

O MICOTURISMO EN GALICIA

por
A. MÍNGUEZ¹

MÍNGUEZ, A. 2023. O micoturismo en Galicia. *Mykes* 26: 129-138.

RESUMO

Galicia é un país rico en cogomelos silvestres, malia o seu pasado micófono. O papel da igrexa foi determinante para que os froitos dalgúns fungos fosen definidos como “Pan do demo” e foran rexeitados, o que levou á inexistencia de cogomelos nos receitas e a non telos como unha alternativa económica. O micoturismo é unha realidade en zonas próximas como Castela e León, pero en Galicia non arrinca, entre outras cuestións pola falta de profesionalización e de formación. Tamén son moi poucas as empresas dedicadas en Galicia ao cultivo e comercialización de cogomelos.

Palabras clave: micoturismo, Galicia.

MÍNGUEZ, A. 2023. Mycotourism in Galicia. *Mykes* 26: 129-138.

SUMMARY

Galicia is a country rich in wild mushrooms despite its mycophobic past. The role of the church was decisive so that the fruits of some fungi were defined as “Bread of the devil” and were rejected, which led to the non-existence of mushrooms in recipe books and not having them as an economic alternative. Mycotourism is a reality in nearby areas such as Castile and León, but it is not taking off in Galicia, among other issues due to the lack of professionalization and training. There are also very few

¹Avenida de San Rosendo 23, Celanova, 32 800, Ourense; correo: a.r.minguez@gmail.com

Membro da Asociación Micolóxica de Celanova

companies in Galicia dedicated to the cultivation and marketing of mushrooms.

Key words: mycotourism, Galicia.

INTRODUCCIÓN

A divulgación micolóxica en Galicia comezaba en 1961 no Centro de Investigacións Forestais de Lourizán (Pontevedra) para tratar, entre outras cuestións, de acabar coa micofobia que tiñan maioritariamente os galegos e galegas cara aos cogomelos e descubrir un Reino Fungi con moitas virtudes e posibilidades en distintos campos (CASTRO & FREIRE, 1982). Despois foron algúns concellos, o Servicio de Extensión Agraria, asociacións de veciños e micolóxicas os que tomaron o testemuño nos labores de divulgación.

Marisa Castro, micóloga e presidenta de honra do Grupo Micolóxico Galego, defende que en Galicia máis que micofobia existía “prudencia” e que a xente tiña medo das persecucións relixiosas. Os



Saída ao campo con grupo.
2023

cogomelos eran empregados por naturistas e sanadores, coñecedores das propiedades medicinais que tiñan en moitos casos. Eran tamén comida dos pobres, aínda que estas circunstancias non se producisen en público por temor a represalias. Certo é que en Galicia aparecen de xeito silvestre cogomelos que son excelentes comestibles, algúns sen valor culinario (que si micolóxico) e media ducia de especies que son moi tóxicas e mortais. Por esta circunstancia é preciso ter unha formación mínima actualizada á hora de saír ao monte e precaución, moita precaución.

Despois de sesenta e dous anos de divulgación e popularización da micoloxía, seguen existindo materias pendentes, como é o micoturismo e a micogastronomía. Mentres en comunidades próximas como Castela e León teñen moi ben definido o turismo micolóxico incluído no Plan Estratéxico de Turismo, en Galicia, malia a riqueza natural de noso, o rendemento económico derivado daqueles que queiran saber e gozar dos cogomelos facendo turismo está sen explotar. É case inexistente. Como moito desenvólvense iniciativas de excursionismo micolóxico, que é aquel que ten lugar ao longo dun día e non supón pasar a noite fóra da casa. O turismo de natureza está cada vez máis de moda, sobre todo despois da pandemia da COVID-19, e a parte dedicada aos cogomelos é un importante complemento económico en distintas comunidades autónomas próximas, incluso naquelas con menos variedade e calidade micolóxica que en Galicia. Non se entende.

Temos dende 2014 unha normativa micolóxica para os aproveitamentos de coutos micolóxicos ou para limitar a recollida non profesional e normas de recolección, pero hai que seguir avanzando para sacarlle un rendemento aos cogomelos con toda a seguridade alimentaria e evitar calquera risco. As intoxicacións por consumo de cogomelos silvestres non comestibles por falla de precaución e formación son habituais todos os anos.

METODOLOXÍA

Para o desenvolvemento deste traballo levouse a cabo unha busca exhaustiva en diferentes medios de comunicación, bases de datos e revisións na web sobre a temática. Porén esta revisión revelou que non existen publicacións específicas sobre o micoturismo en Galicia e só noticias puntuais nas que, de modo transversal, aluden ás potencialidades económicas desta actividade. A nivel estatal cómpre salientar as publicacións de zonas tan próximas a Galicia como Castela León (LATORRE & MARTINEZ-PEÑA, 2018). Esta comunidade é pioneira no desenvolvemento de micoturismo a nivel internacional e lidera proxectos europeos que valorizan o recurso micolóxico

(www.mycosilva.com). No apartado internacional destacan as publicacións de México.

RESULTADOS E DISCUSIÓN

A revisión en diferentes fontes deu como resultado a identificación na hemeroteca de *La Voz de Galicia* (1961-2023) dalgunhas referencias ao micoturismo. A primeira delas é do ano 2006 nunha entrevista realizada a Marisa Castro nas páxinas da edición da Coruña deste xornal. Outra é do ano 2016, nunha entrevista realizada por Elisa Álvarez, redactora en Santiago, ao biólogo da Universidade de Santiago de Compostela, Martín Souto, que aparece titulada como: “As setas poden xerar tantos ingresos como as castañas ou a madeira”.

En conversas co director da Axencia de Turismo de Galicia, Xosé Manuel Merelles Remy e co presidente do Cluster de Turismo de Galicia, Cesáreo G. Pardal, recoñecían a carencia nesta materia e a necesidade de traballala. E un medio para facelo é partir da análise da realidade e determinar liñas de actuación, que se poderían definir a partir de aspectos como os que a seguir comentaremos.

Para a maioría dos investigadores, divulgadores micolóxicos e restauradores a base do problema está na formación. En Galicia non existe a posibilidade de cursar de forma regrada a Micoloxía como titulación, nin existe un carné profesional, como si hai noutras latitudes. Os cogomelos son tratados en distintas titulacións universitarias, mais os propios biólogos coinciden en que, agás excepcións nas que o alumnado se identifique e profunde por interese persoal, non é suficiente. Ser biólogo é un paso pero “non podemos vulgarizar a ciencia”, como di o biólogo e micólogo Adrián Melón. A micoloxía é unha materia inmensa e moitos cogomelos hai que levalos ao microscopio para saber que xénero e especie son, ou sexa poñerlles nome e “apelido” (xénero e epíteto específico). Algún obradoiro e curso oficial de forma puntual si existe, pero nada máis. Isto non resulta suficiente. Polo tanto o máis importante é que a administración educativa poida artellar dalgún xeito a posibilidade de formar e

certificar os coñecementos micolóxicos de hostaleiros que queiran ofertar produtos micolóxicos, daqueles que queiran recoller e vender ou cultivar cogomelos e teñan un selo oficial que garanta a súa formación e dea a seguridade precisa aos implicados no micoturismo, provedores usuarios e consumidores finais sen ter que facer bioloxía ou unha tese sobre fungos. É preciso tamén estar permanentemente actualizados nesta materia, a formación do pasado pode resultar insuficiente no presente, e non digamos no futuro.

Existen casos moi puntuais, como o IES “Cidade de Antioquía” de Xinzo de Limia (Ourense), onde o alumnado da titulación forestal recibe unha importante formación micolóxica no primeiro cuatrimestre, fai experiencias de cultivo de cogomelos e conta cun laboratorio moi completo para facer experiencias micolóxicas. Entre as solucións máis rápidas para acabar con esta carencia estarían o deseño curricular de micólogo a través de certificacións profesionais ou cursos semellantes aos que se dan noutras materias ou carnés profesionais, como o de aplicador de produtos fitosanitarios, e que poida tramitar, por exemplo, a Axencia Galega de Calidade Alimentaria.

Despois, unha vez abordada a planificación formativa, será a



Charla na Rectoral de Ansemil, Celanova

quenda doutra parte da administración galega: a dedicada á promoción turística, que poña sobre a mesa iniciativas das características que existiron tempo atrás, como “A procura do cogomelo”, onde os cogomelos eran protagonistas de charlas divulgativas, saídas técnicas e comidas en establecementos de turismo rural de toda Galicia. Mais daquela foron promovidas pola boa vontade de hostaleiros e micólogos afeccionados, mais sen unha formación regulada. Unha actividade de éxito que no seu día xa reclamaba a necesidade de formar os implicados, tanto na parte micolóxica, coma na gastronómica, xa que non todos os cogomelos se cociñan igual, do mesmo xeito que non preparamos todas as carnes coa mesma receita.

Ademais de coñecer e consumir cogomelos, é preciso abrir outras vías, como o paseo micolóxico, a fotografía de cogomelos, a identificación de especies e outras cuestións que non levan unicamente ao consumo de exemplares de xeito obrigatorio. Iniciativas que serían unha excelente oportunidade para potenciar os “baños de monte”, agora tan de moda, para desconectar. Ademais habería que complementalo coa recollida



Charla e degustación en Administración Gastro Bar de Celanova

de lixo, tan abundante nas fragas pola insensibilidade de moitos e que pode ser un xeito de aprendizaxe para os máis pequenos que saen en familia.

Os establecementos de hostalería deben tamén abandonar a fórmula de “revolto” ou o “salteado” para todo e nomear correctamente o que agora figura como “cogomelos de tempada” nas cartas, sen especificar. Os comensais son cada vez máis esixentes e queren saber que cogomelo está no prato. Deben empezar a preparar cada cogomelo en función da súa textura, tempo de cocción, aroma... e detallar se son *Boletus*, *Cantharellus* ou *Lactarius* na descrición dos seus pratos para profesionalizar cada vez máis o sector no que atinxe a estes habitantes das nosas fragas. Aínda que esta cuestión vai mellorando co paso do tempo, seguen sendo moitos os locais que ofrecen cogomelos mal nomeados, confundidos os nomes ou que reflicten unha especie na carta e despois aparece outra no prato (MINGUEZ, 2016).

As iniciativas micoturísticas en Galicia son contadas. As privadas son moi puntuais e loitan para facer o que está



Acción no Acouga hotel de Celanova

inventado en moitos outros lugares, como a de Celanova, onde houbo explotación de cultivo, posto de venda, tappería micolóxica e museo, un caso único hoxe restrinxido a grupos pechados de xeito puntual que en 2023 contou con actividade en tres locais de Celanova: a Rectoral de Ansemil acolleu charla e saída ao campo para clientes; o gastro-bar Administración, unha charla con degustación; e o Hotel Acouga permitiu que persoas aloxadas participasen nunha charla nas instalacións do hotel, unha saída e unha comida como alternativa de ocio.

Cómpre sinalar tamén ao restaurante Bioco de Pontevedra, que cociña máis de medio cento de especies perfectamente identificadas. Son de sinalar outras, como a comunidade de montes de Baroña, onde ademais de plantacións micorrizadas de árbores con especies de cogomelos comestibles, como *Boletus edulis* ou *Lactarius deliciosus*, organizan charlas e saídas e tamén están xa en conversas con establecementos da zona para que os turistas poidan participar nas actividades relacionadas cos fungos. É un espazo legalmente acoutado no que hai que sacar un carné para a recollida de cogomelos e representa un caso, dos poucos que existe en Galicia, pero que son o máis habitual en zonas de Castela e León ou Madrid. Na Ribeira Sacra loitan tamén para vincular as xornadas micolóxicas a facer noite e á comida nos establecementos da zona, tratando de que os turistas amantes do cogomelos permanezan durante varios días no lugar.

Cómpre destacar a existencia dunha micobibliografía galega cada vez maior, con textos que explican como cociñalos, ademais dos cada vez máis habituais concursos de pratos elaborados con cogomelos e degustacións ou *showcooking*. Malia todo este avance, seguimos a anos luz de países de centroeuropa, onde os cogomelos son protagonistas de pratos, de espazos de televisión e de libros convertidos en auténticas enciclopedias. Queda por facer.

A nivel empresarial, as de recolección e venda, como Champivil en Vilalba que se mantén desde 1949, son cada vez

máis escasas e as firmas I+D+i do sector son tamén raras. Destacan *MycoGalicia Plantae*, que é unha “spin off” xurdida da Universidade de Vigo e dedicada á asesoría micolóxica e á educación ambiental; e *Hifas da terra*, que está orientada á biotecnoloxía e innovación, traballando con cogomelos con fins medicinais. Moi poucas son as firmas de cultivo e comercialización de cogomelos que se manteñen activas, como *Shiitake Trives*, que abastece o mercado máis próximo con cogomelos de calidade a restaurantes e froiterías, fundamentalmente. En Sanxenxo, Sandra Viñas tutela a empresa *Mar e monte*, dedicada ao cultivo e transformación en patés e conservas de cogomelos.

As iniciativas públicas a día de hoxe, case desapareceron, como o Centro de Interpretación do Cogomelo en Vilariño de Conso, Ourense, cunha actividade residual.

O labor de asociacións micolóxicas e colectivos naturistas non é suficiente para poñer a Galicia no mapa do micoturismo e o papel da administración, que nalgún momento foi activo e importante na divulgación popular mediante a celebración de charlas e iniciativas turísticas no outono, volta a ser moi



Acción no Acouga hotel de Celanova

necesario se queremos decir que somos un país rico en cogomelos e somos quen de sacarlle un rendemento económico

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CASTRO, M. & FREIRE, L. 1982. *Guía das setas ou cogomelos comestibles de Galicia*. Vigo. Edicións Xerais de Galicia.
- LATORRE, J & MARTINEZ-PEÑA, F. 2017. *Estudio del micoturismo en Castilla y León*. VII Congreso Forestal. Actas. Plasencia (Cáceres).
- MÍNGUEZ, A. 2016. *Da micofobia á micofilia*. Madrid. Didot.