



ABORDAGENS INTEGRADAS PARA A DINAMIZAÇÃO
SOCIOECONÓMICA DA PRODUÇÃO E CONSUMO SUSTENTÁVEIS DE
COGUMELOS DE MONTESINHO

Carla Pereira



PARQUE NATURAL DE MONTESINHO (PNM)



- ✓ 75 000 HECTARES
- ✓ PATRIMÓNIO MICOLÓGICO
- ✓ 200 COGUMELOS COMESTÍVEIS



Disponibilidade...

Sazonalidade
Condições meteorológicas
Alterações climáticas
Práticas insustentáveis de apanha
Comércio ilegal

Ecosistema
Economia regional e nacional



Coletores locais
! Autenticidade



PROSPEÇÃO DE ESPÉCIES DE COGUMELOS DO PNM

- i) RECOLHA DE INFORMAÇÃO sobre as espécies mais promissoras de cogumelos silvestres do PNM;
- ii) COLHEITA, IDENTIFICAÇÃO e avaliação da SEGURANÇA de cogumelos silvestres comestíveis;
- iii) Criação de um BANCO DE GERMOPLASMA.





PROSPEÇÃO DE ESPÉCIES DE COGUMELOS DO PNM

- 7 saídas de campo (Outono, Inverno e Primavera) no PNM
- 196 esporocarpos (cogumelos) – georreferenciados, fotografados e amostrados para processamento laboratorial (identificação e estabelecimento banco de micélios)
- Estes 196 correspondem a 93 IDs diferentes (Espécies ou Géneros)
- Atualmente, 35 espécies estão estabelecidas, com sucesso, no banco de micélios da BLC3
- Destas, 22 correspondem a espécies sapróbias (9 espécies comestíveis)





PROSPEÇÃO DE ESPÉCIES DE COGUMELOS DO PNM – Espécies comestíveis

Micorrízicas



Amanita caesarea



Cantharellus cibarius



Hidnum repandum



Hidnum rufescens



Lactarius deliciosus

Sapróbias



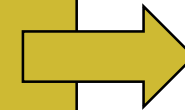
Clitocybe nuda



Pseudoclitocybe cyathiformis



Trametes hirsuta



Espécies de interesse para o projeto

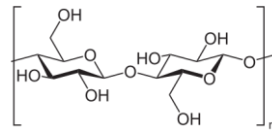
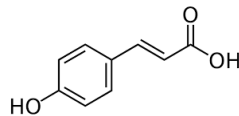
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE COGUMELOS DO PNM

- ✓ PREPARAÇÃO DE SUBSTRATOS a partir da biomassa resultante da limpeza do MNP, mimetizando os substratos originais onde as espécies silvestres crescem naturalmente;
- ✓ Otimização da PRODUÇÃO DE INÓCULO FÚNGICO e das CONDIÇÕES DE FRUTIFICAÇÃO do cogumelo;
- ✓ PRODUÇÃO À ESCALA INDUSTRIAL de cogumelos em câmaras individualizadas, assistida por sistemas de monitorização digital.



CARACTERIZAÇÃO DAS ESPÉCIES SILVESTRES VS. PRODUZIDAS

- ✓ Avaliação do VALOR NUTRICIONAL;
- ✓ Análise do perfil de METABOLITOS SECUNDÁRIOS;
- ✓ ELUCIDAÇÃO DA COMPOSIÇÃO em polissacarídeos;
- ✓ Avaliação da BIOATIVIDADE.



PROMOÇÃO DE CONHECIMENTO CIENTÍFICO

- ✓ A criação de um SELO DE QUALIDADE E SEGURANÇA ligado a uma PLATAFORMA DIGITAL contendo **resultados** relevantes do projeto e **descobertas científicas anteriores**;
- ✓ A criação de uma **rede de partes interessadas**, principalmente de RESTAURANTES, com interesse em adotar o selo “Safe2Taste” e incluir os cogumelos produzidos nas suas ementas, integrando ROTEIROS GASTRONÓMICOS que terão o objetivo de **disseminar hábitos** de consumo de cogumelos;
- ✓ A **promoção da gestão sustentável do ecossistema** através de SESSÕES DE MICOTURISMO e **educação micológica**, contemplando também os princípios da **micossilvicultura e aspectos legais**.





ENCONTRO
COM A CIÊNCIA
E TECNOLOGIA
EM PORTUGAL
16 a 18 MAIO 2022
#ciencia2022PT

FCT

Fundação para a Ciência e a Tecnologia
MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR



CONSÓRCIO



PARCEIROS



Parque Biológico
Vinhais



- Observatório de Montesinho
Dionísio Gonçalves

- Conselho Diretivo dos Baldios de
Montesinho