

tarrelos

OUTUBRO 2005

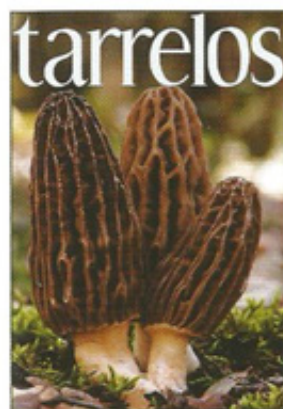
#07



Revista da Federación Galega de Micoloxía

nesto número...

- 4 Antón Patiño Regueira, libreiro e señor.
- 6 Querido amigo Antón
- 7 Las setas y la dieta mediterránea
- 10 Un posible origen de la micofobia en Galicia
- 12 Dúvidas
- 13 Setas do Club Fluvial de Monforte
- 16 Claviceps purpurea
- 18 Collybias tuberosas, estrañas e comúns
- 20 Corema album
- 22 O xénero Russula e a súa clasificación
- 25 1er Encuentro internacional de micología del Atlántico
- 26 Breve historia da Agrupación Micolóxica "Antonio Odriozola" de Pontevedra
- 28 Actividades das asociacións



Fotografía:
C. Sánchez Carcavilla

staff

TARRELOS é unha publicación da
Federación Galega de Micología.
NIF: G-36640928
Telf.: 630 493 497
cantarela@cantarela.org
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 Lázare Fouce

**DESEÑO E
MAQUETACIÓN**
INSOMNIO Graphics & Web
info@insomnioweb.com
www.insomnioweb.com

**Federación Galega
de Micología**
Presidente: C. Álvarez Puga
Vicepresidente: F. Riveiro Sanjurjo
Secretario: J.L. Tomé Ortega
Tesoreiro: A. Canle Campuzano

#7



Queridos amigos e amigas:

Temos que comezar esta presentación da revista cunha triste nova: A morte de Antón Patiño Regueira, fundador da agrupación micolóxica decana de Galicia "A Zarrota" de Vigo, e promotor de moitas outras agrupacións, da Federación Galega de Micología, da revista Tarrelos, que tentamos continuar, e impulsor de multitude de actos en prol do mundo micolóxico. Persoa amante da vida e da natureza, dunha humanidade entrañable e disposto sempre a colaborar en todo aquilo que se lle pedise, o que amosou ata o derradeiro momento da súa vida. Descanse en paz.

Outra penosa nova son os incendios que arrasan os bosques de Galicia e do resto de Estado Español así como de Portugal. Incendios intencionados ou non. Sempre absurdos, exceptuando aqueles que se producen por causas naturais. Incendios que arrasan bosques, espazos naturais, casas e desgraciadamente ata vidas humanas. O monte non vai ser este outono, que xa temos enriba, un lugar agradable para pasear. Posiblemente algúns dos nosos cotos secretos onde sabiamos que se atopaban as nosas especies fúnxicas preferidas, atoparémolos esnaquizados polo lume. Unha praga anual que este ano cobra especial intensidade pola seca que xa hai tempo que se asentou na península ibérica, chamada a ser, como non se poña rápido remedio, unha continuación do deserto norteafricano.

Tras estas noticias pesimistas teñen que vir, por forza, algunhas máis optimistas. Temos un novo número de Tarrelos nas mans. Hai un ano dicíamos que os partos son as veces difíciles, pero fomos quen de vencer os atrancos e fixemos unha revista cun contido ameno e unha presentación agradable. Esperamos que esta segunda revista acade, cando menos, o nivel da primeira.

Tamén pedíamos a colaboración de todos enviando artigos, noticias, actividades desenvolvidas e o calendario dos actos das distintas agrupacións coa finalidade de que este boletín sexa un verdadeiro medio de comunicación entre todos os afeccionados aos cogomelos. Sabemos que hai moitas persoas que teñen moitas cousas interesantes que contar, a estas pedímoslles que non deixen pasar a ocasión que se lles brinda de poder publicar as súas experiencias que, de seguro, terán unha moi boa acollida entre todos os afeccionados.

Un saúdo..



"Antón Patiño Regueira, libreiro e señor"

Urbano Luguís

Fotografía: Xac Carballo



Naceu n'A Coruña o 2 de agosto do ano 1919. Tiña publicado hai pouco un libro con lembranzas da represión en Galiza no 36 (*"Memoria de ferro"*. A Nosa Terra, 2005) que está a ter moita repercusión.

► A súa foi unha formación humanista dentro da sensibilidade do librepensamento; formado nas escolas de ideario progresista que representaron daquela "Xerminal" ou "O Resplandor no Abismo". Unha tatuaxe republicana e galeguista que mantivo deica o final. Amigo persoal de moitos dos máis destacados artistas e intelectuais galegos coma Luis Seoane, Eduardo Blanco-Amor, Ramón Otero Pedrayo, Celso Emilio Ferreiro, Álvaro Cunqueiro, Uxío Novoneyra, Xosé Luis Méndez Ferrín e outros. Foi lendaria, así mesmo, a súa amizade con Urbano Luguís. Apoitou sempre con xenerosi-

dade a arte e o desenvolvemento da literatura no seu país. Exerceu unha fonda influencia no seu sobriño Reimundo Patiño ao que lle entregou de novo libros de Castelao e Vilar Ponte que trouxera da Arxentina. Reimundo Patiño falou daquela da descuberta da súa propia terra (libros que chegarían tamén ás mans do escritor Xohán Casal). Funda a Librería "Librouro" en Vigo xunto coa súa compañeira Raimunda Pérez Sobreira contra o 1967 (onde vendían baixo corda libros daquela prohibidos polo réxime: imprentados en Bos Aires ou en París nas edicións de Ruedo Ibérico). Coidaba

que os libros podían derrotar a unha ditadura. Pola súa suxestión chegaron a facer unha edición de peto do *"Sempre en Galiza"* do que distribuíu centos de exemplares. Foi un grande activista cultural na defensa do galeguismo. A súa librería foi durante décadas lugar de tertulia e xuntanzas dos que amaban a Galiza. Presidente da Asociación de Libreiros e fundador da Feira de Libro de Vigo. Imprentou como editor, asemade, libros de homenaxe a Castelao e a Ramón Cabanillas entre outros. Vendeu libros galegos en Madrid, en sucesivas feiras do libro. Activo promotor da micoloxía galega, fundou as primeiras asociacións adicadas aos fungos e cogumelos: *"A Zarrota"* en Vigo, sendo Presidente de Honra da mesma, e outras moitas espalladas pola xeografía enteira da nosa terra. É ademáis socio de honra de *"Os Lactouros"*, de Monforte, e de *"A Cantarella"*, de Vilagarcía. Hai anos a Ag. *"A Zarrota"* adicoulle unha emotiva cea-homenaxe, á que acudiron micólogos de toda Galicia e mesmo de Portugal, atendendo a convocatoria feita pola agrupación viguesa. Dotado dun gran sentido do humor (mesmo surrealista ás veces) definíase como *"micólogo de campo e fogón"*. Chegou a organizar convivios arredor dos cogumelos, xuntando a centos de persoas, onde facía de espontáneo e divertido mestre de cerimonia. Foi pintor paisaxista dunha grande sensibilidade. As súas pinturas están cheas de matices e peneiradas en sutís gradacións lumínicas: o mar, as illas, as montañas, os ceos acadaron fermosa expresión nas suas cativas táboas. Recreou hipnóticos panoramas mariños no solpor. Asinaba os seus cadros como Patiño *"O Vello"*. Deu conferencias sobre Arcimboldo (un dos seus pintores preferidos) en Italia e Portugal (países aos que viaxaba a miúdo e onde tiña moitos amigos). Adicou tamén nos últimos anos moita enerxía a reivindicar a figura da meiga de Torbeo, Dona Filomena Arias. Organizou encontros de curandeiros de Galiza e Portugal dos que se editaron libros cos diferentes relatorios sobre herbas medicinais e diversos aspectos da antropoloxía popular. Os seus amigos coñecen unha das súas derradeiras afeccións a construír caxatos con fermosas ornamentacións e barrocas inscricións en pirogravado. Artífice dunha importante colección temática de filatelia adicada monográficamente á pintura rupestre pola que recibiu galardóns en diferentes certames europeos. Mantíña outra, especializada en micoloxía. Tamen cómpre destacar o seu labor como poeta que foi na década última da súa vida a meirande

vocación e auténtica ferramenta de comunicación. Poemas imaxinativos e de cerne mítico. Recitados con forza e intensidade expresiva. Actuando como un trobador: os seus versos tiñan o recendo popular e a musical sonoridade da lingua dos cancioneros. Ten feito neste tempo máis de douscentos sentidos *"Prantos"* por amigos mortos: non ficou ningún seu amigo sen a despedida cordial e agarimosa (chea de ritmo e maxia poética) que improvisaba por riba dunha servilleta ou nun anaco dun sobre. Calquera pequeno papel lle servía para escribir o lamento polo amigo morto. Logo, xa de vagar, decorábaos con cativos debuxos a xeito de pergamiño popular. Foille concedido o título de *"Vigués distinguido"* polo Concello da cidade no ano 1993. Poucos actos de tódolos xeitos tan emocionantes como o que tería lugar hai pouco n *"A Coruña o día 1 de abril de 2005, con motivo da presentación do seu libro Memoria de ferro"*. Acompañou a membros da Asociación pola Recuperación da Memoria Histórica aos lugares onde apareceron mortos os pintores Francisco Miguel e Luís Huici nos arredores da Coruña. Indicoulles a casa (aínda en pé) onde estivera o mítico *"O Resplandor no Abismo"*. Logo, xa na cidade, virían as expresivas verbas de Manolo Rivas, Xurxo Souto e máis Xan Carballa que presentaron o acto. Ao pouco, na súa intervención, Antón Patiño Regueira puxo en pé a todo o auditorio, nunha emocionante homenaxe as vítimas da desfeita do 36. Deulle a voz a aquela xente esmagada pola inxustiza e a barbarie: aos que el sempre chamaba coloquialmente *"os non-alzados"*. Un acto de reparación e desagravio aos que morreron loitando pola liberdade. Recuperou con agarimo os nomes de xente anónima do seu pobo amoreados nas foxas da desmemoria. Excavou na súa prodixiosa memoria para nos ofrecer o retrato vivo daqueles mozos aos que lles roubaron a vida: *"Só estudaban e debatían para mellorar o mundo"*. Gardou os seus nomes e as súas breves vidas como un tesouro. Retallos dos anos da dor e medo. Este acto e máis a presentación do seu libro en *"Sargadelos"* en Monforte de Lemos, ían ser os seus últimos actos públicos. A enfermidade impediulle achegarse á homenaxe que lle ían tributar na Universidade d *"A Coruña"*. A súa morte aconteceu en Vigo o día 6 de Xullo do 2005.

PRESENTOUSE O DIA 27 DE AGOSTO NA GALERÍA SARGADELOS DE MONFORTE DE LEMOS O SEU LIBRO PÓSTUMO *"A VIAXE DO TEMPO"*. ■



Texto: Ag. Micolóxica "A Cantarela"
Fotografía: M. Vidal Torrado

Querido amigo Antón

► Querido amigo Antón: Si,...somos nós...os da Cantarela, a Agrupación que tanto axudaches sempre, ao igual que outras. A que sempre tivo en ti un verdadeiro amigo en todas as ocasións que así o requiriron, que non foron poucas. Coa triste nova da túa morte queremos escribirche esta carta para amosarche o enorme aprecio en que te tiñamos.

Desde aquel ano 1983 que botamos a andar os nosos primeiros pasos como unha nova agrupación non deixaches de colaborar connosco: ideas, conferenciantes, materiais de exposición, entre eles a túa afamada colección de selos, e moitas outras cousas, pero sobre todo a túa presenza ano tras ano nos nosos actos fixeron que aquela amizade fora in crescendo, ata rematar por nomearte por todos os teus desvelos para connosco Socio de Honor da Cantarela.

Aínda resoa nos nosos oídos a túa voz que modulabas ata o límite cando lías os teus escritos e poemas, feitos unha morea de veces no mesmo intre da celebración na que participabas, aproveitando calquera anaco de papel que che caera nas mans. Sempre fuches defensor de todos os que considerabas asoballados por unha ou outra razón, e xamais deixaches de lembrar nos teus artigos aos amigos xa des-

aparecidos e que participaron contigo e con todos nesta andaina micolóxica.

Alá onde esteas de seguro que haberá carballos, e castiñeiros, e nogueiras e piñeiros... e un sen fin de árbores que che procurarán cogomelos abondo para que repouses entre eles, porque eles foron unha das razóns da túa ilimitada actividade.

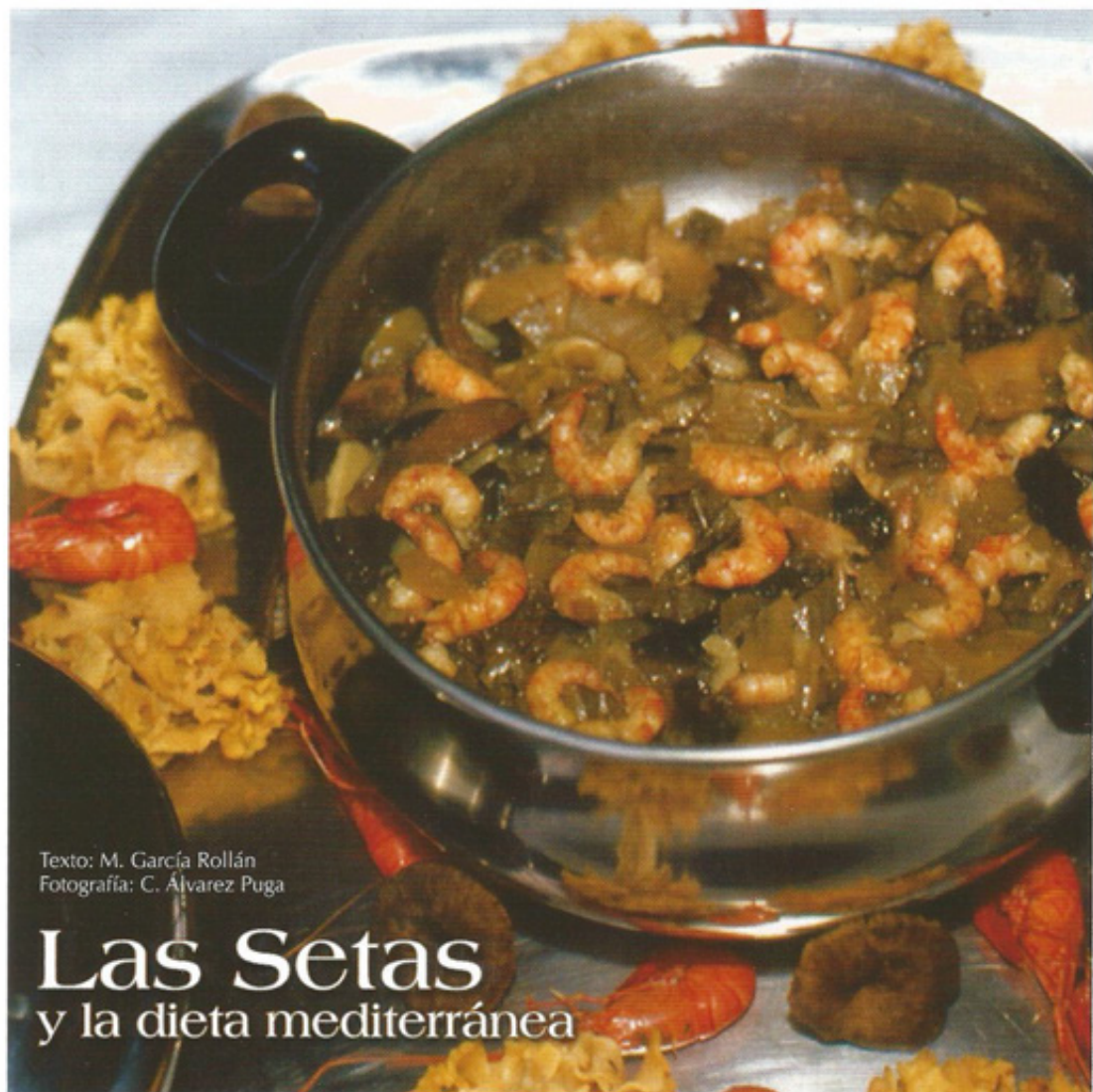
¿Lémbreste dos nosos concursos de co-
ciña? Sempre forma-

ches parte do xurado. Tiñas que pegarte un madrugón para coller o tren e achegarte ata Vilagarcía. Viñas sempre vestido elegante, co teu pano ao pescozo. Catabas, comentabas, cualificabas, orientabas e sobre todo comías ¡Que bo dente tiñas! ¡Como disfrutabas! E nós contigo tamén o pasabamos en grande, porque a túa humanidade enchía o recinto de alegría á espera ademais da túa palabra, cando collías o micro e nos sorprendías co teu pequeno discurso de peche do acto. Este ano o concurso de Cociña botarate de menos.

Sempre tiveches algo de meigo, por iso non nos estrañou nada cando nestes últimos anos te metiches en andainas dese tipo, porque meigo tivo que ser quen foi capaz de fomentar semellante afección aos cogomelos en toda Galicia, caracterizada de sempre pola súa micofobia.

Antón, xa sabes que estamos, xunto con outras agrupacións, tentando levar adiante aquela Federación Galega que ti fundaches, pero os que estamos nela desde os primeiros anos non podemos esquecer aquelas reunións que artellabas en distintos puntos de Galicia, as interminables asembleas nas que nos enredabamos ata o límite, pero despois viña a parte festiva, con gaiteros e xantar polo grande. Tamén seguimos facendo Tarrellos, estanos costando bastante traballo pero imos continuar con ela coma unha homenaxe a ti.

Antón, amigo, ímonos despedir de ti cunha aperta moi forte de todos os que estamos na Cantarela. Nunca te esqueceremos. ■



Texto: M. García Rollán
Fotografía: C. Álvarez Puga

Las Setas y la dieta mediterránea

Me extraña que los catalanes no hayan intentado hasta ahora incluir a las setas como un componente más de la famosa dieta mediterránea.

► Creo que son alimentos que reúnen las condiciones necesarias para ello. Veamos sus posibilidades.

Se trata de una comida tradicional en Cataluña desde no se sabe cuando. Cualquier campesino catalán conoce docenas de especies de hongos y tiene para cada una de ellas un nombre vulgar más o menos ancestral. Y no hablo de los tiempos actuales, en los que vemos proliferar la afición en todas las regiones

de España, incluso en aquellas en las que hace medio siglo solamente se recogían setas para vendérselas a los catalanes, sobre todo el nís-calo (*Lactarius deliciosus*). Ahora ya tiene Cataluña muchos competidores en eso de comer bolets (como se llama allí a los hongos), pero hemos de reconocer que siempre ha estado en cabeza en ese tema.

En cuanto a su carácter mediterráneo, no habrá quien dude de la vocación catalana ha-

cia el mar que la baña; desde muy antiguo se conocen sus actividades por el Mare Nostrum. Recordemos, sólo como ejemplo, las andanzas medievales de los almogávares por el oriente europeo.

Así que ya tenemos dos méritos importantes del alimento candidato: tradición y mediterraneidad. ¿Qué más se requiere? Pues, aunque parezca mentira, solamente la voluntad de algún político listo que conozca las estrategias mediáticas adecuadas. Muchos lectores creerían que se necesitan ciertas condiciones nutritivas o alimentarias que influyan favorablemente en la salud del consumidor. Pues no señor. Los que piensen eso son unos ingenuos que aún no se han dado cuenta de que la llamada dieta mediterránea es un mito.

En estos últimos años las palabras dieta mediterránea se repiten como panacea en todos los medios de comunicación hasta la saciedad y se han convertido en un slogan propagandístico que sirve para todo. Si hay que alabar un alimento o promocionar un producto alimenticio cualquiera, basta con añadir que forma parte de la dieta mediterránea. Así la afortunada frase ha llegado, sin merecerlo, a todos los ambientes del país y se utiliza incluso con fines político-patrióticos.

Pero ¿qué fundamento tiene la tan cacareada dieta? Si comenzamos analizando el adjetivo mediterráneo que se le atribuye, veremos que es totalmente injustificado. En todos los países mediterráneos no se come lo mismo; comparemos por ejemplo la dieta griega con la marroquí o, sin ir más lejos, comparemos lo que comen los catalanes con la comida tradicional andaluza. No se parecen, aunque haya algún ingrediente común en alguno de los platos. Así que los que hablan de dieta mediterránea se verían en gran apuro si les obligáramos a elegir y a decirnos si se refieren sólo a España (y entonces tendrían que decir dieta española, de modo también injustificado) o solamente a ciertas provincias costeras españolas.

Hay quien intenta escurrir el bulto refiriendo el concepto a la comida tradicional de nuestro país. Pero ¿cuál ha sido la saludable comida tradicional? La comida más frecuente

en gran parte de España, esencialmente rural hasta mediados de siglo, ha tenido unas características poco recomendables desde el punto de vista actual de la ciencia de la Nutrición. Lo más común y más apreciado fueron los alimentos de origen animal, sobre todo de cerdo, conservados para las épocas del año con escasez periódica: tocino, embutidos y jamón. Añadamos mucho pan, mucho vino (hemos sido y somos uno de los primeros países del mundo en su consumo), poquísima leche (se consideraba cosa de niños y enfermos), poquísima fruta y pocas verduras (salvo en algunas zonas de huerta).

¿Dónde está lo sano de aquella dieta tradicional? Los estudios nutricionales enseñan que no son nada buenas para la salud las grasas animales, tan abundantes en los embutidos o en los quesos, por ejemplo. Y no se escapan diciendo que para compensar se guisaba con aceite de oliva, porque la cantidad consumida de éste es insignificante al lado de aquellas otras grasas. Y no hablemos del daño que supone para el organismo la ingestión de bebidas alcohólicas, que antes se creía que daban fuerza y que hoy se sabe son perjudiciales, como puso de manifiesto valientemente la Organización Mundial de la Salud, a pesar de los intereses creados en los países bebedores y en contra de la opinión pública.

Se dice que con la dieta mediterránea no sube el colesterol y no se padecen trastornos circulatorios. Sin embargo, da la casualidad de que los trastornos de ese tipo son, y han sido tradicionalmente, la principal causa de muerte en nuestro país. Veamos las cifras de un año cualquiera, por ejemplo de 1995. Las enfermedades del aparato circulatorio provocaron más de 130.000 muertes en ese año, lo que supone el 38 % de todas las defunciones y la primera causa de muerte del conjunto de la población. Además de las muertes, esas enfermedades motivaron cerca de 5 millones de estancias hospitalarias.

Cabría pensar que las causas de tales trastornos pueden ser otras muchas, pero ocurre que los mayores factores de riesgo comprobados médicamente, aparte del tabaquismo, están relacionados con la alimentación. Tales

son la hipertensión arterial (el 34 % de los españoles de 35 a 64 años eran entonces hipertensos), la hipercolesterolemia (el 58 % de los españoles de 35 a 64 años tenían 200 mg o más de colesterol por dl de sangre), el consumo de alcohol, la diabetes y la obesidad. ¡Atención! La obesidad es peligrosa, aunque se haya conseguido comiendo muchas legumbres saludables, muchos pescados azules sanísimos, mucho aceite de oliva estupendísimo o demasiada gloria pura mediterránea.

A pesar de todos esos datos aún se atreven a decir que comemos muy bien. Alegan que, a pesar de todo, tenemos las cifras más bajas de Europa de tales enfermos. Ese es un consuelo muy pobre, puesto que los casos son aquí numerosísimos. El que tengamos menos casos de muertes por trastornos vasculares que algunos países, no quiere decir que tengamos pocos. Es como decir que la drogadicción va muy bien en España porque tenemos menos casos que en Estados Unidos. Siempre habrá algún país peor que nosotros en cualquier tema; solo hay que buscarlo, pero eso no borra nuestro propio problema. Por ello es absurdo presumir de cifras comparativas y achacarlas a la buena dieta mediterránea.

Hoy las cosas han ido evolucionando, pero la alimentación no ha mejorado en su conjunto. Sin embargo la vida media es ahora mucho más larga que hace años, seguramente debido a que la Medicina ha progresado mucho. Pero cabe pensar que si entonces la dieta tradicional era tan buena para la salud, no habría hecho falta el progreso médico para alargar la vida de aquellos españoles que eran tan bajitos. También hay que pensar en la influencia de algunos alimentos como el pescado, pues modernamente comemos más que cualquier país del mundo, excepto Japón, pero su consumo en grandes proporciones no era tradicional ni existe en otros países mediterráneos, por lo que no valdría para justificar el adjetivo. Quizá influya mucho más nuestra filosofía de vida.

Por todo lo dicho habría que obligar a los que hablan de dieta mediterránea a definir una lista de alimentos que deberían ser sus componentes. Esa lista comprendería sin duda, cuando los propagandistas no defiendan inte-

reses comerciales o nacionales, alimentos saludables que sería deseable consumiésemos. Pero entonces se comprobaría que no eran los clásicos en nuestro país. Históricamente aquí se ha comido mal, hablando en términos científicos nutricionales; mucho o poco, según las épocas, regiones y clase social, pero casi siempre mal. Durante décadas algunos organismos oficiales se esforzaron en divulgar entre los españoles la necesidad de cambiar la dieta tradicional por otra más equilibrada que mejorase la salud. Recuerdo por ejemplo la estupenda labor que realizaron en el medio rural las agentes de economía doméstica, que formaban parte del Servicio de Extensión Agraria del Ministerio de Agricultura. Tras el estudio de los defectos de la ingesta familiar de cada región, enseñaron a las amas de casa en cientos de nuestros pueblos a mejorar su alimentación y a intentar solucionar errores ancestrales y carencias nutritivas que eran habituales. Ahora quieren que borremos de nuestra memoria los tiempos pasados, pero los que dedicamos parte de nuestra juventud a mejorar la vida de nuestros campesinos, no lo podemos olvidar.

Así que borremos lo de dieta mediterránea, por muy útil que sea el invento, y aconsejemos solamente una dieta equilibrada, que es la verdaderamente saludable. Para mejorar nuestra alimentación no basemos los consejos en supuestas tradiciones localizadas geográficamente. Otra cosa es que alabemos con razón la variedad y el buen gusto de la cocina española, o la calidad nutricional de platos tradicionales como la paella o el cocido que, por otra parte, siempre han tenido justificada fama sin necesidad de incluirlos en ningún frase genérica.

Bueno y ¿qué hacemos con las setas? Comentábamos al principio del artículo la posibilidad de incluirlas en la dieta mediterránea, pero ya hemos visto lo injustificado de tal denominación. Así que lo mejor que podemos hacer es preparar unos níscales jovencitos a la plancha, al estilo catalán, o guisar unas setas de cardo con patatas y cordero al estilo castellano. Si invitamos a tan sabrosa comida a ciertos políticos, a lo mejor se les ocurre la idea de incluir a los hongos como plato principal de una posible dieta fetén. ■



Texto: J.A. Eiroa García-Garabal

Un posible origen de la micofobia en Galicia

Es bien conocido el miedo que los gallegos tenemos desde siempre al consumo de las setas y todo lo relacionado con ellas.

► No hace mas de treinta años que algunos pioneros empiezan a interesarse, pasando después a ser incorporadas a algunos platos, hasta llegar al boom actual en que todo el mundo "lo sabe todo de ellas" como si su conocimiento lo hubiéramos recibido a través de generaciones..

En muchas ocasiones me he preguntado por que ese miedo que en algunas zonas del rural sigue presente, y cuando se indaga por su antiguo consumo, sale a flote la prevención frente a los hongos, y los consejos de nuestros paisanos, casi para que ni las toquemos dado su efecto tan pernicioso.

Pero por otra parte no es lógico que con la gran fructificación que se produce en el otoño,

a nuestros antepasados no les llamaran la atención, más con su variabilidad de colores y su presencia por todos partes, cuando las condiciones son favorables. No hay apenas nombres gallegos de hongos, salvo en el oriente de la provincia de Orense, y sin embargo en toda Galicia había nombres gallegos para todo tipo de plantas.

Me he ocupado de hablar y preguntar a numerosas personas por el origen de la micofobia. Desde Académicos hasta Catedráticos, pasando por todo tipo de gentes. Muy pocos han podido aportarme datos sobre el particular. No se encuentran escritos sobre las setas en Galicia de más de 40 o 50 años, a excepción de pequeños catálogos hechos a princi-

pios del siglo XX por profesores que llegan a la Universidad de Santiago.

¿Podría deberse ese miedo ancestral a una prohibición de carácter religioso, vinculado a otro tipo de plantas?. Es posible, aunque muy difícil de demostrar. Lo que voy a decir a continuación es solamente una hipótesis, con alguna base, pero no demostrada, ni con datos suficientes para confirmarla, pero tiene cierta lógica, conociendo nuestro carácter y la implantación desde siempre del hecho religioso en nuestro país gallego.

Allá por el siglo VI, llegó a Dumio cerca de Braga en Portugal, para fundar un monasterio, un personaje llamado Martín, que posteriormente se conocería por Martín Dumiensis; era extranjero, hablaba varias lenguas, había nacido en la Panonia en Hungría, había estado con el Papa... era pues un sabio de la época. Por estas fechas todavía estaba en actividad la herejía de Prisciliano, cuyos discípulos se caracterizaban por realizar actos religiosos al aire libre, en bosques, ser vegetarianos, y adorar a algunos vegetales, etc...Uno de los objetivos de Martín era terminar con el Priscilianismo. Está documentada su presencia en el primer Concilio de Braga en el 561 ya como obispo.

La ignorancia en los campesinos era muy importante, y predominaba el analfabetismo, la pobreza y todo lo que la rodea.

Por estas fechas era obispo de Astorga Polemio. Recuérdese que Astorga (Asturica Augusta de los romanos) y Braga (Bracara Augusta) estaban unidas por una calzada romana, cada una en un extremo de dicha vía.

Martín tuvo una gran predominancia sobre los obispos de la zona, por los datos que más arriba hemos citado. Viendo el de Astorga la ignorancia entre la gente, su costumbre de adorar árboles y plantas, le pide a Martín que escriba algo para enseñar a las gentes del pueblo cual es el verdadero Dios y a quien hay que olvidar, tratando de erradicar el Priscilianismo. Así nace un escrito llamado *De correctione rusticorum* (como corregir a la gente del pueblo) que sale a la luz en torno al año 572. En el número 16 de esta obra se dice "...

encantar as herbas para os maleficios i-encantando invocar os nomes d-os demos" ¿qué es senon veneración do diaño?..

En otra publicación posterior que se llama Capitula Martín, que recoge recomendaciones de los obispos de la zona tras sus reuniones capitulares, en el número LXXIV se dice "*que no es lícito recoger hierbas medicinales con alguna superstición*" No es lícito al recoger hierbas que son medicinales hacer uso de algunas supersticiones o encantamientos, sino solamente honrar a Dios Creador y Señor de todas las cosas mediante el símbolo divino de la fe y de la oración dominical.

Está claro que en aquella época no existía el Reino Fungi, y las setas era plantas o hierbas, por supuesto encuadradas dentro del reino vegetal.

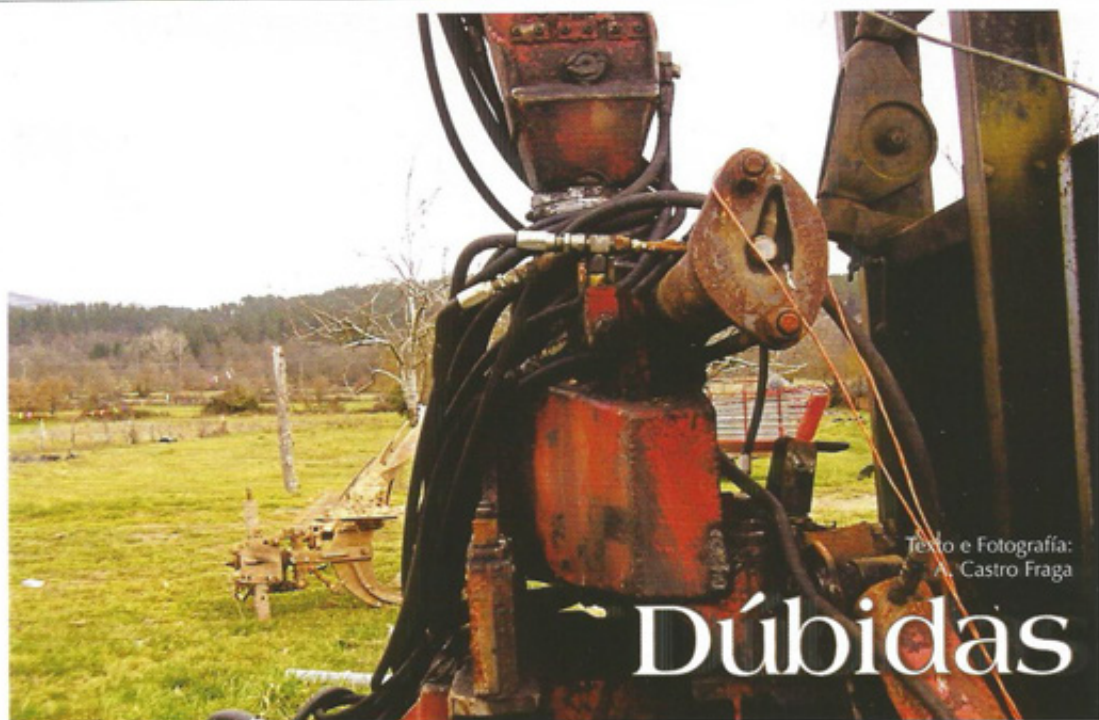
¿Por qué no se iba a hacer uso de los hongos, como se ha hecho con las plantas para curaciones, o su utilización mágica, dada su abundancia, su peculiaridad, sus llamativos colores, etc?

Quizás por ello se hizo la prohibición que más arriba recogemos textualmente.

¿Ha quedado a través de los tiempos en la conciencia de los gallegos esa prohibición del uso de algunas plantas con motivos mágicos, y en ellas se han incluido las setas?. Lógicamente no podemos saberlo. En algunas ocasiones he leído el uso por parte de meigas, bruxas, etc de la A, muscaria y algunos hongos alucinógenos, pero nunca he podido encontrar las fuentes en que sus autores se basan. Quizás pura elucubración, pero podría tener alguna base firme.

Lo que está claro es que a veces las prohibiciones relacionadas con el más allá se respetan más intensamente, entre otras cosas por el miedo. Es posible que algún atrevido hubiera resultado intoxicado de forma grave al comer alguna seta, y ello también hubiera calado.

Para terminar alentar a los interesados en estos temas, que intenten seguir buscando datos, para ver si entre todos podemos explicar de alguna manera el origen del miedo gallego a los hongos. ■



Texto e Fotografía:
A. Castro Fraga

Dúbidas

Acompañado da miña dona, e o meu can, coas nosas cestas e as navallas de cogomeleiro, que nos agasallou a “Cantarela” de Vilagarcía atopamos unha carballeira e dixemos “é preciosa, que limpa está”, mesmo se apreciaba que cortaran algúns carballos, non sabemos se por vellos ou por que motivo.

► Internámonos e non moi lonxe había un par de “*Boletus*” que namoraban ao collelos e poñelos nas cestas, e a partir deste momento comezaron a xurdirme algunhas dúbidas que vos relatarei máis tarde.

Non hai moito tempo, no inverno pasado que foi moi chuvioso, a un socio dos “*Lactouros*” afundiuse parcialmente un pozo. Cando chegou o bo tempo dispuxeron a súa reparación e para iso contrataron unha excavadora co fin de retirar do fondo os cascallos, e pór os tubos do encofrado.

FATALIDADE. Rompeu un “*latiguillo*” da máquina e o líquido do sistema hidráulico derramouse no pozo. Cando tiñan rematada a tarefa de reparación comezou a aparecer un cheiro insoportable e o mesmo que unha graxiña que facía a auga, que ata este momento era potable, se convertera en auga non apta para o consumo.

Tendo en conta isto, penso que, coma min,

a calquera persoa cun mínimo de sensibilidade e preocupación pola natureza que nos rodea, se lle formulan unha morea de dúbidas.

¿Quen vela polos refugalloos do combustible, polos líquidos do hidráulico da maquinaria, polo aceite do engraxamento da cadea da motoserpa, que se emprega para entrecoller os piñeiros e a limpeza das devesas dos montes ou polo abandono dos envases dos combustibles empregados?

¿Quen vixía o emprego dos herbicidas e dos xurros (desperdicios das fosas sépticas das cortes dos animais) que se botan nos lameiros onde recollemos os “*Agaricus*”?

As miñas dúbidas non rematan: ¿Cantos cogomelos poden inxerir cada ano para que os metais pesados e outros produtos que non se excretan polos ouriños e que se van acumulando no noso organismo, “como o chumbo” a fin de prolongar o máis posible a miña intoxicación? ■

Setas do Club Fluvial de Monforte



Hygrocybe poria

Texto e Fotografía:
1. Dapena Méndez

Non deixa de ser sumamente curioso que un afeccionado á Micoloxía faga achádegos de interese cando trata de esquecer a que foi unha das paixóns ou “hoby” á que máis tempo lle ten adicado.

► Así, estase dando a circunstancia de que no lugar de ir el na busca de cogomelos, sexan estes quen veñan na súa busca. Iso é o que nos vén sucedendo a nós. Imos regar as plantas dunha maceta ou xardiñeira e habémonos atopar...cunha especie fúnxica, alí nada, que descoñeciamos ou que, coñecéndoa, non a tiñamos atopado denantes. Paseamos ou facemos sendeirismo, e hásenos atravesar, no camiño polo que transitamos, algunha especie que ha espertar o noso interese micolóxico por ela. Detemos o coche na beira dunha estrada para botar unha mexada e alí hanos estar agardando algunha outra especie fúnxica. ¡Ora é cousa do demo! Estendemos unha toalla no chan para tomar o sol enriba dela, a alí imos ollar outra especie que esperta o noso interese por ela. Imos falar destas últimas, das olladas ao estender a toalla.

As instalacións do Club Fluvial de Monforte de Lemos, cidade na que residimos, ocupan unha pequena illa entre dous brazos do río Cabe na que se atopan a conserxería do Club, un bar-restaurante e unha área de recreo con mesas, bancos, etc., á sombra de distintas especies de árbores: lodoeiros, padrairos, amieiros, freixos, salgueiros... Na beira dereita do río, fronte á illa, nunha ampla superficie á que se accede por unha pequena ponte, áchanse

as piscinas, vestiarios, servicios, campos de tenis, e demais. As piscinas atópanse beiradas en parte dun céspede que se rega todos os días para manter o seu verdor, en el os bañistas e os que non o son, estenden as toallas para, sobor delas, tomar uns baños de sol logo de enzoufárense a pel coas convenientes cremas protectoras. Pois ben; por estes pagos levamos atopado, ou mellor dito, lévannos atopado a nos, diversas especies fúnxicas ao longo destes últimos anos nos que vimos disfrutando da nosa situación de xubilados, algunhas delas bastante habituais, pro algunhas outras non tanto. Así, lembramos, entroutras: *Armillariella mellea*, *Agrocybe aegerita*, *Coprinus comatus*, *Pluteus petasatus*, *Daldinia concéntrica*, *Inonotus hispidus*, *Polyporus squamosus*, *Perenniporia fraxinea*... estas, no interior da illa. No que atingue ao céspede que beirea as piscinas, temos atopado: *Agaricus campester*, *Bovista plumbea*..., e seis especies que foron achadas ao estender a toalla, ou como consecuencia diso, das que, a seguido, especificáanse as características macroscópicas ademais de engadir as correspondentes fotografías que se lles fixeran, no seu día, “in situ”. Estas seis especies, sen que se poidan considerar rarezas micolóxicas, non son moi habituais ou, de selo, a súa pequenez pode facelas pasar desaperci-

bidas ao ollo humano. Son elas, segundo orde alfabética:

1.- *Agrocybe paludosa* (Lge.) Kühn. & Romagn.

Sombreiro de 3-4 cm. de diámetro, cóncavos por atopárense xa moi desenvolvidos, contendo auga do rego na concavidade. Cutícula de cor marrón-rosada clara tirando a vermello no centro, co borde estriado por transparencia das lamelas o que o fai aparecer máis cheo de cor, semellando unha zona ben remarcada.

Carne branca, con lixeiro arume a fariña e gosto doce.

Lamelas branco-crema que se van tornando marróns-ocre coa esporación, xunguidas ao pé, se ben decurrentes por un dente, con lameliñas intercaladas e, todas elas, lixeiramente denticuladas.

Esporada ocrácea.



Pé cilíndrico, de 6-7 cm. longo x 4-5 mm de diámetro, lixeiramente estriado, concorde co sombreiro, se ben no cumio e fondo quedando branquexar, fibroso, e rematando nun pequeno bulbo con residuos miceliares de cor branca. Anelo moi fugaz, non persistente ao ir medrando a especie.

Posiblemente sexa comestible pro de pouco interese ao ter pouca carne. Só saíran os tres exemplares da fotografía, e achábanse situados preto dun chopo medio recubertos de edra.

2.- *Conocybe lactea* (Lge.) Métz.

Sombreiro cónico-acampanado de 1- 2,5 cm. de diámetro, que non chega a estenderse, coa beira ondulada ou lobulada. Cutícula seca de cor branco-leite, ou algo cremosa, adquirindo cor marea polas beiras.

Carne: carece dela, non sendo na unión do pé co sombreiro, onde é branco leite, non posuíndo cheiro nen gosto determinados.

Lamelas de cor canela, finas e moi xuntas, ascendentes cara ao cumio do pé para xuntá-

rense ao seu redor.

Esporada de cor canela-ocrácea

Pé cilíndrico, moi fráxil, concorde co sombreiro, e rematado nun pequeno bulbo, de 5-9 cm. longo x 1,5- 2 mm. de diámetro



Foran olladas o 08-08-01 e fotografadas ao seguinte día.

3.- *Coprinus plicatilis* (Curt.:Fr.) Fr.

Sombreiro de 1-2,5 cm. diámetro, ovoideo-circular, logo estendido a xeito de sombrilla, estriado radialmente, gris-chumbo, cun pequeno mamelón ocre, carecendo practicamente de carne. De vello, tendente a revoltarse polas beiras cara arriba.

Lamelas que morren ao redor do pé, pro sen xuntárense a el, facendo un pequeno circo ou coroa.

Esporada moura.



Pé de 4-6 cm. longo x 1-2 mm. de diámetro, oco, moi fráxil, concorde co sombreiro pero recuberto dun pó branco, máis salientábel no cumio e na parte baixa soterrada.

Fotografado o 26-07-01

4.- *Crinipellis tomentosa* (Qué.) sing.

Sombreiro de 1-2 cm. de diámetro, convexo, logo apranado pro cun pequeno mame-

lón central. Cutícula seca, tomentosa e zoadá, de cor branco-crema, agás o mamelón que é máis ou menos ocre.

Carne branca, escasa, carecendo de arume ou gosto determinados.

Lamelas separadas, con outras máis pequenas intercaladas, de cor branco-crema.

Esporada branca.

Pé duns 2,5-4 cm. longo x 2-2,5 mm. de diámetro, branco no cumio, e ocráceo cara ao fondo; a parte central concorde co sombreiro. Posúe unha pelaxe ou tomento afín tamén co sombreiro.



O cogomelo é, en xeral, fibroso, lembrando na forma ao *Marasmius oreades*, se ben éste non posúe a cutícula tomentosa nen zoadá.

Dada a súa fibrosidade e pequenez non presenta interese comestíbel.

Fotografámola o 24-09-01

5.- *Hygrocybe riparia* Kreisel .

Sombreiro de 1,5 – 2,5 cm. de diámetro, cónico-acampanado con ondulacións polas beiras, e cun neto mamelón central. Cor vermello-escuro, como afumada, facéndose case moura no mamelón. Cutícula seca con fiamentos radiais. Tendente a rachar radialmente.

Carne branca, anque vermella baixo a cutícula, escasa, sen gosto nen cheiro especiais.

Lamelas máis ben grosas, espaciadas, con pequenas lameliñas intercaladas, de cor marela pro con reflexos vermellos. Esporada branca.

Pé lixeiramente excéntrico, de 3-4 cm. de longo x 0,3-0,5 cm. de diámetro, concorde co sombreiro, se ben tirando a marelo no cumio, e tendendo a mourear cara ao fondo do mesmo. Adoita percorrelo ao longo, de enriba a embaixo, unha canle.

Coma outros *Hygrocybes* próximos a esta especie, tende a voltarse de cor moura ao manosealo. Considérase especie lixeiramente tóxica.

Fotografado o 17-09-02. Ao estalo facendo, ollamos alí preto, entre unhas edras, outra especie que resultou ser a xa referida *Agrocybe paludosa*.

6.- *Paneolus foeniseii* (Pers.:Fri.) Schroet.

Sombreiro de 1-2,5 cm. de diámetro, de forma variábel entre hemiesférico e convexo-acampanado, presentando moitas irregularidades a xeito de pequenos avultamentos. Cutícula lisa, seca, de cor marrón-moura, con tendencia a rachar e clarear co tempo seco; cando isto sucede presenta pequenas escamiñas que lembran as de algúns *Agaricus* e pequenas *Lepiotas*.

Carne practicamente inexistente, de cor marrón-escuro, cun lixeiro cheiro fúnxico. Esporada moura.

Lamelas ventradas, ascendentes, ceibes, marrón-escuro, con pequenas lameliñas intercaladas, separadas, con moitas irregularidades nas arestas, nas que se olla un reflexo gris-claro.

Pé cilíndrico, de 4-7 cm. longo x 1,5- 2 mm. de diámetro, concorde co sombreiro, anque algo máis aclarado, case sempre torto ou sinuoso, atopándose moi poucos exemplares con el totalmente dereito.



Fotografámolo, tamén, o 17-09-02, se ben, durante todo ese verán prodigouse entre o céspedes que, ao carecer de abonos orgánicos, fainos supor que se trate dunha especie gramínicola.

NOTA.- Ás seis especies estudadas fóronlles feitas comprobacións e análises microscópicos de esporas e basidios polo micólogo, e ben querido amigo, José M. Ruiz, quen nos confirmou as especies. ■



Claviceps purpurea

Texto e fotografía:
S. de la Peña Lastra

O cornizó é sementes o esclerocio, micelio reforzado como estrutura de supervivencia, do fungo ascomicete *Claviceps purpurea*.

► Esta estrutura compónena as hifas, densamente empaquetadas, cuxas células externas son pigmentadas e posúen grosas paredes para protexer o material de reserva do interior dos rigores das temperaturas extremas e da luz ultravioleta.

O seu ciclo evolutivo é o que segue: Na primavera, unha vez activados polas xeadas, sobre os esclerocios que caeron ao chan aparecen uns pequenos cogomelos de cabeza esférica e cor púrpura de aprox. 1 cm. de altura que ao madurar soltan as ascosporas que iniciarán o ciclo. Estas ascosporas, espalladas polo vento, chegan ata as flores do cereal e xerminan no ovario iniciando a infección. O micelio, de rápido crecemento, desenvólvese a costa dos tecidos do ovario formando ao principio una capa miceliar de cor branca, branda e que se recobre de conidióforos. Os seus conidios, que están mesturados cunha sustancia doce e pegaxosa, atraen aos insectos que os dispersarán despois ao visitar outras flores sanas e dese xeito espallarán a infección. A continuación ese micelio comenza a endurecerse ata formar un esclerocio duro e de cor negro-púrpura que ao desprenderse da espiga e caer ao solo será o foco de partida dunha nova contaminación.

O *Claviceps purpurea* parasita algúns cereais, principalmente o centeo, tendo causado o seu consumo ao longo da historia miles de mortos, ao ser recolleitados co gran, e logo moídos e mesturados coa fariña os seus poderosos tóxicos alcaloides. Tamén se ten comprobado con relativa frecuencia, o envelenamento do gando que padece nos lugares infectados e que amosa síntomas de gangrena nas patas,

pezuños e rabo ou que aborta.

Durante a Idade Media foron correntes en toda Europa as intoxicacións masivas de persoas por esta causa, arreciando nos anos máis chuviosos, xa que a humidade favorecería o seu espallamento. A primeira cita que se coñece desta doenza está ubicada en Kanten (Alemania) no ano 857. En 1073 para paliar os seus efectos fundouse a Orde de San Antonio (Santo ao que se lle atribuían visións similares ás que padecían as vítimas do ergotismo) en Vienne (Francia), e construíuse un hospital próximo á igrexa que contiña as supostas reliquias do Santo. Con posterioridade a Orde erixiu varios conventos nos distintos lugares onde era requerida, pintando as súas paredes de bermello como símbolo do lume sagrado. A plaga continuou extendéndose nos lugares de maior produción do centeo (Rusia) incluso ata mediados do século XX. Nos anos 1926-27, desde setembro ata agosto, contabilizáronse 11.319 casos. Tamén en Francia, en Pont-Saint-Esprit, en 1951, ocorreu o último envelenamento colectivo rexistrado.

Especialmente famosa e controvertida foi a caza de bruxas de Salem (E.E.U.U.) en 1692, onde foron condenadas á fogueira mulleres que algúns autores consideran que estaban afectadas polo fungo. Pero maior encanto ten a teoría que propuxeron R.G. Wasson, A. Hofmann e C.A.P. Ruck, de que o cornizó se utilizaba como ingrediente enteoxénico do kykeon na cerimonia grega da fertilidade do culto a Demeter, o chamado misterio de Eleusis, que se celebrou durante case 2000 anos e no que só se podía participar unha vez na vida.

A intoxicación que se sofre ao inxerir o cornizó denomínase ergotismo e pódese presentar de dúas formas distintas: convulsiva ou gangrenosa.

A primeira, chamada ignis sacer "fogo sagrado" ou "fogo de San Antonio" caracterízase por alucinacións, unha sensación de ardor visceral (fogo interno) e provoca ataques de tipo epiléptico, con episodios grotescos e aparentes arranques de baile coñecidos como "baile de San Vito" que remata nalgúns casos con paro respiratorio e morte.

A segunda crese que a propicia a carencia de vitamina "A" do suxeito intoxicado. Provoxa principalmente a gangrena das extremidades, que chegan a mutilarse gravemente.

Os afectados de ergotismo acudían aos conventos e moitos deles curábanse de forma "milagrosa" durante a súa estancia ao consumir pan cuxos grans foran cuidadosamente arelados separándoos do cornizó contaminante. A causa non se soubo ata moito máis tarde cando o Dr. Dodart (1676) afirmou que a enfermidade era debida a inxestión do cornizó.

A pesar disto, este esclerocio foi utilizado desde a antigüidade polas curandeiras para facilitar os partos ou na curación das migrañas. Aínda que hai novas de que se utilizaba xa en 1582 como contractor uterino, na literatura médica cítase por primeira vez en 1808, polo médico John Stearns (efecto Stearns); sen embargo pouco máis tarde, en 1824, decídese que esa práctica é demasiado perigosa para o neno.

Na actualidade utilízanse os seus múltiples derivados principalmente en obstetricia para controlar as hemorrxias post-parto; en medicina xeriátrica como vasodilatador cerebral; no tratamento do Parkinson; e en psiquiatría como estimulante da función mental.

Debido aos seus valiosos alcaloides, o Claviceps inoculábase forzando a infección nos cultivos de cereais, sendo un dos pioneiros o austríaco L. Hecke (1921). A mesma casa Sandoz Ltd. xa contaminaba mecanicamente nos anos 40 grandes superficies de cultivo de centeo en Suíza. En Galicia, nas épocas de maior

producción, chegouse a comprar polas aldeas, e aínda hoxe, e iso a pesar de que a maior parte dos seus alcaloides poden ser sintetizados, e que se detectaron plásmidos no Claviceps que permiten utilizar técnicas para a transformación das distintas cepas de alto rendemento, a produción mediante cultivo líquido ou somerxido segue a ser a forma máis económica de obtención do ácido lisérxico.

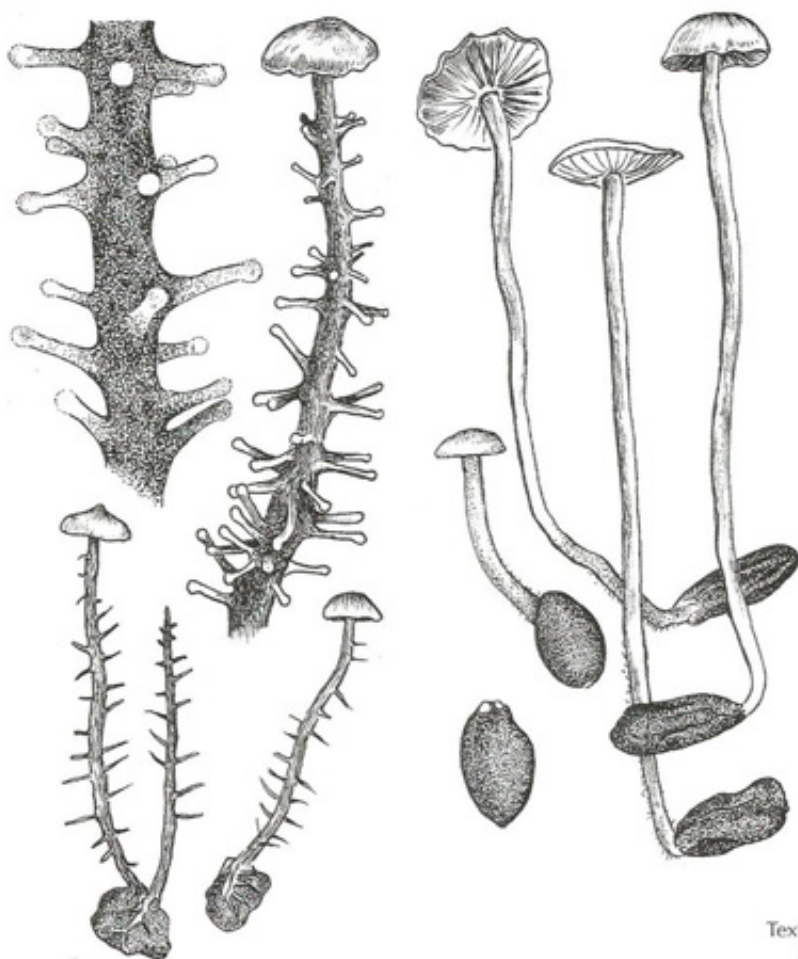
Os alcaloides do ergot teñen unha estrutura característica, a ergolina, que consiste nun sistema de aneis tetracíclicos que conteñen indol. O seu estudo de laboratorio iniciouse a principios do século XIX. En 1918 Arthur Stoll, dos laboratorios Sandoz, obtivo en forma pura o primeiro alcaloide, a ergotamina, con propiedades medicinais estimables. En 1935 e en catro laboratorios distintos, conseguíuse aillar o principio activo responsable de forma específica das actividades uterotónica e hemostática que conferían o seu valor medicinal ao cornizó: a ergonovina. En 1937 Albert Hofmann logrou a primeira síntese deste alcaloide.

A partir dese momento e utilizando as mesmas técnicas,

Hofmann empezou a preparar unha serie de derivados destes alcaloides, tentando atopar algunha substancia con mellores propiedades farmacolóxicas. O composto número 25 desta serie considérase, aínda hoxe, un dos fármacos máis potentes coñecidos pola ciencia. A dietilamida do ácido lisérxico (LSD-25), cuxo consumo se fíxo moi popular nos 60, sobre todo en ambientes "hippies", chegando a crear alarma social e provocando a súa ilegalización na maioría dos países do mundo, foi sintetizado por primeira vez en 1938 e actúa nas persoas como substancia intoxicante enteoxénica a concentracións de 2-5 ug., 4000 veces máis forte que a mescalina.

Ao longo da súa investigación sobre os alcaloides do cornizó, Hofmann preparou unha serie de medicamentos de gran valor tanto medicinal como económico. Un exemplo é a Hiderxina que foi durante moito tempo o fármaco máis rendible da casa Sandoz Ltda., e un dos 10 produtos farmacéuticos máis vendidos no mundo. ■





Texto e ilustración:
M. Souto Souto

Collybias Tuberosas, estrañas e comúns

Moitos dos pequenos cogomelos son ignorados pola maioría dos micólogos, pero é precisamente dentro deste grupo onde atoparemos os exemplares máis curiosos e a maior diversidade. Os buscadores minuciosos poderán descubrir este pequeno mundo inesgotable de formas e cores.

Neste artigo imos describir dúas especies de Collybias que posúen unha morfoloxía característica.

► Cogomelo de cor branca moi común, pero pasado por alto debido ao seu pequeno tamaño. Crece a miúdo sobre restos de cogomelos vellos, como *Agaricus*, *Russulas*, *Hydnum* ou *Boletus*, é difícil saber de que xénero se trata xa que adoitan estar en avanzado estado de descomposición.

Non está probado que actúen como parasitos mentras o cogomelo aínda está vivo (micoparasitos).

Posúen un esclerocio na base do estipe de cor marrón escura e forma alongada 3-12 x 2-5 mm. sólido e de cor branca no interior, pero que se vai engurrando coa idade.

Pileocistidios ausentes e queilocistidios presentes, ao contrario que *C. cookei*.

Esta especie encontrámola en novembro do ano 2002, na área recreativa de San Xoán (Guitiriz) nun piñeiral de *Pinus radiata* vivindo entre densas matas de brións; a o recollela con coidado observamos os pequenos tubérculos que colgaban do pé, que chamaron a nosa atención e permitiron a súa correcta identificación, de aí o interese que todo micólogo ten en arrancar os cogomelos para non perder ningún carácter morfolóxico.

Dendrocollybia racemosa (Pers.:Fr.) Redhead & Petersen (= *Collybia racemosa* (Persoon: Fries) Quélet)

Sombreiro de 0,7-1,5 cm de diámetro, amplamente cónico, que se converte, en plano-convexo e umbonado levemente; (nalgúns espécimes o sombreiro pode estar reducido ou ausente); cor marrón grisácea, glabro, máis pálido cara á marxe, a veces débilmente dividido en zonas, olor non distintivo.

Estipe 4-6 cm de longo; superficie de cor bronce-marrón pruinosa, presenta unhas curiosas prolongacións laterais curtas coas extremidades inchadas que se proxectan dous tercios máis abaixo do sombreiro (conidioforos), por onde producen esporas asexuais (conidias); Nalgúns espécimes a reprodución asexual predomina co sombreiro reducido en

gran medida ou ausente. O estípote a miúdo aparece soterrado no substrato, unido a un esclerocio negro.

Esporas sexuais 4,0-4,5 x 2,0-2,5 μ m, elipsoides, de cor branca, de paredes delgadas, hilar visible, non-amiloides. Las esporas asexuais 10,0-15,5 x 3-4 μ m, estreitas elipsoides a oblongas, non-amiloides.

Solitarias ou en grupos pequenos que crecen sobre restos de cogomelos ou madeira de coníferas en descomposición. Fructifican en pleno inverno.

Encontrei esta especie en novembro de ano 2000, en Cardezo (Ponteceso), baixo un piñeiral de *Pinus pinaster* a beira do río Anllóns, formando pequenas colonias entre o arume dos piñeiros.

Estes cogomelos caracterízanse por producir esclerocios, corpos perdurantes formados por unha masa endurecida de hifas que se agrupan densamente, sobretudo na periferia, formando un pseudoparenquima a base de divisións transversais. Estas estruturas de resistencia permiten aos fungos pasar baixo terra a época desfavorable e, pasado o tempo de repouso, desenvolven os basidiocarpos directamente, son máis comúns en ascomicetes; en basidiomicetes é unha estratexia rara que se pode observar nestas *Collybias*, en *Collybia fusipes*, e no xénero *Typhula* entre outros.

As *Collybias* formadoras de tubérculos segundo os estudos de Antonin & Noordeloos, abarcan catro especies: *C. Racemosa*, *C. Tuberosa*, *C. Cirrhata* (Pers.) Quélet (sen esclerocios) e *C. Cookei* (Bres.) Arnold, as tres últimas teñen unha morfoloxía similar e distínguense sobre todo pola presenza ou ausencia e pola cor do esclerocio. As catro teñen un hábitat común e único. Reconstrucións filoxenéticas, usando marcadores xenéticos (RFLP), demostran que cada un dos DNA corresponde cunha especie morfolóxica, *C. Tuberosa*, *C. Cirrhata* e *C. Cookei* forman un grupo máis grande monofilético, mentras que *C. Racemosa* posúe unha secuencia altamente diverxente para a que se propuxo un xénero separado co nome de *Dendrocollybia*. ■

Corema album

Texto e fotografía:
M. Pose



A Caramiña é unha mata ou arbusto perennifolio da familia das Empetraceae. As matas poden ocupar grandes extensións de terreo e están compostas de numerosos talos ramificados, erguidos, delgados e quebradizos, de cor parda escura e con marcas ao longo producidas polas follas caídas.

► As ramiñas novas son pilosas e densamente cubertas de follas. A raíz, rastreira e nodosa, pode penetrar profundamente no solo areoso e estenderse máis alá da superficie que ocupan as propias matas. Pode acadar ata 1,50 metros de altura, aínda que normalmente é máis pequena.

As follas están dispostas en verticilos, normalmente de 4, pero tamén 3 ou 6, facendo ringleiras ao longo dos talos. Son de cor verde escura, lineais, ríxidas e coa marxe revolta,

con glándulas cando son noviñas e glabras na madurez.

Como planta dioica, ten por separado pés macho e femia. As flores son moi pequenas e aparecen no extremo das ramas. As masculinas saen en grupos de 5 a 9 e están compostas por 5 sépalos e 3 pétalos de cor rosada, brácteas ovado acuminadas. As femininas, dispostas en solitario ou en grupos de dúas, teñen os pétalos máis pequenos e o estilo de 3 ramas. As anteras son vermellas.

O froito é unha baga globosa, de uns 5 ou 6 mm de diámetro, raramente máis grande, carnosa e con moito zume. Ao principio a cor é branca sucio ou branca verdosa, máis tarde é branca pura e coa idade, a medida que madura, vai tornando de cor rosada e volvéndose translúcida. O interior contén 3 sementes negras e moi duras. O sabor é ácido, pero se está moi madura pode ser bastante doce.

A floración prodúcese na primavera, de marzo ata xuño, e fructifica cada dous anos nos meses de agosto e setembro.

De ecoloxía dunar-costeira, aparece en

ble e moi refrescante. Antigamente empregábanse para combater a sede da febre e como matalombrigas. Na actualidade, a parte de ser inxerida coma froita, preparamos deliciosos licores alcohólicos moi apreciados entre a nosa xente.

Antigamente debeu ser moi abundante e estendida por toda Galiza e norte de Portugal, porque cremos que o nome dalgunhas poboacións proceden do desta planta. Podemos citar a Camariñas e A Pobra do Caramiñal na provincia de A Coruña e quizais tamén Caminha no norte de Portugal.



dunas xa asentadas e estendese polas costas atlánticas da Península Ibérica, máis concretamente desde o concello de Laxe ata as Illas Cíes. No concello de Laxe abunda na praia de Soesto e no concello de Camariñas é especialmente importante nas comunidades asentadas nas praias de Trece e Monte Branco, outrora con plantóns dispersos e en importante recesión, pero na actualidade cunha situación moi diferente ao estar en franca recuperación, con novas plantas que nacen de forma espontánea, colonizando dunas formadas recentemente.

Os froitos son comestibles cando están maduros, resultando de un sabor ácido agrada-

Ao ser pouco ou nada popular, e menos coñecida, fóra das zonas onde aparece, os nomes populares son máis ben escasos, porén podemos citar os de caramiña, camariña, camariñeira e herba da fame.

Por último, lembrar que na actualidade está protexida pola lexislación vixente, aínda que cremos que a súa recuperación non depende na súa totalidade desta protección senón do cambio de mentalidade da xente das bisbarras que xa non lle presta tanta atención, sendo incluso descoñecida para unha importante masa de poboación, sobre todo entre os mozos. ■

O xénero Russula e a súa clasificación

Texto e fotografía:
C. Traba Velay



Russula cyanoxantha

Reino Fungi; División Eumycota; Subdivisión Basidiomycotina; Clase Hymenomicetes, Subclase Holobasidiomycetidae; Orde Russulales, Familia Russulaceae (Russula e Lactarius).

► A característica que diferencia a orde Russulales da orde Agaricales está relacionada coa composición dos seus tecidos, constituídos por unhas células redondiñas chamadas "esferocistos". Estas células producen unha trama granulosa e fráxil que fai que a súa consistencia sexa quebradiza e que parta coma o xiz. Esta característica permite distinguir unha rusula doutro xénero. Na orde Agaricales estas células son longas como fibríñas e por iso os seus tecidos son de tipo fibroso. Por outra banda ao seren estes "esferocistos" de forma redondeada as unións entre eles deixan ocos ou canais polos que pode circular un líquido leitoso que chamamos "leite", é o caso dos Lactarius. No xénero Russula estes canais están baleiros.

Este xénero foi creado por Persoon xa no ano 1797 e comprende na actualidade preto de 400 especies ou se cadra máis, xa que con relativa continuidade se están a crear novos taxons, variedades ou formas. Isto débese a súa grande complexidade. Ademais as poucas calidades que o definen fai que sexa verdadeiramente difícil diferenciar unhas especies doutras. Non teñen anel, non teñen volva, non soltan leite, as cores son variabeis nuha mesma especie e moi semellantes entre especies.

¿En que caracteres macroscópicos temos que fixamos para diferenciar unha especie doutra?

O hábitat é importante e tamén é esencial estudar o comportamento da carne fronte a diversos reactivos químicos (guaiaco, sulfato ferroso, bases fortes, fenol, etc) pero ademais:

No chapeu e no pé fixarémonos:

- 1) na forma;
- 2) no tamaño;
- 3) no aspecto do bordo do chapeu;
- 4) na cor, en xeral uniforme e apagada;
- 5) no aspecto da cutícula.

case todos os micólogos posteriores. Quelet un pouco máis tarde, no 1888, clasificounas atendendo a cor da esporada e ao sabor da carne. Xa no século XX R. Heim (1938) utilizou as teses destes e outros autores como René Maire (1910) que engadiu as caracterís-



Russula virescens

Na carne e nas láminas teremos en conta:

- 1) a cor;
- 2) a variación desta cor co tempo ao cortala ou ao fretala;
- 3) o seu sabor, doce, picante ou acre;
- 4) o seu olor
- 5) a consistencia e o número de láminas

Para poderen solucionar estas dificultades de recoñecemento dunha rusula e estudalas con maior facilidade, os micólogos intentaron, ao longo de moitos anos, facer diferentes clasificacións acotando en grupos as especies parecidas ou con características semellantes. Así o famoso micólogo Fries, xa no ano 1874, ideou unha división atendendo fundamentalmente á consistencia da carne do chapeu e o pé, así como a ramificación das láminas: I COMPACTAE, II FURCATAE, III RIGIDAE, IV HETEROPHYLLAE, V FRAGILES.

A sección COMPACTAE foi adoptada por

ticas microscópicas e microquímicas, Meltzer e Zvara (1927) descubridores do reactivo máis importante para este xénero e que leva o seu nome. Singer (1935) con unha clasificación completísima na que inclúe algunhas rusulas americanas.

Pouco a pouco, pasiño a pasiño, despois doutras clasificacións de micólogos tan importantes como J. Schaeffer ou Jossierand, achegámonos a máis recoñecida na actualidade que é a de Henri Romagnesi na súa obra "Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord" (1967). Unha división que non imos a entrar nela neste artigo. Non embargante, en 1985 o micólogo vasco Roberto Lotina fai unha clasificación moi sinxela que para comezar a coñecer o xénero pode ser de moita utilidade e que resumimos nun recadro.

As *Rusulas Compactas* teñen como carac-

terísticas principais que a súa carne é firme e máis ancha que a altura das láminas. As súas cores son en xeral brancas ou negras. Se a carne se volve negra ou vermella ao expoñela ao aire falamos do grupo *Nigricantinae*.

Nas *Russulas* típicas a anchura da carne é menor ca das láminas. As súas cores son máis vivas. As ingratas presentan o bordo do chapeu acanalado e as cores do sombreiro son en xeral cremas ou amarelas.

No grupo das normais de carne doce están as máis apreciadas gastronOMICAMENTE.

compactas	florantinas		
	nigricantinas		
típicas	ingratas	felleíneas	
		foetentíneas	
	normais	carne doce	
		esp. branca	esp. crema
		esp. amarela	
		carne non doce	
		esp. branca	esp. crema
		esp. amarela	

¿Que especies comestibles son, logo, as máis abundantes na nosa terra?

As máis comúns sen dúbida son *Russula virescens*, *Russula cyanoxantha* e *Russula vesca*.

Russula virescens

Sinónimos:
Fungo dos cregos

Castelán:
Gorro verde,
seta de cura

Sombreiro:
De 5 a 15 cm
de diámetro.
Primeiro hemisférico, despois convexo, logo plano convexo e á

fin algo deprimido. A cor é branca verdosa e o centro máis escuro. A

cutícula é aveludada, seca e mate. Agrégase xeralmente en pequenas placas, de forma característica, deixando ver o fondo de cor branca cremosa.

Láminas: Adnatas ou case libres, desiguais, estreitas, fráxiles e non moi apertadas. De cor

branca ou branca cremosa. Arista enteira e da mesma cor.

Pé: De 2 a 10 cm de alto por 1,5 a 5 cm de grosor. Cilíndrico, cheo, logo oco, estreitando-se cara abaixo, rugoso. Branco, ás veces con manchas rosadas

Carne: Compacta, firme e granulosa. De cor branca, de contado comida polos vermes. Olor afroitado e sabor doce, como de noz.

Esporada: Branca.

Hábitat: Medra en terreos areosos e secos dos bosques de folla, máis raro en coníferas. En verán e outono. Só ou en grupos numerosos. Bastante abundante.

Comestibilidade: Comestible excelente, para moitos é a mellor das *rúsculas*.

***Russula cyanoxantha* (Schaeff.) Fr.** Ten un sombreiro de cores moi variadas, predominando os tons violetas, verdosos ou vermellos. A cutícula é separable en parte, brillante e algo viscosa. A marxe do sombreiro é lisa, non estriada. Recoñécese fundamentalmente pola consistencia das súas láminas graxentas e que non parten como no resto do seu xénero. A carne é firme e compacta, non presenta un olor particular e o seu sabor é moi agradable



Russula vesca

***Russula vesca* Fr.** En castelán chámanla tamén *rusula* comestible. Ten un chapeu de tamaño medio dunha fermosa cor parda rosada. A súa cutícula é facilmente separable especialmente

na marxe, de xeito que esta non chega ata a fin do sombreiro e deixa expostos os extremos das láminas, "vestida de curto" como se di vulgarmente. As láminas e o pé son de cor branca, ás veces con manchas ferruxinosas. Ten un olor suave e un sabor doce como a noces. Crece baixo árbores de folla en solos neutros ou ácidos. ■

1er Encuentro Internacional de Micología del Atlántico

Entre os días 16 e 20 do pasado Novembro tivo lugar en Maliaño, (Cantabria) o "1º Encuentro Internacional de Micología del Atlántico" organizado pola "Sociedad Micológica Cántabra" e que contou co patrocinio das máis significativas institucións da devandita Comunidade

Texto: F. Riveiro Sanjurjo

► Botou a andar deste xeito unha iniciativa que pretende establecer unha convivencia anual de micólogos e afeccionados á Micoloxía e que no outono de 2005 terá continuidade en Xixón.

A participación nesta primeira edición ten que ser calificada de desigual. O carácter de internacional non pode aínda considerarse plenamente conseguido, xa que unicamente italianos e portugueses estiveron presentes no evento. En cambio foi nutrida a representación española. Micólogos procedentes de asociacións micolóxicas de Cataluña, Comunidade Valenciana, Castela e León, Madrid, Asturias, País Vasco, etc. desprazáronse a Maliaño para participar desta reunión. Por parte galega, hai que destacar a presenza de Marisa Castro como membro do Comité Científico, e mesmo poñente nas conferencias. Os de Viriato presentamos o noso proxecto de Parque Micolóxico, que foi acollido con vivo interese. E non esquecemos a presenza do doutor Juan Eiroa, que aínda que presidente e representante da Asociación "San Jorge" de León, non perdeu ocasión de exercer, e de presumir, de galego.

É de xustiza felicitar aos compañeiros cántabros pola perfecta organización e desenvolvemento do evento, e de agradecer o cordial trato que nos dispensaron a tódolos participantes, así como o grande entusiasmo e competencia micolóxica demostrada polos numerosos membros da SMC que traballaron arreo para facer posible o éxito do "Encuentro".

A actividade congresual, durante os tres días que durou, desenvolveuse en tres frentes:

As mañás foron adicadas a saídas ao campo. Os participantes dividíronse diariamente en tres grupos para alternarse na visita a distintos hábitats situados polos arredores do fermoso concello de Camargo: faia en Esles, Saja e Río Cambillas, eucalipto en Lamadrid, Liencres e Regatón de Laredo, duna litoral en Liencres, carballo na Campa de Uceda, Lamadrid, Silió e Monte Canales, piñeiro negro, alerce e picea na Presa de Alsa, piñeiros, cipreses, bidueiros, castiñeiros en Liencres e Lamadrid, que deron lugar a unha colleita variada e gratificante de especies de cogomelos e a un rico intercambio de comentarios e experiencias entre os participantes.

As tardes consagráronse a traballos de gabinete cara a clasificación e exposición da mostra recollida. Nunha ampla sala do "Centro Cultural La Vi-

driera" ficou instalado un "laboratorio micolóxico de campaña" onde se puido contemplar e participar desta actividade a tódolos niveis, desde o uso de modestas guías ao traballo especialista con abondoso despregue de medios. O resultado ficou recollido nunha lista de especies con expresión do lugar de colleita e os micólogos participantes.

Ao serán tiña lugar a presentación das comunicacións cos seguintes temas e poñentes:

- "Los hongos ectomicorrizógenos y su papel en la vegetación mediterránea". Gabriel Moreno.

- "Comunidad de hongos ectomicorrizicos en una escombrera de carbón". Abelardo Casares.

- "Formaciones arbóreas no autóctonas. Plantaciones forestales y micobiota alóctona en el N.O. peninsular". Marisa Castro.

- "El Parque Micológico del Río Beelle". Francisco Riveiro.

- "Setas y salud humana. Aspectos beneficiosos y perjudiciales". Josep Piqueras.

- "El género amanita". Massimo Candusso.

- "Biodiversidad y conservación de los hongos en la Península Ibérica". Isabel Salcedo.

Fóra de programa Francesco Bellu ofreceu unha interesante disertación sobre o xénero Cortinarius.

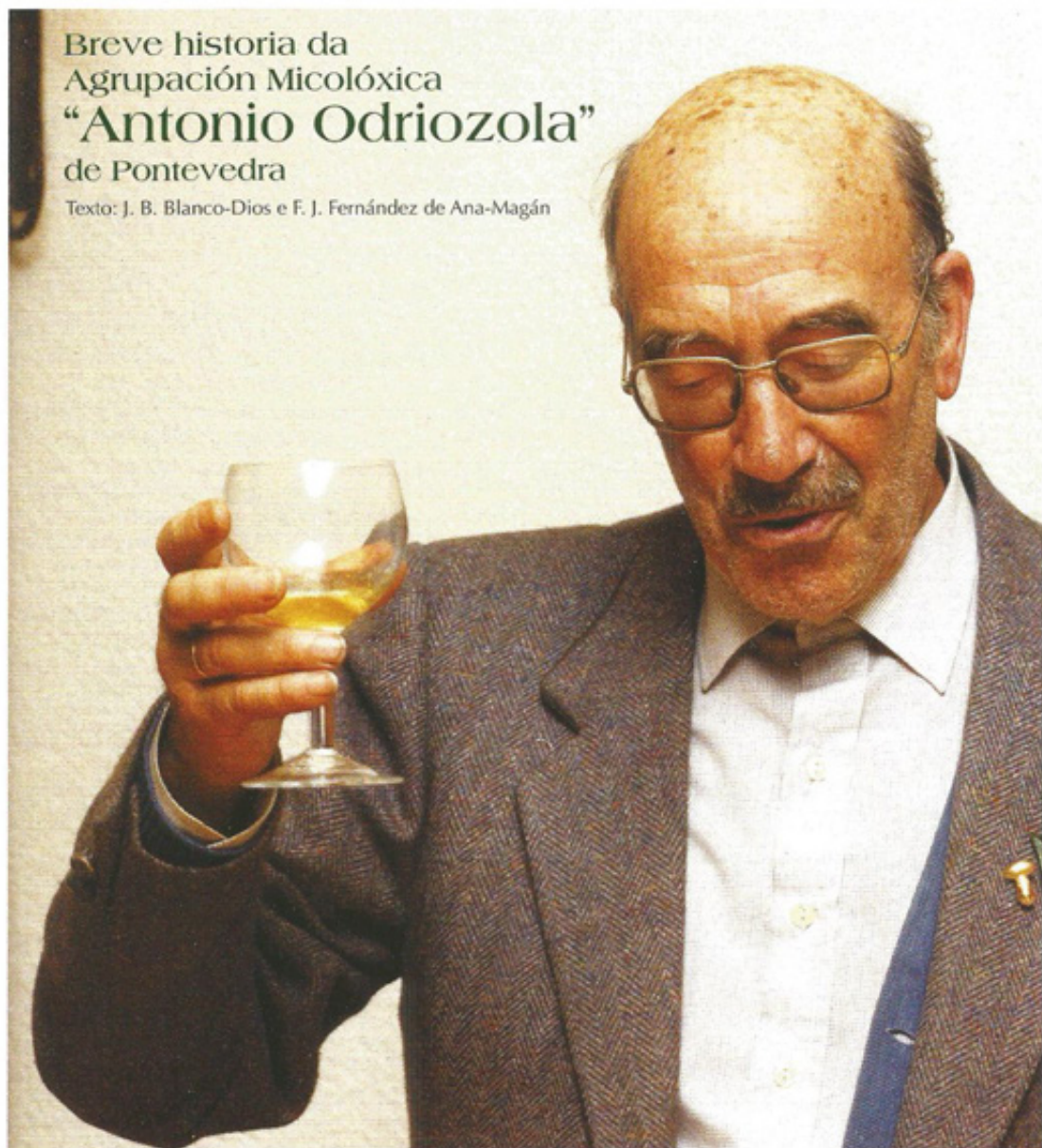
As tarefas do "Encuentro" remataron cunha reunión das Sociedades Micolóxicas representadas, cara á continuidade da iniciativa. Nela recibíuse o ofrecemento da Sociedad Asturiana de Micología para organizar en Xixón o próximo congreso Atlántico que foi, xa que logo, favorablemente acollido polos asistentes.

No aspecto social, a despedida produciuse nunha cea de clausura, con asistencia, entre outras autoridades, do Presidente da Comunidade de Cantabria.

Ao facer balance do acontecemento, na nosa opinión de participantes, temos que cualificala como claramente positiva, non só pola calidade e desenvolvemento do mesmo, senón polo enriquecemento que para as persoas e asociacións supoñen os contactos establecidos. Por iso me permito animar á participación nestes eventos ós que compartimos esta afección, (ou tolemia, como queirades). Verémonos en Xixón. ■

Breve historia da
Agrupación Micolóxica
“Antonio Odriozola”
de Pontevedra

Texto: J. B. Blanco-Dios e F. J. Fernández de Ana-Magán



A historia da Agrupación Micolóxica “Antonio Odriozola” está indefectiblemente unida ás actividades micolóxicas desenvolvidas, desde o ano 1961, polo Centro de Investigacións Forestais de Lourizán (Pontevedra),

► Data en que os investigadores Carlos Valencia Monjardin e Antonio Odriozola Pietas comezan un “Cursillo de setas comestibles y venenosas” dentro das actividades de ensino para alumnos da Escola de Capataces Forestais vinculada a este centro de investigación.

Xa nos anos 70 e coincidindo coa chegada

da democracia, comezan a crearse as primeiras Sociedades Micolóxicas en Galicia, nun momento en que xa comeza a haber máis cursiños de divulgación sobre este tema en distintos puntos de Galicia e xorden novas fórmulas de divulgación, participación e fomento da investigación, como son as Semanas Micolóxicas Galegas, as Feiras dos Cogomelos, e os

Premios "Galicia de Micoloxía", promovidos polo Centro de Investigacións de Lourizán, e, a partir de 1982, xunto coa Agrupación Micolóxica de Pontevedra.

A creación, en 1982, da Agrupación Micolóxica "Antonio Odriozola" foi a cristalización das ideas dun nutrido e entusiasta grupo de afeccionados que, desde mediados dos anos 70, matinaban nos cursiños de cogomelos a idea de asociarse, e que participaron activamente na organización da I Semana Micolóxica Galega, xunto co Centro de Investigacións Forestais de Lourizán. Esta idea faríase efectiva o 3 de maio de 1982, data na que queda inscrita no rexistro de Asociacións do Goberno Civil de Pontevedra, a inicialmente denominada Agrupación Micolóxica de Pontevedra, que desde o ano 1988, pasa a denominarse Agrupación Micolóxica "Antonio Odriozola" de Pontevedra, en memoria do noso socio de Honra D. Antonio Odriozola, falecido o 7 de decembro de 1987.

A Semana Micolóxica Galega, cuxa primeira edición se celebrou en 1979 en Pontevedra, trataba de ser un paso máis aló dun cursiño de iniciación, e concentrar durante unha semana conferencias de distintos especialistas no eido da micoloxía, dirixidas aos afeccionados que querían saber xa algo máis deste apaixonante mundo. A súa organización rótese entre as distintas asociacións micolóxicas de Galicia, téndose celebrado en Pontevedra nos anos 1985 e 1989.

A Feira dos Cogomelos, acontecemento onde se exaltaba a cociña deste prezado pro-

ducto, celebrou a súa edición inaugural no concello pontevedrés de Mondariz-Balneario, onde se faría durante tres anos, para despois ter lugar durante varias edicións no veciño concello de O Porriño ata, finalmente, recalar en 1991 en Pontevedra capital, tendo en todas as edicións un grande éxito de participación e onde sempre estivo presente a nosa Asociación, tanto na organización como detrás dos fogóns.



OBRADOIRO INFANTIL DE MICOLOXÍA

BIBLIOTECA PUBLICA «ANTONIO ODRIOZOLA»

O premio "Galicia de Micoloxía" xorde en 1982 dirixido para galegos e galegas que traballaran neste campo en Galicia, sendo a súa finalidade a de contribuír a un maior coñecemento e espallamento dos temas propios da flora micolóxica galega e aguilloar a pescuda neste importante eido. Celebradas as edicións correspondentes entre 1983 e 1991, deixouse de convocar, non sen ter publicado un traballo recopilatorio dos traballos premiados (1996).

En todos estes anos, a Agrupación Micolóxica "Antonio Odriozola" continuou a levar a cabo o labor divulgador e participativo para o que foi creada, (incluído a participación nalgũa edición do Entroido de Pontevedra) centrada especialmente na realización de excursións a distintos lugares de Galicia e Norte de Portugal, na celebración ininterrompida dos cursos de iniciación á micoloxía comezados en Lourizán, e en manter, durante o outono, a celebración dos chamados "Luns micolóxicos", día onde os afeizoados teñen unha cita para resolver as dúbidas que poidan ter nas súas colleitas de fin de semana. ■

ASOCIACIÓN MICOLÓXICA "ANDOA"

XIV XORNADAS DE MICOLOXÍA

Domingo 17 de setembro: Degustación Micolóxica.—De 11,00 a 15,00 h. no Parque da Igrexa de Cambre.

Do 3 ao 16 de outubro: Cursos, visitas, saídas, e exposicións de exemplares no Centro sociocultural da Barcala.

Meses de outubro a decembro: IV Xornadas gastronómicas con cogomelos. (Restaurante A Estación)

AGRUPACIÓN MICOLÓXICA "A CANTARELA"

OUTUBRO

Días 16 e 30 : Saídas ao campo.

NOVEMBRO.

Día 5.- Saída ao campo.

Día 6.- Exposición de cogomelos no Parque de Miguel Hernández.

Día 7.- Apertura das diversas exposicións. Inauguración do Outono Micolóxico.

Día 8.- Carlos Álvarez Puga: O fascinante mundo dos cogomelos.

Día 9.- José M. Castro Marcote: Asombrosos hábitats dos cogomelos.

Día 10.- Antonio Rigueiro Rodríguez: Fungos e árbores dos bosques galegos.

Día 13.- De 11,30 a 15,30h.- XIV FESTA DOS COGOMELOS e XXII Concurso de Cociña.

Día 15.- Fernando de la Peña Paz: Cogomelos medicinais.

Día 16.- Alfredo Justo Fernández: Biodiversidade fúnxica. Conservación e lexislación.

Día 17.- III Exposición de Cestas de Cogomelos

Día 19.- Entrega de premios do VII Concurso de Fotografía "Enrique Valdés Bermejo" e do VI Concurso de Debuxo Escolar.- Entrega de trofeos aos colexios participantes na confección de maquetas sobre a Natureza.- Actuación Musical.- Clausura do Outono Micolóxico.

Cea Micolóxica e entrega de agasallos ás entidades colaboradoras.

LUNS MICOLÓXICOS.- Todos os luns desde o 17 de outubro ata o 19 de decembro de 19,30 a 21,00 na Sede da Agrupación.

NOTA.-Todos os actos serán no Auditorio de Vilagarcía agás a Festa dos Cogomelos que será na Praza da Peixeiría.



XUNTANZA DE MICÓLOGOS "OS COGORDOS"

SETEMBRO

Día 30.- José M^a Traba Velay: O Xénero *Russula*.- 20,00 h.- Aula Socio-Cultural de Caixa Galicia

OUTUBRO

Día 3.- 20,00h.- Liceo de Ourense: INAUGURACIÓN DA SEMANA MICOLÓXICA. A cargo do Excmo. Sr. Presidente da Deputación de Ourense D. José Luis Baltar Pumar.

Conferencia: Alfredo Justo Fernández: Conservación e lexislación fúnxica.

Día 4.- Jaime Blanco Dios: O Xénero *Agaricus*.

Día 5.- Juan José Martínez Álvarez: Cogomelos dos prados e pasteiros.

Día 6.- Julián Alonso Díaz: Acumulación de metais pesados e outros contaminantes nos cogomelos.

Día 7.- Ángel Alonso Sandoval: Fungos medicinais.

Clausura da Semana Micolóxica

Día 8.- Recollida de exemplares

NOVEMBRO

Día 20.- Exposición de cogomelos no Liceo de Ourense, de 10,30 a 14,30 e desde as 16,00 ata as 20,30.

FORO MICOLÓXICO - LUNS DO OUTONO 2005.

Local dos Cogordos, Rúa Parada Justel 2- soto (antigo bar O Pote), de 20,00 ata as 20,30.

OUTUBRO. (data, xéneros e presentadores-moderadores)

Día 17.- *Hygroporus aurantiaca* / *Omphalotus olearius*.- Agustín Álvarez Álvarez.

Día 24.- *Tricholoma equestre* / *Cortinarius splendens*.- Antonio Saco Cid.

Día 31.- *Amanita verna* / *Agaricus silvicola*.- Ana María Herrero Prieto.

NOVEMBRO

Día 7.- *Macrolepiota procera* / *Leucocoprinus bresadolae*.- J. José Martínez Álvarez.

Día 14.- *Gyromitra Esculenta* / *Morchella* sp.- José Manuel Bendaña Jácome.

Día 21.- *Boletus satanas* / *Boletus rhodosanthus*.- Eladio Pateiro González.

Día 28.- *Armillaria mellea* / *Hypholoma fasciculare*.- Ana María Vidal Díaz.

XUNTA DE MICÓLOGOS "OS LACTOUROS"

XXVII XORNADAS MICOLÓXICAS ADICADAS A ANTÓN PATIÑO REGUEIRA

Fundador e 1^o Presidente da Federación Galega de Micología.- Fundador e Socio de Honor da Xunta de Micólogos "Os Lactouros"

NOVEMBRO

Día 7.- 15,30h.- Saída ao campo.

20,00h.- Presentación das Xornadas. Viño da Ribeira Sacra.

Día 8.- 15,30h.- Saída ao campo

20,00h.- Apertura da exposición de cogomelos.

20,15h.- Lois Dapena Méndez : Proxección de diapositivas de excursións do ano de "Os Lactouros".

Día 9.- 15,30h.- Saída ao campo

20,15h.- Antonio Castro Fraga: Iniciación á Micología.

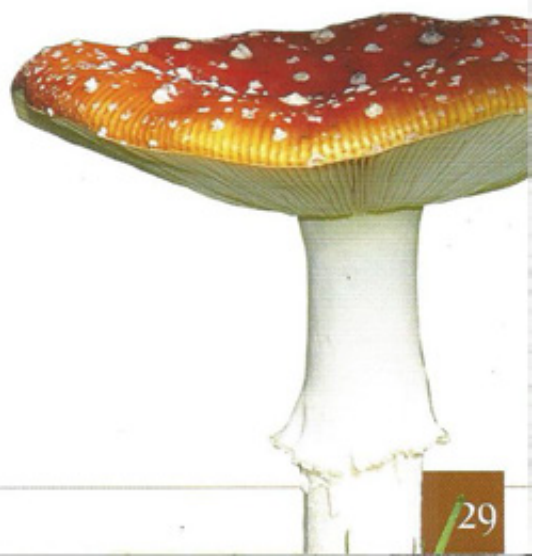
Día 10.- 21,00h.- Degustación de Cogomelos (para socios e socias)

Día 11.- 15,30h.- Saída ao campo.

20,15h.- Ana María Vidal Díaz: Cogomelos con lamelas.

Día 12.- De 18,30h. a 19,30h.: Concurso de cestas de cogomelos.- 20,00h. Fallo do concurso e entrega de premios.

Día 13.- 14,30h.: Xantar de Clausura.



ASOCIACIÓN MICOLÓXICO-NATURALISTA "PAN DE RAPOSO"

Sáidas en primavera e 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 vintecatro páxinas a toda cor, con artigos de micoloxía, botánica, zooloxía, gastronomía e rutas. Todos os artigos e fotografías, o mesmo que a maquetación, están feitos polos socios de "Pan de Raposo". Para as persoas que estean interesadas na súa adquisición, creamos a figura de socio subscriptor, que, por un importe de 5 euros ao ano, recibirá na súa casa os boletíns.

Xornadas Micolóxicas da Costa da Morte. Este ano celebraremos as V Xornadas, na Escola de Música de Cee, os días 5 e 6 de novembro. Haberá exposición de cogomelos durante os dous días e pola tarde haberá charlas sobre micoloxía e temas relacionados coa natureza. Un dos conferenciantes será José María Costa, que falará sobre "Amanita muscaria, un fungo enteóxeno".

Cea Micolóxica. Celebramos todos os anos unha cea a base de pratos de cogomelos, coincidindo coa data da exposición.

AGRUPACIÓN MICOLÓXICA "VIRIATO"

Días 29 e 30 de setembro e 1 de outubro: Participación no "II Encontro Atlántico de Micología" que se celebrará en Xixón.

Do 19 ao 28 de outubro: Curso de Micología para Extensión Agraria de As Pontes. Conferencias, saídas ao monte e degustación.

Obradoiro Micolóxico patrocinado polo Concello, como parte da Semana Micolóxica de Fene.

Día 17 de setembro: Iníciase as saídas semanais ao monte para recollida e clasificación de cogomelos.

Día 24 de setembro: Cea de inicio de campaña de degustación de cogomelos.

Días 5 e 6 de novembro: Excursión micolóxica anual que terá como destino a rexión de Tras os Montes, en Portugal.

Actividade de periodicidade semanal: Traballos de seguimento e observación do Parque Micolóxico.

Inauguración no mes de setembro dos servizos construídos no Muiño da Barcía e no Parque Micolóxico do río Beelle.

Outros cursos, conferencias e exposicións quedan pendentes de concretar datas.

Agrupacións Federadas

Ag. Mic. 'Andoa' (Cambre) /	981 665 246
Ag. Mic. 'Viriato' (Sillobre) /	981 311 764 - 679 221 521
Ag. Mic. 'A Cantarela' (Vilagarcía) /	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' (Escarín) /	982 452 301
Ag. Mic. 'Pigadouro' (Sober) /	982 460 209 - 610 054 013
Amigos das setas 'Os Bolouros' (Foz) /	982 140 972
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
Ag. Mic. 'Lucus' (Lugo) /	

SOCIEDADE MICOLÓXICA "LUCUS"

OUTUBRO

Día 15.- Excursión (por confirmar lugar)

NOVEMBRO

Día 2 .- José Castro Ferreiro: Tipos de equipamento e vestuario para o micófilo e sendeirista, (por confirmar)

Día 3.- Identificación das principais especies de árbores do noso entorno (por confirmar)

Día 4.- Julián Alonso: A orde Boletales.

Día 6.- IV Exposición de Cogomelos e I Exposición Filatélica de Cogomelos.

Día 12.- Excursión (por confirmar lugar)..

Día 27.- Excursión a zonas de piñeirais do Corgo.

Día 28.- Degustación de cogomelos da Sociedade.

LUNS MICOLÓXICOS:

En horario de 20,00 a 21,30 h. os seguintes días: 13 e 27 de Xuño.- 26 de setembro.- 3, 10, 17 e 24 de outubro.- 14 e 21 de novembro.

NOTAS : As saídas de todas as excursións será ás 9,30 h. de diante do Centro Socio-Cultural de Fingoi .

As charlas realizaranse no Centro Socio-Cultural de Fingoi de 20,00 a 21,00 h.

AGRUPACIÓN MICOLÓXICA "A ZARROTA"

"XLIV ANOS DE MICOLOXÍA EN VIGO 2005"

OUTUBRO

Día 10.- Jaime Blanco Dios: O xénero Agaricus en Galicia.

Día 11.- José Miguel García Silvarredonda: Técnicas básicas da cociña de cogomelos.

Día 13.- Mariano García Rollán: Os metais pesados nos fungos.

Día 14.- José María Traba Velay: O xénero Russula.

Lugar: Sala de conferencias do CENTRO CULTURAL CAIXANOVA, ás 20,00 h.

Día 15.- SAÍDA MICOLÓXICA ós arredores de Vigo.

Día 29 de 17,00 a 21,00 h. e día 30, de 12,00 a 14,00 e de 16,00 a 21,00 h. no Círculo Mercantil e Industrial de Vigo (Rúa Príncipe 44)

EXPOSICIÓN MICOLÓXICA DE COGOMELOS NATURAIS.

MEGAFUNGO: RECREACIÓN DE COGOMELOS DE TAMAÑO XIGANTE.

EXPOSICIÓN IV CONCURSO DE DEBUXO MICOLÓXICO "A ZARROTA"

LUNS MICOLÓXICOS:

Meses de outubro, novembro e decembro de 20,00 a 21,30 h., no local do Club Montañeros Celtas (Avda. das Camelias 78)

OBRADOIRO DE FOTOGRAFÍA.-
Impartido por Dioni comesaña.-
Datas a determinar.

SAÍDAS MICOLÓXICAS

30 de outubro e 19 de novembro (destiños a determinar)





XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Dirección Xeral de Política Lingüística



**FEDERACIÓN GALEGA
DE MICOLOXÍA**