

## PRESS RELEASE

### Fim de semana no Reino Mágico dos Cogumelos em Penela



Os cogumelos sempre representaram um mundo místico e mágico, por serem fungos e pelas lendas e histórias que lhes estão associadas. A procura crescente dos cogumelos selvagens para fins gastronómicos e medicinais tem feito disparar a sua recolção dos sistemas florestais em Portugal, não existindo regulamentação para esta actividade, nem formação para os recolectores. Este tipo de recolha aleatória e desregrada poderá alterar a biodiversidade específica e a produção anual dos cogumelos. Não obstante a importância económica dos cogumelos, a escassez de estudos científicos desenvolvidos neste domínio e a sua insuficiente divulgação pública, traduz-se num desconhecimento generalizado acerca do património etnomicológico e sua riqueza específica, relativamente às espécies de fungos que colonizam os diversos habitats, às espécies ameaçadas que urge proteger e às potenciais espécies que possam constituir um recurso economicamente explorável.

Os cogumelos têm uma função extremamente importante do ponto de vista ambiental, contribuindo para a retenção de água nos solos e o combate à erosão dos solos.

Os cogumelos comestíveis para além do sabor, aroma e textura agradáveis, possuem propriedades nutricionais que produzem diversos benefícios à saúde. São ricos em proteínas e apresentam um baixo teor de gorduras, um elevado conteúdo de hidratos de carbono e fibras, e teores significativos em vitaminas e minerais.

A produção de cogumelos em troncos e em canteiros é uma alternativa viável, quer para os cidadãos em geral que assim podem ter este recurso disponível para a sua alimentação, quer para as unidades de Turismo Rural que ao criarem canteiros ou jardins de cogumelos aumentam a atractibilidade da sua oferta, quer para produtores que pretendam apostar nesta produção para fins económicos. A produção de cogumelos segundo o Modo de Produção Biológico liberta a pressão sobre os cogumelos selvagens e protege a biodiversidade.

A Fundação BioLogic@ está a organizar e promover um fim de semana micológico para os amantes dos cogumelos. O programa desenvolve-se numa unidade de Turismo Rural, a Quinta do Couço, em Penela, fim de semana de 20 e 21 de Junho e inclui um curso/oficina prática de identificação e produção de cogumelos em Modo Biológico. Estas sessões teórico-práticas permitem dar a conhecer as diversas formas de uso, propriedades e benefícios dos cogumelos, uma vez que existem muitas espécies comestíveis ou com propriedades medicinais, mas também espécies venenosas ou tóxicas, dado que a sua aparência apresenta diversas semelhanças, que por vezes torna mais difícil o processo de identificação. O workshop inclui ainda uma oficina prática de produção de cogumelos em troncos e canteiros em Modo de Produção Biológico e será seguido de um jantar micológico biológico.

Os participantes poderão ficar alojados na Quinta do Couço e participarem em várias actividades



agrícolas, ou simplesmente descansarem, utilizarem a piscina, conhecer o rico património cultural e ambiental da região.

**Programa:**

**14h00 às 20h00 – Curso de Produção de Cogumelos em Troncos e Canteiros**

Classificação dos fungos

Introdução à identificação de cogumelos

Os cogumelos na alimentação

Oficina prática – Produção biológica de cogumelos em tronco e em canteiro

**20h30 – Jantar Micológico**

Valor:

Curso de produção de cogumelos : 70€/Pax

Jantar micológico: 15€ por pessoa

Alojamento em regime de APA:

Quarto Duplo: 50€

Suite 4 pessoas : 90€

**Voucher Cogumelos para dois: 200€**

1 noite de alojamento em APA (quarto duplo), para 2 pessoas, jantar micológico para 2 pessoas, curso de produção de cogumelos para 2 pessoas; criança até aos 6 anos alojada no quarto com 2 adultos.

**Voucher Cogumelos em família: 300€**

1 noite de alojamento em APA (suite), para 4 pessoas, jantar micológico para 4 pessoas, curso de produção de cogumelos para 4 pessoas

Solicitamos a V. Ex.a a melhor divulgação deste assunto

Fundação BioLogic@

Departamento de Marketing e Comunicação

[marketing@biologicaonline.com](mailto:marketing@biologicaonline.com)

Para mais informações:

[www.biologicaonline.com](http://www.biologicaonline.com)

937417095/914954949