





# PARCERIA PARA A VALORIZAÇÃO DOS RECURSOS MICOLÓGICOS. SILARCA – FESTIVAL DO COGUMELO

O conhecimento científico aliado à tradição marcam a apanha de cogumelos, a sua certificação e o prazer de os degustar em segurança, durante o Silarca – Festival do Cogumelo.

A **silarca** (*Amanita ponderosa*) é um cogumelo silvestre associado às zonas de montado, que vive em simbiose com o sobreiro, a azinheira e várias espécies de cistáceas. Em Portugal, ocorre sobretudo na região sul, onde predomina este ecossistema. É uma espécie primaveril, cujo período de frutificação ocorre normalmente de fevereiro a abril, podendo ser encontrada excepcionalmente no outono. As suas frutificações aparecem isoladas ou em grupo e são difíceis de encontrar, uma vez que só sobressaem do solo quando atingem a maturidade. Em algumas zonas do Alentejo, Beira Baixa e Ribatejo Norte existe uma forte tradição do seu consumo, levando a uma grande pressão de colheita sobre esta espécie.

O Silarca – Festival do Cogumelo é um festival que se realiza anualmente na freguesia da Cabeça Gorda, no Baixo Alentejo, no primeiro fim de semana de março. É um exemplo de inovação para a região por implementar um processo colaborativo e multiator, que envolve a autarquia, organizações não governamentais, organismos de investigação, sociedade civil, movimento associativo, instituições de ensino, empresas de produção de cogumelos, técnicos de micologia, apanhadores, restauração e alojamento local na valorização desta espécie.

Este festival, de **iniciativa** da Junta de Freguesia de Cabeça Gorda (JFCG), surgiu do envolvimento da Associação de Defesa do Património de Mértola (ADPM) e do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV) no processo inicial de “reconhecimento da capacidade produtiva da espécie” no perímetro florestal desta freguesia, no qual, foi inaugurado, em 2015, o Parque Biológico.

Após uma fase inicial de **capacitação** dos apanhadores, únicos conhecedores dos locais de produção de silarcas, investiu-se na valorização deste recurso através da formação de colaboradores para a sua certificação.

Em seguida, a JFCG obteve **inspiração** visitando outros exemplos de valorização dos recursos micológicos locais, tendo sido escolhido o Míscaros – Festival do cogumelo<sup>[1]</sup>, evento de outono organizado pela Liga dos Amigos do Alcaide, Câmara Mu-

Helena Machado<sup>1</sup>, Maria João Barrento<sup>1</sup>, Maria José Bastidas<sup>2</sup> e Maria Lucília Simão<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária



<sup>2</sup> Associação de Defesa do Património de Mértola



<sup>3</sup> Junta de Freguesia de Cabeça Gorda



<sup>[1]</sup> <http://www.festivalmiscalros.pt/>

nicipal do Fundão e Junta de Freguesia do Alcaide. Na fase de **planificação**, a JFCG, em colaboração com a ADPM e o INIAV, envolveu toda a comunidade, contactando diversas associações locais e escolas, para a realização de atividades de sensibilização e educação ambiental.

Durante a fase de **desenvolvimento**, foram envolvidos atores locais através da criação de um mercado de rua, com produtos locais e artesanato variado ligado ao tema dos cogumelos, e através das tasquinhas aderentes que fornecem um serviço de refeições, em que a silarca é o principal ingrediente. Ainda durante esta fase, houve um investimento na criação de redes de informação, quer pela manutenção dos contactos com o Míscaros – Festival do cogumelo, quer pela transmissão de conhecimento sobre os cogumelos, realizada durante *workshops*, que contribuem para a profissionalização do apanhador e sensibilizam a população sobre as potencialidades e ameaças deste recurso, ajudando à desmistificação sobre a identificação de cogumelos e promovendo o consumo de cogumelos silvestres em segurança. Na lota micológica, realiza-se a certificação de todas as silarcas colhidas, que depois podem ser consumidas via as tasquinhas da tenda durante o evento ou via a venda direta aos visitantes. A lota micológica possui ainda um espaço dedicado à partilha de conhecimento, com mostra de cogumelos apanhados no perímetro florestal durante os passeios micológicos, cogumelos de produção, com cartazes explicativos dos recursos micológicos, outros materiais didáticos e um cantinho para os mais novos.

Para a fase de **disseminação**, foi criada a figura de embaixador do festival, na pessoa de Bruno Ferreira, que aumentou amplamente a notoriedade do festival. A divulgação do evento é realizada através das redes sociais, notícias na televisão, rádios locais, vídeos/fotos, publicidade de rua, etc. Assim, anualmente o festival apresenta um cartaz com uma vasta oferta de atividades como concertos, atuação de DJ, espetáculos de dança e ginástica, colóquios, feiras do livro, passeios micológicos, atuações de

grupos corais, animação de rua, sessões de esclarecimento, *workshops*, entre outros, sendo uma excelente oportunidade para os visitantes conhecerem o cogumelo, o seu *habitat*, como se apanha, como se cozinha e, por último, desfrutarem de momentos inesquecíveis com a comunidade.

Finalmente, o dar **continuidade** ao evento desde 2014 envolve um esforço renovado todos os anos. Em anos de pouca produção de silarca, o festival recorre a expositores de empresas de produção de outras espécies de cogumelos e também a apanhadores de silarca da Serra do Caldeirão.

Este ano, face à situação de pandemia, a VIII edição do festival foi totalmente em formato virtual<sup>[2]</sup> mantendo, no entanto, os conteúdos tradicionais, com passeio micológico e “cãogumelo” virtuais, vários *showcookings*, exposições de trabalhos de pintura, decoração de cerâmica e filatelia.

Os *workshops* deste ano foram dedicados ao lançamento oficial do livro “COGUMELOS EM PORTUGAL Tradição e novas abordagens”<sup>[3]</sup>, com duas sessões que reuniram vários autores, empresas e organizações ligadas aos cogumelos silvestres e de cultura. Durante a sessão sobre cogumelos silvestres, concluiu-se que para assegurar a conservação e valorização do recurso é necessário o envolvimento da administração pública, de forma a resolver o problema da ausência de legislação específica para os cogumelos silvestres. Por outro lado, o Silarca – Festival do cogumelo ou outros eventos de valorização dos recursos micológicos devem salvaguardar que o aproveitamento deve ser sempre acompanhado por um plano de gestão dos espaços florestais produtores, adequado à sua produtividade, recorrendo à regulação da colheita e implementando medidas de sensibilização para uma recolha sustentável. Paralelamente, será fundamental o estímulo da criação de núcleos de certificação das espécies comercializadas (lotas micológicas permanentes). De ano para ano, duas grandes máximas norteiam a sua planificação: forte aposta na transmissão de conhecimento técnico e envolvimento direto da comunidade.

<sup>[2]</sup> <https://www.facebook.com/jfcabecagorda/>

<sup>[3]</sup> disponível em <https://www.inia.pt/divulgacao/noticias-inia/1358-lancamento-de-caderno-tecnico-da-silva-lusitana>



**Figura 1** – Diagrama ilustrando os principais eixos de atuação no Silarca – Festival do cogumelo.

A Figura 1 apresenta um diagrama onde se identificam os principais eixos de atuação em torno deste recurso micológico local, durante a realização do festival. Todas as atividades são desenvolvidas em torno de uma única espécie (silarca), começando pela conservação do recurso através de passeios micológicos, ações de educação ambiental, *workshops* de capacitação e sensibilização para a colheita sustentável. A comercialização e o consumo de cogumelos silvestres envolvem sempre um grande investimento na segurança alimentar, pelo

que a criação da lota micológica com pessoas qualificadas foi um passo essencial, ao mesmo tempo acompanhado por ações de sensibilização junto dos restaurantes locais e reforçado todos os anos durante o festival. Este evento proporciona o reforço da identidade da comunidade através de exposições, do cante e da divulgação da gastronomia regional e reforça o turismo e a economia local, através da venda de produtos e artesanato, da restauração e alojamento e da participação de artistas locais. 🍄