Planalto Mirandês com apetência natural para o aparecimento de trufas negras

O subsolo do Planalto Mirandês e as condições atmosféricas desta época do ano são excelentes para o crescimento de trufas negras. Especialistas recorrem a cães treinados para farejar este fungo.

Lusa - 8 de novembro de 2024

Manuel Moredo, presidente da associação micológica "A Pantorra", defende que o Planalto Mirandês terá actualmente uma apetência natural para o aparecimento da trufa negra ou trufa de inverno ("*Tuber melanosporum*"), sendo este o fungo de maior valor gastronómico conhecido.

"Na região do Planalto Mirandês, entre os concelhos de Vimioso e Miranda do Douro, há uma zona calcária, com apetência para o desenvolvimento das trufas de Inverno, (...) dadas as características do subsolo, como é caso da zona mineira de Santo Adrião", comentou o presidente à Lusa.

De acordo com o micólogo, já houve experiências de prospecção de trufas no distrito de Bragança, com recurso a um especialista espanhol, que trouxe cães treinados para farejar a zonas com potencial para a trufa negra.

"Este fungo está enterrado no subsolo a profundidades variadas até cerca de 20 centímetros e o cão detectou e foram encontradas algumas trufas em pequenas áreas. No caso dos concelho de Vimioso e Miranda do Douro, a área é muita vasta e este fungo poderá aparecer dadas as características do subsolo", indicou.

Segundo Manuel Moredo, o período ideal para se encontrarem trufas negras é entre Novembro e Março. Estes fungos poderão valer vários milhares de euros. "Neste período que as trufas negras, também conhecidas como trufas de Inverno, estão em condições de serem apanhadas", explicou o micólogo. Os comentários foram feitos em vésperas do 24.º Encontro Micológico de Mogadouro, que acontece entre sábado e domingo, que prevê juntar cerca de 70 participantes vindos de todo o país.

Identificar cogumelos silvestres

Durante a iniciativa haverá ainda uma saída de campo com a identificação de cogumelos silvestres, já que se trata de uma comida de risco. "Todos os anos alertamos em vários encontros espalhados pelo país e pela vizinha Espanha, para o risco de colher cogumelos silvestres, sem os conhecer. Há uma maior sensibilização por parte dos apreciadores. Mas todos os cuidados são poucos", indicou Moredo.

Apesar do valor económico e todo o potencial gastronómico ou medicinal dos cogumelos silvestres, em Portugal ainda não há legislação que regulamente o sector e esse "vazio legal" não permite a "certificação" das mais variadas espécies para que se tornem numa mais-valia económica.

"Há mais de 25 anos que a associação A Pantorra, com sede em Mogadouro, luta por um código de conduta para a apanha dos cogumelos silvestres. Tem de haver legislação que acabe com a anarquia que tem havido, e há, em matéria da apanha destes fungos únicos", reiterou o presidente da associação à Lusa.

A Pantorra já identificou mais de um milhar de espécies de cogumelos silvestres no Nordeste Transmontano nos últimos 24 anos. "É impossível identificar todas as espécies de cogumelos. A última que nós edificámos foi há três anos, na zona de Fornos de Algodres, no distrito da Guarda.

Mas há milhões de espécies espalhadas por todo o mundo", conclui o especialista em micologia silvestre.

Por esta altura do ano, lameiros, florestas, soutos e pinhais (locais ideais para a apanha) são batidos palmo a palmo pelos recolectores de cogumelos silvestres, alguns dos quais o fazem por gosto e outros porque encontraram nesta actividade uma forma de sustento. Sanchas ou setas, boleto, repolgas, línguas de vaca, frades ou míscaros são, entre outras espécies, são as mais procuradas pelos apreciadores e recolectores na região do interior Norte.

Os preços das mais variadas espécies de cogumelos silvestres em fresco podem variar entre os 12 euros por quilo, no caso dos boletos, e os quatro euros, no caso das setas dos pinhos. Manuel Moredo, acrescentou ainda que se está a atravessar uma boa altura para a apanha de cogumelos porque há calor e humidade nesta época do ano, condições consideradas boas para a apanha dos fungos comestíveis.

https://www.publico.pt/2024/11/09/azul/noticia/planalto-mirandes-aptidoes-naturais-aparecimento-trufas-negras-2111043