

ANEXO B
INFORME DE RESULTADOS DAS ACCIÓNS DE TRANSFERENCIA PARA O APOIO ÁS
ACTIVIDADES DE DEMOSTRACIÓN E INFORMACIÓN AO AGRO GALEGO 2019

Nº DE PROTOCOLO: 2019/143

1.- TÍTULO DA ACCIÓN:

XORNADAS SOBRE MICOLOXÍA DE GALICIA. APROVEITAMENTO PARA USOS AGRONÓMICOS, AMBIENTAIS, FORESTAIS E GASTRONÓMICOS

2.- UNIDADE ADMINISTRATIVA DA CONSELLERÍA ORGANIZADORA:

(Centro de investigación/CFEA/OAC...)

AGACAL (Axencia Galega da Calidade Alimentaria)

CIAM (Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo)

3.- LOCALIZACIÓN DA ACTIVIDADE:

Enderezo: Estrada AC-542. Betanzos a Mesón do Bento. Km 7,5. San Tirso de Mabegondo, Abegondo. 15318. A Coruña.

Concello: Abegondo

Provincia: A Coruña

4.- RESPONSABLE:

Julio Enrique López Díaz

Tfno.: 881 881 859

Técnico I CIAM

5.- INTRODUCCIÓN:

Actualmente están catalogadas máis de 43.000 especies de fungos na Terra, o ritmo de descubrimento de novas especies nos cinco reinos de seres vivos inspirou un estudo cuxo cálculo estimou que no caso dos fungos (*Regnum Fungi*), o número de especies existentes co respecto ás coñecidas posiblemente é de máis de 600.000, co cal esta estimación apunta a que só coñecemos un 7% a nivel global da nosa riqueza micolóxica (May, 2011). Os fungos catalóganse dentro do reino *Fungi*, e como tal reino heteroxéneo, os fungos foron durante séculos, apreciados e temidos dado o seu potencial gastronómico, tóxico, medicinal e industrial dalgunhas especies, e tamén da súa capacidade de infección e transmisión de enfermidades, tanto para animais como para vexetais. Hoxe en día a Comunidade Científica recoñece que os fungos son un compoñente fundamental de calquera ecosistema, cultivo, industria e sociedade, por tanto o seu coñecemento e utilización pode proporcionar innumerables beneficios para o desenvolvemento sustentable de cultivos, economía, preservación da biodiversidade e paliación de cambio climático.

UTILIZACIÓN AGRÍCOLA E FORESTAL

En produción agrícola e forestal, a utilización selectiva de fungos podería supoñer unha alternativa natural e ecolóxica na procura de solucións para a mellora e calidade dos solos, para o fortalecemento dos cultivos, así como para o control efectivo da elaboración de produtos primarios e/ou secundarios en agricultura ou alimentación. Tamén poden proporcionar posibles solucións naturais máis harmónicas co medio ambiente e contribuír á mitigación do cambio climático por posiblemente comportar a unha menor utilización de produtos fitosanitarios, para control de patóxenos, para uso eficiente dos solos e para o aproveitamento tanto micolóxico (cogomelos) como de cultivos agrícolas ou forestais (sementes, forraxes, froitos e madeira).

Existen numerosas especies de fungos que son utilizados en agricultura e para outros usos (medicinais, industriais, científicos, etc.). Na natureza podémolos atopar en todos os medios e biomas. En calquera caso a presenza de fungos nos solos proporciona en xeral un beneficio para a rizosfera, permitindo establecer pontes físicas de comunicación entre fungo e planta (coñecidos como micorrizas) que se traduce nun efecto sinérxico para ambos compoñentes da asociación ou simbiose.

En definitiva, o coñecemento primario das especies de fungos útiles para aproveitamento antrópico é necesario para promover o seu potencial, a súa conservación e o seu uso sustentábel, porque é un reino bastante descoñecido en xeral por moitos afeccionados á micoloxía, colleitores, consumidores e beneficiarios.



NORMATIVA SOBRE RECOLECCIÓN E USO

En canto a aproveitamento micolóxico en gran parte dos terreos forestais de España, non existía outra regulación que a básica correspondente ao Código Civil e á Lei 43/2003, que foi modificada pola Lei 21/2015, do 20 de xullo. En Galicia, existe unha normativa específica publicada no Decreto 50/2014, do 10 de abril, pola que se regularizan os aproveitamentos madeireiros e leñosos de sobreira, de pastos e micolóxicos en montes ou terreos forestais de xestión privada ou pública. Tamén afecta o contido á organización e funcionamento do Rexistro de Empresas pertencentes ao Sector Forestal. En Galicia, en comparación coas normas anteriores, este Decreto introduce un elemento diferencial que inclúe expresamente unha regulación da recolección micolóxica como un aproveitamento forestal. Esta nova visión afecta a diferentes aspectos como ás condicións nas que se pode desenvolver a recolección, así como ao que se consideran actualmente prácticas prohibidas. Devandito Decreto tamén clasifica os diferentes tipos de aproveitamentos micolóxicos, distinguindo o orientado ao consumo propio, o uso comercial e ao destinado a fins científicos ou didácticos. O referido Decreto, no seu Artigo 44.2 recoñece que os aproveitamentos para consumo propio e os aproveitamentos con fins científicos ou didácticos son libres, agás que a persoa titular do terreo regule o acoutamento do seu aproveitamento no instrumento de ordenación ou xestión forestal ou comunique o acoutado do devandito aproveitamento, a condición de que estea debidamente sinalizado. Moitos colleitores afeccionados descoñecen estas novas regulacións e a forma de colleitar cogomelos de forma correcta e respectuosa co medio ambiente.

Nestas xornadas técnicas se propoñen actividades formativas e demostrativas, divididas en dous bloques durante dous días consecutivos (11 e 12 de outubro).

BIBLIOGRAFÍA

BOE núm. 173, de 21 de julio de 2015, pp. 60234 a 60272 (39 pp.)
https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2015-8146

BOE núm. 280, de 22 de noviembre de 2003, pp. 41422 a 41442 (21 pp.)
<https://www.boe.es/boe/dias/2003/11/22/>

Marcote, J.M.C.; Pose, M; Traba, J.M. 2012. Setas de Galicia y del Noroeste Peninsular. Edicións do Cumio S.A. 616 pp. Pontevedra (España).

Marcote, J.M.C.; Traba, J.M.; Pose, M. 2011. 500 setas del litoral atlántico y noroeste peninsular. Edicións do Cumio S.A. 560 pp. Pontevedra (España).

May, R.M. (2011). About How Many Species and Their Loss. PLoS Biol 9(8): e1001130.
<https://doi.org/10.1371/journal.pbio.1001130>.

Xunta de Galicia. Consellería del Medio Rural y del Mar. DECRETO 50/2014, de 10 de abril, por el que se regulan los aprovechamientos madereros y leñosos, de corcho, de pastos y micológicos en montes o terrenos forestales de gestión privada en la Comunidad Autónoma de Galicia y el contenido, organización y funcionamiento del Registro de Empresas del Sector Forestal.
https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2014/20140507/AnuncioG0165-250414-0004_es.html



6.- MATERIAL E MÉTODOS:

Esta xornada técnica se divide en dúas partes:

- Unha xornada informativa no salón de actos do CIAM (Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo) o cal consta de infraestrutura y aforo suficiente, situado en Estrada Betanzos-Mesón do Bento, km 7, Abegondo (A Coruña).
- Unha xornada demostrativa e de visita ao campo á Serra Gañidoira, na provincia de Lugo, desprazándose en transporte colectivo.

1. Xornada formativa: charlas impartidas por expertos seleccionados en colaboración coa Asociación Micolóxica ANDOA de Cambre, a celebrar no CIAM (5-6 horas) en data proposta o venres 11 de outubro de 2019.

Programa da xornada formativa:

9:00. Admisión de participantes e presentación das xornadas.

9:30. Faladoiro 1: Introducción ao mundo dos cogomelos.

10:30. Faladoiro 2: A importancia dos fungos na produción agrícola e forestal. Cogomelos mais comúns en Galicia: especies comestibles e tóxicas.

11:30. Pausa/café

12:00. Faladoiro 3: Código de boas prácticas de recolección. Normativa y lexislación vixente sobre recolección e utilización de fungos.

13:00. Faladoiro 4: Valor gastronómico e receitas culinarias.

14:00. Fin da sesión

2. Xornada práctica: Saída ao campo en data a propoñer o sábado 12 de outubro para recoñecemento, recolección e posta en práctica dos coñecementos adquiridos nas charlas informativas.

Serra Gañidoira é un lugar especial debido a súa singularidade. Forma parte da Serra do Xistral que a súa vez forma parte do Macizo Setentrional. Ten a peculiaridade que é unha das zonas de España que menos sol recibe, o cal é un condicionante a ter en conta no crecemento de todos os seres vivos que a habitan. O Xistral procede de Xistra (golpe de vento húmido e xélido), vento que aquí barre constantemente as cimbres. Tamén é o reino da néboa procedente do mar, a cal deixa abundante chuvia e humidade. Con unha altitude de uns 700 m e a influencia do mar, as temperaturas son suaves. Devanditas condicións crean un microclima especial que favorece o crecemento de moitas especies micolóxicas e de posuír unha gran biodiversidade. As turbeiras de cobertor que existen neste lugar son ecosistemas hídricos reducidos localizados en moi poucos lugares. As cales forman parte das pezas chave na estratexia de loita contra o cambio climático.

Está catalogada como unha zona Zec (Zona de Especial Conservación), Rede Natura 2000, Lugar de Importancia Comunitaria (LIC), Zepa (Zona de Especial Protección para as Aves) e no 2002 foi incluída na zona da Reserva da Biosfera Terras do Miño.

Programa da xornada práctica:

08.30h Saída dende o Concello de Cambre en transporte colectivo concertado.

09:15h Parada para tomar un Café nas Neves .

10:00h Chegada a Serra Gañidoira.

14:00h Regreso ao autobús.

14:30h Identificación das especies e mostras.

15:00h Xantar en Casa Cándida en Viveiró, Lugo (a comida é por conta propia dos asistentes). Degustación de cogomelos.

18:30h Regreso ao punto de partida.

20:00h Hora aproximada da chegada ao Concello de Cambre.



7.- ANÁLISE DE RESULTADOS:

O número total de relatores e técnicos foi de 4 persoas + 1 persoa responsable.

O número total de asistentes foi de 38 persoas. 8 persoas apuntáronse no último momento e non houbo tempo de facer as listas de sinaturas actualizadas. Aportáronse os datos *a posteriori* na plataforma CUAGRO. Duas persoas non aportaron o DNI, co cal non se poden dar de alta na plataforma.

Na primeira xornada teórica no CIAM fíxose ademais unha pequena exposición de fungos mentres os relatores facían os faladoiros. Houbo tamén asistentes non apuntados ao curso pertencentes ao persoal do CIAM.

Na segunda xornada colleitáronse pola parte dos asistentes un total de 15 especies con interese culinario ou medicinal baixo a supervisión dos expertos, ao que hai que engadir numerosas especies sen interese gastronómico que foron identificadas e fotografiadas polos asistentes e técnicos.

Fíxose unha degustación de cogomelos cociñados de diferentes formas baixo a supervisión dun experto cociñeiro.

Publicouse un caderno con depósito legal C1744-2019 cuxos contidos foron:

- Relatores, autores e programa das sesións
- Introducción
- Boas prácticas e seguridade
- Especies velenosas
- Especies comestibles
- Receitas gastronómicas

Apórtáronse 5 copias do caderno para rexistro oficial do DP.

As enquisas realizadas foron moi satisfactorias, case todos os participantes puntuaron con unha nota de 10 puntos os diferentes aspectos da actividade realizada.



8.- RESUMO E CONCLUSIÓNS:

Os fungos son unha parte bastante descoñecida da nosa diversidade biolóxica. Case todos os asistentes en xeral eran principiantes nestas especies e en algúns casos foi a primeira experiencia de participantes no estudo, coñecemento e degustación gastronómica.

A calidade dos relatores foi excelente, todos os participantes estiveron de acordo en realzar devandita calidade tanto na xornada técnica como na práctica, de feito case todos eles propuxeron repetir a xornada nun futuro.

9.- DATA E SINATURA DA PERSOA RESPONSABLE:

Mabegondo 6 de novembro de 2019

Asdo:

Manuel López Luaces
Director do CIAM

O supervisor/a científico/a
(Só no caso dos campos de ensaio)

Julio Enrique López Díaz
Responsable científico

..