



En 1983, e diso fai xa 40 anos, naceu en Vilagarcía “A Cantarela”, unha sociedade cuxo principal obxectivo era, e segue a ser, dar a coñecer un mundo curioso, divertido e tamén, ás veces, perigoso, como é o dos cogomelos e a súa ciencia, a Micoloxía.

Naquel tempo o rexeitamento cara aos cogomelos era unha barreira moi difícil de superar, un tema tabú, e intentar interesar á xente era un difícil labor e tachában-nos de tolos e suicidas por meternos naquel mundo tan descoñecido como misterioso.

O noso interese pola Micoloxía comezou nos anos 1978-79 grazas a uns cursos organizados pola Caixa de Aforros de Vigo e Extensión Agraria. Naceu nos asistentes un interese que nos motivou a comezar a saír ao campo e a seguir estudando aquela nova ciencia.

No ano 1980 fúndase o Ateneo de Arousa e organízase outra vez en Vilagarcía no ano 1982 unha semana de conferencias, e é a partir desa data cando xorde a idea de crear unha Asociación Micolóxica.

Tivemos nos nosos comezos a fortuna de contar con persoas que coñecían moi ben o tema e que resultaron fundamentais para iniciar a nosa andaina. Referímonos ao inesquecible Enrique Valdés Bermejo, farmacéutico e botánico de prestixio, que foi a voz científica para poder ter unha boa base inicial, a Aurelio Olivar Ortega, primeiro Presidente da Agrupación e a Antón Patiño Regueira, Presidente naquel momento da Zarrota de Vigo e logo da Federación Galega de Micoloxía ambas fundadas por él. A él lle debemos que nos fornecera altruistamente (xa que de fondos andabamos moi escasos) dos mellores relatores para as nosas charlas.

Sorprendentemente a resposta do público á nosa oferta micolóxica foi espectacular e en



pouco tempo xa contabamos cun número crecente de socios que coa súa colaboración e a doutros entes: Concello de Vilagarcía, Deputación de Pontevedra e no seu momento a Xunta e a Caixa de Aforros de Vigo, permitíronnos organizar outras actividades ademais das conferencias e exposicións.

Así o ano 1984 comezamos co Concurso de Cociña. O ano 1992 a Festa dos Cogomelos con Manuel Bueno Piñeiro como único cociñeiro até o ano 1997. En 1997 as Saídas de Primavera, 1999 o Concurso de Fotografía Enrique Valdés Bermejo, 2000 Maquetas sobre os cogomelos e a Natureza, 2002 Concurso de Debuxo Escolar, e no 2003 Exposición de Cestas de Outono.

Todo isto non se tería levado a bo termo sin a axuda de compañeiros que aínda que algúns deles xa non están físicamente connosco sí o están no noso recordo.

Nos nosos 40 anos de existencia puidemos comprobar o enorme cambio que se produciu nos espazos aos que adoitabamos ir apañar cogomelos: a construción imparable (e inevitable en moitos casos), as brutais tallas que deixan pelados montes enteiros, os devastadores incendios, as verteduras incontroladas, a maleza que nos impide penetrar en piñeirais, soutos e carballeiras, e tamén, como non, a deterioración que lle corresponda ao cambio climático.

Pero pesan moito máis os aspectos positivos que os negativos, e por iso continuamos co noso labor de sensibilización cara a este fantástico mundo tratando de concienciar a todos da necesidade do coñecemento, mantemento e coidado da nosa marabillosa contorna natural.

Carlos Álvarez Puga
PRESIDENTE DA A.M. A CANTARELA



Se sospeitas de envelenamento ou intoxicación grave chama ao

91 562 04 20

[Instituto Nac. de Toxicoloxía]



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 a 20 horas.



Outono micolóxico 2023





XXXVIII Concurso de cociña BASES

- 1 Cada participante poderá presentar un máximo de 3 platos a concurso.
- 2 Os pratos, xa elaborados, deberán entregarse na praza da Peixería antes das 12,30 horas do día 19 de novembro.
- 3 Será imprescindible acompañar cada prato da súa correspondente RECEITA, detallando as clases de cogomelos empregadas e presentando un exemplar de cada tipo utilizado.
- 4 O Xurado valorará a presenza, sabor, orixinalidade e dificultade do prato e o protagonismo do cogomelo no resultado final.
- 5 PREMIOS. Categoría de pratos salgados: tres (3) premios (trofeo e diploma). Categoría de pratos doces: dous (2) premios (trofeo e diploma). Os concursantes só poderán optar a un premio en cada categoría.

PROGRAMACIÓN NOV'23

SAÍDAS MICOLÓXICAS

► **DÍA 5** · 9,00h.- Iroite - Noia

EXPOSICIÓNS

► **DÍA 12** · Praza da Peixería · 11,00h.
Apertura da Exposición de Cogomelos.

► **DÍA 13** · Auditorio · 12,30h.
Inauguración do Outono Micolóxico '23- 40 ANIVERSARIO e da Exposición 40ª Aniversario.

CICLO DE CONFERENCIAS

Auditorio Municipal, 20.00h

► **Día 13** · Iniciación á Micoloxía. 25 cogomelos comestibles.
Ramón C. Encisa.

► **Día 14** · Cogomelos tóxicos cos que nos podemos atopar.
Santiago Corral. A. Micolóxica-Naturalista de Bueu.

► **Día 15** · Charla-Coloquio: A Cantarela, 40 anos de micoloxía en Vilagarcía.
Carlos Álvarez, Ramón C. Encisa e Joaquín Rodríguez.

Praza da Peixería 20,00h

► **Día 16** · Os cogomelos na cociña (PARTE 9)
Rubén García, Pachi, cociñeiro, membro da Cantarela.

XXIX FESTA GASTRONÓMICA DOS COGOMELOS

► **Día 19** · Praza da Peixería · 12,00-15,30h
Degustación de cogomelos e viño albariño.
Prezo por tapa e consumición: 7 euros.
XXXVIII Concurso de Cociña de Cogomelos.



SESIÓN DE CLAUSURA

► **Día 24** · Auditorio Municipal · 18,00h
Audiovisual do Outono Micolóxico '22 e saídas primavera '23.
Entrega de premios.

XANTAR MICOLÓXICO

► **Día 26** · Restaurante Ciprés · 14,30h.
Prezo socios: 40€. Non socios: 50€.
Retirada de entradas no Auditorio do 13 ao 16 de novembro, coincidindo co horario das charlas.

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, poden conter 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 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 dúbidas 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.



+ INFO:
www.cantarela.org