

tarrelos

The background of the cover is a photograph of several mushrooms with orange-brown, slightly textured caps and pale stems. They are growing on a lush bed of green moss. A small, young fern frond is visible in the center, and other green foliage is in the background.

OUTUBRO 2004

#6

Revista da Federación Galega de Micología

NESTE NÚMERO...

- 03 Saúdo
- 04 Las setas y la barrera cerebral
- 06 Estudio comparativo de dos boletos muy próximos
- 07 20 anos de micoloxía en Vilagarcía
- 08 Os cinco sentidos
- 09 Pegadas Micolóxicas
- 10 O xénero *Stropharia* no sur da provincia de Lugo
- 12 *Rutstroemia Echinofila*. Un minúsculo habitante dos ourizos do castiñeiro
- 14 Os cogomelos. De seres incomprendidos a manxares de Outono
- 17 Andrés na lembranza
- 18 Tratamento culinario para a conservación de cogomelos
- 19 Outono Micolóxico
- 20 Actividades das asociacións

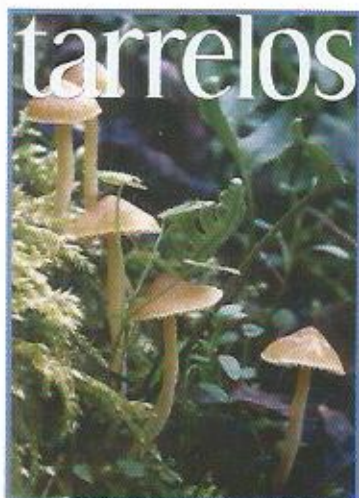


Foto portada: X. R. Relgada

CONTACTA coas ASOCIACIÓNS

Federación Galega de Micoloxía

Presidente /	Carlos Álvarez Puga - 986 504 075 - 630 493 497
Vicepresidente /	Francisco Riveiro Sanjurjo - 981 624 266
Secretario /	José Luis Tomé Ortega - 986 473 471 - 616 121 314
Tesoreiro /	Alberto Canle Campuzano - 986 420 551 - 986 332 175

Agrupacións Federadas

Ag. Mic. 'Andoa' (Cambre) /	981 665 246
Ag. Mic. 'Viriato' (Sillobre) /	981 311 764 - 679 221 521
Ag. Mic. 'A Cantarela' (Vilagarcía) /	986 504 075 - 630 493 497
Ag. 'Aventura da Saude' (Braga) /	+35 1919 294 165 - +35 1914 917 623
Xuntanza de Mic. 'Os Lactouros' (Monforte de Lemos) /	982 400 133 - 600 830 293
Xuntanza de Mic. 'Os Cogordos' (Ourense) /	988 241 543
Ag. Mic. 'A Zarrota' (Vigo) /	616 075 517 - 670 579 254
Ag. Mic. 'O Ferroedo' (Escarón) /	982 452 301
Ag. Mic. 'Pigadouro' (Sober) /	982 460 209 - 610 054 013
Amigos das setas 'Os Bolouros' (Foz) /	982 140 972
Fato Micolóxico 'Pan de Cebra' (Noia) /	981 824 169
Ag. Mic. 'Cogumelo' (Chantada) /	696 128 513
Ag. Mic. 'Antonio Odriozola' (Pontevedra) /	610 502 662
Asoc. Mic. Naturalista 'Pan de Raposo' (Fisterra) /	981 747 044 - 609 389 736



FEDERACIÓN GALEGA
DE MICOLoxÍA

SAÚDO

Queridos amigos e amigas micólogos: Lonxe queda o ano 1983 cando saíu da man da Federación Galega o número 1 da revista Tarrellos, continuadora da publicación que, co mesmo título, viñera facendo a Xuntanza de Micólogos Os Pucho de Sapo de Monterroso, e grazas á incansable labor de Antón Patiño.

Hoxe volvemos a ter na man un medio de contacto entre as distintas agrupacións que compoñen a Federación. Preténdese, en principio, e como parte fundamental, intercambiar as inquiredanzas de todo tipo que nos atinxen ós afeccionados á micoloxía e coñecer as actividades que, en moito maior número do que pensamos, se están realizando en Galicia.

Non pretendemos editar unha revista científica, aínda que publicaremos, na medida da nosa capacidade, os artigos que desaiñe se nos remitan, pero, ante todo, Tarrellos quere ser un medio de comunicación, de contacto, entre todos os que estamos federados e mesmamente darla a coñecer a toda a xente interesada no tema.

Hoxe son bastantes as agrupacións galegas que por diversas causas desapareceron ou se manteñen sen realizar ningún tipo de actividade. Gustaríanos animarlas para que retomaran a tarefa que, de seguro, realizaron durante tantos anos dun xeito altruista, sen valorar o tempo adicado á mesma e, en moitos casos, cun custo económico de moi difícil ou imposible reintegro.

A afección á micoloxía, que naceu en Galicia hai case que medio século, levounos en principio o coñecemento cuasi científico dos cogomelos: asistindo a conferen-

cias, cursiños, consultando bibliografía etc., deixando un pouco de lado a cuestión gastronómica. Unha vez asentados aqueles coñecementos iniciais, e coa seguridade que nos foi dando a experiencia, empezamos a indagar máis na parte culinaria. Hoxe moitos afeccionados consideran suficientes os coñecementos que xa posúen e non tentan de investigar máis profundamente neste inmenso mundo. As agrupacións deberíamos, na medida do posible, tratar de interesar a máis xente no estudo dos fungos e o seu trascendental papel nos biosistemas.

Tamén temos que ser conscientes de que o aumento de afeccionados, xunto cos interesantes beneficios económicos que se poden obter da súa colleita, fai que bastantes ecosistemas fúnxicos estean sendo alterados irremediabilmente pola presión recoleitora a que son sometidos. Se a eso sumamos as cortas masivas de bosques, e sobre todo os incendios, atopámonos cun panorama certamente desolador. TODOS desde, todos os ámbitos, temos que tentar de cambiar estas condutas mediante unha información completa sobre o exquisito coidado que temos que ter coa natureza. Tamén é necesario forzar ás institucións a que procuren unha lexislación que faga posible o aproveitamento sostible dos recursos, neste caso micolóxicos, dos montes galegos.

Esperamos saibades desculpar os erros que atopades na revista. Ás veces os partos son difíciles e este é un deles. Coa colaboración de todo o mundo, de seguro que os seguintes números mellorarán o contido e a presentación.

Unha aperta

STAFF

TARRELOS é unha publicación da Federación Galega de Micoloxía.

NIF: G-36640928

Tel: 630 493 497

cantarela@cantarela.com

Depósito Legal: PO-388/04

COORDINA

José Luis Tomé Ortega

CONSELLO DE REDACCIÓN

Jaime Blanco, José Luis Tomé Ortega, Carlos Álvarez Puga

ASESORA LINGÜISTA

M^a José Lázara Fouce

DESEÑO E MAQUETACIÓN

INSOMNIO Graphics & Web

info@insomnioweb.com

www.insomnioweb.com

IMPRIME

Imprenta Fidalgo S.L.

Cambados

#6



Fistulina hepática

LAS SETAS Y LA BARRERA CEREBRAL

Texto e fotografía: M. García Rollán

Mucha gente se asombra de que los aficionados a las setas las encontramos por todas partes, incluso en sitios donde aparentemente no las hay.

► Ciertamente somos capaces de ver un *Gyrophragmium delilei* en las dunas de una playa, donde los bañistas no ven más que arena y sol. O una *Rustroemia echinophila* en el interior del erizo de una castaña caído en el barro y medio pisoteada. También se da muy frecuente el caso de personas que no sabían nada de los hongos y que, después de un cursillo intensivo, los encuentran en lugares por los que habían pasado durante años sin ver ninguno.

Algunos podrán pensar que ese fenómeno se debe a que los aficionados tenemos una vista de lince, pero no es así. La explicación está en la barrera cerebral. Veamos que es eso.

El cerebro, por ser un órgano tan esencial, está protegido por una serie de barreras. Una muy conocida es la llamada hematoencefálica, que impide el paso de ciertas moléculas que pueden ir por la sangre; es la que hace imposible la administración normal de ciertos medicamentos en enfermedades cerebrales. Pero no es esa barrera la que nos interesa ahora.

Continuamente por nuestros sentidos se procesan las imágenes, sonido y demás sensaciones que nos relacionan con el mundo que nos rodea. Pero esas sensaciones son innumerables y continuas durante la vigilia; instante tras instante caminan por los nervios hacia el cerebro

caudales ingentes de estímulos que, si pasaran todos a nuestra conciencia, nos volveríamos locos. Afortunadamente una barrera se encarga de impedir la captura de casi todo lo que llega; sólo pasa una mínima parte de lo que nuestros sentidos son capaces de captar automáticamente. Ciertas neuronas poseen en la sinapsis (dispositivos por los que se relacionan unas con otras) unos receptores que investigaciones recientes identifican como un tipo de los del glutamato y que amplían de forma selectiva las señales recibidas, permitiendo que el cerebro responda ante unas e ignore otras. En los esquizofrénicos parece como si tales receptores no funcionasen; su cerebro acapara imágenes o sensaciones que son inútiles para la mayoría de las personas normales y que complican sus reacciones.

Esto dicho así parece muy simple, pero las funciones cerebrales son en realidad muy complicadas y de ellas sabemos poco todavía. La esquizofrenia y otras enfermedades mentales no se pueden explicar por un solo mecanismo y requieren el estudio de neurólogos especializados. Digo esto para que los listillos no critiquen mi atrevimiento simplificador. De todos modos creo que basta con lo que he dicho para hacerse una idea de la barrera en cuestión.

La pregunta fundamental

es qué sensaciones son las que consiguen pasar la barrera. En líneas generales, unas son las que, por instinto o aprendizaje, son importantes para nuestra supervivencia. Son las que nos permiten la rutina diaria y de las que dependen nuestras reacciones vitales e incluso espirituales; mediante ellas nos relacionamos con el ambiente y con los demás. Pero otras solo consiguen abrirse paso si activamos circuitos estimulados por el interés y la atención continuada hacia algo que nos gusta.

Ejemplos de las que obedecen al instinto y son, por tanto, heredadas, hay muchos en el mundo animal. Es clásico el caso de los pingüinos emperador que viven en la Antártida. Imagínense cientos de crías de pingüino en un banco de hielo, todas apiladas para luchar contra el frío y todas con el mismo aspecto. Cuando vuelven los padres, comienzan a emitir fuertes sonidos que son diferentes en cada individuo y que sirven para llamar a sus crías, ya que con la vista es imposible diferenciarlas. Se forma un estruendo como el que harían muchas trompetas tocadas a la vez por inexpertos. Entonces, la barrera cerebral de cada cría sólo deja pasar el sonido de su progenitor, de modo que en medio del estruendo es capaz de distinguirlo y camina hasta él abriéndose camino a empu-

jones.

Y aún en vertebrados inferiores se dan casos reveladores. Tengo en mi poder una cinta magnetofónica grabada en una charca de la selva de Bolivia por un herpetólogo amigo. A esa charca, por ser la única que había en la zona, acudían cada noche las ranas y sapos de los alrededores para reproducirse y como la biodiversidad allí es grande, el número de especies diferentes que se reunía era asombroso. Hay que advertir que el canto del macho de cada especie, grabado por separado, es completamente distinto del

persona que no conoce los hongos y va paseando por un prado. Sus ojos pasan por el verde monótono de la hierba sin detenerse en menudencias; además como no conoce las especies de gramíneas, los detalles que capta el ojo se desperdician, solo es hierba. De tarde en tarde, puede suceder que el ojo capte de refilón una forma algo saliente que no es verde (una seta), pero la experiencia de años le ha enseñado que en los prados hay de vez en cuando piedrecillas sin importancia, lo que hace que su cerebro despre- cie la imagen fugaz.

leza, tener curiosidad por el mundo que nos rodea y estar dispuesto a hacer un esfuerzo para conocerlo. Esos que no van al campo porque hay bichos o se rien de los que estudian las flores; esos que no se bajan del coche nada más que para hacer ciertas necesidades perentorias o que solo suben a las montañas para tirar piedras desde lo alto, esos en vez de barrera, acabarán teniendo un muro impenetrable. Pero no saben lo que se pierden.

Otra condición, quizá la más importante, es la de ser buen observador. No valen esos que creen



Cyathus striatus

de las otras; unos parecen ladridos, otros pitidos, carracas, silbidos, martilleos y cualquier otra cosa. Esas especies exóticas no cantan como nuestras ranas. No es difícil imaginar que, al reunirse tantos ejemplares diferentes en poco espacio, el conjunto de sonidos emitidos a la vez es una locura. Nadie es capaz de diferenciar cada uno en semejante barahúnda estruendosa. Nadie excepto la hembra de cada especie; su barrera cerebral solo permite pasar el sonido de su especie; los demás es como si no existieran. Como consecuencia de ello, pueden localizar al otro sexo, reunirse con él y reproducirse.

Pero pasemos al segundo grupo de sensaciones que pueden acabar pasando la barrera y volvamos a las setas. Pensemos en una

Ahora veamos lo que pasa cuando pasa por allí un setero, que tiene afición a conocer, o al menos, a comer hongos. Cuando sus ojos vislumbran entre la hierba una irregularidad, su interés deja abierta una entrada en la barrera cerebral, por si aquello fuera una seta. La imagen llega al cerebro y es analizada según sus conocimientos y, si se trata de una seta, será reconocida como tal y el proceso terminará con la recompensa del descubrimiento agradable. Ese pequeño premio, ese pequeño placer, dejará la puerta abierta a futuros hallazgos y esa persona será cada vez más fácil que encuentre setas.

Pero no todos son capaces de esas aperturas. Se requieren ciertas condiciones, por ejemplo: ser amante entusiasta de la natura-

que todos los japoneses son iguales (conste que no he dicho nada de los chinos), ni aquellos que creen que la vaquita de San Antón (xoaniña) es la madre de los pulgones o que las ratas son las madres de los ratones.

Al final de una conferencia que di sobre este tema, alguien me preguntó cuánto tiempo se tarda en abrir la barrera de los hongos. Yo no lo sé; habrá que hacer estadísticas entre los lectores aficionados con buena memoria. Tampoco sé si se puede medir el grado de apertura, pero me imagino que es muy difícil, pues conozco algunos micólogos especializados que no encuentran nunca nada y tienen que estudiar los ejemplares que les llevamos los aficionados. Quizá les falla la vista y estamos pensando mal indebidamente.■



Boletus satanas

ESTUDIO COMPARATIVO DE DOS BOLETOS MUY PRÓXIMOS, EXCLUSIVOS DE TERRENO CALCÁREO

Texto e fotografía: J.M. Santos-Sanz

► Boletus satanas Lenz 1831

Sombrero: Grande, duro y carnoso; al principio globoso, semiesférico y después convexo, de 4 a 30 cms. de diámetro. La cutícula es seca, al principio ligeramente vellosa y de color blanquecino, con tonos grisáceos y a veces verdosos, que al roce se ennegrecen, lo que le da un aspecto cadavérico. Al madurar va adquiriendo tonalidad cremosa-café con leche- parda, más o menos homogénea.

Himenóforo: Los tubos, libres, se separan fácilmente de la carne del sombrero. Primero son amarillos y después amarillo-verdosos. Azulean al corte. Los poros, pequeños y redondos, son amarillos pero enseguida pasan a rojos, salvo en el margen, donde suelen presentar un halo amarillento. Azulean al roce.

Pie: Duro, carnoso, típicamente ventrudo hacia la base, y a veces radicante. Suele presentar tres tonalidades: amarillenta, sobre todo en la parte superior; rojiza en el medio; y con algún trazo de pardo en la base. Resalta una fina redécilla, del mismo color que la superficie del fondo, en los dos tercios superiores. Azulea al roce.

Carne: Compacta, blanquecina, azulea al corte con más o menos intensidad y en todo o solo en parte, dependiendo de la edad de los ejemplares y de su grado de humedad. Olor débil, agradable cuando está en buenas condiciones y fétido cuando comienza a deteriorarse. Sabor, dulzaino.

Comestibilidad: Por un lado, desde muy antiguo se le ha considerado como una seta tóxica mortal, debido a los graves trastornos intestinales que provoca y a su aspecto y mal olor. Por otro, más recientemente, se tiene constancia bibliográfica de que en el norte de Italia se consume, después de diversas manipulaciones. Lo cierto es que, hoy en día, la mayor parte de la doctrina lo considera tóxico, tanto crudo como cocido, y por tanto, no comestible.

Hábitat: Crece en bosque de planifolios (Quercus, Fagus, Castanea.....), y exclusivamente en terreno calcáreo.

► Boletus pulchrotinctus Alessio 1985

Las diferencias más significativas respecto al B. satanas son:

Sombrero: Es ligeramente más pequeño (de 6 a 15 cms. de diámetro) y aplanado. La cutícula también es blanquecina, ocrácea, en el centro, pero con unas manchas características de color rosa-lila hacia el margen.

Himenóforo: Los tubos están unidos al pie. Los poros son amarillos durante mucho tiempo y sólo en algunos ejemplares toman tonalidades rosa-anaranjadas.

Pie: Es ligeramente más esbelto. Presenta fundamentalmente dos tonalidades: amarillo vivo en la parte superior y rosa-lila tenue, con algún tono ocráceo, hasta los dos tercios, con una finísima redécilla del mismo color que el fondo.

Carne: Tal vez es más blanda; blanquecina, blanquecina amarillenta, al corte presenta tonalidades rosáceas bajo la cutícula y suaves tonos azules junto al himenóforo y en la conjunción del pie y el sombrero. El olor es más agradable, afrutado, salvo en los ejemplares más maduros.

Comestibilidad: El autor nos dice que es "dudosa" y, por lo tanto, no comestible.

Hábitat: Es el mismo. Los ejemplares de las fotografías presentadas se han recolectado en un bosque de quejigos, a una distancia de 5 metros los unos de los otros. ■

Boletus pulchrotinctus



20 ANOS DE MICOLOXÍA EN VILAGARCÍA

Texto e fotografía: C. Álvarez Puga

1983-2003



► A curiosidade provocada por unhas charlas sobre micoloxía organizadas pola Axencia de Extensión Agraria de Vilagarcía, no ano 1979, trouxo como consecuencia a fundación, no ano 1983, da Agrupación Micolóxica de Vilagarcía a Cantarela.

O coñecemento da Micoloxía, en particular dos cogomelos, naqueles anos era practicamente nulo e se nos trataba de pouco menos que de tolos os que nos atreviamos a consumilas.

Co paso do tempo esta forma de pensar cambiou radicalmente na nosa bisbarra gracias, sobre todo, a labor desenvolvida pola Cantarela.

Nestes 20 anos de labours constante e desinteresada tentamos sempre de presentar ó mundo dos cogomelos dun xeito científico pero sobre todo lúdico, presentando exposicións de setas vivas, debuxo, posters, fotografía, plástica, etc. e convocando concursos de fotografía, debuxo, cociña, maquettismo e outros, na procura de facer atractiva esta fascinante parte da Natureza. Xuntamente con estas actividades, e como parte principal da nosa programación, estaban e están as charlas naqueles lugares que así o solicitan tales como colexios, institutos, asociacións de diversa índole (veciñais, mulleres rurais, agrarias, culturais, etc.), e o xa clásico *Outono Micolóxico de Vilagarcía* do que desexamos destacar a *Festa dos Cogomelos*.

Diciá aquel vello tango que "veinte años no es nada..." pero sen embargo foi tempo dabondo para poder coñecer moita xente extraordinariamente desinteresada

que, a conta do seu tempo libre, achegouse á Cantarela ofrecendonos os seus coñecementos científicos ou culinarios na procura de espallar o coñecemento da Micoloxía e tentar de cambear aquela singular idea que tiñamo-los galegos sobre os cogomelos.

Desgraciadamente, neste período de tempo, aconteceron cousas non tan agradables como foi a perda de algunhas daquelas admirables persoas. Lembramos con profundo afecto a D. Antonio Odriozola e a súa camelia na solapa, a Luis Freire de voz entranable, cultísimo pero increíblemente modesto, a Andrés Roca sempre alegre e faladeiro, a Enrique V. Bermejo socio fundador e Presidente da Cantarela, afable e de amena tertulia. A súa foi unha perda irremplazable para A Cantarela, e a Rafael González Riveiro mestre de alta cocina sempre activo e xovial.

Tamen tivemos polo mesmo motivo baixas entre os nosos socios. A todos eles lles adicamos unha agarimosa lembranza.

Son moitos os agradecementos que teriamos que facer a persoas e institucións que colaboraron apoiando a nosa labours e sería moi complicado enumeralas a todas por medo a que algunha quedara esquecida por un descoido involuntario pero si que debemos destacar dun xeito especial a Antón Patiño infatigable traballador na creación e posta en marcha de moitas agrupación micoloxicas e que, dende a nosa fundación, estivo sempre o noso lado aportando a súa palabra e moitas veces a de outros e outras que el liaba para que nos

viñeran votar unha man e a Aurelio Olivar, noso primeiro presidente, de culto e simpático discurso e de continuo preocupado en artellar curiosos traballos para a agrupación.

Colaboraron e colaboran tamén coa Cantarela diversas institucións tales como Caixanova, Caixagalicia, Muebles Carballo, Deputación Provincial, e sobre todo o Concello de Vilagarcía-Concellalia de Cultura que nos dá todo tipo de facilidades para levar adiante ano tras ano a nosa programación. Asímismo as bodegas de denominación de orixe Rías Baixas: Salnesur, Martín Códax, Agro de Bazán, Lagar de Pintos, Dom Bardo, Valdumia, Quinteiro da Cruz, Mar de Frades e Maior de Mendoza.

O Outono Micolóxico resulta particularmente atractivo gracias a participación dos colexios de primaria de Vilagarcía no concurso de debuxo e na presentación de increíbles maquetas, máis perfectas e complexas, cada ano sobre a Natureza e así mesmo un numeroso grupo de artistas locais integrados en Arte Natura e Cuadrante Norte que presentan, alternándose cada ano, unha impresionante obra plástica.

E tamén, como non, ahí están os socios e sobre todo socias que aportan o seu traballo para a montaxe das diversas exposicións e para a Festa dos cogomelos.

Queremos manifestar o noso agradecemento a toda-las persoas e institucións nomeadas polo seu apoio a nosa labours. Sen elas non poderíamos, de seguro, ter chegado o noso 20 cumpleaños. ■

OS CINCO SENTIDOS

Texto e fotografía: J.M. Castro Marcote



Clitopilus prunulus

Cando tentamos identificar unha seta que nunca vimos é imprescindible, e nunca mellor dito, poñer os cinco sentidos no labor. Un dos que nos da gran información é o do olfato.

▶ Moitas veces ó falar dos cogomelos oímos esó de "usa-los cinco sentidos". Hoxe vou falar precisamente deso, de usa-los cinco sentidos, necesarios para conseguir determinar con éxito un cogomelo. Moitas veces á hora de tratar de descubri-lo nome dun cogomelo, só nos fixamos na color do sombreiro ou como moito na forma, se ten anel ou non, si ten volva e catro cousas máis. Estamos usando só o sentido da vista para obter información, estamos a esquence-los outros catro, que en moitos casos son determinantes.

Unha mecánica común para determinar un cogomelo parte dun primeiro exame visual, seguido do sentido do tacto para descubrir zonas tomentosas ou rugosas, húmidas, visquentas ou secas,....Xusto a continuación achegaremo-lo cogomelo ó noso nariz e intentaremos descubrir a qué recende e por último probaremos un anaco de carne, manterémolo na punta da lingua durante uns segundos e cuspirémolo. Saberemos se a carne é doce, picante, acre, ou ten un sabor que nos lembra algún alimento coñecido. Con todo esto contamos cunha información moito máis completa. ¿E ó oído?, dirá algún. Posiblemente de oído xa recibimos bastante información antes de saír o campo, ¿ou non?

Hoxe imos referirnos soamente á información que podemos

obter co sentido do olfato. Recender un cogomelo cando o collemos, debe ser un acto instintivo, facédeo sempre, e aínda que non consigamos describi-lo, remataremos por lembrar ese olor dunha vez para outra. É moi difícil definir a que recenden as Cantarelas, ¿pexego?, é algo moi subxectivo, pero si nos poñen unha cesta chea diante, cos ollos tapados, sabere-

mos de contado que son cantarelas.

Algúns cogomelos teñen un recendo moi particular e difícil de definir, así a *Lepista nuda* ou a *Lepista nebularis*, teñen un recendo que os fai facilmente identificables. Outros teñen un recendo fúnxico, pero moitos outros teñen un recendo moi fácil de identificar. Vou a describir algúns deles tendo sempre en conta o subxectivo deste sentido.

ANÍS: *Agaricus silvicola*, *Agaricus arvensis*, *Clitocybe odora*.

AMENDOAS AMARGAS: *Agaricus augustus*, *Russula laurocerassi*, *Hygrophorus agathosmus*, *Hebeloma radicosum*.

FARIÑA ACABADA DE MOER: *Clitopilus prunulus*, *Entoloma lividum*, *Calocybe gambosa*.

FARIÑA: Moitos *Tricholomas* (*T.albobrunneum*,...), *Hydrellium conrescens*.

GAS DE ALUMEADO: *Tricholoma sulphureum*, *Tricholoma bufonium*, *Cystolepta bukallii*.

ALLOS: *Marasmius alliaceus*, *Marasmius scorodonius*, *Lepiota cristata*.

PATACAS CRÚAS: *Amanita citrina*.

PEIXE: *Macrocystidia cucumis*, cando é vella.

MEL: *Russula mellolens*, *Laetiporus sulphureum*.

MARISCO: *Russula xerampelina*.

XABÓN: *Tricholoma saponaceum*.

LIXIVIA: *Mycena alcalina*.

FROITAS: *Russula fellea*, *Cantharellus cibarius*, *Cantharellus lutescens*, *Craterellus cornucopioides*.

RAVOS: *Amanita spissa*, *Mycena pura*, moitos *Hebelomas*.

TINTA OU FENOL: *Agaricus xanthoderma*, *Agaricus placomicus*.

CHEIRENTO: *Russula foetens*.

'PEGADAS' MICOLÓXICAS

DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
(Minhota e Bracarense)

Membro da Federação Galega de Micologia



Seguir as "pegadas" deixadas pela "AS" no caminho da história da micologia, é o objectivo deste texto. Antes, porém, importa, de uma forma breve, caracterizar a "AS".

► Caracterização da "AS" - Esta é uma associação juvenil local, sediada em Braga, no Bairro das Andorinhas, na freguesia de S. Vicente. Como grupo, nasceu numa aventura na neve, nos Carris (Gerês) no fim de semana 7-9/02/1986. Foi baptizado com o nome Aventura da Saúde. Aventura, uma maneira juvenil de designar o binómio Homem-Ambiente, e Saúde, o valor que não tem preço: "estado de completo bem-estar físico, mental e social. As duas palavras juntas, representam a alegoria que retrata o Homem em busca do tesouro Saúde para Todos, Todos pela Saúde.

Este colectivo heterogêneo de cerca de 400 associados, com vista à realização dos seus objectivos, dispõe, actualmente, das seguintes secções especializadas: BTT, Campos de Trabalho, Educação Ambiental, Micologia, Ofícios Tradicionais, Pedestrianismo e Sobrevivência.

Objectivo deste trabalho: eis, sequencialmente, as principais "pegadas" deixadas no percurso micológico da "AS":

1986, 1º passeio micológico, na Ponte da Barca, na freguesia de S. Miguel de Entre Ambos-os-Rios;
1987, passeio micológico no Mezio, Arcos de Valdevez;
1988, passeio micológico;
1989, passeio micológico no Mezio, Arcos de Valdevez;
1990, passeio micológico no Cabril, Montalegre;
1991, Semana Micológica, no Centro

de Juventude, em Braga (ver, em anexos, folha informativa do Centro Regional de Informação para a Juventude);

1992, Jornadas Micológicas, em Braga, com a participação de cientistas portugueses, espanhóis, franceses e italianos, com almoço de encerramento na Universidade do Minho;

A "AS" é aceite como membro da Federação Galega de Micologia;

1993, Passeio micológico;

1994, Passeio micológico;

1995, I Festa da Castanha e do Cogumelo, em Braga;

1996, II Festa da Castanha e do Cogumelo, em Viana do Castelo;

1997, III Festa da Castanha e do Cogumelo, em Barcelos;

1998, IV Festa da Castanha e do Cogumelo, em Vilar de Perdizes, Montalegre;

1999, V Festa da Castanha e do Cogumelo, em Ponte de Lima;

2000, VI Festa da Castanha e do Cogumelo, em Vieira do Minho;

2001, VII Festa da Castanha e do Cogumelo, em Vila Verde;

2002, VIII, Festa do Cogumelo e da Castanha, em Caminha e na Serra D'Arga;

A maior parte destas actividades, e a partir da Semana Micológica em 1991 (a partir da qual tivemos, todos os anos, a preciosa contribuição da "ZARROTA") a "AS" tem seguido, praticamente o mesmo esquema: exposição, passeio micológico, colóquio/conferências, magusto-convívio e almoço de confraternização, no Domingo.

Diga-se que, nos primeiros anos das relações luso-galaicas, a presença da "AS" nas actividades micológicas galegas foi mais constante e mais significativa (inesquecível em Noia, com as tapas pelos cafés-bares!..).

Este ano, a IX Festa do Cogumelo e da Castanha (desde o ano passado, com a entrada de um associado engenheiro agrícola - o Gabriel - ganho para a causa da micologia em Vila Verde, mudou-se a ordem: o cogumelo em 1º lugar), dizíamos, este ano, voltaremos ao Cabril (13 anos depois) agora com algo mais estruturado e alguma novidade no programa habitual. A partir deste ano também, queremos cuidar mais e melhor a nossa participação na Galiza. Este texto para a reedição da revista TARRELOS e a nossa presença em Orense, na reunião da Federação Galega de Micologia, são os nossos primeiros sinais deste manifesto querer.

Em jeito de conclusão, um desejo e um agradecimento muito particular: queremos fazer mais e melhor (apostar na formação e no apoio a iniciativas micológicas que começam a emergir no tecido português); agradecemos às companheiras galegas, particularmente à "ZARROTA" de Vigo, nas pessoas de Patiño, Alfonso, Angeles, Jorge, Manolo, José Luis... pelo apoio, que tem sido imenso e precioso, desde 1992, e continuará a ser certamente...

A bem das relações micológicas luso-galaicas.

Bem hajam!



O XÉNERO STROPHARIA NO SUR DA PROVINCIA DE LUGO

Texto e fotografía: L. Dapena Méndez

Stropharia aurantiaca

O xénero *Stropharia*, pertencente á orde Agaricales, foi creado por Elías Fries no ano 1863.

► Inclúe especies fúxicas que presentan carpóforos de tamaño medio, con sombreros hemisféricos ou cónicos, estes últimos mamelonados, e con cutículas lisas ou escamosas de diversas cores: vermello-alaranxado, amarelo-ocre, branco-crema, verdeal, ocre, segundo a especie e influindo o tempo que faga, xa que a choiva, ademais de lavarlle as escamas dilúelle algo a cor, polo que con tempo seco locen mellor o seu corido natural. Coa humidade a cutícula, e tamén o pé, fanse moi viscosos. As láminas, adherentes, é dicir, que se xuntan claramente a o pé, son de cor lila ou violácea na xuventude, para acadar na vellez un púrpura moi escuro que as deixa case mouras, por mor do tinguído que lles producen as esporas de cor púrpura. Teñen un pé esvelto, fibroso, que pode ser crebadizo ou rexo, cunha clara elasticidade nalgunhas das especies, portando un anel evidente, baixo o que se ornan con escamas, as veces atigradas, semellantes ás do sombreiro. Hai especies que non teñen estas escamas sendo lisos o sombreiro e a superficie do pé. Poden saír agrupadas pero tamén, máis habitualmente, solitarias: un ou dous exemplares, en terreos boscosos con restos leñosos, terreos labrados e aboados, beiras de camiños, ou calquera lugar onde se atopen residuos de esterco de gando vacún, segundo a

especie. Son saprofíticas e, polo xeral, requiren terreos ben nitroxenados. Aínda que non se poden considerar velenosas, carecen de interese gastronómico, ademais de existiren especies non carentes de certa toxicidade. O xénero non é moi abondoso, chegando a penas ás trinta especies clasificadas.

Polo sur da provincia de Lugo, a Xunta de Micólogos "Os Lactouros" levan inventariado cinco especies das que, de seguido, se indican as características macroscópicas que presentan cada unha delas, así como o hábitat e lugar de aparición.

Stropharia aeruginosa (Curtis: Fr.) Quel.- Témolola atopado, sempre no outono, nunha boa ducia de ocasións, ao pé de toros en descomposición de carballos ou de piñeiros, e varios exemplares xuntos, en carballeiras e piñeirais de Ver e Freituxe (Bóveda), Cuvela (O



Incio) e Bascós, Caneda e Chavaga (Monforte de Lemos). Presenta un

sombreiro de cor verde-cardenillo intenso que, en ocasións, semella querer azulear, e, con tempo seco, recuberto de pequenas escamas branco-fariñentas que, con tempo choivoso, adoitan desaparecer por efecto da auga. Estas escamiñas, residuos do veo, son máis persistentes pola beira. A cutícula é mucilaxinosa e, con tempo húmido, moi viscosa. De xove ten forma cónica, pero ao ir medrando adquire forma convexa e termina sendo aplanada. A carne é branca e pouco densa, cun lixeiro arume que algúns comparan ao do ravo. As láminas, xunguidas ao pé, son brancas denantes de abrir o carpóforo, para logo coller cor lila-violácea e na vellez voltarse case mouras, efecto producido polas esporas, dunha cor púrpura moi intensa. O pé é cilíndrico, dereito, pero con tendencia a combarse cara ao fondo, e todo el viscoso. Posúe un anel patente que adoita tingirse de púrpura na parte superior producido da caída das esporas. É liso, de cor branca por enriba do anel, e verde-azulado e escamoso por debaixo do mesmo. Especie moi fermosa de fácil determinación se se atopa con tempo seco, xa que con tempo de choiva pódese confundir con *S. caerulea* Kreisel, aínda que esta especie presente un pé moito máis escamoso.

Stropharia aurantiaca (Cke.) Orton.- Presenta un sombreiro

convexo, de 3 a 7 cm. de diámetro, con mamelón, que se vai aplanando ao ir medrando. De cor vermella-laranxa ou vermella-acastañada, liso, brillante, con residuos do veo a xeito de orlado branco pola beira. Viscoso con tempo húmido. Pouco carnosa, carece de sabor e arume característicos. O pé, duns 7-10 cm. x 3-5 mm. de diámetro, é branco pero vaise tornando amarelo-ocre do medio para abaixo; é fibroso, algo elástico, cilíndrico, recto pero tendente a combarse do medio para abaixo. Anelo fútil, que a miúdo desaparece. Láminas lila-violáceas, como en todo o xénero, voltándose case mours na vellez. Recollémola en media ducia de ocasións en terras traballadas de hortos e xardíns, e, nunha ocasión, ás beiras do río Cabe, no mesmo Monforte, sobre ramiñas e follas en descomposición á que corresponde a fotografía. Outras recollémolas en hortos de Montefurado, Sequeiros e Augasmestas (Queiroga), e no derradeiro outono do 2002, nun horto e na terra traballada dun xardín, ambas no mesmo Monforte de Lemos. Trátase, xa que logo, dunha especie de carácter urbano.

Stropharia coronilla (Bull.:Fr.) Quél.- Posúe un sombreiro semiesférico duns 3-5 cm. de diámetro, de cor amarela-ocre, brillante, liso e algo viscoso en tempo húmido, a miúdo con restos do veo pola beira. Carnosa, de sabor doce e con lixeiro arume a ravo. As láminas máis pretas que nas especies anteriores, teñen unha fermosa cor lila. O pé é branco, fibroso e recheo, aínda que na vellez adoita ser oco;



máis ben curto, duns 4-5 cm. x 5-6 mm. de diámetro, o que lle dá ao cogomelo aspecto de rexo aínda tendo en conta o seu pequeno porte. Posúe un anel fráxil, anque patente. As hifas alónganse no fondo do pé a xeito de raigañas. Atópamola sempre, anque en poucas ocasións, en beiras de camiños herbosos, e fotografíamola, nunha única ocasión, na beira dun camiño na Barca de Mancebico (Queiroga).

Stropharia semiglobata (Batsch:Fr.) Quél.- Parecida á especie precedente, pero máis esvelta, ao posuír un pé máis longo e estreito. Como seu nome indica, presenta un sombreiro semigloboso. É como se a un pequeno globo, de 2-4 cm.



de diámetro, o partíramos polo medio e lle puxéramos un pé no centro dunha das partes seccionadas. Ten cor branca-cremosa con tempo seco, voltándose ocre ou marrón claro en tempo húmido. Posúe un pé longo, de 50-100 mm. x 3-5 mm. de diámetro, fibroso e algo elástico, cun pequeno pero patente anel na parte superior, e todo el concolor co sombreiro. As láminas, como en tódalas especies do xénero, son de cor lila-violáceas, para na vellez adquirir unha cor case moura, presentando a curiosidade de unirse todas ao pé ao mesmo nivel, á altura da beira do sombreiro. Viscosa con tempo húmido, é a máis abundosa do xénero, emerxendo en terras de cultivo aboadas con esterco de vacún, beiras de camiños, campos e, en xeral, en lugares moi

nitroxenados, polo que é moi común atopala compartindo hábitat con especies doutros xéneros tales como *Panaeolus*, *Marasmius*, *Conocybes* e *Agaricus*, entre outros, das que é moi doado diferenciala. Témolala fotografado en diversas ocasións. É especie outonal e primaveral.

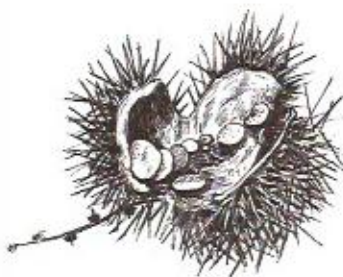
Stropharia squamosa (Pers.:Fr.) Quél.- Atópamola nunha soa ocasión na parroquia de Cuvela (O Incio), no outono do 93, nun bosque de piñeiros con sotobosque de toxos e silveiras. Había tan só dous exemplares, dos que conseguimos recoller, con moito traballo e picándonos as mans, un deles, aínda que algo deteriorado. Xa con el na casa, non ofreceu dificultade a súa determinación. O exemplar que recolléramos presentaba un sombreiro semiesférico de cor ocre, máis escuro no centro, e tendendo a verdexar cara ás beiras; de 30 mm. de diámetro atopábase a medio abrir, moi viscoso fora un día de choiva, e con pequeniñas escamas brancas, máis abundosas cara á beira. As láminas, como en todo o xénero, de cor lila-violáceas. O pé longo, duns 80 mm. x 5 mm. de diámetro, concolor co sombreiro, e cun anel patente pero fráxil á altura do centro, presentando por embaixo do mesmo unha fermosa decoración formada por abundosa escamosidade branca, atigrada, a xeito de funda, lembrando algunha especie do xénero *Cystoderma*, se non as diferenciara a cor das láminas que neste xénero son brancas.

Ata aquí unha breve noticia do xénero *Stropharia* polo sur da provincia de Lugo, que non é completa xa que nos consta que o amigo Alfonso Rey Pazos, membro da Agrupación Micolóxica "A Zarrota" de Vigo, ten recollido por estes lares a *Stropharia rugosoannulata*, polo que podería facer un pequeno artigo sobre a mesma, como un anexo ao presente.

Para aqueles afeccionados á Micoloxía que desexen coñecer as particularidades microscópicas das especies descritas incluímoslles bibliografía:

-Breitenbach, J. & Kränzlin, F.: "*Champignons de Suisse*", t. 4.

-Phillips, Roger: "*Mushrooms*".



Rutstroemia echinophila

Rutstroemia echinophila

(Bull. Ex Méral) von Höhn

Un minúsculo habitante dos ourizos do castiñeiro

Texto e ilustración: M. Souto Souto

Este pequeno ascomicete habita nās cúpulas en putrefacción do castiñeiro, *Castanea sativa* L.

► En outonos húmidos é un saprofita frecuente nos soutos, aínda que o seu pequeno tamaño e o seu hábitat estrito fan del unha especie pouco observada.

O acompañar na súa distribución o castiñeiro aparece moi citado na nosa xeografía; na zona de Valdeorras reciben o nome de "Alborellos dos ourizos".

Carece de interese culinario. Para a súa identificación é de máxima importancia o substrato no que fructifican. Na mesma ecoloxía fructifica *Rutstroemia americana* (Dur.) White, pero con ascocarpos máis pequenos de ata 5 mm., con pé longo e estreito, e ascos e ascósporas máis pequenas.

Macroscopía: Fructificacións en apotecios cupiliformes de ata 1 cm. de diámetro e con un pequeno pé. Superficie himenial lisa, marrón escura e concolora co excipulo ectal e o estipe.

Microscopía: Ascósporas alantoides a reniformes, de 15-20 x 4-6 micras, lisas, hialinas e a miúdo con esporas secundarias nos seus extremos. Ascos claviformes de ata 120 x 30 micras, non

amiloides, con 8 esporas irregularmente biseriadas e ás veces uniseriadas.

Parálises filiformes, septadas e de ápice algo claviforme.

Preparacións en reactivo de Melzer e micr. de contraste de fases.

Esta especie pertence á orde Helotiales, fam. Sclerotiniaceae, caracterizada polos hábitats selectivos das súas especies.

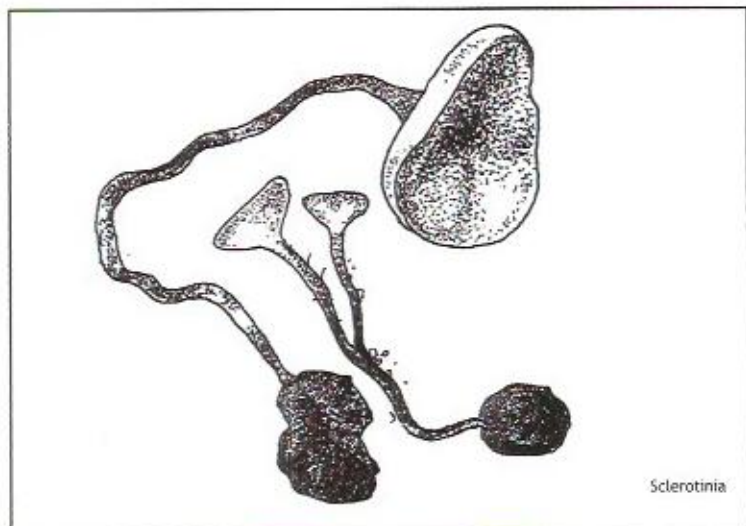
O xénero *Monilinia* pro-

duce a podrencia parda en varios tipos de froita con óso, como por exemplo nos melocotóns, podrecen, sécan e momifican, e xa no chan, medran sobre eles os apotecios do fungo.

Sclerotinia parasita rizomas de diversas plantas.

Ciborinia camelliae Kohn, pode verse nos xardíns galegos xa que fructifica sobre os restos de flores caídas dos camelios.

Ciboria amentacea (Balb.) Fuckel (= *C. caucis*) e *Ciboria coryli* (Schellenb) N.F. Buchw. Desenvolven os seus car-



Sclerotinia

póforos sobre os amentos (inflorescencias masc.) caídos das árbores *Populus*, *Agnus* e *Corylus*. E é increíble comprobar como sobre os froitos: fem. do ameneiro e o bidueiro, que son algo máis leñosos, medran outras especies diferentes *C. Lentiformis* Velen o *C. Betulae* (Woronin) White.

Ciboria batschiana (Zopf) N.F. Buche Desenvolve os seus apotecios en landras en descomposición.

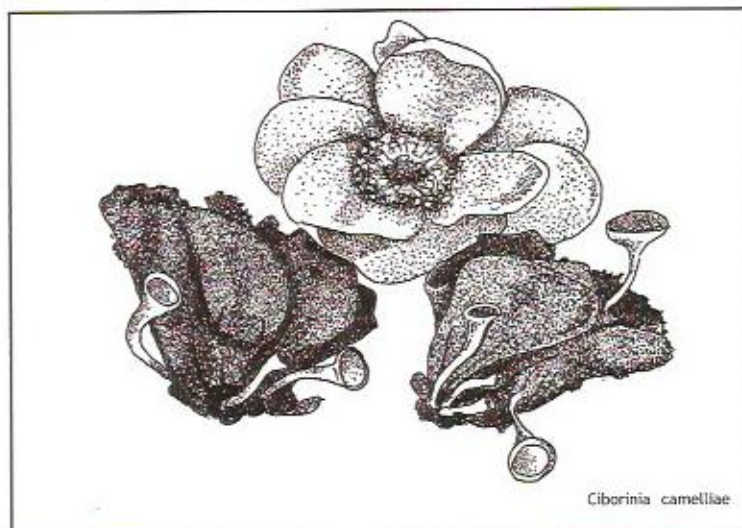
Ciboria rufofusca vive sobre as escamas soltas das piñas do abeto

Análises de ADN separaron recentemente ao xénero *Rutstroemia* a unha nova familia Rutstroemiaceae, aínda que seguen cumprindo o mesmo papel nos ecosistemas.

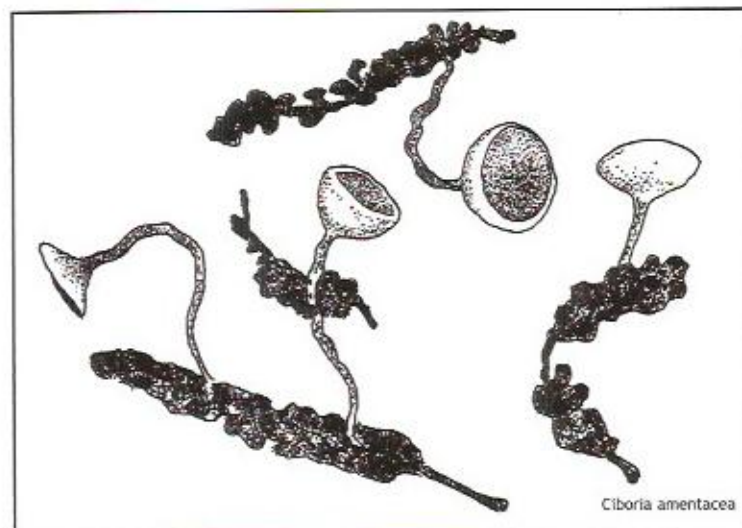
Rutstroemia bulgaroides (Rabenh) Karst forma apertadas colonias de apotecios pardo escuro sobre as piñas caídas de *Abies alba* en bosques de montaña.

Rutstroemia firma (Pers.:Fr) Karst vive sobre a madeira da aciñeira. E sobre madeira de faia ou bidueiro *R. Bolaris* (Batsch.: Fr) Rem.

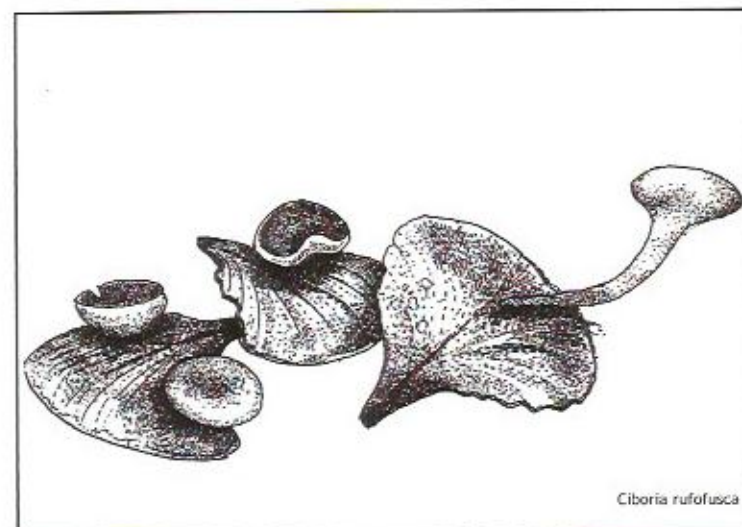
É importante recoñecer o papel que desempeñan estes pequenos cogomelos na subdivisión da materia orgánica morta e a reciclaxe do medio ambiente. Presentan un alto grao de especialización cara a substratos específicos, sobre todo restos de froitos leñosos que tódolos anos producen as árbores en cantidades inxentes, caen ao chan e entre a herba comenzan a podreecer gracias á acción destes fungos. A adaptación de cada fungo a un alimento diferente evita a competencia entre especies.



Ciboria camelliae



Ciboria amentacea



Ciboria rufofusca



Boletus regius

OS COGOMELOS DE SERES INCOMPRENDIDOS A MANXARES DE OUTONO

Texto: J. Santoro de Membiela
Fotografía: A. Rey Pazos

Desde tempos remotos os seres humanos, que necesitan a toda costa coñecer a orixe dos fenómenos que observa e a relación entre eles, sentíronse atraídos polos cogomelos, criaturas estrañas e que durante moito tempo foron seres vexetais indefinidos.

► Esta curiosidade contribuíu o desenvolvemento de moitas lendas e supersticións en todo o mundo, así como de expresións ou rituais relixiosos de diversa índole.

Son moitos os autores que desde a antigüidade tentaron cos seus escritos darlle unha explicación a estes seres, aínda que nalgúns casos só para resaltar a súa natureza tóxica. A Teofrasto (370-287 A.C.) débese unha das primeiras definicións sobre os fungos, para el eran "plantas imperfectas" privadas de raíz, follas, flores e froitos, e define catro grupos principais: os fungos subterráneos, os típicos fungos terrícolas de pé e sombreiro, os fungos de formas sesiles ou en copa, e os que son redondeados ou teñen forma de bóla. Máis tarde e desde un punto de vista médico, Dioscorides na súa obra "Della materia medica", escribe terapias a seguir en caso de envelenamento e describe o "Agaricum" o Fomes Fomentarius moi utilizado como fármaco na antigüidade. Este último fungo tamén é descrito por Galeno, que, a súa vez, establece tres xéneros de fungos: os nados dun ovo ou primordio, os Boletus de hymenio en forma de poros e o resto dos fungos con forma habitual de pé e sombreiro.

Durante a Idade Media e séculos posteriores, moitos autores seguiron estudando os fungos, contribuíndo co seu labor á comprensión do seu papel na natureza e tamén á súa clasificación botánica, pero é no longo do século XIX cando empeza o período máis fructífero para a micoloxía, primeiro cos traballos de Bulliard e Persoon e máis adiante coa obra do micólogo sueco Elías Fries. Este último coas súas obras Sistema Mycologicum (1821), Elenchus fungorum (1828) e Hymenomycetes Europaei (1874) dá o salto cara a unha organización sistemática dos fungos e pon a pedra angular do edificio da micoloxía moderna, base indispensable para o estudo dos fungos e o seu desenvolvemento posterior.

Non se sabe moi ben a orixe dos fungos e a súa época de aparición sobre a terra. O seu número está estimado, máis ou menos en 150.000, aínda que algúns autores duplican esta cifra, constituíndo un mundo inmenso, composto de innumerables formas e tamaños, que van desde os máis pequenos, invisibles ao ollo humano, ata os máis grandes con moitos quilos de peso e que fructifican con morfología moi variable. A estes últimos pertencen por exemplo os correspondentes ao xénero Boletus,

Agaricus, Amanitas, Polyporus, etc.

Os caracteres fisiolóxicos particulares dos fungos en comparación cos outros vexetais ou plantas verdes, así como o seu modo de vida e sistema de reprodución, fan que os mesmos se constituán nun Reino á parte: o reino Mycetal ou Fungi (do latín fungus= fungo). Este reino está entre o animal e o vexetal. Poden medrar na escuridade, carecen de clorofila e polo tanto son incapaces de realizar a fotosíntese como os vexetais verdes, esto condiciónalos a nutrirse de substancias prefabricadas por outros, son vexetais chamados heterótrofos e viven sobre formas saprófitas, parásitas ou micorrizas.

O organismo fúnico ten unha conformación filamentosa chamada micelio e desenvólvese nun sustrato de materia orgánica variado (humus, esterco, madeira, raíces, etc) do cal extrae os elementos nutritivos e onde realiza a súa actividade vexetativa, que pode durar moitos anos. Os diferentes factores ecolóxicos do clima local, coa súa temperatura e humidade, a composición vexetal do medio, e o tipo de chan, fan que, cando as condicións ambientais sexan favorables, fructifiquen aparecendo unhas minúsculas formacións redondas

ainda a cuberto da luz, denomínanas primordios que, con máis ou menos rapidez, dependendo da especie á que pertencen, darán orixe os carpóforos, os coñecidos cogomelos, e que son o aparato reprodutor do fungo. A súa rapidez de crecemento é variable, desde poucas horas como os efimeros *Coprinus*, algúns días para os *Boletus*, *Cantharellus*, etc. e ata varios anos para os *Polyporus*, *Phellinus* e fungos similares.

A maioría dos cogomelos recollidos polos afeccionados e estudiosos aparecen sobre o chan, e tamén sobre madeiras mortas e

dimensións, cores e constitución microscópica é onde se basean os criterios para a identificación e a clasificación científica dos fungos. Esta clasificación está reagrupada nunha orde xerárquica, que, en sentido descendente, se constitúe en: clase, orde, familia, xénero, especie, subespecie e variedade.

A denominación dun fungo componse de dous elementos en termos latinizados. O primeiro, escrito con maiúscula, refírese ó xénero (*Amanita*, *Boletus*, *Agaricus*, etc.), e o segundo, escrito con minúscula, á especie (*phalloides*, *edulis*, *campestre*, etc.).

chamativos *Ramarias*, en forma de rama ou coral; os *Tremellas*, de masa irregular e xelatinosa; os *Chroterellus*, en forma de trompeta; os *Lycoperdon*, redondos e globulosos ou tamén os *Morchelas* cunha grande similitude, na súa forma, as colmeas ou favos de abellas, polo que son chamadas popularmente colmeiñas.

Cando un afeccionado ou micólogo se atopa diante dun cogomelo, o seu primeiro reflexo despois de analizar a súa morfoloxía, é a de sentir se a mesma ten algún olor particular ou se lle recorda algún aroma coñecido. Moitas espe-



Cantharellus cibarius

árbores vivas, e dicir, fructifican no exterior de forma ben visible, son os fungos epíxeos (do grego epi= sobre, xeo= terra), pero existe tamén un grupo numeroso deles que o seu crecemento é a ras do chan ou no interior do mesmo, incluso a 30 cm. de profundidade, son os chamados semihypoxeos ou hipóxeos (do grego hypo= debaixo, xeo = terra). A este grupo pertencen as trufas que son moi buscadas xa desde antigo pola súa calidade culinaria, así como polo custo elevado que alcanzan nos diferentes mercados.

Nas diferentes formas,

Eventualmente adxudicase unha terceira indicación que se refire á variedade (*Amanita phalloides* var. *Alba*, *Boletus edulis* var. *pusteriensis*, etc.). A esta definición, atendendo a un código nomenclatural estrito, únese sempre o nome do primeiro determinador ou dos micólogos que participaran no seu estudo taxonómico, (*Boletus edulis* Bulliard; Fries, etc.).

A estrutura clásica dun cogomelo é a constituída polo pé e un sombreiro, pero existen multitude de formas diferentes e de cores variadas, algúns exemplos son os

cies pódense identificar con bastante claridade gracias ao recendo que exhalan, sempre e cando esta circunstancia non desapareza por cuestións climáticas ou ecolóxicas. Os olores son moi variados, por exemplo, o *Agaricus silvicola* ten un recendo intensamente anisado; o grande *Agaricus macrosporas* así como o *Hebeloma radicosum* ole a amendoas amargas; a *Calocybe gambosa*, cogomelo primaveral moi buscado, e o *Clitopilus prunulus* olen a fariña fresca; o chamativo *Cantharellus cibarius* a albaricoque ou froita similar; claramente a coco recende o *Lactarius glycosmus* e a

patata crúa a abundosa *Amanita citrina*, cogomelo que os principiantes ás veces confunden coa *Amanita phalloides*. Algunhas veces os olores non son agradables e percíbense a distancia co obxectivo de atraer aos insectos e que estes, no seu tránsito, propaguen as esporas. É o caso dos fungos que pertencen á orde Phallales (*Phallus impudicus*, *Clathrus ruber*, etc.). Estas características olfactivas fan que en ocasións o epíteto específico, é dicir, o nome da especie, faga relación a esta circunstancia, por exemplo o *Marasmius alliaceus* ole a allo, *Alnicola genariolens* a xeranio, o *Tricholoma sulphureum* a gas do alumeado.

Outro criterio importante que é susceptible de aportar indicios para a determinación dunha especie, é o sabor da carne. Os sabores son nos cogomelos menos abundantes que os olores, pero a apreciación dos mesmos axudan tamén ao recoñecemento dalgunhas especies; abunda con mastigar un anaco de exemplar para que, ao cabo dun tempo, poidamos notar o seu gusto que pode ser insípido, doce, máis ou menos picante, como acontece con moitas especies do xénero *Russula* ou *Lactarius*, acedo como no *Boletus lupinus*, de sabor amargo que é o caso do *Tricholoma ustaloides*- sobre todo na pel do sombreiro (cutícula)-, o *Tricholoma focale* sabe a cogombro e a *Russula cyanoxantha* a abelá. Hai que tela precaución cando se está a comprobar o gusto dun cogomelo que non coñecemos, de non inxerilo, somente temos que mastigalo, xa que poderíamos estar introducindo no noso organismo substancias tóxicas que en maior ou menor medida poderían dar algún problema de toxicidade.

Poucos son os cogomelos que nos poden afectar de forma grave ou incluso mortal en comparación con moitas outras de carac-

ter comestible, aínda que de distinta calidade culinaria. Estas especies tóxicas son as que o afeccionado debe aprender a distinguir ao mesmo tempo, ou incluso antes, que as propias comestibles. As intoxicacións máis graves son as que teñen un período de longa incubación, xa que cando aparecen os síntomas, as toxinas xa circularon por todo o organismo afectando de forma irreparable a órganos como o ril ou o figado. Estas intoxicacións presentan un cadro ou síndrome chamado faloidiano, aínda que hai especies doutros xéneros, como a

xico, unha especie importante para a natureza, á que temos que aprender a coñecer, absternos de consumila e disfrutar da súa beleza.

Independentemente das propiedades medicinais que os fungos posúen, cousa común noutras especies do reino vexetal, o principal uso ao que se ven sometidos os cogomelos é á gastronomía. As súas utilidades culinarias son xa coñecidas desde tempos antigos. Dos romanos, por exemplo hai abundantes citas ao respecto e hoxe en día temos á nosa disposición numerosos libros sobre o tema, así como abundantes receitas baseadas nas diferentes escolas gastronómicas de Europa, que enxalzan, en maior ou menor medida, as cualidades particulares de cada fungo. A obra "Mycogastronomie" do francés P. Ramin, publicada en París en 1954, é unha clásica obra de referencia na materia.



Agaricus silvicola

Lepiota, igualmente perigosas e mortais. A *Amanita phalloides* é o típico fungo de sombreiro e pé central. O sombreiro é dunha cor amarelento-verdosa, algo variable, e sucado cunhas lixeiras fibrinas radiais máis escuras; por debaixo do mesmo están as láminas de cor branca, as veces con reflexos verdosos. O pé que ten un anel colgante e en forma de faldriña na parte superior, é de coloración esbrancuxada cunhas características zonaduras verdoso pálidas, sobre todo na parte baixa do mesmo; a súa base bulbosa está cuberta dunha volva envainante, moi membranosa, de cor branca, un pouco máis pálida no interior. A *Amanita phalloides* que morfoloxicamente é un fermoso cogomelo, preséntase no terreo como exemplar isolado ou en colonias. Podémola atopar como fungo micorrízico formando simbiose en bosques de diferentes tipos de árbores, tanto de coníferas como de caducifolios ou mixtos. É, polo tanto, desde o punto de vista ecoló-

Hoxe en día a bibliografía micolóxica da que o afeccionado se pode servir é moi extensa e variada. As obras ou guías xerais son as máis axeitadas para o cogomeleiro que empeza, xa que por regra xeral dan unha visión ampla e de conxunto do vasto mundo micolóxico, á vez que inciden nas especies máis comúns e que son as que primeiramente se van a atopar. Estas guías adoitan ter tamén uns capítulos iniciais esquematizados sobre a morfoloxía, moi útiles ó respecto, así como consideracións xerais e gastronómicas. Para o afeccionado avanzado ou micólogo, as monografías sistematizadas, así como o uso do microscopio, son ferramentas fundamentais para o desenvolvemento e investigación desta actividade que aínda está lonxe de quedar pechada ou completa. Para uns e para outros, independentemente do fin que se propoñan, o cuidado do medio debe ser a máxima a seguir e o respecto á natureza a máxima a ensinar. ■

ANDRÉS NA LEMBRANZA

Texto: F. Riveiro Sanjurjo
Fotografía: C. Álvarez Puga

► A colaboración que a Asociación Micolóxica Viriato, en resposta á amable invitación da redacción de Tarrelas, preste para participar nesta nova etapa da nosa revista, ten que ser, por forza, triste e luctuosa. Se nos piden noticias da vida da nosa Asociación, diremos que segue aínda marcada por un acontecemento que, ocorrido hai ano e medio, golpeounos con dureza inusitada.

Cando pescaba nos acantilados de Covas, preto de Ferrol, desapareceu o noso amigo, expresidente da Federación Galega de Micología, fundador e Presidente de Honra da Agrupación Micolóxica Viriato, **Andrés Roca Romalde**. No camiño estaba o seu coche, aberto, coherente co seu carácter incapaz para desconfianza algunha, e os seus obxectos persoais, sen que a intensa busca que tivo lugar nas semanas seguintes á desaparición, dese ningún resultado.

Deixa, aos 44 anos, un fillo de sete, vivo e esperto, xa incipiente afeccionado aos cogomelos, afección que Montse, a súa nai, estimula co empeño de conservar este vencello coa memoria do seu pai. Truncada fica tamén a súa firme carreira profesional de psicólogo, desenvolvida na oficina ferrolá do INEM.

Pero naturalmente, a nós interézanos de xeito primordial a súa faceta de, máis que afeccionado, amante apaixonado da Micología. A historia de Viriato sería, sen Andrés, simplemente inexistente.

Esta historia cóntanos que no ano 1983 tivo lugar en Ferrol, organizada pola Sociedade Galega de Historia Natural, a V das Semanas Micolóxicas Galegas, que promovía desde o Centro Forestal de Lourizán, Antonio Odriozola e os seus colaboradores. A partir de aí, Andrés Roca, con un grupo de amigos, e buscando asesoramento de pioneiros como Mario Goñi ou Luis Freire, funda en Cabanas a "Agrupación Micolóxica Viriato". Axiña toman contacto con outras sociedades con intereses comúns, especialmente con "A Zarrota" de Vigo, desde onde Antón Patiño está a promover unha converxencia das asociacións micolóxicas de ámbito galego que formará a "Federación Galega de Micología", e na que se integra Viriato.

Nesta primeira etapa da vida de Viriato, caracterizada pola precariedade de medios, pero tamén polo entusiasmo e a dedicación ao estudo riguroso, ao incansable percorrer dos montes da bisbarra, e á observación das colleitas, fundamenta Andrés o sólido coñecemento de Micología que posuía. Os que con el compartimos vivencias e afección, disfrutamos así do ameno divulgador e o formidable identificador de fungos no monte que foi.

O seu carácter comunicativo e aberto, levouno tamén a participar asiduamente en multitude de acontecementos, dentro e fóra de Galicia e de España, e manter unha relación frecuente e frutífera con moitas personalidades relacionadas coa Micología.

Todos os logros posteriores de Viriato, como a cesión por parte do Concello de Fene de un local social nesta localidade, que posibilitou o mantemento dunha serie de actividades propias dunha asociación micolóxica adulta, contaron con Andrés como animador e impul-



sor. En principio, como Presidente, e despois como director dun proxecto ilusionante que nos deixou como legado e compromiso: O Parque Micolóxico de Río Belette.

En 1998 un socio de Viriato cede temporalmente unha finca na ribeira do río Belette para a creación dun Parque Micolóxico. A finca inclúe as ruínas dun vello muíño que, restaurado grazas ás subvencións da Diputación Provincial e da Xunta de Galicia, serve como edificio central. Prepárase para utilizalo como Aula de Natureza, ao mesmo tempo que se acondicionan os terreos para protexer a flora forestal e fúnxica autóctonas, e faise unha repoboación con exemplares arbóreos micorrizados. Esta innovadora iniciativa conta co asesoramento científico do Centro Forestal de Lourizán e espérase que, aberta aos escolares, sirva como exposición permanente, lección viva de Historia Natural e exemplo de conservación do Medio Ambiente. Recentemente, e coa presenza dos alcaldes da bisbarra, foi descuberta unha placa conmemorativa que consagra o parque á memoria de Andrés, ao darlle o nome de "Parque Micolóxico Andrés Roca Romalde".

Tamén a gastronomía dos cogomelos e allea a eles perde con Andrés un moi dotado cocineiro, intuitivo, rápido e innovador, sen preguiza para poñerse á lareira cada vez que a ocasión o requiría. Máis aínda destacaba nel a súa bonhomía e capacidade para aunar esforzos e liderar as actividades dunha Agrupación onde "ser amigo de Andrés" constituía un dos sinais de identidade. Por eso pensamos que, ao aproveitar a ocasión que nos brinda "Tarrelas" para render unha homenaxe o seu recordo, realizamos simplemente un acto de xustiza. ■



Texto: R. González Riveiro
Fotografía: C. Álvarez Puga

TRATAMENTO CULINARIO PARA A CONSERVACIÓN DE COGOMELOS

Conservación en sal esterilizados

Ingredientes: 500 gr. de cogomelos variados, 500 gr. de sal fino; 15 gr. de sal nitro.

Elaboración: Limpar os cogomelos e cortalos en anacos.- Poñelos nun frasco de cristal esterilizado, facendo capas co sal fino mesturado co sal nitro.- Reencher cun bo puñado de sal para completar os ocos.- Cerrar hermeticamente o frasco e ferverlo ao baño maria durante unha hora e media.

Nota: Para consumir, poñer a remollo os cogomelos, cambiando a auga oito veces ao día.

Conservación en xarope

Ingredientes: 500 gr. Cantharellus cibarius; 0'5 L. de auga; 500 gr. de azucre; 1 rama de canela; pel de laranxa.

Elaboración: Limpar os cogomelos.- Facer un xarope lixeiro, con auga, azucre, canela e pel de laranxa.- Introducir os Cantharellus e dar un fervor de oito minutos. Encher un frasco de cristal esterilizado e cubrir co xarope da cocción.- Cerrar o frasco hermeticamente.

Nota: se facemos un xarope máis forte podemos obter cantharellus confitados, conservándoos do mesmo xeito.

Conservación en vinagre

Ingredientes: 500 gr. de Lactarius deliciosus; 0'5 L. de vinagre Branco; 4 dentes de allo; cravo, pementa negra e canela en rama

Elaboración: Limpar os cogomelos.- Poñer o vinagre a ferver, engadir os Lactarius cortados e os allos.- Deixar cocer a lume forte cinco minutos, retirar os allos e poñer o cravo, a pementa, e a canela en rama.- Baixar o lume e cocer un par de minutos máis.- Retirar do lume e enfriar totalmente.- Encher un frasco de cristal esterilizado con cogomelos, os aromas e o vinagre da cocción.- Poñer unha capa de aceite de oliva de boa calidade, e cerrar hermeticamente.

Conservación en manteiga

Ingredientes: 500 gr. de Cantharellus cibarius; 0'5 L. de vinagre; 500 gr. de manteiga.

Elaboración: Lavar os fungos.- Introducilos en vinagre fervendo, manter un minuto, escorrer e deixalos secar.- Poñelos nun frasco esterilizado e cubrir con manteiga derretida pero que non estea quente.- Deixar o frasco aberto ata que estea totalmente frío.- Cerrar hermeticamente.



OUTONO MICOLÓXICO

Poema serio para ser leído cunha pouca de mofa.

Chuviosa mañá de novembro
dun domingo cuberto de brêtemas,
bafo galaico dun mar atlántico
que embaza a ría e as súas ribeiras.

Pola Curota, no mesmo curuto
da serra do Barbanza,
alí, entre piñeiros e pedras,
mestas toxearas, bucólicos regueiros
por onde medran as herbas
que paze o gando ceibe;
andamos co andar das bestas:
uns por riba, outros por baixo
cal pantasma mergullados na néboa
ou ánimas penando,
busca que busca pola terra
os cogomelos que iamos atopando
os da "Agrupación A Cantarela"

Eu que fun eles,
os entendidos, e eu de novato,
eu que fun con eles,
ou que eles me levaron
para instruírme dos aqueles
dos cogomelos variados
e coñecer os praceres
que nos brindan no prato.
Eu que fun con eles
da man de Dito, de bo grado,
apañei catro fungos,
para min, moitos son catro,
que gardei con orgullo
nun cestiño artesán
despois de que o mestre Dito
dera o seu beneplácito
e cun latín erudito
foi, un a un, bautizando.

"Antes de comelos
tés deste xeito límpalos.
¡Ollo! ¡. Coidadiño con estes
de aspecto tan raro.
ante a dúbida
(diciame sentenciando)
é mellor que os deixes, ¡ que carallo!,
pois mellor che é ningún
que morrer deles farto"...

Pegadiño ía onda eles
como can entrepernas
ou a sombra dos seus andares,
¡ Ai!, de tan longas carreiras
para aprender dos seus saberes
que, cal leccións maxistras,

escoitaba deles paciente
nunha mañán de friaxe.

Máis, permitídemme, boa xente,
sen ánimo de amolarvos
que a min, así, de súpeto,
sonvos sinceiro e moi claro,
o que máis me gusta deles
e cando os como guisados,
porque dáme noxo e febre
samente ao pensalo
que para tan poucos presentes,
estimo que non é de proveito
o de erguerse con ansias, cedo,
ir polo monte, pingando,
ver bosta ata no ceo,
e de tanta bosta ollando,
fartarte ata a saciedade
dunha mostra fecal de arte...

Tales esforzos extremos
ben están para os amantes
que senten reloucar o ánimo
ao ter o virus da Micoloxía
como un micoloxico arrefriado
e que ao chegar o outono curan,
indo apañar fungos no campo.

Hai que dicir ao seu favor,
con respecto a estes señores,
que con tanta vontade e ilusión,
apaixonados nos fan honores
coa súa gratificante compañía
e que a todos nos convencen
para sacarnos da cama
convertíndonos en sabuxos
facéndonos rastrexar sen pausa
coma se os niscalos foran coellos
aos que hai que darlles caza.

Non quixera rematar
sen eloxiar nestes ripios
os valores desta xente
que, sen ser ningún científicos,
saben o que hai que saberse
do mundo da Micoloxía;
que con rigor empírico
con coñecementos sobrados,
poden ata facer un tratado
dos fungos da nosa Galicia.

Admirados amigos, tan sensitivos,
dúctiles, tan magníficos,
de ecolóxicas mentes dotados.
¡ Que vedes, que é o que oides,
Da deusa Natura ao voso paso,
Que de súpeto, atentos,
Moi quedos, co semblante enigmático,
Contendo a emoción e o alento,
Xeónllo en terra, preso o ánimo,
Santificades ese fungo pequeno
Que tímido medra ao pé dun carballo?
¡Qué vedes, que é o que oides,
que eu, ¡ Deus meu! , alleo,
se cadra, estareino pisando?

Quixera sentir o que sentides
xente sa de ideas pías,
espertos sonámbulos
que vos emborrachades de Vida
e borrachos vivides
coa filosofía dos sabios
respirando a paz da amanecida
por esas paraxes, por eses campos...

Texto: L. González Bravo
Fotografía: C. Álvarez Puga



XIII SEMANA MICOLÓXICA GALEGA

15 ó 24 de outubro de 2004

Organizado por:

'Os Lactouros' - Monforte / 'Pingarouro' - Sober



Día 15.- Marisa Castro Cerceda: *Aproveitamento micolóxico no desenvolvemento rural*

Día 16.- Xavier Martins: *Os cogomelos no desenvolvemento sustentable en Tras os Montes.*

Día 18.- Lois Dapena Méndez: *Proxección de diapositivas comentadas.*

Día 19.- José M^a Traba Velay: *Curiosidades micolóxicas*

Día 20.- Juan José Martínez Álvarez: *Principais tipos de intoxicacións por cogomelos.* (Esta conferencia será en Sober, organizada pola Ag. Mic. Pingadouro)

Día 21.- *Saída o campo e degustación de cogomelos.*

Día 22.- Carlos M. García Paz : *A fotografía como ferramenta auxiliar para o estudio da Micoloxía.*

Día 23 .- Ás 19'30 h: *Concurso de cestas de cogomelos comestibles*

Día 24.- Ás 14'30 h: *Xantar de Clausura*

Asociación Micolóxica 'ANDOA' - Cambre



Día 18 de Spbro.- *VIII Degustación de Cogomelos en Cambre.* O ano pasado repartíronse arredor de 2500 racións de cogomelos dos diferentes pratos que a Asociación preparou.

Días 4, 5 e 6 de Outubro.- *Curso de Iniciación á Micoloxía,* impartido por membros de Andoa.

Día 9.- *Visita á empresa de funxicultura Muíños.*

Días 13 e 14.- *Curso de Perfeccionamento,* impartido por José M. Castro Marcote, Presidente da Asoc. Mic "Pan de Raposo" de Cee, e por J. Aurelio Eiroa, Presidente da Asoc. Mic. San Jorge de León

Día 15.- José A. Arance: *Clase de Cociña de cogomelos*

Día 22.- Javier Cremades, catedrático de Bioloxía da Universidade de A Coruña: *Charla-coloquio sobre as algas de Galicia.*

Nota: ao longo do mes de novembro haberá varias saídas, aínda sen determinar.

V Semana Micolóxica Ourense

1 ó 9 de outubro de 2004



Venres, día 1.- D^a Marisa Castro Cerceda : **Xénero Amanita. Novas tendencias para a súa clasificación.**

Luns día 4.- D. Cristóbal Ruiz Leivas.- *Micólogo e antropólogo* : **Cogomelos comestibles de Valdeorras de longa tradición.**

Martes, día 5.- D. Fernando de la Peña Paz.- *Micólogo e investigador de campo* : **Aproveitamento sostible do monte.**

Mércores, día 6.- D. Ricardo Minguez Abajo.- *Xefe do Servizo de Extensión Agraria de Celanova* : **Cogomelos da madeira.**

Xoves, día 7.- D. Osvaldo Gil Iglesias.- *Enxeneiro Técnico Agrícola* : **Intelixencia artificial e cogomelos.**

Venres, día 8.- D. Juan José Martínez Álvarez.- *Presidente da Asociación Micolóxica "Os Cogordos"* : **Orde boletales.**

CLAUSURA DA SEMANA MICOLÓXICA, polo Excmo. Sr. Alcalde de Ourense
ENTREGA DE DIPLOMAS.

Sábado, día 9- Recollida de exemplares.- Saída ao parque mico-botánico de OS COGORDOS para a recolleita de exemplares, acompañados de monitores

Domingo, día 4 de novembro- EXPOSICIÓN ANUAL DE COGOMELOS.- No Liceo
- Aberta ao público dende as 10,30 ata ás 14'30 e dende as 16,00 ata as 20,30.

Foro micolóxico.- Luns do Outono 2004.- **TERTULIAS MICOLÓXICAS.-**
Presentadores-moderadores e temas:

18 de outubro.- D. José Manuel Bendaña Jacome : **Clitocybe nebulares / Entoloma lividum.**

25 de outubro.- D. Antonio Saco Cid : **Marasmius oreades / Marasmius collinus.**

8 de novembro.- D^a Ana M^a Herrero Prieto : **Coprinus comatus / Coprinus atramentarius.**

15 de novembro.- D. Juan José Martínez Álvarez: **Clitopilus prunulus / Clitocybes blancos.**

22 de novembro.- D. Agustín Álvarez Álvarez : **Lepista nuda / Cortinarius purpurascens.**

29 de novembro.- D^a Ana M^a Vidal Díaz : **Tricholoma columbeta / Tricholoma album.**

Asociación Micolóxica-Naturalista "PAN DE RAPOSO"



A Asociación foi fundada en febreiro de 2001, e ten como obxectivo fundamental o achegar os seus socios á natureza, para disfrutala e coñecela mellor, coa intención de que un maior coñecemento poida levar a un maior respecto da mesma. Por outra parte cremos necesaria a divulgación de tódolos coñecementos relacionados coa natureza. Somos unha Asociación de ámbito comarcal que abrangue a bisbarra da Costa da Morte.

Dentro das actividades desenvolvidas pola Asociación, destacamos:

-Catro **saídas** en primavera e catro saídas en outono, a paraxes dunha especial beleza ou riqueza medioambiental, tanto da nosa bisbarra como doutras

-**Luns micolóxicos**. Reunímonos todos os luns do ano para falar de calquera tema relacionado coas actividades que desenvolvemos.

-**Boletín**. É unha revista de divulgación semestral, de vinte e catro páxinas a toda cor, con artigos de micoloxía, botánica, zooloxía, gastronomía e rutas. Tódolos artigos e fotografías, o mesmo que a maquetación, están feitos polos socios de "Pan de Raposo". Para as persoas alleas á Asociación que estean interesadas na súa adquisición, creamos a figura do socio subscriptor, que, por un importe de 5 € ao ano, recibirá na súa casa os boletíns.

-**Xornadas Micolóxicas da Costa da Morte**. Este ano celebraremos as IV Xornadas, na Escola de Música de Cee, os días 31 de outubro e 1 de novembro. Haberá exposición de cogomelos durante os dous días e, pola tarde, haberá charlas sobre micoloxía e zooloxía. Os conferenciantes serán: Francisco Lema, José Mª Traba e José Manuel Castro Marcote.

-**Cea Micolóxica**. Celebramos tódolos anos unha cea a base de pratos de cogomelos, coincidindo coa data da exposición.

Contacto: Asoc. Mic.- Natu. "Pan de Raposo".- Rúa de Arriba 1.- 15270 Cee (A Coruña)

E-mail: marcotecee@hotmail.com

Agrupación Micolóxica 'A CANTARELA'**Actividades**

- ➔ **Domingo 24 outubro e sábado, 6 de novembro .- Saídas ó campo**
Domingo 7 de novembro.- Exposición de cogomelos no Parque Miguel Hernández
Luns 8.- Apertura das diferentes exposicións.
Martes 9.- Ramón Carlos Encisa Fraga: *Iniciación a Micología*
Mércores 10.- Antonio Rodríguez Fernández: *Novas tendencias no cultivo dos cogomelos.*
Xoves 11.- José Luis Tomé Ortega: *A cociña dos cogomelos.*
Venres 12.- Carlos M. García Paz: *A fotografía como medio auxiliar para o estudio da Micología.*
Domingo 14.- XIII Festa dos cogomelos.- XXI Concurso de Cociña.- II exposición de cestas de outono.
Martes 16.- Saúl de la Peña Lastra: *Cogomelos de Cortegada.*
Sábado 20.- Sesión de Clausura: Entrega de premios do VI concurso de fotografía Micolóxica Enrique Valdés.- Entrega de trofeos ós colexios participantes na exposición de maquetas da natureza.- Concerto da Coral de Vilanova de Arousa.- Cea Micolóxica.

Aventura da Saúde - BRAGA (Portugal)

- ➔ **Días 23 e 24 de outubro en Fafe "X FESTA DO COGUMELO E DA CASTAÑA"**

Agrupación Micolóxica 'A ZARROTA' - Vigo**"XLIII ANOS DE MICOLOXÍA EN VIGO 2004"**

- ➔ **Días 11, 13, 14 e 15 de outubro: Conferencias,** no Centro Cultural Caixanova
Días 12.- Saída Micolóxica
Días 31 de outubro e 1 de novembro: Exposición Micolóxica e do III Concurso de Debuxo Micolóxico, no Círculo Mercantil e Industrial.

Asociación Micolóxica 'COGOMELO' - Chantada

- ➔ **Outubro: IX Xornadas Micolóxicas e curso de Iniciación a Micología,** en Chantada e Taboada.
Sábados pola tarde : Saídas micolóxicas
Exposición de cogomelos en Chantada



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA
Dirección Xeral de Política Lingüística



**FEDERACIÓN GALEGA
DE MICOLOXÍA**