

# BOAS PRÁTICAS DE COLHEITA DE COGUMELOS SILVESTRES

## CASO DO MÍSCARO AMARELO (*Tricholoma flavovirens* (Pers.: Fr.) Lundell)

Santos, J.G.<sup>1</sup> Gonçalves, M.T.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro, Rua Amato Lusitano, Lote 3 – 6001-609 Castelo Branco

<sup>2</sup> Departamento de Botânica, Universidade de Coimbra, 3001-455 Coimbra.



### Introdução

O míscaro amarelo (*Tricholoma flavovirens*) é o cogumelo silvestre mais frequente nos pinhais de solos arenosos da Beira Litoral, tendo sido ao longo dos tempos o cogumelo mais apreciado entre a população da Região, nos últimos anos tem vindo a ser alvo de uma colheita indiscriminada e extremamente intensiva, quer por colectores locais quer por outros vindos de fora da Região, sendo muitos ainda para consumo próprio cada vez mais são para comercialização, utilizando práticas de colheita que poderão a prazo comprometer a sua sustentabilidade e produção. A colheita dos míscaros é considerada, por tudo isto, uma actividade tradicional importante para as populações locais.

O míscaro amarelo constitui assim um importante recurso económico para a Região, quer pelo seu interesse gastronómico, mas também por isso turístico e ainda como recurso florestal, dado que este fungo (*Tricholoma flavovirens*) é um ectomicorrízico que estabelece uma simbiose mutualista com as raízes do pinheiro bravo, favorecendo assim o desenvolvimento das árvores ao fornecer-lhes nutrientes e água em troca de hidratos de carbono (energia), em períodos mais secos do ano em que as raízes dos pinheiros não conseguem alcançar a água e nutrientes, que se encontram mais distantes e fora do seu alcance.

### Objectivos

No âmbito do projecto AGRO-DE&D n.º 828 – Produtividade e colheita sustentável de míscaros (*Tricholoma flavovirens*) nos pinhais de solos arenosos da Beira Litoral, um dos objectivos previstos foi o de efectuar observações em vários talhões objecto de maior e menor intensidade de colheita por parte de colectores, com a prospeção e contabilização da produção de cogumelos nas diversas condições de colheita utilizadas, de forma a definir um conjunto de boas práticas de colheita que proporcionem a preservação e o aumento da produção deste importante recurso regional. Os campos (talhões) situados nos concelhos de Cantanhede, Mira e Figueira da Foz, foram prospectados e observados nos dois últimos anos, 2005/06 e 2006/07, que para cumprimento integral dos objectivos previstos não foram os melhores dado que as produções nestes anos foram muito reduzidas.

### Resultados

Em consequência das baixas produções ocorridas, não foi possível quantificar as produções nos vários campos observados, mas possibilitassem estabelecer uma relação directa entre os diferentes métodos de colheita e a produção. Constatou-se no entanto, que apesar da fraca produção a procura em determinados locais de maior colheita foi mesmo assim intensa, com utilização das mesmas práticas de colheita, o que nos permite considerar dever estabelecer-se um conjunto de normas ou regras de boas práticas de colheita do míscaro amarelo, que deverão ser respeitadas em nome da preservação desta espécie e também de outras, cogumelos de fungos ectomicorrízicos, que constituem efectivamente um recurso económico muito importante, para os produtores florestais, para os colectores e apreciadores de cogumelos silvestres e também para o turismo e ambiente regional.

### Normas para Boas práticas de colheita de cogumelos silvestres

Para garantirmos que os cogumelos silvestres (em particular o míscaro amarelo) continuem a desempenhar o seu importante papel nos ecossistemas das nossas florestas.

Para podermos usufruir do prazer de degustar este produto de tão elevado valor gastronómico.

É necessário estabelecer e cumprir algumas “Normas de Boas Práticas para a sua colheita” de forma a:

- Garantir a sua preservação futura.
- Promover o aumento da sua produção.

- Com base na informação recolhida e no conhecimento adquirido ao longo deste projecto (AGRO – DE&D n.º 828), consideramos importante e necessário atender às seguintes normas:

#### ► Colher apenas as espécies conhecidas (pretendidas) e unicamente na quantidade a consumir.

Quando se pretende colher apenas míscaro amarelo é esta a espécie que se deve colher e mais nenhum outro.

Ao pretender colher outros, deverá saber-se conhecê-los bem colhendo apenas nas quantidades a consumir e em bom estado de consumo.



#### ► Utilizar apenas utensílios ou ferramentas que não removam o solo.

No caso do míscaro amarelo deverá utilizar-se apenas um pau com ponta afiada ou um formão.

Deverá tapar-se o espaço aberto com solo provocando uma ligeira compactação.

Excluir de todo o uso de utensílios que revolvam e removam o solo.



#### ► Deverá utilizar-se um cesto de vime para levar os cogumelos, de modo a permitir o arejamento.

O cesto além de permitir o arejamento, também permite a disseminação dos esporos libertos pelos cogumelos colhidos.

O uso de latas, baldes e sacos de plástico são totalmente desaconselháveis, devendo em futura e oportuna legislação sobre esta actividade, ser proibido o seu uso.



#### ► Não apanhar cogumelos demasiado imaturos (muito jovens), nem em fases de avançada maturação.

Os cogumelos demasiados jovens ou imaturos são mais difíceis de identificar e ainda não libertaram os esporos, fornecendo também menor quantidade de produto a consumir.

Os cogumelos em estado adiantado de maturação podem ser indigestos, devendo ser deixados no local sem perturbação para que possam disseminar os esporos, garantindo assim a propagação da sua espécie no desenvolvimento de novos micélios.

#### ► Não destruir outras espécies (comestíveis ou não comestíveis), porque todas têm uma importante função ecológica.

No caso de cogumelos comestíveis não apreciados, devem deixar-se intactos uma vez que interessarão a outros que os apreciam.

Os cogumelos não comestíveis e até os venenosos, também têm funções ecológicas benéficas para a floresta, assim como para o ambiente dado que alguns deles participam na remoção de alguns produtos contaminantes.



#### ► Não colher (ou recolher) cogumelos em zonas contaminadas, áreas industriais e bordas de estradas.

Os cogumelos nestas zonas podem conter resíduos tóxicos e ou metais pesados, dado que os fungos têm a capacidade de remover esses elementos, que poderão ser prejudiciais para a saúde humana.



#### ► Em caso de dúvida na identificação dos cogumelos não colher.

Esta é uma norma fundamental. Não se conhece ou tem-se dúvidas? Não se colhem e assim não haverá a tentação de os consumir.

É muito importante que todos aqueles que se interessem pela micologia, procurem informar-se aprendendo a identificar e reconhecer com segurança, as espécies comestíveis a colher e consumir, assim como as tóxicas.



### Bibliografia:

Amaranthus, M. & Pilz, D. 1996. Productivity and sustainable harvest of wild mushrooms. In: Managing Forest Ecosystems to Conserve Fungus Diversity and sustain Wild Mushroom Harvests. Pilz, D. & Molina, R. (eds). U.S. Dep Agriculture, Forest Service. General Technical Report PNW-GTR-371. pp 42-61.

Arnolds, E. 1991. Decline of ectomycorrhizal fungi in Europe. Agriculture, Ecosystems and Environment 35: 209-244.

Marques, G. 1.ª Jornadas de Desenvolvimento Rural do Alto Vouga e Paiva. Castro Daire 2-02-2005

Santos, J.G. 2006. Boas Práticas de Colheita de Cogumelos Silvestres. Folheto de Divulgação. Acção de Divulgação e Sensibilização de Cogumelos Silvestres. Cantanhede 20-12-2006