

“A cova estaba como a deixaran, case dous meses antes. Crisóstomo predeu unha vela e púxose a revisar as súas pertenzas, especialmente as comestibles. Encontrou todo ben.

Vou facer os ovos en tortilla francesa. **¿Ou quere los revoltos con champiñóns? Hai unha boa colleita fresca, aínda que moitos xa se pasaron.**

Con champiñóns se che é igual

É mellor aínda. Ti vai preparando a cafeteira, que isto faise axiña”. (Pax. 128)

Hai máis textos literarios nos que os cogomelos están presentes, mais nos que as referencias só se limitan á citación, ben con nomes populares ou con nomes científicos, como obxecto de degustación ou simplemente como referencias á paisaxe. ■

Vintecinco anos de historia da macromicología en Celanova (1983-2008)

Texto e fotografía : Alejandro Mínguez González [a.r.minguez@gmail.com] e

Ricardo Mínguez Abajo [minguezr@gmail.com]

► Ás Xornadas Micolóxicas de Celanova son das máis veteranas de Ourense e Galicia. Carecemos de información sobre se os romanos que estaban instalados na bisbarra na Vía Nova (Astorga-Braga) ou, máis tarde, se os monxes do mosteiro empregaron dalgún xeito os cogomelos, seguro que si.

Temos que dar un salto no tempo, ata cando Mariano García Rollán, axente de Extensión Agraria en Celanova nos anos sesenta, comezou a traballar con cogomelos. En 1971 antes de marchar a Madrid, publica *Contribución al conocimiento de las setas de la provincia de Ourense*. Organizábanse daquela diversas actividades relacionadas co Mundo Fungí pero non sería ata o ano 1983 cando o Servizo de Extensión Agraria, xa sen Rollán, organiza as primeiras charlas científicas sobre cogomelos no outono. Dedicábanse entón varios días ás conferencias e, a fin de semana, para unha exposición de exemplares reais que se celebraba no claustro Poleiro do mosteiro celanovés. En anos vindeiros, sumáronse á organización o Concello de Celanova e a agrupación de asociacións Solpor en varias edicións, sen existir nunca unha entidade micolóxica como tal. As Xornadas Micolóxicas sempre tuteladas pola Oficina Agraria da Xunta de Galicia, contaban co apoio de distintos colectivos sociais da vila de San Rosendo.

Ata finais dos anos oitenta, as Xornadas vivían unha época intensa. Ás charlas e exposicións, su-

mábanse actividades nos colexios, concursos de debuxo, degustacións e saídas ao monte. Por distintas cuestións deixaron de celebrarse varios anos ata que en 1994, a Asociación de Mulleres Rurais Maravalla e o Servizo de Extensión Agraria, retomaron o labor.

No ano 1995 sumábase á organización o colectivo xuvenil O Cercado, nunhas Xornadas celebradas por primeira vez na aula de cultura de Caixa Galicia en Celanova e deixando as exposicións no cenobio. No ano 1999 foron oitenta ás persoas que seguiron as Xornadas Micolóxicas, unha participación que tería continuidade en anos vindeiros. O longo das charlas, os expertos disertaron sobre xéneros seguros, hábitat, lexislación, cogomelos medicinais, os exemplares máis frecuentes e curiosos na bisbarra de Celanova, mitos... e desenvolvéronse experiencias sobre o cultivo de cogomelos na casa, sobre palla e corozos de millo, co reparto de micelio de *Pleurotus ostreatus* e *Agaricus bisporus*.

A organización das Xornadas conta cun fondo de libros que se expoñen durante os días de celebración, e tamén carteis técnicos, calendarios de cogomelos, revistas, fotografías, filminas, cogomelos disecados e unha colección de conservas caseiras dos anos setenta e oitenta, así como produtos de mostra comercializados en países tan dispares como Francia, Xapón, China ou Italia e distintas curiosidades sobre os cogomelos.

II JORNADAS

ORGANIZADA:

- EXTENSIÓN AGRARIA
- SOCIEDAD COELERNI
- INSTITUTO DE BACHILLERATO
- FORMACIÓN PROFESIONAL

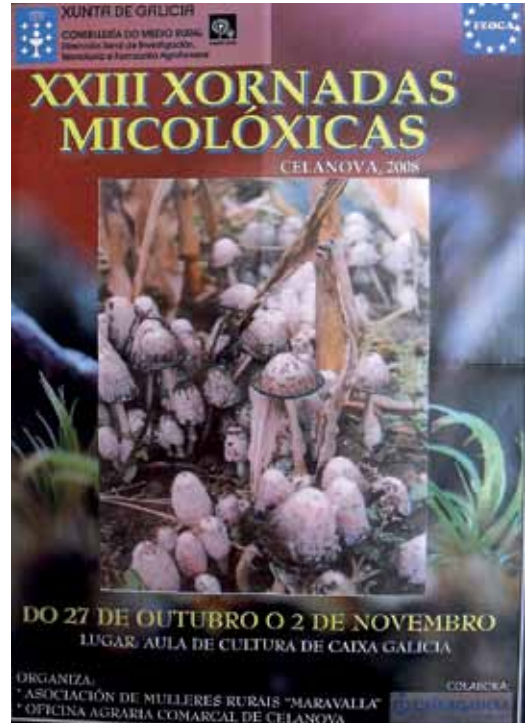
MICROLOGÍA

DEL AÑO 1980

DÍAS → 5 - 6 - 7 NOVIEMBRE
LOCAL → SALÓN-ACTOS - INSTITUTO



PROGRAMA → EXPOSICIÓN E IDENTIFICACIÓN DE SETAS COMESTIBLES Y VENENOSAS. PREPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE SETAS.



Un apartado importante no programa foi sempre a degustación de cogomelos recollidos en Celanova, coa celebración dunha cea na que se pode gozar de diversos pratos cociñados con máis dunha ducia de especies da zona, destacando a *Macrolepiota procera*, *Coprinus comatus*, *Agaricus arvensis*, *Agaricus campestris*, *Cantharellus cibarius*, *Lactarius deliciosus*, *Lepista nuda*, *Boletus edulis*, *B. pinicola*, *Xerocomus badius*, *Laccaria amethystina*, *Hydnum repandum* e outros.

Ademais, os asistentes ás Xornadas recibiron unha interesante documentación e un diploma acreditativo de 30 horas lectivas da Xunta de Galicia. Existen dúas publicacións sobre cogomelos de Celanova, a primeira, de 1995, *Manual de cogomelos máis frecuentes e curiosos na zona de Celanova*, editada pola A.X. O Cercado e a Xunta de Galicia. Fixéronse dúas reedicións en 1996 e 1998 esta última aumentada a 34 especies con fotografías a cor. A segunda publicación é do ano 2000, *Cogomelos máis frecuentes nas terras de*

Celanova e Baixa Limia, editada pola Xunta de Galicia con medio cento de cogomelos.

Dende as Xornadas sempre se recomenda a precaución na recollida dos cogomelos e a alerta ante unha serie de persoas que únicamente con fins lucrativos “arrasan” os montes. A historia dos vintecinco anos de macromicología en Celanova (1983-2008) quedou recollida nun traballo realizado pola organización das mesmas.

Como curiosidade sinalar que, o 28 de setembro de 2008, no rastro na Praza Maior de Vitoria-Gasteiz, coincidindo coa Feira Medieval, estaba a venda nun posto un pin de “Cogomelos de Celanova”, do ano 2001.

Selos, pins, todo tipo de curiosidades relacionadas co mundo dos fungos increméntase ano tras ano. A “micolatelía” chegou mesmo a Celanova coa tirada dunha serie de selos coa imaxe dun *Agaricus arvensis*.

En 2009 as XXIV Xornadas Micolóxicas seguindo a liña de anos anteriores celebráranse entre o 26 de outubro e o 1 de novembro. ■

Actividades

Actividades programadas polas asociacións para este ano 2009



Asociación Micolóxica "Andoa"

XVIII SEMANA MICOLÓXICA DE CAMBRE
XXVII SEMANA GALEGA DE MICOLOXÍA

Mes de outubro.- Charlas

Día 5.- Purificación Lorenzo Castro: Iniciación á Micoloxía.

Día 6.- Jaime B. Blanco Dios: Cogomelos máis comúns de Galicia: Tóxicos e comestibles.

Día 7.- José Rodríguez Añón: Tratamento dos fungos. Do monte á mesa.

José Ucha Calvo e Noelia Alba Potes: Gastronomía dos cogomelos.

Día 8.- Juan José Martínez Álvarez: Cogomelos de hábitats particulares.

Día 9.- José M^a Costa Lago: Amanita muscaria: Aspectos culturais e curiosidades sobre o fungo matamoscas.

Día 25.- Saída a Guitiriz con Chemi Traba Velay.

Mes de novembro.

Día 1.- Exposición Micolóxica no Parque da Igrexa de Cambre.

Asoc. Micolóxica "Brincabois"

IV ACTIVIDADES MICOLÓXICAS DE PONTEVEDRA
19-25 DE OUTUBRO DE 2009

I CONCURSO DE DEBUXO ESCOLAR

Presentación de debuxos sobre o mundo dos cogomelos: ata o **9 de outubro**.

Exposición de debuxos presentados: Residencia de Estudantes Caixanova, Avenida de Vigo (fronte á antiga Delegación de Sanidade) e na exposición de cogomelos do domingo **25 de outubro**.

Entrega de premios: domingo **25 de outubro**, ás 13 h.

CONFERENCIAS

Lugar: Residencia de Estudantes Caixanova, Avenida de Vigo (fronte á Delegación de Sanidade).- Hora: 20,30 h.. Entrada libre.

19-Outubro.- Ramón C. Encisa Fraga: Iniciación á micoloxía.

20-Outubro.- Carlos García Paz: Os gasteromicetos.

21-Outubro.- Jaime B. Blanco Dios: Principais co-

gomelos comestibles e venenosos.

22-Outubro.- Amancio Castro González: Introducción á fotografía de cogomelos.

23-Outubro: José L. Tomé Ortega: Cociñando especies comúns: teoría e práctica.

25-Outubro: De 12,00 a 19,00h.-Exposición de cogomelos na praza de Ourense (xunto á Ferreiría)

LUNS MICOLÓXICOS

Servizo de identificación de cogomelos. Dende o luns 5 de outubro ata o luns 14 de decembro, ambos inclusive (agás o 12 de outubro, festivo), entre as 20 e as 21 h.. Tlf. de contacto: 986 102684.

Lugar: Bodegón Arca (rúa Alvarez Limeses, nas proximidades da Eirexa da Virxe do Camiño).

Ag. Mic. "A Cantarela"

OUTONO MICOLÓXICO 2009

LEBRANDO A ENRIQUE VALDÉS

Día 18 de outubro.- Silleda - Forcarei

Día 25.- Iroite - Noia - Corrubedo

Día 7 de novembro.- Distintos lugares

Día 8.-

12,00 h.- Apertura das seguintes exposicións:

- Cogomelos vivos, láminas, paneis, libros.

- XI Concurso de Fotografía Micolóxica "Enrique Valdés Bermejo"

- X Concurso de Debuxo Escolar.

- Maquetas sobre a Natureza e os cogomelos.

Conferencias no Auditorio, 20,30 h.

Día 9.- José Luís Tomé Ortega: Micoloxía para todos.

Día 10.- Jaime B. Blanco Dios: Principais cogomelos comestibles e venenosos.

Día 11.- Chemi Traba Velay: O Xénero Lactarius

Día 12.- Dionisio Comesaña: O que non sei da cociña con cogomelos.

Día 13.- José M^a Costa Lago: Das utilidades dos Polyporus.

Día 15.- XVIII FESTA DOS COGOMELOS, de 11,00 a 15,30 h.

Degustación de cogomelos e viño albariño, na Praza da Peixeiría.

XXVI Concurso de Cociña

VII Exposición de Cestas de Outono

Día 21.- 20,30 h.- SESIÓN DE CLAUSURA:

- Entrega de premios de

XI Concurso de Fotografía Micolóxica.

X Concurso de Debuxo Escolar.

I Concurso de Escaparates.

- Entrega de trofeos aos colexios participantes na confección de maquetas.

- Proxección de diapositivas do Outono 2008.

- Cea Micolóxica e entrega de obsequios aos colaboradores.

Día 29.- Saída ao campo en grupo.

NOTAS.

- Polas mañáns haberá charlas no Auditorio, os días 9, 10 e 11, para os colexios de Primaria que o soliciten, a nivel de 6º curso.

- Mentras estean abertas as diferentes exposicións haberá visitas guiadas para colexios e colectivos.

- Todos os luns de novembro e decembro, agás festivos, haberá un servizo de determinación de cogomelos no Cafetería A Marina de Vilagarcía de 19,00h. a 20,30h.

Grupo Micolóxico Galego

ACTIVIDADES PARA O ANO 2009

15 Febreiro: Saída a San Vicente do Grove (Pontevedra). Organiza José Vázquez Rodríguez.

13-14-15 Marzo: Saída a Mogadouro (Portugal). Organiza Marisa Castro e F. Xavier Martins

19 Abril: Saída a Armenteira, Meis (Pontevedra). Organizan José Díaz Núñez e Ángela Comesaña.

17 Maio: Saída a Monterroso (Lugo). Organizan Emilio Carral e Elvira López Mosquera.

13-14 Xuño: Saída ao Parque Natural Serra da Enciña da Lastra (Ourense). Organizan Elvira Sahuquillo e Antonio Prunell.

4-5 Xulio: Saída ao Parque Natural O Invernadoiro (Ourense). Organizan Elvira Sahuquillo e Antonio Prunell.

26-27 Setembro: Saída a Trabada (Lugo). Organizan Cristina García-Echave e José Díaz Nuñez.

18 Outubro: Saída a Sober (Lugo). Organizan Óscar Requejo e Luis F. Guitián (Asociación Micolóxica Pingadouro).

24-25 de Outubro: Colaboración na Exposición de Setas cos Amigos da Casa das Ciencias (A Coruña)

1-8 Novembro: XI Encontro Micolóxico Trasmontano (Mogadouro, Portugal), organiza Assoc. Micol. A Pantorra.

11-12-13 Novembro: Colaboración nas Xornadas Micolóxicas do Colexio Oficial de Farmacéuticos de Vigo (Pontevedra).

19-20 Decembro: Comida do GRUPO MICOLÓXICO GALEGO*. Organiza José Rodríguez Vázquez.

*Sitio por definir.

Xuntanza de Mic. "Lactouros"

XXXI XORNADAS MICOLOXICAS

NOVEMBRO

Día 2.- Inauguración das Xornadas Micolóxicas. Degustación duns pinchos e un viño da Ribeira Sacra.

Día 3.- Saída ao campo ás 15:30 desde o Parque dos Condes (as casitas)

Día 4.- Casa da Cultura: Exposición de Cogomelos. 20,30h. Conferencia: Julián Alonso Díaz: *O Xénero Amanita*.

Día 5.- Saída ao campo. Degustación de Cogomelos para socios. Está por determinar onde se vai facer.

Día 6.- Saída ao campo ás 15:30 desde o Parque dos Condes (as casitas).

20,30h. Conferencia: José Luís Tomé Ortega: *O Xénero Cantharellus na cociña*.

Día 7.- Concurso de Cestas de Cogomelos Comestibles.

Día 8.- Xantar de Clausura das Xornadas Micolóxicas do 2009. Por determinar.

Sociedade Micolóxica "Lucus"

ABRIL:

Día 14.- Conferencia: Julián Alonso Díaz: Os cogomelos e a problemática da súa regulación. Lexislación sobre aproveitamentos, comercialización e aspectos sanitarios.

Día 26.- Ruta sendeirista: Ruta das Insuas (Rede Natura 2000). Concellos de Rábade e Outeiro de Rei.

MAIO

Día 8.- Conferencia: Julián Alonso Díaz: O xénero Amanita.

XUÑO:

Días 5 e 6.- Curso: Antonio Rigueiro Rodríguez: Identificación de árbores e arbustos. Venres de 19'30 a 21'30 no Salón de Actos do Centro Sociocultural Uxio Novoneyra. Sábado saída ao monte as 9,30 diante do centro Sociocultural de Fingoi.

Día 13.- Excursión (á Reserva cinexética de Xares, Concello da Veiga-Ourense). Saída as 8'15 diante do Centro Sociocultural de Fingoi

SETEMBRO:

Día 25.- Conferencia: Antonio Rigueiro Rodríguez: Bosques de Galicia.

OUTUBRO:

Día 17.- Excursión

Días 23, 24 e 25.- Héctor López e José Antonio Muñoz Vivas: Curso teórico-práctico de Micogastromía.

NOVEMBRO:

Día 8.- VIII exposición de cogomelos (En homenaxe ao socio e querido amigo Guillermo Brand)

Día 29.- Excursión

DECEMBRO

Día 1.- Degustación de cogomelos

PASEOS MICOLÓXICOS: 16 de maio, 27 de setembro, 15 de novembro, 12 de decembro.

LUNS MICOLÓXICOS.- Días 8 e 22 de xuño, 28 de setembro, 19 e 26 de outubro, 16 e 23 de novembro. (de 20,00 a 21,30h no local da Sociedade)

As. Micolóxica - Naturalista "Pan de Raposo"

IX XORNADAS MICOLÓXICAS DA COSTA DA MORTE

Días 31 de outubro e 1 de novembro.-

Exposición de especies micolóxicas

Exposición de traballos escolares.

Visitas guiadas.

CHARLAS:

José Mª Costa Lago: Das utilidades dos Polyporos.

Francisco Lema Fuentes: Fauna da Costa da Morte.

José M. Castro Marcote: Cogomelos comestibles.

Lugar: Escola Municipal de Musica de Cee.

Ag. Micolóxica "Pingadouro"

Xornadas Micolóxicas.- Primeira quincena de novembro (datas a confirmar)

Actividades:

Conferencias e saídas ao campo para alumnos da Escola de Hostelería de Rosende- Sober, e para os alumnos do colexio Virxe do Carme de Sober.

Conferencias para todo o público no Centro Cultural de sober.

Saídas ao campo, exposición de cogomelos e degustación de cogomelos con magosto e queimada.

Publicación: Novo número do almanaque de sobremesa "Setas e plantas das Terras de Amandi", con fotos de Lois Dapena.

Excursións: Saídas en outono e primavera a:

León: Maragatería e O Bierzo.

Portugal: Ponte da Barca e Ponte de Lima.

Lugo: Riotorto, Pontes de Gatín-Becerreá, Meira e Torre de Doncos- As Nogais.

Xuntanza de Mic. "Os Cogordos"

OUTONO MICOLOXICO 2009

Outono Micolóxico

Do 17 ao 20 de novembro.- Conferencias (sen determinar)

Día 29 de novembro: Exposición Micolóxica.

As. Micolóxica “Viriato”

PARQUE MICOLÓXICO:

Mes de maio.- Limpeza do parque.

Día 23 de maio.- Inauguración coa Diputación da canle do muíño e parcela da ribeira.

Día 18 de xullo.- Sardiñada de confraternización no río Beelle.

Mes de setembro.- Limpeza das parcelas do monte do parque.

Día 1 de outubro.- O Director do parque, Carlos Roca, fará a presentación aos profesores das escolas primarias de Ferrol do contido das presentacións nas visitas dos colexios ao Parque.

Do 15 de outubro ao 15 de novembro.- Visitas de escolares, polas mañás dos días lectivos, de 2 horas de duración. Se lles mostrará aos nenos e profesores: o Parque Micolóxico, o Muíño da Barcia e realizaranse actividades de coñecemento da natureza

INICIO DE TEMPADA:

Dende o sábado 26 de setembro, saídas ao campo guiadas pola Xunta Directiva, continuando os sábados de outono, ás 9,00 h da mañá, dende Sillobre. Os luns as 19 horas, clasificaranse, no novo local social de Maniños, os cogomelos que interesen aos socios e efectuarase rexistro fotográfico das novas especies clasificadas.

Día 26 de setembro.- Cea de inauguración da tempada e do novo local da sede de Viriato, na Armada Maniños.

Días 3 e 4 de outubro.- Excursión a Monforte e Ribeira do Sil, na que se recolectaran os cogomelos máis interesantes para as Xornadas Micolóxicas de Ferrol.

XORNADAS MICOLÓXICAS

XXIII Edición das Xornadas de Ferrol en FIMO

V ENCONTRO INTERNACIONAL DE MICOLOXÍA DO ARCO ATLÁNTICO.- Ferrol do 1 ao 12 de outubro

FERROL: Do 1 ao 12 de outubro, celebrarase o V Encontro Internacional de Micoloxía do Arco Atlán-

tico e a XXIII Edición das Xornadas de Ferrol en FIMO.

CARANZA: Xornadas Micolóxicas en colaboración coa Sociedade Rubia Barcia:

Exposición de Cogomelos, saída ao monte e Conferencia sobre “Valores medicinais dos cogomelos”.

FENE: “Obradoiro Micolóxico de Fene”, no que se iniciará aos novos afeccionados na observación morfolóxica e organoléptica, así como na análise microscópica das esporas, para a clasificación dos cogomelos no mes de novembro.

Degustación da cociña de cogomelos baixo a carpa o sábado da feira

Tamén se proporá ao Concello celebrar, como o pasado ano, xornadas de Colexios con saídas ao monte o ao Parque Micolóxico.

SADA: Organizarase unha xornada para a Sociedade Galega de Historia Natural.

SAN SADURNIÑO: Xornadas micolóxicas e degustación coa asociación de veciños



Ag. Micolóxica “A Zarrota”

LUNS MICOLÓXICOS: do 21 de setembro ó 14 de Nadal de 19:30 a 21 h. Lugar: Camelias 78 of. K en horario

SAÍDAS AO CAMPO

Outubro

Día 4 a Castro Leboreiro, Xêres, Portugal.

Días 17 e 18 á comarca Oscos-Eo, Asturias.

Novembro:

Día 14 a Vieira do Minho, Braga, Portugal.

Día 28 a Tomiño.

XANTAR DE CONFRATERNIZACIÓN: Día 20 de Nadal (lugar a determinar)

XLVIII ANOS DE MICOLOXÍA EN VIGO. Centro Cultural Caixanova, 20,00h.

Conferencias (mes de novembro):

Día 3: D. Carlos Encisa: “Comparanza entre cogomelos veleñosos e comestibles”

Día 4: D. Jaime Blanco-Dios: “O Xénero Boletus”

Día 5: Dna. Puri Lorenzo: “Elaboración dun xardín micolóxico”

Día 6: D. Marcos Lago Álvarez: “Cogomelos dos eucaliptais”

EXPOSICIÓN DE COGOMELOS FRESCOS E DEBUXOS E FOTOGRAFÍAS DOS CONCURSOS.

Nos locais do Círculo Mercantil e Industrial de Vigo, Rúa do Príncipe, os días 7 e 8 de novembro.

Concello de Nigrán

XORNADAS MICOLÓXICAS:

Día 30 de outubro.- Jaime B. Blanco-Dios: “Iniciación á Micología” Salón de Plenos do Concello.

Día 31.-

10:30 h. Recollida de Cogomelos polos montes próximos. Saída dende a Praza do Concello.

14:00 h. Exposición no Salón de Plenos e charla sobre as especies recollidas.

19:00 h. Jose Luis Tomé Ortega: “Os Cogomelos na Cociña”

AGRUPACIÓNS FEDERADAS

Ag. Mic. “Andoa” (Cambre- A Coruña)
699 150 369 / andoadecambre@yahoo.es

Ag. Mic. “Viriato” (Sillobre- Fene, A Coruña)
600 473 767 / franciscoriveiro@yahoo.es

Ag. Mic. “A Cantarela” (Vilagarcía- Pontevedra)
630 493 497 / cantarela@cantarela.org

Xunt. de Mic. “Os Lactouros” (Monforte de Lemos)
617 110 346 / marirosafreire@hotmail.com

Xunt. de Mic “Os Cogordos” (Ourense)
639 834 821 / lepiota@mundo-r.com

Ag. Mic. “A Zarrota” (Vigo- Pontevedra)
670 305 429 / muchacanela@yahoo.es

Ag. Mic. “Pingadouro” (Sober- Lugo)
610 054 013 / luisfguitian@edu.xunta.es

Asoc. Mic. “Brincabois” (Pontevedra)
690 615 388 / brincabois@gmail.com

Asoc. Mic. Naturalista “Pan de Raposo” (Cee)
981 747 044 / marcotecee@hotmail.com

Ag. Mic. “Lucus” (Lugo)
676 750 812 / smlucus@msm.com

Grupo Micolóxico Galego (Vigo)
637 558 411 / oscarequejo@hotmail.com

AGRUPACIÓN COLABORADORA

Ag. “Aventura da Saúde” (Braga- Portugal)
0035 1919 294 166

DIRECTORIO



FEDERACIÓN GALEGA
DE MICOLOXÍA