



SEJA RESPONSÁVEL!

SERÁ QUE VOCÊ QUER ACABAR COM O MÍSCARO-AMARELO? E NÃO GANHAR MAIS DINHEIRO COM ELES?

MÁS PRÁTICAS DE COLHEITA, RECOLHA INDISCRIMINADA E EXCESSIVA DE COGUMELOS, DANIFICAM E DIMINUEM ACENTUADAMENTE A PRODUÇÃO, COMPROMETENDO O SEU FUTURO DESENVOLVIMENTO.

O míscaro ou míscaro-amarelo - *Tricholoma flavovirens* - é o cogumelo silvestre mais frequente nos pinhais de solos arenosos da Beira Litoral. É também o cogumelo mais apreciado entre a população desta Região.

Nos últimos anos o míscaro tem vindo a ser alvo de uma colheita indiscriminada e extremamente intensiva. Muitos míscaros ainda são para consumo próprio, mas cada vez mais são para comercializar. São utilizadas de práticas de colheita que poderão, a prazo, comprometer a sua sustentabilidade e produção.

A colheita dos míscaros é uma actividade tradicional importante que interessa proteger.

A fim de garantir que os cogumelos continuem a desempenhar o seu importante papel na floresta e para se poder continuar a saborear deste produto de elevado valor gastronómico, é necessário cumprir as boas práticas de colheita, para assegurar a sua preservação, os rendimentos associados e promover o aumento da sua produção.

É IMPORTANTE E NECESSÁRIO ATENDER ÀS SEGUINTE BOAS PRÁTICAS DE COLHEITA:

Colher apenas os cogumelos conhecidos e pretendidos e unicamente na quantidade a consumir.

Quando se pretende colher apenas o míscaro é esta a espécie que se deve colher e mais nenhuma. Se pretender colher outros cogumelos importa conhecê-los bem, colhendo-os em bom estado e nas quantidades a consumir.

Utilizar apenas utensílios ou ferramentas que não removam o solo.

Excluir o uso de utensílios que revolvam e removam o solo, como os ancinhos, porque prejudicam a produção. 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.

Deverá utilizar-se um cesto de vime, ou algo semelhante, para levar os cogumelos.

O cesto além de permitir o arejamento, também permite a libertação dos esporos ou "sementes". O uso de latas, baldes e sacos de plástico são desaconselháveis, devendo futura legislação proibir o seu uso.

Não apanhar cogumelos demasiado jovens, nem em fases de avançada maturação.

Os cogumelos jovens são difíceis de identificar e não libertaram os esporos, fornecendo menor quantidade de produto a consumir. Os cogumelos demasiado maduros podem ser indigestos, devendo ser deixados no local, sem perturbação, para que possam espalhar os esporos, garantindo o desenvolvimento de novos cogumelos e o aumento da sua produção.

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

Os cogumelos não apreciados, devem deixar-se intactos uma vez que interessarão a outros que os apreciem. Os cogumelos não comestíveis e até os venenosos, também têm funções ecológicas benéficas para a floresta e para o ambiente, dado que participam na remoção de alguns produtos contaminantes.

Não colher cogumelos em zonas contaminadas, áreas industriais e bordas de estradas.

Os cogumelos nestas zonas podem conter resíduos tóxicos e/ou metais pesados, prejudiciais para o homem.

Em caso de dúvida na identificação de cogumelos não colher.

Esta é uma norma fundamental. Não se conhece ou existem dúvidas? Não se colhem e assim não haverá a tentação de os consumir. É muito importante que todos aqueles que se interessam pelos cogumelos, procurem informar-se aprendendo a identificar e reconhecer, com segurança, as espécies comestíveis a colher e consumir, assim como saber identificar as espécies tóxicas e as que podem provocar a morte.

INTOXICAÇÕES - Telefone de Emergência - 808 250 143

Bibliografia:

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



Uma sensibilização da AAMARG
com o apoio da Câmara Municipal de Mira e da
Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro



Ministério da
Agricultura,
do Desenvolvimento
Rural e das Pescas

DRAP Centro
Direcção Regional
de Agricultura e Pescas
do Centro

www.aamarg.org