# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA E PESCAS DO CENTRO

DIRECÇÃO DE SERVIÇOS DE AGRICULTURA E PESCAS

## ALGUNS ASPECTOS DA REALIDADE MICOLÓGICA DA BEIRA INTERIOR. RESULTADOS DE UM INQUÉRITO



José Luís Gravito Henriques Eng. Agrónomo

Fundão, 2008

### ALGUNS ASPECTOS DA REALIDADE MICOLÓGICA DA BEIRA INTERIOR. RESULTADOS DE UM INQUÉRITO

#### 1 - Introdução

No âmbito do Projecto Agro 449 "Criação de áreas de produção de terfézias e cogumelos comestíveis nas regiões interiores do país", a equipa técnica da então Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior, realizou no ano de 2006, na Zona Agrária do Fundão, uma acção de divulgação e sensibilização, para técnicos agrícolas e florestais dos Serviços Locais.

A fim de conseguir uma visão global sobre a realidade micológica da Beira Interior, no prisma pessoal de um conjunto de técnicos interessados por matérias relacionadas com os cogumelos silvestres e colocados de forma dispersa pela região, entendeu-se aproveitar a oportunidade de ter junto este grupo de interlocutores, para proceder à realização de um simples inquérito.

#### 2 - Metodologia

Foram inquiridos 26 funcionários (16 licenciados, 8 bacharéis e 2 técnicos auxiliares), sendo formuladas as seguintes questões:

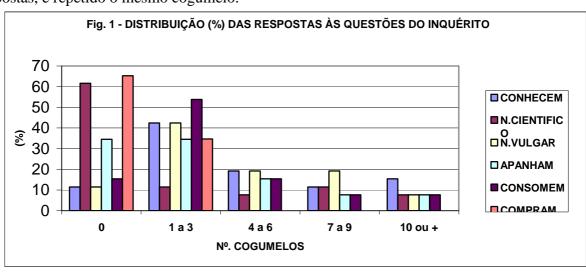
- 1. Quais os cogumelos que conhece;
- 2. Quais os cogumelos que conhece pelo nome científico;
- 3. Quais os cogumelos que conhece pelo nome vulgar;
- 4. Quais os cogumelos que apanha;
- 5. Quais os cogumelos que consome;
- 6. Quais os cogumelos que compra.

Solicitava-se também a indicação da freguesia onde os cogumelos foram referenciados ou onde se procedia à sua apanha.

Os 26 inquéritos foram ordenados alfabeticamente e os dados recolhidos, expressos em quadro, tratados sempre na perspectiva do nome científico do cogumelo.

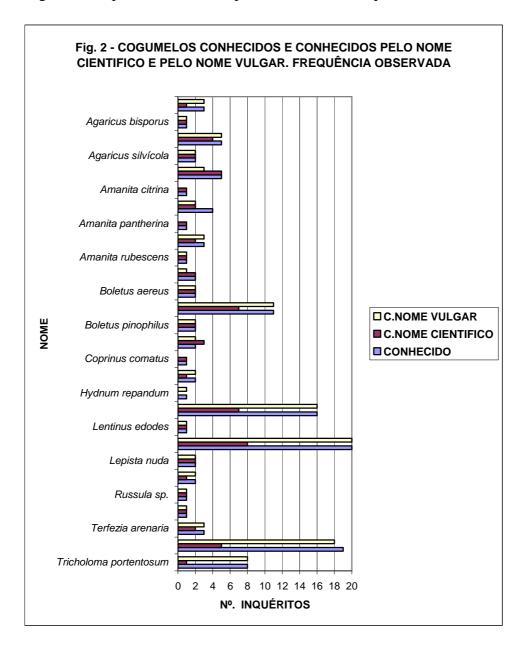
Complementarmente, os cogumelos indicados no inquérito foram caracterizados no que se referia à sua comestibilidade, ecologia e época de frutificação.

Na análise realizada, o conceito de frequência corresponde ao número de vezes que, nas respostas, é repetido o mesmo cogumelo.



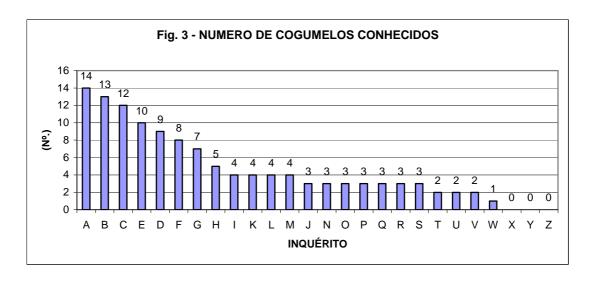
#### 3 – Resultados

Uma análise sumária aos resultados, permite aqui salientar alguns factos mas, qualquer abordagem mais aprofundada não dispensa a consulta dos quadros anexos.



#### 3.1 – Cogumelos conhecidos

De acordo com o Quadro I, são identificadas 28 espécies distribuídas por 17 géneros, das quais se destacam 6 do género *Amanita*, 4 do género *Agaricus* e 3 do género *Boletus*.



Quanto aos cogumelos conhecidos:

- 3 (12%) dos inquiridos respondem não conhecer qualquer cogumelo;
- 11 (42%) conhecem 1 a 3 espécies;
- 5 (19%) conhecem 4 a 6 espécies;
- 3 (12%) conhecem 7 a 9 espécies;
- 4 (15%) conhecem 10 ou mais espécies.

Relativamente ao conhecimento das espécies:

- 20 (77%) conhecem o *Lepiota procera*;
- 19 (73%) o Tricholoma equestre;
- 16 (62%) o Lactarius deliciosus;
- 11 (42%) o *Boletus edulis*;
- 8 (31%) o Tricholoma portentosum.

#### 3.2 – Cogumelos conhecidos pelo nome científico

Conforme consta no Quadro II:

- 16 (62%) dos inquiridos não conhecem cogumelos pelo seu nome científico;
- 3 (12%) conhecem 1 a 3 espécies;
- 2 (7%) conhecem 4 a 6 espécies;
- 3 (12%) conhecem 7 a 9 espécies;
- 2 (7%) conhecem 10 ou mais espécies.

No que respeita às espécies mais identificadas pelo seu nome científico:

- 8 (31%) conhecem o *Lepiota procera*;
- 7 (27%) o Lactarius deliciosus;
- 7 (27%) o *Boletus edulis*;
- 5 (19%) o Tricholoma equestre;
- 5 (19%) o Amanita caesarea.

#### 3.3 – Cogumelos conhecidos pelo nome vulgar

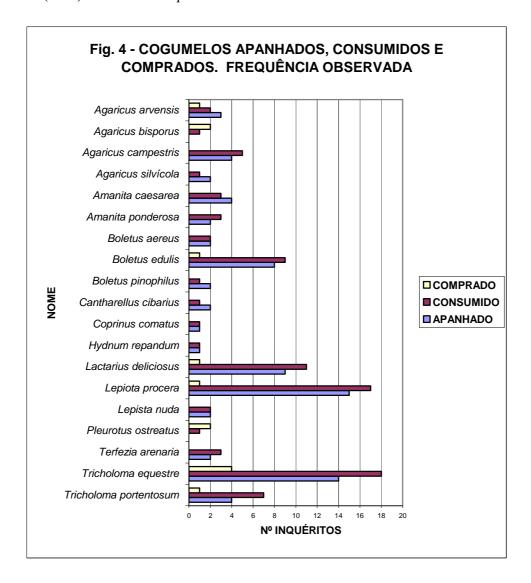
O Quadro III refere-se aos cogumelos conhecidos por um nome vulgar observando-se:

- 3 (12%) dos inquiridos não conhecem cogumelos pelo nome vulgar;
- 11 (42%) conhecem 1 a 3 espécies;

- 5 (19%) conhecem 4 a 6 espécies;
- 5 (19%) conhecem 7 a 9 espécies;
- 2 (8%) conhecem 10 ou mais espécies.

No que respeita às espécies mais identificadas pelo nome vulgar:

- 20 (77%) conhecem o Lepiota procera;
- 18 (69%) o Tricholoma equestre;
- 16 (62%) o Lactarius deliciosus;
- 11 (42%) o *Boletus edulis*;
- 8 (31%) o Tricholoma portentosum.



#### 3.4 - Cogumelos apanhados

Relativamente aos cogumelos colectados localmente pelos inquiridos, verifica-se no Quadro IV que:

- 9 (35%) dos inquiridos não apanham cogumelos;
- 9 (35%) apanham 1 a 3 espécies;
- 4 (15%) apanham 4 a 6 espécies;
- 2 (8%) apanham 7 a 9 espécies;
- 2 (7%) apanham 10 ou mais espécies.

No que respeita às espécies mais colectadas:

- 15 (58%) apanham o Lepiota procera;
- 14 (54%) o Tricholoma equestre;
- 9 (35%) o Lactarius deliciosus;
- 8 (31%) o *Boletus edulis*;
- 4 (15%) o Tricholoma portentosum;
- 4 (15%) o Amanita caesarea;
- 4 (15%) o Agaricus campestris.



#### 3. 5 – Cogumelos consumidos

Nos cogumelos consumidos, de acordo com o Quadro V:

- 4 (15%) dos inquiridos não consomem cogumelos;
- 14 (54%) consomem 1 a 3 espécies;
- 4 (15%) consomem 4 a 6 espécies;
- 2 (8%) consomem 7 a 9 espécies;
- 2 (8%) consomem 10 ou mais espécies.

No que respeita às espécies mais consumidas:

- 18 (69%) consomem o Tricholoma equestre;
- 17 (65%) o *Lepiota procera*;
- 11 (42%) o Lactarius deliciosus;
- 9 (35%) o *Boletus edulis*;
- 7 (27%) o Tricholoma portentosum.

#### 3.6 - Cogumelos comprados

Quanto aos cogumelos adquiridos, apresentados no Quadro VI:

- 17 (65%) dos inquiridos não compram cogumelos;
- 9 (35%) compram 1 a 3 espécies.

No que respeita às espécies mais compradas:

- 4 (15%) compram o *Tricholoma equestre*;
- 2 (8%) o Pleurotus ostreatus;
- 2 (8%) o Agaricus bisporus;
- 1 (4%) o *Boletus edulis*;
- 1 (4%) o Lactarius deliciosus;
- 1 (4%) o Agaricus arvensis;
- 1 (4%) o Tricholoma portentosum.
- 1 (4%) o Lepiota procera.



#### 3.7 – Freguesias de origem dos cogumelos

Foi referenciada pelos inquiridos a existência ou a apanha de cogumelos nas freguesias de Almeida, Leomil, Malpartida, Vilar Formoso, Caria, Castelo Branco, Monforte da Beira, Teixoso, Orjais, Verdelhos, Figueira de Castelo Rodrigo, Mata de Lobos, Barroca do Zêzere, Nespereira, Avelãs de Ambom, Carvalhal Meão, Panóias de Cima, Sé, Penha Garcia, Toulões, Ortiga, Aldeia de João Pires, Aranhas, Salvador, Penamacor, Alverca da Beira, Freixedas,

Gouveias, Santa Eufémia, Souro Pires, Vale de Madeira, Sobreira Formosa, Foios, Rendo, Sabugal, Souto, São Martinho, Pinhanços, Seia, Granja e Santa Maria.

#### 3.8 – Características dos cogumelos

A título de informação complementar apresentam-se no Quadro VII as características de comestibilidade, ecologia e época de frutificação dos cogumelos mencionados no inquérito.

#### 3.8.1 – Comestibilidade

Apenas 4 (14%) espécies não são consideradas comestíveis (Amanita muscaria, Amanita

citrina, Amanita pantherina, incluindo a Russula sp. por esta, não estar devidamente identificada).

Os restantes 24 (86%) cogumelos, de acordo com alguns autores, merecem a classificação quanto ao seu valor gastronómico:

- 11 (39%) de Excelente;
- 6 (22%) de Muito bom;
- 7 (25%) de Bom.

Havendo a imperativa necessidade de salvaguardar uma prévia cocção (Temperaturas superiores a 60° C), no que se refere ao *Amanita* 



*rubescens*, para destruição das toxinas termo lábeis, que mantêm em cru. Depois de rejeitar a água da primeira cozedura, pode-se iniciar, sem objecções, a sua confecção.

O *Tricholoma equestre*, atendendo à altura em que foi feito o inquérito, ainda está considerado excelente, no entanto recentemente passou a integrar a lista dos mortais.

#### 3.8.2 – Ecologia

Os fungos, por não terem clorofila, são incapazes de sintetizar nutrientes orgânicos, pelo que obtêm alimentos por absorção através das hifas em solução aquosa.

Dos fungos apresentados:

- 2 (7%) são parasitas, ou seja, vivem à custa das árvores que colonizam, podendo provocar doenças e levar ao definhamento e morte do hospedeiro;
- 9 (32%) são sapróbios já que mobilizam os nutrientes a partir de matéria orgânica inanimada, como é o caso da manta morta e troncos em decomposição;
- Os restantes 17 (60%) são micorrizicos e estabelecem uma relação de cooperação com as plantas, da qual tiram mútuo proveito. Neste caso o micélio do fungo envolve as raízes, formando estruturas denominadas micorrizas e, ao prolongar o sistema radicular do vegetal, o fungo proporciona quantidades adicionais de água e sais minerais à planta, fornecendo-lhe esta em contrapartida, os açúcares elaborados da fotossíntese.

### 3.8.3 – Época de frutificação

São referidos 2 (7%) cogumelos da época de Primavera (*Amanita ponderosa e Terfezia arenaria*) sendo os restantes de Outono podendo, nalguns como o *Amanita rubescens*, o

Cantharellus cibarius, o Hydnum repandum e o Tricholoma portentosum, o seu desenvolvimento ocorrer eventualmente também durante o período de Inverno.

#### 4 - Discussão

As 28 espécies referenciadas neste inquérito representam uma ínfima parte das espécies identificadas da Beira Interior. Apesar de restrito, este conjunto inclui não só os cogumelos que as pessoas na generalidade conhecem mas também os que dominam em interesse comercial e gastronómico na região.

Apenas 12% dos inquiridos respondem não conhecer qualquer cogumelo enquanto temos 15% a conhecer um número significativo de 10 espécies. A maioria das pessoas conhece um número reduzido de cogumelos, sendo de 3 o número mais comum de espécies identificadas por cada um.

As espécies mais conhecidas são o Lepiota procera, o Tricholoma equestre, o Lactarius deliciosus (Mais de 50% dos inquiridos conhecem estas 3 espécies), o Boletus edulis e o

Tricholoma portentosum, todas estas comestíveis. Das 10 espécies mais conhecidas, apenas o Amanita muscaria não é comestível.

A grande maioria dos inquiridos (62%), não conhecem cogumelos pelo seu nome científico, no entanto 27% dos indivíduos identificam pelo menos 6 cogumelos com o seu nome científico, sendo que destes, 7% identificam 10 ou mais espécies.

As 3 espécies mais identificadas correctamente pelo seu termo em latim são o *Lepiota procera* o *Lactarius deliciosus* e o *Boletus edulis* (Cerca de 25% dos inquiridos conhecem estas 3 espécies).



O nome vulgar é por vezes muito distinto consoante a região ou lugar. Os nomes recolhidos constam em listagem anexa, podendo-se verificar alguns casos interessantes de sinonímia.

Verifica-se que 12% dos indivíduos não tem noção de qualquer nome vulgar enquanto uma grande parte (42%) apenas refere 1 a 3 nomes. É de salientar que um grupo de 27% de inquiridos já conhece um razoável número de 7 ou mais cogumelos e um indivíduo tem conhecimento e o nome vulgar de 14 cogumelos.

Inequivocamente o *Lepiota procera*, o *Tricholoma equestre* e o *Lactarius deliciosus*, são os cogumelos predominantemente identificados com uma denominação popular (Mais de 50% conhecem estas 3 espécies por um nome vulgar).

Relativamente aos cogumelos colectados localmente pelos inquiridos, constata-se que a maioria (65%) apanha cogumelos, com 30% dos inquiridos a apanhar mais de 4 espécies e um só colector a apanhar 12 espécies.

As espécies mais procuradas e colectadas são o *Lepiota procera* e o *Tricholoma equestre* (Mais de 50% dos inquiridos apanham estas 2 espécies), seguindo-se o *Lactarius deliciosus* e o *Boletus edulis* actualmente com grande procura, fruto do aparecimento recente, nas últimas três décadas, de um mercado que assegura o escoamento e uma boa valorização destas espécies.

É referenciada a apanha de cogumelos em 41 freguesias de 16 concelhos da ex. região agrária da Beira Interior, nomeadamente: Almeida, Belmonte, Castelo Branco, Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, Fundão, Gouveia, Guarda, Idanha-a-Nova, Mação, Penamacor, Pinhel, Proença-a-Nova, Sabugal, Seia e Trancoso.

Dos inquiridos, apenas 15% declaram não consumir cogumelos, havendo 31% que consomem mais de 3 espécies e um indivíduo a consumir 11 espécies.

As espécies maioritariamente incluídas na dieta alimentar são o *Tricholoma equestre*, o *Lepiota procera* (Mais de 50% dos inquiridos comem estas 2 espécies), o *Lactarius deliciosus*,

o Boletus edulis e o Tricholoma portentosum.



O *Tricholoma equestre* é o cogumelo silvestre tradicionalmente mais consumido na região, mas também é já, por pressuposta toxicidade, considerado não comestível em alguns países europeus, onde está proibido a sua comercialização e o seu consumo.

Esta condição pode ser surpreendente, já que o vulgarmente designado míscaro amarelo é o cogumelo mais apreciado em Portugal. Consumido desde tempos ancestrais por múltiplas gerações é, em algumas regiões, o único conhecido e colectado pelas

pessoas. Embora não tenha sido detectada qualquer tipo de toxina, são-lhe atribuídos mecanismos que levam à destruição muscular (Rabdomiolisis) por fenómenos de acumulação.

Quanto a cogumelos adquiridos, apenas 38% declaram comprar esporádicamente cogumelos de uma ou outra espécie comestível, comercializadas em número muito restrito.

O panorama dos comprados reduz-se basicamente ao *Tricholoma equestre* e aos cogumelos de cultura *Agaricus bisporus* e *Pleurotus ostreatus*.

Os cogumelos conhecidos são maioritariamente comestíveis, micorrizicos e de Outono. Os povoamentos florestais característicos da Região da Beira Interior só têm a beneficiar com medidas de manutenção e incremento destes e doutros cogumelos com a mesma ecologia e com valor gastronómico.

Para melhor identificação das espécies mencionadas no inquérito, este trabalho incorpora um conjunto de fotografias de cogumelos silvestres, recolhidas na Região e uma imagem relativa ao *Lentinus edodes* em cultura, pois este nem é autóctone nem se encontra ainda nos nossos habitats.

#### 5 – Conclusões

Podemos inferir do inquérito que, uma grande parte da população conhece relativamente bem 2-3 espécies comestíveis. Apesar de ignorarem o seu nome científico identificam-nas pelo nome vulgar, dado localmente.

As pessoas apanham e consomem 2-3 espécies, tradicionalmente colectadas a nivel familiar e habitualmente não compram cogumelos.

No Quadro VIII faz-se uma hierarquização ordinal dos cogumelos, face ao número de respostas proferidas às questões levantadas no inquérito.

Em resumo, das 28 espécies conhecidas, à excepção das espécies compradas onde

prevalecem as de cultura, *Agaricus bisporus* e *Pleurotus ostreatus*, disponíveis no mercado, a realidade micológica da Beira Interior gira à volta de um núcleo restrito de espécies comestíveis.

Em destaque e a ter primacialmente em conta surge um trio, constituído pelo *Tricholoma equestre*, o *Lepiota procera* e o *Lactarius deliciosus;* Com alguma frequência seguem-se o *Tricholoma portentosum* e o *Boletus edulis.* Estas espécies ocupam literalmente sempre os primeiros 5 lugares nos cogumelos conhecidos, identificados pelo nome



vulgar e científico, colectados e consumidos.

Embora com alguma importância nos hábitos de apanha e consumo, surgem no entanto já em posição muito ulterior, o *Agaricus arvensis*, o *Agaricus campestris*, o *Agaricus sylvicola*, o *Amanita caesarea*, o *Boletus aereus*, o *Boletus pinophilus*, o *Cantharellus cibarius*, o *Lepista nuda*, o *Amanita ponderosa* e a *Terfezia arenaria*, sendo estas duas últimas espécies, originários quase exclusivamente da parte Sul do distrito de Castelo Branco.

Na região, a exemplo do que se passa no país o míscaro amarelo tem elevado mercado e continua com uma forte procura pela arreigada tradição que tem na dieta alimentar de grande parte das nossas populações rurais. De qualquer forma, retirando as necessárias ilações, importa não ignorar a informação que nos chega de países vizinhos e tomar algumas precauções, nem que seja só no que se refere a evitar consumos exagerados e muito repetidos desta espécie.

Para concluir, salienta-se o elevado número de freguesias e de concelhos referenciados na origem das espécies, afirmando porém que, toda a Beira Interior, pela sua diversidade de ambientes agro-florestais, tem capacidade para proporcionar um conjunto abundante e variável de cogumelos silvestres, muitos dos quais comestíveis e com valor comercial.

# **ANEXOS**

### QUADRO I - COGUMELOS CONHECIDOS

												IN	QU	ÉR	IT	0											TO
NOME CIENTIFICO	A	В	С	D	Е	F	G	Н	I	J	K	L	M	N	o	P	Q	R	s	Т	U	w	v	X	Y	Z	TOTAL
Agaricus arvensis			X					X										X									3
Agaricus bisporus				X																							1
Agaricus campestris	X				X	X	X															X					5
Agaricus sylvicola	X		X																								2
Amanita caesarea	X	X	X		X	X																					5
Amanita citrina		X																									1
Amanita muscaria		X			X				X				X													]	4
Amanita pantherina		X																									1
Amanita ponderosa			X		X										X												3
Amanita rubescens	X																										1
Armillaria mellea		X			X																						2
Boletus aereus		X	X																								2
Boletus edulis	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		X														11
Boletus pinophilus	X			X																							2
Cantharellus cibarius			X	X																							2
Coprinus comatus		X																									1
Fistulina hepatica		X			X																					]	2
Hydnum repandum	X																										1
Lactarius deliciosus	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X								16
Lentinus edodes				X																							1
Lepiota procera	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X		X	X				20
Lepista nuda	X		X																								2
Pleurotus ostreatus				X			X																				2
Russula sp.	X																										1
Suillus bellinii	X																										1
Terfezia arenaria			X		X	X																					3
Tricholoma equestre	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X						19
Tricholoma portentosum	X	X				X	X					X				X			X		X						8
TOTAL	14	13	12	9	10	8	7	5	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	1	0	0	0	

### QUADRO II - COGUMELOS CONHECIDOS PELO NOME CIENTIFICO

												INÇ	QU	ÉR	IT	9											TO
NOME CIENTIFICO	A	В	С	D	E	F	G	Н	I	J	K	L	M	N	o	P	Q	R	S	Т	U	w	v	X	Y	z	TOTAL
Agaricus arvensis			X																								1
Agaricus bisporus				X																							1
Agaricus campestris	X					0	0															X					4
Agaricus sylvicola	X		X																								2
Amanita caesarea	X	X	X		X	X																					5
Amanita citrina		X																									1
Amanita muscaria		X			X																						2
Amanita pantherina		X																									1
Amanita ponderosa			X		X																						2
Amanita rubescens	X																										1
Armillaria mellea		X			X																						2
Boletus aereus		X	X																								2
Boletus edulis	X	X	X	X	X	X	X																				7
Boletus pinophilus	X			X																							2
Cantharellus cibarius			X	X			X																				3
Coprinus comatus		X																									1
Fistulina hepatica					X																						1
Hydnum repandum																											0
Lactarius deliciosus	X		X	X	X	X	X	X																			7
Lentinus edodes				X																							1
Lepiota procera	X		X	X		X	X	О														X	X				8
Lepista nuda	X		X																								2
Pleurotus ostreatus				X																							1
Russula sp.	0																										1
Suillus bellinii	О																										1
Terfezia arenaria			X		О																						2
Tricholoma equestre	X	X	X	X		X																					5
Tricholoma portentosum							О																				1
TOTAL	12	9	12	9	8	6	6	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	

x - Espécie o - Género

### QUADRO III - COGUMELOS CONHECIDOS PELO NOME VULGAR

	Г											IN	QU	ÉR	IT	0											T
NOME CIENTIFICO	A	В	C	D	E	F	G	Н	I	J	K	L	М		o		Q	R	s	Т	U	w	v	X	Y	z	TOTAL
Agaricus arvensis			X					X										X									3
Agaricus bisporus				X																							1
Agaricus campestris	X				X	X	X															X					5
Agaricus sylvicola	X		X																								2
Amanita caesarea	X		X			X																					3
Amanita citrina																											0
Amanita muscaria									X				X														2
Amanita pantherina																											0
Amanita ponderosa			X		X										X												3
Amanita rubescens	X																										1
Armillaria mellea					X																						1
Boletus aereus		X	X																								2
Boletus edulis	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		X														11
Boletus pinophilus	X			X																							2
Cantharellus cibarius			X	X																							2
Coprinus comatus																											0
Fistulina hepatica		X			X																						2
Hydnum repandum	X																										1
Lactarius deliciosus	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X	X	X								16
Lentinus edodes				X																							1
Lepiota procera	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X		X	X				20
Lepista nuda	X		X																								2
Pleurotus ostreatus				X			X																				2
Russula sp.	X																										1
Suillus bellinii	X																										1
Terfezia arenaria			X		X	X																					3
Tricholoma equestre	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X						18
Tricholoma portentosum	X	X				X	X					X				X			X		X						8
TOTAL	14	7	12	8	8	8	7	5	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	1	0	0	0	

### QUADRO IV - COGUMELOS APANHADOS

												IN	QU	ÉR	IT	0											TO
NOME CIENTIFICO	A	В	С	D	E	F	G	н	I	J	K	L	M	N	o	P	Q	R	s	Т	U	w	v	X	Y	z	TOTAL
Agaricus arvensis			X					X										X									3
Agaricus bisporus																											0
Agaricus campestris	X					X	X															X					4
Agaricus sylvicola	X		X																								2
Amanita caesarea	X	X	X			X																					4
Amanita citrina																											0
Amanita muscaria																											0
Amanita pantherina																											0
Amanita ponderosa			X												X												2
Amanita rubescens																											0
Armillaria mellea																											0
Boletus aereus		X	X																								2
Boletus edulis	X	X	X	X		X	X	X			X																8
Boletus pinophilus	X			X																							2
Cantharellus cibarius			X	X																							2
Coprinus comatus		X																									1
Fistulina hepatica																											0
Hydnum repandum	X																										1
Lactarius deliciosus	X	X	X	X		X	X		X		X			X													9
Lentinus edodes																											0
Lepiota procera	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X			X			X		X					15
Lepista nuda	X		X																								2
Pleurotus ostreatus																											0
Russula sp.																											0
Suillus bellinii																											0
Terfezia arenaria			X			X																					2
Tricholoma equestre	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X		X			X	X		X							14
Tricholoma portentosum	X	X				X	X																				4
TOTAL	11	8	12	6	0	8	6	4	3	0	4	2	1	3	1	0	2	2	0	2	0	2	0	0	0	0	

# QUADRO V - COGUMELOS CONSUMIDOS

											j	INÇ	QU	ÉR	IT(	)											TO
NOME CIENTIFICO	A	В	С	D	Е	F	G	Н	I	J	K	L	M	N	o	P	Q	R	s	Т	U	w	v	X	Y	z	TOTAL
Agaricus arvensis			X															X									2
Agaricus bisporus				X																							1
Agaricus campestris	X				X	X	X															X					5
Agaricus sylvicola	X																										1
Amanita caesarea	X		X			X																					3
Amanita citrina																											0
Amanita muscaria																											0
Amanita pantherina																											0
Amanita ponderosa			X		X										X												3
Amanita rubescens																											0
Armillaria mellea																											0
Boletus aereus		X	X																								2
Boletus edulis	X	X	X	X		X	X	X		X	X																9
Boletus pinophilus				X																							1
Cantharellus cibarius			X																								1
Coprinus comatus		X																									1
Fistulina hepatica																											0
Hydnum repandum	X																										1
Lactarius deliciosus	X	X	X			X	X		X		X	X		X			X	X									11
Lentinus edodes																											0
Lepiota procera	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X			X		X					17
Lepista nuda	X		X																								2
Pleurotus ostreatus				X																							1
Russula sp.																											0
Suillus bellinii																											0
Terfezia arenaria			X		X	X																					3
Tricholoma equestre	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X						18
Tricholoma portentosum	X	X				X	X					X				X					X						7
TOTAL	10	7	11	6	3	8	6	3	3	3	4	4	1	3	1	3	3	3	1	2	2	2	0	0	0	0	

### QUADRO VI - COGUMELOS COMPRADOS

											j	INÇ	QU	ÉR	ITO	)											TO
NOME CIENTIFICO	A	В	С	D	E	F	G	Н	I	J	K	L	M	N	o	P	Q	R	S	Т	U	w	v	X	Y	Z	TOTAL
Agaricus arvensis																		X									1
Agaricus bisporus				X	X																						2
Agaricus campestris																											0
Agaricus sylvicola																											0
Amanita caesarea																											0
Amanita citrina																											0
Amanita muscaria																											0
Amanita pantherina																											0
Amanita ponderosa																											0
Amanita rubescens																											0
Armillaria mellea																											0
Boletus aereus																											0
Boletus edulis										X																	1
Boletus pinophilus																											0
Cantharellus cibarius																											0
Coprinus comatus																											0
Fistulina hepatica																											0
Hydnum repandum																											0
Lactarius deliciosus																		X									1
Lentinus edodes																											0
Lepiota procera																				X							1
Lepista nuda																											0
Pleurotus ostreatus				X			X																				2
Russula sp.																											0
Suillus bellinii																											0
Terfezia arenaria																											0
Tricholoma equestre									X									X	X	X							4
Tricholoma portentosum																X											1
TOTAL	0	0	0	2	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	3	1	2	0	0	0	0	0	0	

# QUADRO VII - COMESTIBILIDADE, ECOLOGIA E ÉPOCA DE FRUTIFICAÇÃO

NOME CIENTIFICO	COMESTIBILIDADE	ECOLOGIA	ÉPOCA
Agaricus arvensis	Muito bom	Sapróbio	Outono
Agaricus bisporus	Bom	Sapróbio	Outono
Agaricus sylvicola	Muito bom	Sapróbio	Outono
Agaricus campestris	Muito bom	Sapróbio	Outono
Amanita caesarea	Excelente	Micorrizico	Outono
Amanita citrina	Tóxico	Micorrizico	Outono
Amanita muscaria	Tóxico	Micorrizico	Outono
Amanita pantherina	Muito tóxico	Micorrizico	Outono
Amanita ponderosa	Muito bom	Micorrizico	Primavera
Amanita rubescens	Bom (*)	Micorrizico	Outono
Armillaria mellea	Bom	Parasita	Outono
Boletus aereus	Excelente	Micorrizico	Outono
Boletus edulis	Excelente	Micorrizico	Outono
Boletus pinophilus	Excelente	Micorrizico	Outono
Cantharellus cibarius	Excelente	Micorrizico	Outono
Coprinus comatus	Excelente	Sapróbio	Outono
Fistulina hepatica	Bom	Parasita	Outono
Hydnum repandum	Bom	Micorrizico	Outono
Lactarius deliciosus	Excelente	Micorrizico	Outono
Lentinus edodes	Muito bom	Sapróbio	-
Lepiota procera	Excelente	Sapróbio	Outono
Lepista nuda	Bom	Sapróbio	Outono
Pleurotus ostreatus	Muito bom	Sapróbio	Outono
Russula sp.	-	Micorrizico	Outono
Suillus bellinii	Bom	Micorrizico	Outono
Terfezia arenaria	Excelente	Micorrizico	Primavera
Tricholoma equestre	Excelente	Micorrizico	Outono
Tricholoma portentosum	Excelente	Micorrizico	Outono

<sup>(\*)</sup> Necessário uma previa cocção.

# QUADRO VIII - ORDENAÇÃO DOS COGUMELOS MAIS ENUNCIADOS NO INQUÉRITO

	(	C	CO	NHEC NO	IDO P ME	ELO	ħ	<b>&gt;</b>		2		
NOME CIENTIFICO		CONHECIDO		CIENTIFICO		VULGAR		APANHA DO	GINGOINING	CONCIENTO	COMINADO	OM V BANO.
	ORDEM	FREQUÊNCIA	ORDEM	FREQUÊNCIA	ORDEM	FREQUÊNCIA	ORDEM	FREQUÊNCIA	ORDEM	FREQUÊNCIA	ORDEM	FREQUÊNCIA
Agaricus arvensis	9°	3	-	-	7°	3	8°	3	10°	2	4°	1
Agaricus bisporus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<u>2°</u>	<u>2</u>
Agaricus campestris	6°	5	6°	4	6°	5	5°	4	6°	5	-	-
Agaricus sylvicola	-	-	8°	2	_	-	9°	2	-		-	-
Amanita caesarea	6°	5	-	-	7°	3	5°	4	7°	3	-	-
Amanita muscaria	8°	4	8°	2	_	-	_	-	-	-	-	-
Amanita ponderosa	9°	3	8°	2	7°	3	9°	2	7°	3	-	-
Armillaria mellea	-	-	8°	2	-	-	-	-	-	-	-	-
Boletus aereus	-	-	8°	2	-	-	-	-	10°	2	-	-
Boletus edulis	4°	11	<u>2°</u>	<u>7</u>	4°	11	4°	8	4°	9	4°	1
Boletus pinophilus	-	-	-	-	-	-	9°	2	-	-	-	-
Cantharellus cibarius	-	-	7°	3	-	-	9°	2	-	-	-	-
Lactarius deliciosus	<u>3°</u>	<u>16</u>	<u>2°</u>	<u>7</u>	<u>3°</u>	<u>16</u>	<u>3°</u>	<u>10</u>	<u>3°</u>	<u>11</u>	4°	1
Lepiota procera	<u>1º</u>	<u>20</u>	<u>1º</u>	<u>8</u>	<u>1º</u>	<u>20</u>	<u>1º</u>	<u>16</u>	<u>2°</u>	<u>17</u>	4°	1
Lepista nuda	-	-	8°	2	-	-	9°	2	10°	2	-	-
Pleurotus ostreatus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<u>2°</u>	<u>2</u>
Terfezia arenaria	9°	3	8°	2	7°	3	9°	2	7°	3	-	-
Tricholoma equestre	<u>2°</u>	<u>19</u>	4°	5	<u>2°</u>	<u>18</u>	<u>2°</u>	<u>14</u>	<u>1°</u>	<u>18</u>	<u>1º</u>	<u>4</u>
Tricholoma portentosum	5°	8	4°	5	5°	8	5°	4	5°	7	4°	1

### LISTA DE ESPÉCIES E NOMES VULGARES

Agaricus arvensis - Agarico, champinhon e raivó.

Agaricus bisporus - Agarico.

Agaricus campestris - Agarico, champinhon e raivó.

Agaricus sylvicola - Agarico.

Amanita caesarea - Amanita dos Césares e ovo de rei.

Amanita citrina

Amanita muscaria - Raivoso.

Amanita pantherina

Amanita ponderosa - Tortulho.

Amanita rubescens - Amanita rubescem.

Armillaria mellea - Armilaria.

Boletus aereus - Boleto.

Boletus edulis - Boleto, cogumelo, seta e tortulho.

Boletus pinophilus – Boleto e cogumelo.

Cantharellus cibarius – Rapazinho e amarelo.

Coprinus comatus

Fistulina hepatica - Língua de vaca.

Hydnum repandum - Pata de borrego.

Lactarius deliciosus - Sancha, lactário, cepa e raivaca.

Lentinus edodes - Shitake.

Lepiota procera - Frade, tortulho, fradinho e roca.

Lepista nuda - Lepista nuda e pé azul.

Pleurotus ostreatus - Pleuroto.

Russula sp. - Russula.

Suillus bellinii - Suilus.

Terfezia arenaria – Criadilha e tubara.

Tricholoma equestre - Míscaro amarelo e míscaro.

Tricholoma portentosum - Míscaro branco e míscaro.

# FOTOS DOS COGUMELOS IDENTIFICADOS NO INQUÉRITO















# Índice geral

1. Introdução	1
2. Metodologia	1
3. Resultados	2
3.1 - Cogumelos conhecidos	2
3.2 - Cogumelos conhecidos pelo nome científico	3
3.3 - Cogumelos conhecidos pelo nome vulgar	
3.4 - Cogumelos apanhados	4
3.5 - Cogumelos consumidos	5
3.6 - Cogumelos comprados	5
3.7 - Freguesias de origem dos cogumelos	5
3.8 - Características dos cogumelos	6
3.8.1 - Comestibilidade	6
3.8.2 - Ecologia	6
3.8.3 - Época de frutificação	6
4. Discussão	7
5. Conclusões	8
Anexos	10
Quadro I - Cogumelos conhecidos	11
QuadroII - Cogumelos conhecidos pelo nome científico	12
QuadroIII - Cogumelos conhecidos pelo nome vulgar	13
QuadroIV - Cogumelos apanhados	14
QuadroV - Cogumelos consumidos	15
QuadroVI - Cogumelos comprados	16
QuadroVII - Comestibilidade, ecologia e época de frutificação	17
QuadroVIII - Ordenação dos cogumelos mais enunciados no inquérito	18
Lista de espécies e nomes vulgares	19
Fotos dos cogumelos identificados no inquérito	20