

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, xa 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.

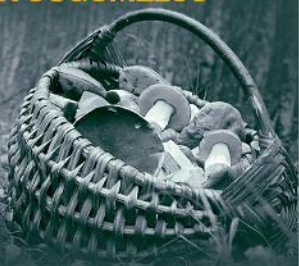
► **Póñaos na cesta** co chapeo cara abaixo para que non se encha de terra o himenio.

► **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].



SABÍAS QUE TAMÉN TEMOS...?

Un **servizo de identificación de cogomelos** na Sede da Cantarela (Rosalía de Castro, 24 - 2º) todos os luns (agás festivos) dos meses de novembro e decembro, en horario de 19.00 a 20.00 horas.

Participacións de 5€ (xóganse 4€, donativo 1€) da **Lotería de Nadal** do número **72.809**. Os interesados poderán adquirila no Outono Micolóxico, no Auditorio.

Os **libros** que ten editado a asociación A Cantarela, que son "**Pratos de Concurso**" (en galego, 70 receitas), "**100 platos de concurso**" (en castelán, 100 receitas), e, "**Cantareliña**" (tira deseñada), realizada por Juan Luís Patiño.



Concello de
Vilagarcía

de Arousa

DEPUTACIÓN
PONTEVEDRA



Martín Códax



Dom Bardo
ALBARIÑO



OUTONO MICOLÓXICO²⁰¹⁹

FOTO 2º PREMIO 2018 - RAMÓN CARLOS ENCISA FRAGA - MYCENA ADSCHENDENS



PROGRAMACIÓN '19 – OUTONO MICOLÓXICO

OUTUBRO/ NOVENBRO

SAÍDAS MICOLÓXICAS

DÍA 20 DE OUTUBRO- 8,00h.- Maceda (Ourense).

DÍA 4 DE NOVENBRO- 8,30h.- Silleda.

Saídas da Explanada TIR.- Prezo: Socios 20 €.- Non socios 30 €. Retirada de billetes no local da Agrupación (R. de Castro 24- 2º): Socios: 7 - 8 de outubro [19,00-20,30h.] Non socios: o día 8, a partir das 20,00h.

NOVENBRO

CICLO DE CONFERENCIAS

Auditorio Municipal, 20.30h

Día 11.- Iniciación á Micología

Jaime B. Blanco Dios, Presidente da Asoc. Mic. Brincaboís

Día 12.- Intoxicacións por cogomelos

José Manuel Castro Marcote, Presidente da Asoc. Mic. Pan de Raposo de Cee

Día 13.- As algas: que son e usos

Antonio Muíños de Fungicultura Muíños de Cambre

Día 14.- Unha mirada aos minimundos: Os Líquens

Helena Rodríguez, da Asoc. Mic. Naturalista Liboreiro de Bueu

Praza da Peixería 20,30h

Día 15.- Os cogomelos na cociña (5ª parte): Showcooking.

Rubén García Castrelo, Cociñeiro, membro da Ag.Mic. A Cantarela



EXPOSICIÓNS

DÍA 14 - A partir das 16.00h.

Aportación individual de cogomelos para a Exposición.
(Consultar apartado "como apañar cogomelos para exposición").

DÍA 15 - 12,30h.

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

XXVII FESTA DOS COGOMELOS

DOMINGO 17 - Praza da Peixería - 11,00-15,30h

Degustación de cogomelos e viño albariño

Prezo por tapa e consumición: 5 euros.

XXXV Concurso de Cociña de Cogomelos

XVII Exposición de Cestas de Outono

SESIÓN DE CLAUSURA

SÁBADO 23 - Auditorio Municipal - 19,00h

Audiovisual do Outono Micolóxico 2018 e saídas primavera 2019.

Entrega de premios.

XANTAR MICOLÓXICO

DOMINGO 24 - Restaurante - Asador Acebo - 14,30h.

Prezo socios: 30€. Non socios: 35€.

Retirada de invitacións no Auditorio do 10 ao 16 de novembro.



XXXV CONCURSO DE COCIÑA | BASES

1.- Cada concursante poderá presentar un **máximo de 3 platos**.

2.- Os pratos, xa elaborados, deberán presentarse na Praza da Peixeiría de Vilagarcía, antes das **12,30h.** do **17 de novembro de 2019**.

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.

4.- Habrá **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).



XVII EXPOSICIÓN CESTAS DE OUTONO

BASES

1- Poderá presentarse **calquera persoa** que o desexe.

2- Cada concursante poderá presentar **máis dunha cesta**.

3- As cestas deberán basearse nos **cogomelos** para a súa elaboración, poidéndose engadir outros **froitos do outono** e/ou elementos de **adorno naturais** ou **artesanais**.

4- As cestas deberán de presentarse na **Praza da Peixeiría** o **día 19 de novembro** antes das **11.30h**.

5- A **todos** os concursantes se lles fará entrega dun **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.
- ▶ 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 en capas separadas entre si para evitar o rozamento.