

Na envolvente ao lugar da Pena

“À Descoberta dos Cogumelos” no concelho de Cantanhede



Cerca de 50 pessoas oriundas de várias regiões do país andaram no passado dia 18 de janeiro “À Descoberta dos Cogumelos” em Cantanhede, passeio micológico realizado na zona envolvente ao lugar da Pena, no território da União de Freguesias de Portunhos e Outil. Entre os participantes estiveram os vereadores Adérito Machado e Célia Simões, que se envolveram diretamente nas atividades orientadas por Ricardo Torres, especialista que deu enquadramento à colheita, explicando os cuidados a ter na identificação das espécies silvestres, algumas desconhecidas.

Organizada no âmbito de uma parceira do Município de Cantanhede – através do Gabinete Municipal de Apoio ao Agricultor –, com a Organização Florestal Atlantis (OFA), a empresa Fungiperfect e o Centro Cultural e Recreativo da Pena, a iniciativa visou incentivar as boas práticas coletoras de cogumelos silvestres, acautelando sempre a segurança alimentar, e estimular o seu consumo, de modo a promover o equilíbrio e a integridade dos ecossistemas, bem como a proteção e o respeito pelo meio ambiente.

Além do passeio micológico, os intervenientes assistiram dois workshops, um sobre o cultivo de cogumelos, por Ricardo Torres, outro sobre produção de vinhos, por Ricardo Cavadas, da Rude wine, empresa do setor vinícola. Ambas as sessões realizaram-se no salão do Centro Cultural e Recreativo da Pena, onde também decorreu o almoço de cogumelos preparado a preceito pelos dois monitores.

Segundo Ricardo Torres, “o concelho de Cantanhede tem vários tipos de coberto florestal onde surgem diversos tipos de cogumelos comestíveis, uns mais comuns nos pinhais de terrenos arenosos, à semelhança do acontece na generalidade das áreas florestais do litoral, outros mais frequentes nos calcários da Bairrada e outros ainda que são típicos das plantações de eucalipto ou das zonas de mato”

Sobre os riscos da colheita de espécies silvestres recomenda que “deve-se começar por

conhecer as mais venenosas, identifique-os sem quaisquer dúvidas, estudando depois muito bem os mais parecidos com os que se pretende consumir. É preciso ganhar confiança com o estudo e com a prática”, sublinhou.

O especialista esclareceu ainda que a melhor altura para a colheita é entre outubro e dezembro, sobretudo o míscaro amarelo, mas contrariamente ao que se pensa, “é possível colher cogumelos todo o ano: no verão os “galinha do mato”, normalmente em eucaliptais, no outono os “míscaros”, os “boletus” e alguns “cantarelus”, estes últimos também no inverno, juntamente com os “pé de carneiro”, enquanto na primavera é mais usual a colheita de “morchelas” em zonas baixas”

Sobre se há condições no concelho de Cantanhede para o cultivo intensivo de cogumelos silvestres, Ricardo Torres confirma que sim, “em todo o território, pois trata-se de uma atividade que tem de ser desenvolvida em estufas ou pavilhões, como aliás acontece na exploração existente na Lapa, na freguesia de Ourentã”

Licenciado em Engenharia de Recursos Florestais (ESAC-IPC) e Mestre em Métodos Científicos de Gestão (FEUC) Ricardo Torres é gestor florestal desde 2001 e formador nas áreas da micologia e gestão florestal desde 2005, ano em que passou a preparar blocos de produção de cogumelos para profissionais. Gere o seu próprio laboratório de produção de inóculos desde 2008.