



# Guia de Campo **Cogumelos** Silvestres



Federação dos Produtores  
Florestais de Portugal  
Conselho Nacional da Floresta





Edição: FPPF - Federação dos Produtores Florestais de Portugal

Lisboa, Fevereiro de 2008

Exemplares: 1000

Capa & Paginação: Tiago Azevedo [T2T] desing lab

Fotografia: Pedro Santos

Produção: Ondagrafe





A criação deste Guia de Campo está inserida no projecto AGRIS 8 - “A Multifuncionalidade de Floresta através da Exploração dos Recursos Florestais, Silvopastorícia, Lazer e Turismo”, medida II - Micologia, na linha de acção 2.1 – Apoio à produção, quantificação e promoção do produto Cogumelos Silvestres. Tem como objectivos operacionais apoiar os colectores de cogumelos disponibilizando apoio técnico (associativismo, comercialização, certificação) e foi promovido pela Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro (DRAPC), foi executado pela Federação dos Produtores Florestais de Portugal (FPFP) conjuntamente com a Direcção Geral dos Recursos Florestais (DGRF), com a Escola Superior Agrária da Coimbra (ESAC) e com o Instituto para o Desenvolvimento Agrário da Região Centro (IDARC).

Este trabalho tem a finalidade de fazer um inventário dos recursos micológicos existentes na região de Quiaios. Não pretende ser um manual de base teórica, mas sim, um guia prático, de auxílio à identificação de cogumelos silvestres, tendo como base as existências da região de Quiaios.

Apesar deste Guia ter uma breve descrição das principais espécies de cogumelos pode não ser suficiente para elucidar pessoas desconhecedoras destas matérias. Como tal, aconselha-se a quem queira iniciar a actividade de recolha, que comece por tirar um curso de identificação de cogumelos e que acompanhe colectores experientes, a fim de aprender algumas técnicas de busca e adquirir alguma experiência na identificação de cogumelos no terreno.



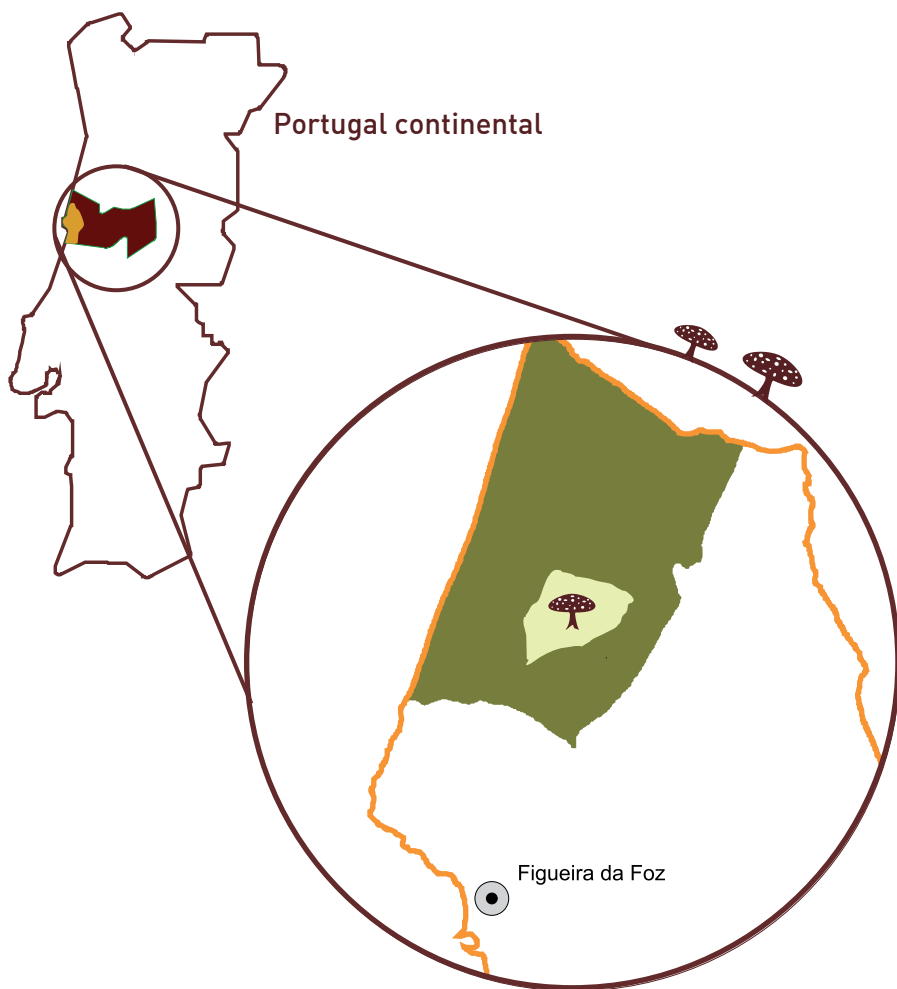




LOCALIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO	6
DESCRIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DOS COGUELOS ENCONTRADOS NO INVENTARIO REALIZADO	
<i>Amanita curtipes</i>	8
<i>Amanita junquillea</i>	12
<i>Amanita muscaria</i>	14
<i>Amanita rubescens</i>	16
<i>Astraeus hygrometricus</i>	17
<i>Cantharellus cibarius</i>	18
<i>Cantharellus lutescens</i>	20
<i>Chroogomphus rutilus</i>	22
<i>Cortinarius trivialis</i>	24
<i>Gymnopilus spectabilis</i>	26
<i>Helvella lacunosa</i>	28
<i>Hydnum repandum</i>	30
<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	32
<i>Hygrophorus russula</i>	34
<i>Lactarius deliciosus</i>	36
<i>Lactarius hepaticus</i>	38
<i>Lycoperdon perlatum</i>	40
<i>Macrolepiota procera</i>	42
<i>Pleurotus ostreatus</i>	44
<i>Sarcodon imbricatus</i>	46
<i>Scleroderma polyrhizum</i>	48
<i>Suillus bellinii</i>	50
<i>Suillus bovinus</i>	52
<i>Thelephora terrestris</i>	54
<i>Tremela mesenterica</i>	56
<i>Tricholoma caligatum</i>	58
<i>Tricholoma colossum</i>	60
<i>Tricholoma equestre</i>	62
<i>Tricholoma saponaceum</i>	64
<i>Xerocomus badius</i>	68
CONCLUSÃO	68
GLOSSARIO	69
BIBLIOGRAFIA	70



# localização da área de estudo



 Mata Nacional das Dunas de Quiaios  área de estudo





Descrição e caracterização dos

# Cogumelos

Silvestres

da Mata Nacional das  
Dunas de Quiaios



# Amanita *curtipes*



## Características Gerais:

### Habitat:

Espécie mediterrânea, pouco abundante, conhecida no Sul de França, Itália, Espanha, Portugal e no Norte de África. Frutifica principalmente em bosques acidófilos do género *Quercus* (*Q. ilex*, *Q. rotundifolia*, *Q. suber*).



### Época:

Surge no Outono.

### Valor gastronómico:

É catalogada como uma espécie comestível, apreciada para fins culinários.

### Observações:

Pode confundir-se com espécies do género *Russula*. Contudo a sua carne fibrosa e não granulosa, assim como a presença de uma volva saciforme na base do pé, facilmente a distingue das demais.



Nome científico: *Amanita curtipes*

Nome comum: Desconhecido



### Fisionomia:

Chapéu de 3 – 6 cm de diâmetro, globoso a convexo que se vai tornando plano, apresentando uma ligeira depressão no centro.

Cutícula de cor branca a creme-rosada.

Lâminas muito apertadas, largas e de cor branca, branco-cremoso ou creme mais escuro, apresentando muito poucas lamelulas.

Pé cilíndrico, curto, de 3 – 5 cm × 0,5 – 2 cm, branco e quando maduro torna-se castanho. Sem anel patente, uma vez que se quebra durante o desenvolvimento do carpóforo, ainda que por vezes se observem restos na forma de pequenas escamas ou grânulos.

Volva saciforme, membranosa e de cor creme a castanho.



# Amanita *gemmata*



## Características Gerais:

### Habitat:

Espécie comum, abundante tanto em coníferas como em folhosas, sobretudo em solos ácidos. Surge por toda a Europa, sendo bastante comum em Espanha e nas ilhas Canárias.



### Época:

Surge desde finais da Primavera até finais do Outono.

### Valor gastronómico:

Sabor açucarado. Odor fúngico.

É considerada actualmente como uma espécie de comestibilidade discutível e contraditória. Estão descritas intoxicações muito variadas, de tipo gastrointestinal.

*A. gemmata* inclui-se gastronomicamente no grupo de cogumelos a rejeitar.

### Observações:

Fácil de diferenciar pelo seu chapéu com tonalidades amareladas, pelo seu anel e volva circuncisa que se rompe com facilidade.



**Nome científico:** *Amanita gemmata* = *Amanita junquillea*

**Nome comum:** Desconhecido



### Fisionomia:

Chapéu inicialmente hemisférico, tornando-se convexo-extendido quando maduro, com 4 - 11 cm de diâmetro. Margem plana e debilmente estriada.

Cutícula fácil de separar da carne, amarelada a ocre-amarelada, muito friável (rompe-se com facilidade).

Lâminas muito apertadas, com lamélulas de cor branco-puro.

Pé claviforme, de 5 - 12 cm x 1 - 2 cm, branco-puro, frágil e facilmente separável do chapéu.

Volva unida, circuncisa, frágil, de cor branca, que se rompe com facilidade.

Anel apical, esbranquiçado, membranoso e fragmentado em grandes placas.

Carne tenra, quebradiça, esbranquiçada.



# Amanita muscaria



## Características Gerais:

### Habitat:

Cogumelo originário do hemisfério Norte. Surge em condições de habitat muito amplas, desde as regiões mais baixas até as zonas de média e alta montanha. Vive em todo o tipo de bosques, mais frequentemente sob coníferas.



### Época:

Desenvolve-se na Primavera e no Outono

### Valor gastronómico:

Tóxico.



**Nome científico:** *Amanita muscaria*

**Nome comum:** amanita mata moscas, mata bois, frades de sapo



### Fisionomia:

A coloração do chapéu varia do vermelho-escarlate ao vermelho-alaranjado, podendo apresentar, quando ainda jovem, uma fase na qual predomina a coloração verde-amarelada. Chapéu com 8 - 24 cm de diâmetro, em forma de ovo, quando jovem, e convexo, chato, plano ou ligeiramente côncavo, quando maduro. Superfície amarela-pálida a laranja-avermelhada ou mesmo escarlate. Usualmente salpicado com numerosas verrugas ou excrescências brancas ou amarelo-pálidas que, algumas vezes, ficam dispostas em círculos concêntricos; margens pronunciadamente estriadas ou cristadas.

Lamelas, cerca de 20 por cm linear e 8 - 15 mm de largura, livres ou ligeiramente decorrentes em rugas ou cristas estreitas, brancas ou amarelo-pálidas.

Estipe com 10 - 20 cm de comprimento e 1 - 2 cm de espessura na extremidade superior; a parte basal do pé é mais espessa para formar um bolbo, envolvido por anéis irregularmente rompidos, brancos ou amarelo-pálidos.

Anel no terço superior do estipe, macio, de cor branca.

Volva bem definida, tornando-se não evidente com a idade.



# Amanita rubescens



## Características Gerais:

### Habitat:

Espécie comum em todo o tipo de bosques e de solos. Micorriza de numerosas e variadas árvores.



### Época:

Desde o final do Verão e durante o Outono.

### Valor gastronómico:

É um cogumelo muito apreciado. Contudo devem ser tomadas precauções, não só pelas possíveis confusões que pode provocar, mas também pelos seus componentes tóxicos voláteis. Nunca deve ser comido cru, mas sim bem cozinhado.

### Observações:

Recomenda-se a sua colheita somente a colectores experientes. Muitas vezes é confundido com o *A. pantherina*. Apesar de as duas espécies apresentarem chapéus de cores muito idênticas, podem-se diferenciar através da carne, que no caso da *Amanita rubescens* torna-se de cor rosa e no caso da *A. pantherina* é imutável. Para além disso, a margem estriada e a volva diferente da *A. pantherina* diferenciam claramente estas espécies.

Os componentes tóxicos desta espécie (hemolisinias) evaporam-se a mais de 65° C, pelo que é necessário cozinhá-los bem para poderem ser consumidos com segurança.

Estas substâncias destroem os glóbulos vermelhos, provocando anemias severas. O *Amanita rubescens* possui uma percentagem de hemolisinias superior ao mortal *A. phalloides*.



**Nome científico:** *Amanita rubescens*

**Nome comum:** amanita vinhosa, pé vermelho



### Fisionomia:

O chapéu evolui de globoso a convexo-plano. Diâmetro que varia entre os 5 e os 15 cm. A cutícula tipicamente de cor vermelho-vinho, com tonalidades mais claras quase esbranquiçadas, separável, de superfície lisa e brilhante. Tem numerosos restos do véu da volva em forma de verrugas de algodão de cor branco-rosáceo. Carnoso, consistente e frágil. Margem delgada, encurvada, mais tarde plana, delgada e lisa. Lâminas largas, livres, moles, numerosas, com lamelas. De cor branca assim como a sua esporada.

O pé é cilíndrico, mais grosso na base e evolui em forma de clave, de cor branca a rosa. Na sua base tem uma volva ovóide, de cor rosa, mas mais acentuada. Tem anel amplo, membranoso, de cor rosa-claro estriado.

A carne é branca e torna-se rosa-vínico após o corte.



# *Astraeus* *hygrometricus*



## Características Gerais:

### Habitat:

Surge em distintos tipos de vegetação, principalmente pinhais, geralmente em solos arenosos. Espécie muito frequente e abundante.



### Época:

Surge na Primavera e no Outono.

### Valor gastronómico:

Sem qualquer interesse gastronómico.

### Observações:

É muito fácil de reconhecer pelo seu carácter higrométrico, em tempo seco os braços da estrela caem sobre o endoperídio, contudo com a humidade eles abrem. Estes braços têm uma cor característica que os diferencia de outros géneros em forma de estrela.



Nome científico: *Astraeus hygrometricus*

Nome comum: estrela da terra



### Fisionomia:

Carpóforo globoso quando está fechado, e em forma típica de estrela ao abrir-se quando maduro. Tem cerca de 2 - 3 cm fechado e entre 5 - 6 cm aberto. Não tem pé.

O exoperídio rompe-se em vários braços, de forma a criar uma estrela, esbranquiçado por fora e pardo-escuro, quase negro por dentro. O endoperídio é globoso, inicialmente esbranquiçado e castanho-acinzentado após a maturação. O endoperídio possui um orifício pequeno para libertar os esporos.

Esporos esféricos, cobertos de espinhos, de 7 - 12 micras, são de cor pardo-escuro.



# Cantharellus cibarius



## Características Gerais:

### Habitat:

Cogumelo micorrízico que vive associado a resinosas e a folhosas, maioritariamente sobreiros e outros carvalhos. Vive em todos os tipos de solos, sendo muito comum e abundante.



### Época:

Frutifica desde a Primavera, se for chuvosa, até finais de Outono.

### Valor gastronómico:

É um excelente comestível, muito conhecido e apreciado, podendo ser aproveitado na totalidade, tendo a particularidade de a sua carne quase nunca se estragar. Utiliza-se em guisados e é muito apto para secar ou salgar. Para além de ter valor medicinal, cotem oito tipos de aminoácidos essenciais para a saúde humana e vitamina A.

### Observações:

É um cogumelo de coloração muito variável, do qual se conhecem diversas variedades. Em solos calcários e térmicos, debaixo de carvalhos surge a variedade *alborufescens*, que é completamente branca e ao ser tocada mancha-se de laranja-avermelhado ou oxida, sobretudo no pé.

Há dois cogumelos que se assemelham ao *Cantharellus cibarius* e que têm uma coloração similar. São, por um lado o falso cantarelo (*Hygrophoropsis aurantiaca*) que é comestível e por outro lado *Omphalotus olearius* que é tóxico.



**Nome científico:** *Cantharellus cibarius*

**Nome comum:** cantarelas, canários, gema de ovo, sanchas



**Fisionomia:**

Chapéu de 4 - 10 cm, primeiro convexo, depois estendido e mais tarde com depressão no centro, para acabar em forma de funil. A margem é encurvada, ondulada e delgada. A superfície é lisa e seca, de cor amarelo-vivo.

O himénio é formado por falsas lâminas dobradas, decorrentes e bifurcadas ao longo do pé, de cor amarelo-vivo. Esporada de cor amarelo-intenso.

Pé macio de 3 - 8 cm x 1,5 - 2,5 cm, atenuado para a base e curvado a meio, branco quando jovem e mais tarde amarelo-vivo.

Carnudo, tenro de cor branco-creme.

Liberta um odor agradável, frutado e o seu sabor é doce.



# *Cantharellus* *lutescens*



## Características Gerais:

### Habitat:

Bosques de resinosas, entre erva e musgo sobre solo húmido.



### Época:

Frutifica na Primavera e no Outono.

### Valor gastronómico:

Comestível de muito boa qualidade. Pode dessecar-se para conservação e posterior consumo.



Nome científico: *Cantharellus lutescens*

Nome comum: trompete amarela



#### Fisionomia:

Chapéu de 2 - 6 cm de diâmetro, inicialmente aplanado, depois em forma de funil, tendo ao centro uma cavidade interna que está ligada à cavidade do pé.

Cor cinzenta-acastanhada sobre um fundo amarelo-alaranjado, mais escuro no centro com bordos recortados, delgados e enrolados para baixo. Pregas escassas, quase lisas ligeiramente venosas de cor amarelo-alaranjado.

O pé é liso, comprido, oco, sulcado longitudinalmente e de cor amarelo-laranja.

Carne amarelada e fina, de sabor doce, odor forte e muito agradável.



# Chroogomphus rutilus



## Características Gerais:

### Habitat:

Espécie micorrízica abundante em bosques de coníferas do género *Pinus* (*Pinus sylvestris*, *P. pinaster*, *P. halepensis* e *P. pinea*).



### Época:

Surge no Outono.

### Valor gastronómico:

Sabor e odor pouco apreciado.

Mediocrementemente comestível e pouco apreciado.

### Observações:

Reconhece-se facilmente pelos seus carpóforos cónico-campanulados, viscosos, de cor vermelha como a carne crua, lâminas escuras.



Nome científico: *Chroogomphus rutilus*

Nome comum: desconhecido



### Fisionomia:

Frutificações anuais, dispersas a agrupadas.

Chapéu hemisférico a cônico-campanulado, de 5 - 10 cm de diâmetro e com um centro pontiagudo.

Cutícula separável da carne do chapéu, viscosa em tempo húmido, por vezes gelificada, lisa e de cor vermelha a vermelho-acastanhado.

Lâminas muito espessas, espaçadas, amarelo-arroxeadado a oliváceas, e finalmente castanho-púrpura.

Pé cilíndrico, de 5 - 15 cm x 1 - 1,5 cm, maciço, por vezes curvado na base, da mesma cor do chapéu e de base amarelo-olivácea.

Carne amarelada a roxa nas zonas expostas ao ar, compacta e de cor amarelo-limão no pé.



# Cortinarius *trivialis*



## Características Gerais:

### Habitat:

Espécie muito comum e abundante em bosques esclerófitos (*Quercus suber*, *Q. rotundifolia*) e em caducifólios (*Fagus sylvatica*, *Castanea sativa*, *Betula spp.*, *Quercus pyrenaica* e *Q. robur*).



### Época:

Surge principalmente no Outono.

### Valor gastronómico:

Odor pouco apreciado. Sabor açucarado.

Sem interesse culinário pela sua viscosidade desagradável.

### Observações:

Impossível de confundir com qualquer outra espécie por apresentar vários anéis glutinosos e pelas suas lâminas com tons violáceo-azulados que surgem antes da maturação.



Nome científico: *Cortinarius trivialis*

Nome comum: desconhecido



### Fisionomia:

Frutificações anuais, dispersas a agrupadas.

Chapéu sub-globoso a campanulado, de 5 - 10 cm de diâmetro.

Cutícula muito viscosa, castanho-creme a castanho-ocráceo, ou creme-olivácea, separável com facilidade da carne do chapéu e com uma capa mucilaginosa bem desenvolvida.

Margem curva que se fragmenta de forma irregular uma vez atingida a maturidade.

Lâminas unidas, com lamélulas, de cor cinza-azulada a cinza-violácea.

Pé cilíndrico de 7 - 15 cm × 1 - 1,5 cm, mais largo que o diâmetro do chapéu, com a parte superior branca e com os 2/3 inferiores coberto por círculos anelares de cor castanha.

Carne de cor esbranquiçada a creme.



# *Gymnopilus* *spectabilis*



## Características Gerais:

### Habitat:

Espécie pouco comum, saprófita de troncos de coníferas (*Pinus*) e caducifólias (*Betula*, *Ulmus*, *Fagus*, *Quercus*...) que frutifica em enormes e vistosos fascículos.

De ampla distribuição na Europa.



### Época:

Frutificações anuais.

### Valor gastronómico:

Sabor muito amargo. Odor fúngico agradável.

### Observações:

Fácil de reconhecer no terreno pelos seus grandes carpóforos anelados laranja-acastanhados, com fibras rosadas no chapéu.



Nome científico: *Gymnopilus spectabilis*

Nome comum: desconhecido



### Fisionomia:

Surge em várias frutificações de um mesmo pé.

Chapéu globoso a convexo-extendido, de 5 - 13 cm de diâmetro.

Cutícula seca, glabra, laranja-acastanhada, com fibrilhas e escamas sobre um fundo amarelado.

Margem convoluta quando maduro, não estriada.

Lâminas finas, amarelas e mais tarde alaranjadas.

Pé fusiforme-cilíndrico, de 7 - 12 cm x 1 - 1,8 cm, curvo, fibroso, maciço, que penetra no substrato lenhoso.

Anel apical, membranoso, persistente, amarelado, elástico.

A carne reage com o hidróxido potássio e assume a cor vermelha que passa a pardo, ocorrendo o mesmo na parte externa do pé. Com o sulfato ferroso, a carne toma a coloração amarelo-esverdeada.

Esporos de cor ocre.



# Helvella lacunosa



## Características Gerais:

### Habitat:

Cresce tanto em bosques de caducifólias como de coníferas.



### Época:

Surge desde o Outono até à entrada da Primavera.

### Valor gastronómico:

Tóxico quando cru, não é recomendado para consumo. Nos casos em que é consumido é fundamental cozinhá-lo antes de o comer e retirar-lhe a água da cozedura.

### Observações:

É uma espécie muito frequente e relativamente abundante. Pode ser confundido com o *Helvella sulcata* que tem um pé recto, mais esbelto e o chapéu tem uma cor mais clara.



**Nome científico:** *Helvella lacunosa*

**Nome comum:** orelhas de abade ou orelhas de gato

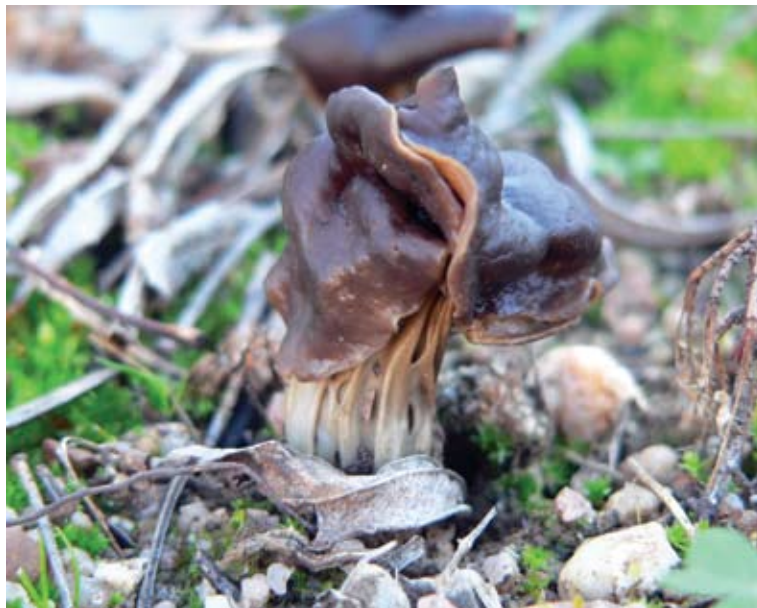


**Fisionomia:**

O chapéu tem de 2 a 5 cm de diâmetro, com a superfície lisa, de cor muito variável, cinzento-escuro ou negro, tem forma de sela de montar com dois ou três lóbulos dobrados e ocios. A face interna é um pouco mais clara.

O pé também é oco, é de cor muito variável e pode ser cinzento, branco ou escuro, com sulcos muito profundos ao longo de todo o pé.

A carne é escassa, laminada e muito frágil.



# *Hydnum* *repandum*



**Características Gerais:**

**Habitat:**

Frequente em florestas de caducifólias e coníferas.



**Época:**

Outono e Inverno.

**Valor gastronómico:**

Comestível de valor comercial.



Nome científico: : *Hydnum repandum*

Nome comum: língua de vaca

**Fisionomia:**

Chapéu convexo com carne espessa, com contorno irregular, até 15 cm de diâmetro mas usualmente de menores dimensões. Margem enrolada quando jovem, de cor pálida a laranja-acastanhado.

Pé branco-creme, forte, por vezes com uma base inchada.

Carne branca ou amarelo-pálido.



# *Hygrophoropsis* *aurantiaca*



## Características Gerais:

### Habitat:

Muito comum em bosques acidófilos de coníferas principalmente do género *Pinus*, entre as agulhas e às vezes em troncos em avançado estado de decomposição.



### Época:

Comum durante o Outono até ao começo do Inverno.

### Valor gastronómico:

Sabor pouco apreciado ou algo adstringente. Odor pouco patente.  
Boa comestibilidade mas de qualidade gastronómica inferior aos *Cantharellus*.

### Observações:

Assemelha-se a alguns cogumelos do género *Cantharellus*.



Nome científico: *Hygrophoropsis aurantiaca*

Nome comum: falso cantarelo



#### Fisionomia:

Frutificações anuais, dispersas a agrupadas.

Chapéu convexo a deprimido, de 3 - 6 cm de diâmetro.

Cutícula separável da carne, de cor amarelo-ovo a amarelo-alaranjado uniforme, subglabra.

Margem curva, sinuoso-lobulada, muito fina e delgada.

Lâminas delgadas, apertadas, unidas, bifurcadas a todos os níveis, da mesma cor ou mais alaranjadas que o chapéu, facilmente quebradiças ao roçar com o dedo.

Pé cilíndrico de 2 - 4 × 0,5 - 0,8 cm, maciço, oco quando maduro, flexível, da mesma cor do chapéu mas castanho-enegrecido a partir da base quando maduro.

Carne escassa, amarelada a alaranjada. A carne e as lâminas reagem com o sulfato ferroso assumindo a cor lilás-claro.

Esporos de cor creme



# *Hygrophorus* *russula*



## Características Gerais:

### Habitat:

Taxon indiferente em termos edáficos que frutifica em bosques caducifólios, em especial do género *Quercus* (*Q. ilex*, *Q. rotundifoliae* e *Q. suber*).



### Época:

Outono.

### Valor gastronómico:

Espécie comestível uma vez desprovida da cutícula, mas de odor pouco apreciado.

### Observações:

Caracteriza-se pelo seu grande porte dentro do género *Hygrophorus* e pela coloração cuticular de cor vermelha a vermelho-vinho.



Nome científico: *Hygrophorus russula*

Nome comum: desconhecido



### Fisionomia:

Corpos frutíferos anuais, dispersos a agrupados.

Chapéu convexo a plano-convexo, de 8 - 14 cm de diâmetro. Margem encurvada a plano-encurvada.

Cutícula não viscosa, com alteração da cor em função da humidade, variando entre o vermelho e o vermelho-vinho.

Lâminas unidas e apertadas. Com lamélulas esbranquiçadas.

Pé cilíndrico de 4 - 8 cm x 1,5 - 3 cm, curvo a recto, esbranquiçado com coloração vinhoso-púrpura, sobretudo na base.

Carne espessa, maciça e esbranquiçada. Reage com o hidróxido de potássio tomando rapidamente uma tonalidade amarelo-esverdeada.

Esporos esbranquiçados.



# *Lactarius* *deliciosus*



## Características Gerais:

### Habitat:

Cogumelo micorrízico que vive associado a pinheiros, em toda a classe de solos. É muito comum e abundante.



### Época:

Frutifica no Outono e na Primavera

### Valor gastronómico:

É um cogumelo comestível, muito apreciado.

### Observações:

É um dos cogumelos mais conhecidos e procurados. Para além de ser muito abundante é muito fácil de reconhecer.

O *Lactarius deliciosus* pode ser confundido com o *Lactarius salmonicolor*, contudo este último não se mancha de verde e é de inferior qualidade gastronómica.

O *Lactarius deliciosus* possui propriedades anti-cancerígenas.



**Nome científico:** *Lactarius deliciosus*

**Nome comum:** sanchas, pinheiras, vaca vermelha



**Fisionomia:**

Chapéu de 5 – 15 cm, começa por ser convexo, depois passa a ser distendido e por fim acaba por se tornar afunilado. A margem do chapéu é enrolada para baixo.

A cutícula é lisa e cor-de-laranja, com zonas avermelhadas concêntricas. Às vezes mancha-se de verde, sobretudo se forem produzidas feridas.

Lâminas arqueadas, serradas de cor alaranjada e que se podem manchar de verde.

Esporada de cor branca-creme.

Pé curto de 3 – 5 cm x 1 – 3 cm, cilíndrico de cor branca devido a uma película esbranquiçada que o cobre quase na totalidade.

Carne granulosa e compacta, esbranquiçada no centro e cor-de-laranja na periferia.

O seu odor é agradável e o seu sabor um pouco amargo.



# *Lactarius* *hepaticus*



## Características Gerais:

### Habitat:

Frutifica em bosques de coníferas do género *Pinus*.



### Época:

Outono e Inverno.

### Valor gastronómico:

Odor não apreciado. Má comestibilidade.

### Observações:

As frutificações em humus de coníferas identificam-se pelos chapéus castanho-avermelhados e com abundantes cordões miceliais castanho-avermelhados na base



Nome científico: *Lactarius hepaticus*

Nome comum: desconhecido

**Fisionomia:**

Corpos frutíferos anuais e agrupados.

Chapéu convexo, plano-convexo, debilmente deprimido, de 3 - 6 cm de diâmetro.

Cutícula de cor castanho-avermelhado ou vermelho-escuro, lisa, glabra, não estriada.

Margem encurvada, mais clara que o chapéu.

Lâminas apertadas, com lamélulas, de tonalidade ocre.

Pé cilíndrico, de 3 - 5 cm × 0,5 - 1 cm, recto a curvado, às vezes claviforme na base, oco, da mesma cor do chapéu ou mais vermelho. Na base com abundantes restos miceliais estrigosos (pêlos eriçados ou ásperos na superfície) castanho-avermelhados.

Carne de cor creme. Reage com o hidróxido de potássio tomando rapidamente a cor cinza-oliváceo e mais tarde pardo-oliváceo.



# *Lycoperdon* *perlatum*



## Características Gerais:

### Habitat:

Surge em qualquer tipo de bosque, sob coníferas ou folhosas.



### Época:

Surge durante quase todo o ano.

### Valor gastronómico:

Comestível.



**Nome científico:** *Lycoperdon perlatum*

**Nome comum:** peido de lobo ou bufa de velha



**Fisionomia:**

Carpóforo com forma de pêra, formado por uma cabeça mais ou menos esférica ou de forma alargada.

A superfície externa está coberta com uma série de verrugas redondas que ao caírem deixam uma mancha redonda, que lhes dá um aspecto reticulado.

A sua cor varia entre o branco, nos exemplares mais novos e o pardo mais ou menos escuro nos exemplares mais velhos.

A superfície no início é branca e esponjosa, depois passa a uma cor amarelada e finalmente passa a parda-poeirenta.



# *Macrolepiota* *procera*



## Características Gerais:

### Habitat:

Espécie cosmopolita, comum em terrenos ácidos de zonas herbáceas e de bosques tanto de caducifólias como de coníferas.



### Época:

Geralmente surge no Outono e Inverno.

### Valor gastronómico:

Odor e sabor agradável, comparável à noz.

Comestível, exceptuando o duro e fibroso pé.

### Observações:

Fácil de reconhecer pelos típicos carpóforos de grandes dimensões e pé claviforme.



Nome científico: *Macrolepiota procera*

Nome comum: frade ou guarda-chuva



### Fisionomia:

Frutificações anuais, geralmente agrupadas.

Chapéu de início ovóide ou globoso, depois convexo-extendido, de 10 - 25 cm de diâmetro.

Cutícula inteira e coberta de escamas de disposição radial, mais abundantes e apertadas em direcção ao ápice, de cor castanha sobre fundo esbranquiçado-rosado.

Margem espessa, flocoso-fibrosa e quebrada.

Lâminas livres de cor branca, largas, muito apertadas e com lamélulas da mesma cor.

Pé cilíndrico, de 10 - 40 cm x 1 - 3 cm, oco, de base muito bolbosa e até 5 cm de diâmetro e regularmente com cordões miceliais brancos. Cortex castanho uniforme que se vai rompendo longitudinalmente, em anéis zigiguezagueantes de forma irregular, que deixam ver a carne esbranquiçada.

Anel apical, duplo, membranoso, branco na parte superior e castanho na inferior.

Carne espessa no centro do chapéu e muito delgada em direcção à margem, branca e tenra. Reage com o fenol, assumindo rapidamente a cor parda.

Esporos brancos.



# Pleurotus ostreatus



## Características Gerais:

### Habitat:

Taxon comum, saprófita ou parasítica de árvores caducifólias (*Fagus*, *Populus*, *Ulmus*, *Quercus*, *Tília*, *Sambucus*, etc.). Mais raro em coníferas.

É cultivado com o intuito de ser comercializado.

De ampla distribuição pela Península Ibérica.



### Época:

Outono e Inverno.

### Valor gastronómico:

Odor aromático ou fúngico agradável.

Sabor açucarado.

### Observações:

Fácil de identificar no campo pelos seus carpóforos em forma de ostra, pé muito excêntrico.



Nome científico: *Pleurotus ostreatus*

Nome comum: cogumelo ostra



### Fisionomia:

Frutificações anuais. Surgem várias frutificações de um mesmo tronco.

Chapéu convexo a plano-convexo e de 5 - 15 cm de diâmetro.

Cutícula glabra, não higrófana, separável do chapéu, húmida, azul-acinzentado, castanho-acinzentado, e negra com tonalidades violáceas.

Margem encurvada, da mesma cor do chapéu, lisa e quebradiça.

Lâminas muito decorrentes, apertadas, unidas na base, com lamélulas, esbranquiçadas a cremosas uma vez atingida a fase de maturação.

Pé excêntrico, lateral, muito curto face ao diâmetro do chapéu, esbranquiçado, maciço e por vezes inexistente.

Anel ausente.

Carne esbranquiçada. Com o ácido sulfúrico, a carne toma uma cor pardo-rosada.

Esporos esbranqueados a creme-amarelados.



# *Sarcodon* *imbricatus*



## Características Gerais:

### Habitat:

Frutifica abundantemente a coberto de resinosas, aparecendo também usualmente em folhosas.



### Época:

Aparece no final do Verão e no Outono.

### Valor gastronómico:

É comestível, contudo de fraca qualidade. Devem ser consumidos preferencialmente os mais jovens.

### Observações:

É uma espécie muito comum e inconfundível dado o aspecto do chapéu decorado com muitas escamas levantadas num traçado quase regular, de forma a criar círculos concêntricos.

É um cogumelo com valor medicinal, pois baixa o colesterol e contém substâncias polissacáridas.



**Nome científico:** *Sarcodon imbricatus*

**Nome comum:** hidno escamoso, hidno imbricado, barba de bode



**Fisionomia:**

Chapéu grande, entre 10 – 12 cm de diâmetro, ocasionalmente até 30 cm e com 5 cm de espessura. No início do seu crescimento é convexo e durante o crescimento vai-se aplanando e ganha uma depressão ao centro.

A cutícula forma grossas escamas radiais. É de cor castanho-escuro ou pardo-escuro, tem aparência de ter sido queimado. A margem é fina, lobada, enrolada.

A carne é acinzentada, dura e abundante.

O himénio possui dentes ou agulhas esbranquiçadas, mais tarde escuras, longas, 1 – 1,5 cm, serradas, regulares, pontiagudas, frágeis e decorrentes.

O pé é curto em comparação ao chapéu, é fibroso e grosso, de coloração parda variada.



# Scleroderma polyrhizum



## Características Gerais:

### Habitat:

Espécie comum, termófila, nitrófila de lugares arenosos e abertos sem vegetação arbórea (beira de caminhos e margem de bosques principalmente do género *Pinus*). Frequentemente surge em povoamentos de *Quercus rotundifolia* e de *Q. suber*.



### Época:

Pode surgir durante todo o ano.

### Valor gastronómico:

Espécie não-comestível.

### Observações:

Caracteriza-se por ter um grande porte e deiscência em forma de estrela.



Nome científico: *Scleroderma polyrhizum*

Nome comum: desconhecido



#### Fisionomia:

Frutificações sésseis, semi-hipógeas, anuais e gregarias. Carpóforos globosos, ovoides, de 3 - 12 cm de diâmetro. Perídio castanho-escuro, duro, grosso e de 6 - 10 mm de largura. Deiscência em forma de estrela a partir do ápice com 4 a 8 lóbulos. Esporada cor castanha-escura.



# *Suillus bellinii*



## Características Gerais:

### Habitat:

Surge principalmente em pinhais.



### Época:

Surge abundantemente no Outono.

### Valor gastronómico:

Comestível, sobretudo os exemplares pequenos. Antes de os cozinhar deve-se tirar a cutícula que é muito mucilaginosa. O odor é forte, frutado e agradável, o sabor é doce.

### Observações:

O *Suillus bellinii* é um cogumelo fácil de encontrar e de fácil identificação pela sua viscosidade e pela sua cor amarelo-limão que aparece ao separar os tubos. Pode-se confundir com *Suillus boudierie* com *S. leptopus*, contudo não há perigo de intoxicação uma vez que são os três de qualidade gastronómica muito parecida.

Em alguns casos, a ingestão deste cogumelo pode provocar alergias do tipo gastro-enterítico.



Nome científico: *Suillus bellinii*

Nome comum: míscaro dos pinhos



### Fisionomia:

Chapéu de 5 – 12 cm de diâmetro, muito viscoso de cor esbranquiçada ao princípio, tornando-se castanho mais tarde. Globoso ao nascer vai-se tornando quase plano com a idade. Separa-se facilmente da cutícula e dessa forma deixa ver uma carne cor-de-pêssego.

Os tubos são de cor amarelo-limão e separam-se com facilidade do chapéu.

Os poros são pequenos, com a idade tornam-se angulosos, brancos primeiro e depois amarelo-oliváceo.

O pé é curto em relação ao chapéu, tem manchas castanho-rosadas, viscosas e resinosas que ao serem tocadas mancham os dedos parecendo resina. O pé é apontado na base e não possui anel.

A carne é esbranquiçada quando cortada e amarela-pálida debaixo dos tubos.



# *Suillus* *bovinus*



## Características Gerais:

### Habitat:

Encontra-se principalmente em bosques de pinheiros, desenvolve-se melhor em solos calcários. Surge muito abundantemente e pode considerar-se comum. Encontra-se em toda a Europa.



### Época:

Desde Junho até finais de Novembro.

### Valor gastronómico:

Não se pode considerar uma boa espécie comestível, especialmente pela pouca consistência da sua carne. Não tem odor nem sabor de interesse particular.



Nome científico: *Suillus bovinus*

Nome comum: boleto bovino



### Fisionomia:

Não se trata de um *Suillus* de grande tamanho, faz parte do grupo com pé não anilhado, no qual se distingue, especialmente, porque os tubos se estendem sobre o pé e também por apresentar o micélio de cor rosado.

O chapéu surge de convexo a aplanado e por vezes também com uma depressão central. O diâmetro do chapéu pode ter entre 7 - 8 cm, podendo o pé ser superior. A sua cor é amarelo-ocre claro um pouco avermelhado e a superfície torna-se rapidamente lisa, muito viscosa no tempo húmido e mais brilhante e seca no tempo seco.

O himénio tem uma coloração que vai de amarelo-claro a amarelo-ocre.

O pé geralmente é cilíndrico ou atenuado para a base, de cor análoga à do chapéu. Pode ser liso ou delicadamente decorado. Na parte inferior é um pouco rosado devido à presença do micélio tingido. A carne é amarelada.



# *Thelephora* *terrestris*



## Características Gerais:

### Habitat:

Cresce em pequenos grupos, em solos arenosos debaixo de folhosas e coníferas, fixa-se ás raízes e ramos.



### Época:

Surge na Primavera e no Outono.

### Valor gastronómico:

Não tem valor culinário.

### Observações:

Pode-se confundir com o *T. caryophyllea*, mas este é distinguível dado ser de menor porte, não ultrapassar os 2 - 3 cm de diâmetro, ter pé pequeno e de cor castanho-púrpura.



Nome científico: *Thelephora terrestris*

Nome comum: descohecido



### Fisionomia:

O chapéu tem forma de funil ou de roseta enrugada, é coriáceo, esponjoso e de cores castanho mais ou menos escuro, com os bordos mais claros.

A superfície é fibrosa e tomentosa. A face inferior ou himénio não possui lâminas, formando rugas radiais, de cor castanho-escuro. Mede de 3 a 8 cm de diâmetro.

O pé é muito pequeno, cilíndrico e de cor negra.

Os esporos são elípticos, de 8 – 10 micras x 7 - 8 micras.

Carne de consistência esponjosa, coriácea e fibrosa de tonalidade violácea.



# Tremela mesenterica



## Características Gerais:

### Habitat:

Espécie saprófita que vive sobre madeira morta, provocando uma podridão branca muito activa. É muito frequente.



### Época:

Surge na Primavera e no Outono.

### Valor gastronómico:

Carece de interesse culinário, contudo não é tóxica. Possui um sabor e odor pouco apreciados

### Observações:

É muito fácil de reconhecer através das suas frutificações de cor amarelo-ouro, que chamam a atenção a todas as pessoas que depois das chuvas se aventurem por um qualquer bosque.



Nome científico: *Tremela mesenterica*

Nome comum: gelatina dos bosques



### Fisionomia:

O carpóforo no início do seu desenvolvimento assemelha-se a uma pequena massa tuberculosa ou globosa, depois cresce e começa a apresentar pregas desiguais, onduladas.

Tem um aspecto gelatinoso, brando, de cor amarela ou amarelo-alaranjado, de acordo com a idade ou a humidade.

A superfície é lisa e brilhante e o himénio cobre todo o carpóforo. Mede de 3 - 7 cm. Fixa-se ao substrato por um ponto central, pois não tem pé.

A carne é de consistência gelatinosa, mas firme ao mesmo tempo.

Os esporos são elipsóides a sub-globosos, de 7 - 10 micras x 6 - 10 micras. Esporada branca-amarelada.



# *Tricholoma* *caligatum*



## Características Gerais:

### Habitat:

Surge nos povoamentos mistos de folhosas e resinosas.



### Época:

Surge no Outono.

### Valor gastronómico:

É comestível e é um dos poucos fungos deste tipo que tem sabor amargo.

### Observações:

Possui polissacáridos inibidores do desenvolvimento de estruturas cancerígenas.



Nome científico: *Tricholoma caligatum*

Nome comum: descohecido



### Fisionomia:

Espécie robusta com chapéu de 10 - 15 cm, ou mais, convexo, fibroso, tornando-se rosado mais tarde, e ficando mais pálido na borda. Com o tempo seco pode ficar completamente rachado, ao ponto de parecer escamoso.

A cutícula é seca, de cor branco-sujo, com escamas fibrilosas, castanho-claro a castanho-escuro. A margem é direita, levemente franjada.

As lâminas são serradas, anexas e de cor branca, com lamelas.

O pé é espesso, sólido, por vezes alargado na base, de cor branco-sujo acima do anel e abaixo com escamas fibrilosas e castanhas.

A carne é grossa, densa, tenra, libertando um odor a pêra. Tem um sabor doce e frutado. A carne que se encontra abaixo da cutícula é branca.



# Tricholoma colossum



## Características Gerais:

### Habitat:

Surge em zonas de pinhal, geralmente de solos ácidos, onde forma micorrizas com grande parte das plantas do género *Pinus*.



### Época:

Surge no final do Outono.

### Valor gastronómico:

Os carpóforos são comestíveis, contudo são pouco apreciados, apresentando baixo valor comercial.



Nome científico: *Tricholoma colossum*

Nome comum: descohecido



### Fisionomia:

Chapéu entre os 10 e os 25 cm de diâmetro, semiesférico ou convexo, com a margem muito enrolada. Geralmente apresenta uma cor entre o castanho-claro e o castanho-escuro e torna-se ligeiramente viscoso com a humidade.

As lâminas surgem muito próximas e começam por ser brancas, passando mais tarde a uma tonalidade rosa com arestas irregulares.

O pé tem uma dimensão entre os 5 e os 22 cm, não possui anel e tem forma sub-cilíndrica a sub-bolbosa.

A carne é de cor branca, firme e torna-se rosada quando cortada. Tem aroma fraco e sabor doce a ligeiramente amargo.



# Tricholoma equestre



## Características Gerais:

### Habitat:

Muito comum nas áreas mediterrânicas. Frutifica em bosques de resinosas em solos ácidos, mais raramente surge em bosques de folhosas.



### Época:

Outono e Primavera.

### Valor gastronómico:

É muito procurado para consumo, mas é suspeito de toxicidade.

### Observações:

O *Tricholoma auratum* também é muito parecido com o *Tricholoma equestre* e até à pouco tempo considerava-se a mesma espécie, contudo este é um pouco maior (6 - 15 cm de diâmetro), o chapéu tem uns tons mais ocre do que amarelos, o pé é amarelo pálido e a carne ligeiramente amarela.

O *Tricholoma sulfureum* também se parece com o míscao, contudo é mais fino, as suas lâminas são claramente mais espaçadas e sobretudo liberta um forte odor parecido a gás.



**Nome científico:** *Tricholoma equestre* = *Tricholoma flavovirens*

**Nome comum:** cogumelo dos cavaleiros, tortulho, canário, míscaro amarelo



### Fisionomia:

Chapéu hemisférico ou convexo de 5 - 10 cm de diâmetro que vai aplanando e deformando com a maturação.

Cutícula viscosa e separável da carne. De cor amarelo-azulado tornando-se ocre quando maduro.

Margens encurvadas ou plano-encurvadas, quando atinge a maturidade tornam-se lobuladas e amarelo-claras.

Himénio com lâminas amarelas, soltas, desiguais, serradas, sinuadas e geralmente muito irregulares.

Pé cilíndrico, de comprimento e forma variável, amarelo como as lâminas, volumoso, pode apresentar escamas muito finas e um ligeiro engrossamento na base.

Carne branca, amarelada debaixo da cutícula e sem odor.



# Tricholoma saponaceum



## Características Gerais:

### Habitat:

Espécie comum e edaficamente indiferente, frutifica em bosques de caducifólias esclerófilas ou aciculifólias.

Frequente em toda a Península Ibérica.



### Época:

Outono.

### Valor gastronómico:

Odor comparável ao do sabão.

Má comestibilidade, fruto do seu odor desagradável.

### Observações:

Destaca-se pelas peculiaridades organolépticas e pela coloração avermelhada da base do pé.

Espécie de morfologia muito variável com inumeráveis formas ou variedades, sobretudo nas colorações do pé.



Nome científico: *Tricholoma saponaceum*

Nome comum: descohecido



### Fisionomia:

Frutificações anuais, que emergem de um mesmo tronco.

Chapéu globoso, convexo, cônico, campanulado a plano-convexo quando atingida a maturidade, de 6 – 12 cm de diâmetro.

Cutícula de coloração muito variável, esbranquiçada, cinzento-escura, castanho com o ápice mais escuro, amarelo-cremosa, glabra e quebradiça.

Margem encurvada, mais clara que a cutícula e com coloração avermelhada com a maturação.

Lâminas sinuadas, espessas, com lamélulas, amareladas ou esbranquiçadas.

Pé cilíndrico a claviforme, recto a curvado, de 4 – 15 cm x 1 – 1,5 cm, maciço, de coloração variável, esbranqueado, cinzento mais ou menos escuro, e com tons vermelho-pálido na base quando maduro.

Carne espessa, esbranquiçada que avermelha lentamente após o corte.



# Xerocomus *badius*



## Características Gerais:

### Habitat:

Em florestas de coníferas, particularmente frequente a altitudes elevadas, sob *Piceae Pinus*.



### Época:

Fim de Verão, Outono e Inverno.

### Valor gastronómico:

Sabor pouco intenso.

Comestível e adequado para muitas receitas.



Nome científico: *Xerocomus badius*

Nome comum: boleto-baio

**Fisionomia:**

Chapéu convexo quando jovem, mais tarde plano, castanho-escuro, usualmente com 8 - 12 cm, raramente até 25 cm de diâmetro.

Pé esguio, ocasionalmente bolboso.

Carne firme, branca-amarelada mudando lentamente para azul quando cortada, tornando-se pálida de novo após algum tempo.

Esporos castanhos.





Após a elaboração deste projecto concluiu-se que a região de Quiaios possui um grande potencial micológico, tanto em termos de diversidade como em termos de quantidades produzidas. Contudo, esta actividade está sob ameaça, tanto pela excessiva pressão exercida pelo grande número de colectores, como pela ausência de gestão.

Uma das formas de preservar este recurso natural será tornando-o rentável. Para tal, este potencial deverá ser explorado sob todas as suas vertentes, especialmente a produção de cogumelos e o turismo micológico.

Hoje em dia, cada vez mais as pessoas relacionadas com mundo micológico chegam à conclusão que a colheita de cogumelos silvestres não deve ser vulgarizada, mas sim convertida numa actividade digna e profissionalizada, realizada por pessoas que tenham um mínimo de formação nessa área e algum conhecimento do funcionamento dos ecossistemas florestais.

A identificação micológica é uma actividade complexa. As espécies de cogumelos são muitas e por vezes bastante semelhantes, o que cria dificuldade na sua caracterização e diferenciação, podendo induzir ao consumo de alguns exemplares susceptíveis de provocarem intoxicações.





**Anel:** Resto de véu parcial, sobre o pé.

**Bolbo:** Parte grossa da extremidade inferior do pé, em forma de cebola.

**Carpóforo:** Corpo frutífero dos fungos superiores, equivale a cogumelo.

**Coriáceo:** De consistência rígida.

**Cutícula:** Camada de hifas que fazem parte do revestimento externo dos cogumelos.

**Endoperídio:** Membrana ou camada interna que forra a cavidade do perídio.

**Escama:** Pequeno fragmento que se encontra sobre o chapéu ou pé, resultante do véu universal ou da cutícula que se rompe, e levanta.

**Esporada:** Impressão dos esporos em massa deixada numa superfície.

**Esporo:** Elemento reprodutor dos cogumelos.

**Estipe ou pé:** Parte do carpóforo que sustém o chapéu.

**Exoperídio:** Membrana ou camada externa que envolve o perídio.

**Exsudações:** Segregação sob a forma de gotas.

**Fungo:** Organismo vivo eucariótico, tipicamente miceliano, heterotrófico, com nutrição por absorção e com reprodução por esporos.

**Hifa:** Célula de fungo, geralmente alongada em forma de filamento.

**Himénio:** Conjunto alinhado de células férteis.

**Lamela:** Como uma lâmina, mas mais pequena.

**Lâmina:** Elemento do himenóforo onde estão as estruturas reprodutoras.

**Lobulado:** Relativo à margem do chapéu.

**Micélio:** Estrutura vegetativa dos fungos, constituída por pequenos filamentos ou hifas.

**Micorrízico:** Que vive em associação simbiótica mutualista com as raízes das plantas.

**Mucilagínosa:** Substância viscosa, fácil de ver em tempo húmido.

**Perídio:** Esporóforo de um grupo de cogumelos (*Gasteromycetes*) que apresenta uma forma esférica ou subsférica fechada, ou que se abre por um orifício na parte superior (poro apical ou ostíolo) por onde saem os esporos.

**Poros:** Extremidade livre dos tubos (relativo ao himenóforo).

**Tomentosa:** Que tem pêlos muito curtos.

**Tubos:** Elemento do himenóforo dos boletos e dos políporos revestidos interiormente pelo himénio.

**Volva:** Porção do véu universal que envolve a parte basal do pé; pode ser resistente e membranosa ou frágil e fugaz, e então permanecendo apenas em vestígios flocosos.





- Achar; Universidade de Évora; Instituto Politécnico de Castelo Branco; Dr<sup>a</sup>. Vanda Paulino. 2006. Gestão de Recursos Micológicos – Manual de Boas Práticas.
- Azevedo, Natalina. 1996. Nova Agricultura Moderna – Cogumelos Silvestres. Clássica Editora. Lisboa.
- Garnweidner, Edmund. 2001. Mushrooms and Toadstools of Britain & Europe. HarperCollinsPublishers. London.
- Ingold, C. T. 1984. The Biology of Fungi. Hutchinson & Co. Ltd. London.
- Martins, Francisco Xavier. 2004. Cogumelos. João Azevedo Editor. Mirandela.
- Moreno, Gabriel; Manjon, Jose L. G.; Zugaza, Álvaro. 1986. La Guia de INCAFO de los Hongos de la Peninsula Iberica. Tomo I Y Tomo II. INCAFO, S. A. Madrid.
- Peña, Fernando Martínez. 2003. Producción y Aprovechamiento de *Boletus Edulis Bull.*: Fr. en un Bosque de *Pinus Sylvestris L.* – Bases para la ordenación y valoración económica del recurso micológico forestal. Junta de Castilla y León.
- Pinho-Almeida, Fátima ; Baptista-Ferreira, J.L. 2005. Cogumelos da Barrosinha – Alcácer do Sal. Centro de Micologia da Universidade de Lisboa.
- Rodríguez, J. A. S.; Serrano, J. F.; Fernández, J. L. S.; Burton, B. G.; Suárez, M. C. 2004. Los Hongos – Manual y Guía Didáctica de Micología. IRMA, S.L. León.



# Guia de Campo - Cogumelos Silvestres



Federação dos Produtores  
Florestais de Portugal  
Conselho Nacional da Floresta



Ministério da  
Agricultura,  
do Desenvolvimento  
Rural e das Pescas

DRAP Centro  
Direcção Regional  
de Agricultura e  
Pescas do Centro



**DGRF**  
Direcção-Geral dos Recursos Florestais