

CONSELLOS PARA APAÑAR COGOMELOS

- ▶ **Empregue** sempre unha cesta de vimbio ou recipiente permeable aberto por enriba que lles procure aos cogomelos boa ventilación. Nunca use bolsas de plástico.
- ▶ **Arrínqueos coidadosamente** ou corte o pé cunha navalla e límpelos no propio campo, pois así facilitaremos a dispersión das esporas.
- ▶ **Non colla** cogomelos preto de estradas, vertedoiros ou lugares onde haxa emanacións de gases ou pesticidas, pola posibilidade de contaminación por metais pesados (chumbo, mercurio.).
- ▶ **Diferencie** en recipientes distintos os exemplares que vai consumir dos que leva para estudar que estes deberán ser arrincados enteiros para poder apreciar as súas características.
- ▶ **Non destrúa** os cogomelos que descoñeza, nin os venenosos, pois todos teñen un papel moi importante na Natureza.
- ▶ **Non debe coller** máis cogomelos dos que vai consumir nin tampouco os exemplares pequenos, nin os que estean moi vellos ou deteriorados.
- ▶ **Póñalos na cesta** co chapeo cara abaixo para que non se encha de terra o himenio.
- ▶ **Comprobe**, un por un, todos os exemplares cando os saque do cesto. Rexeite os anacos soltos.
- ▶ **Se non os coñece** ou ten a máis mínima dúbida non os coma.
- ▶ **Non se fíe** dos consellos falsos: a culler de prata, os allos que se poñen negros, se os comen os animais tamén podemos nós...son crenzas sen fundamento.

Por último: Se ten sospeita de envelenamento ou intoxicación grave chame ao **91 562 04 20** [Instituto Nacional de Toxicoloxía].

Coa chegada do outono a natureza volve a ofrecernos os seus mellores froitos, e, no monte, con sorte, atoparemos de novo aos nosos amigos os cogomelos.

Para espallar o seu coñecemento volvemos un ano máis coas nosas actividades, abrindoas, como sempre, a todas as persoas interesadas.

Botaremos de menos este outono ao noso benquerido vicepresidente Eduardo Bueno Piñeiro "Dito". O recordo da súa entrega na Cantarela de seguro non axudará nesta nova edición.

Servizo de identificación de cogomelos:

Sede da Cantarela (Rosalía de Castro, 24 - 2º).

Todos os luns (agás festivos) de novembro e decembro, en horario de 19.00 a 20.00 horas.

+ INFO: www.cantarela.org



Dom Bardo
ALBARIÑO



CONDES DE
ALBAREI



Outono micolóxico 2022

Lembrando
a Dito



PROGRAMACIÓN 2022

OUTUBRO/ NOVENBRO

SAÍDAS MICOLÓXICAS

DÍA 23 DE OUTUBRO- 9,00h.- Silleda - Forcarei.

DÍA 6 DE NOVENBRO- 8,00h.- Maceda.

Saídas da Explanada TIR.- Prezo: Socios 20 €.- Non socios 30 €. Retirada de billetes no local da Agrupación (R. de Castro 24- 2º): Socios: 17 e 18 de outubro [19,00-20,30h.] Non socios: o día 18, a partir das 20,00h.

NOVENBRO

CICLO DE CONFERENCIAS

Auditorio Municipal, 20.00h

Día 14.- Introducción á Micología

Carlos Álvarez Puga, presidente da A.Cantarela

Día 15.- Cogomelos tóxicos de Galicia e as súas confusións

Xosé Castro Ferreiro, S. M. Lucus

Día 16.- Boletales en Galicia

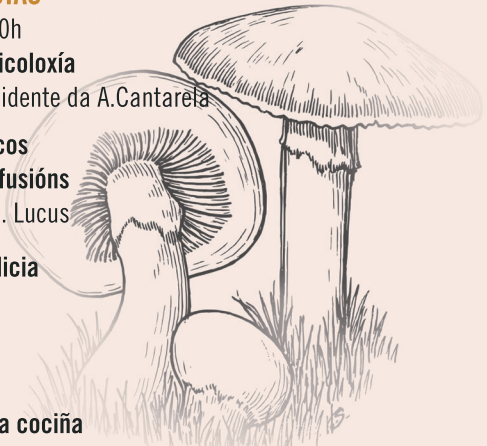
Chemi Traba Velay, A. M.

Pan de Raposo de Cee

Praza da Peixería 20,00h

Día 15.- Os cogomelos na cociña

Rubén García Castrelo, Cociñeiro, membro da Cantarela



XXXVII CONCURSO DE COCIÑA | BASES

- 1.- Cada concursante poderá presentar un **máximo de 3 platos**.
- 2.- Os pratos, xa elaborados, deberán presentarse na Praza da Peixería de Vilagarcía, antes das **12,30h. do 20 de novembro de 2022**.
- 3.- Todos os pratos presentados virán **acompañados da RECEITA**, mencionando as clases de cogomelos integrantes da preparación e presentando un exemplar de cada tipo empregado.

EXPOSICIÓNS

DÍA 12 - A partir das 17.00h.

Aportación individual de cogomelos para a Exposición no Auditorio (Consultar apartado "como apañar cogomelos para exposición").

DÍA 13 - 12,30h.

Apertura das exposicións de cogomelos, láminas, paneis, fotografía, debuxo e maquetas.

XXVIII FESTA DOS COGOMELOS

DOMINGO 20 - Praza da Peixería - 12,00-15,30h

Degustación de cogomelos e viño albariño

Prezo por tapa e consumición: **7 euros**.

XXXVI Concurso de Cociña de Cogomelos

XVIII Exposición de Cestas de Outono

SESIÓN DE CLAUSURA

SÁBADO 26 - Auditorio Municipal - 18,00h

Audiovisual do Outono Micolóxico 2021 e saídas primavera 2022.

Entrega de premios.

XANTAR MICOLÓXICO

DOMINGO 27 - Restaurante - Asador Acebo - 14,30h.

Prezo socios: 35€. Non socios: 45€.

Retirada de invitacións no Auditorio do 13 ao 17 de novembro.



- 4.- Haberá **dúas categorías** de pratos: "**Salgados**" e "**Doces**". Cada concursante só poderá optar a un premio en cada categoría.
- 5.- O Xurado valorará a **presenza, sabor, orixinalidade e dificultade** do prato e o **protagonismo do cogomelo** no resultado final.
- 6.- **PREMIOS. Pratos salgados:** tres premios (trofeo e diploma) | **Pratos doces:** dous premios (trofeo e diploma).

CESTAS DE OUTONO XVIII EXPOSICIÓN

BASES

- Poderá presentarse **calquera persoa** que o desexe.
- Cada concursante poderá presentar **máis dunha cesta**.
- As cestas deberán basearse nos **cogomelos** para a súa elaboración, poidéndose engadir outros **froitos do outono** e/ou elementos de **adorno naturais** ou **artesanais**.
- As cestas deberán de presentarse na **Praza da Peixería** o día **20 de novembro** antes das **11.30h**.
- **Todos** os concursantes recibirán un **agasallo**, independentemente do número de cestas que presenten.

COMO APAÑAR COGOMELOS PARA EXPOSICIÓN

- ▶ Apañalos enteiros incluíndo o pé completo.
- ▶ Non escoller exemplares moi maduros ou deteriorados.
- ▶ Tapar o oco resultante con follas ou terra.
- ▶ Coller só 2 ou 3 exemplares por especie, salvo se crecen cos pés unidos, ou moi agrupados.
- ▶ Manipular as pezas o menos posible para non deteriorar as súas características botánicas, láminas, volva...
- ▶ Dispor de caixiñas para transporte dos fungos que non se poidan levar no cesto por deterioro.
- ▶ Para transporte de especies diferentes, situar cada unha capas separadas con follaxe ou papel entre si para evitar o rozamento.

