



## Turismo Micológico



O Concello de A Veiga reúne as condicións especiais para a práctica de turismo micolóxico, especialmente para os amantes da recollida de cogomelos.

Para todos aqueles aos que lles gusta camiñar polo monte, a recolección de cogomelos pode converterse nunha paixón co que poder encher de ilusión e goce as fins de semana do outono. É certo que a recolección de cogomelos pode practicarse durante distintos momentos ao longo do ano, mais os meses de outono son os preferidos polos afeccionados e por aquelas persoas que se inician nesta gratificante e saudable actividade que ofrece moitas recompensas como, o pracer da excursión, a experiencia da busca, e como non, a gastronómica.

O Concello de A Veiga é un destino ideal para os fins de semana de outono e máis nos meses de outubro e novembro cando se converte no paraíso da micoloxía.

Nas carballeiras, praderías e piñeirais de A Veiga poden atoparse innumerables clases de cogomelos e as máis exquisitas variedades de Agaricus, Boletus, Cantharellus, Lactarius, e Lepiotas, entre outras.

### PROXECTO TREGUMELOS

O Concello de A Veiga e os establecementos turísticos: **A Aira da Petada, Árbores de lenda, Eido das Estrelas, Eido do Trisquel, El Ciervo e O Trisquel**, veñen de poñer en marcha o proxecto de turismo micolóxico en A Veiga.

*Gustanche os caramelos?  
...e os tregumelos?*

**TREGUMELOS**  
Proxecto para a posta en valor dos cogomelos dos montes de Trevinca (A Veiga)

**CONCELLO DA VEIGA (Ourense)**  
Praza do Concello, n°1- 32360 A Veiga  
Tel.: 988 350000 - Fax: 988 350060

TERRAS DE TREVINCA

Mediante este proxecto calquera turista que pernocte nalgún dos aloxamentos adheridos, poderá solicitar no propio establecemento a Autorización Turística para a recollida de cogomelos.

Sendo as Autorizacións de dous tipos:

- Autorización turística de un día ..... 6 €
- Autorización turística de fin de semana ..... 10 €

Ademais os turistas poderán solicitar o acompañamento dun **guía micolóxico**, coñecedor das especies recolectables en cada momento e dos hábitats onde medran.

Nos establecementos adheridos a este proxecto estarán dispoñibles **Menús Gastronómicos de Outono**, elaborados coas estrelas da cociña de outono: os cogomelos.

#### Contacto:

ESTABLECEMENTO	E.mail	Teléfono
A Aira da Petada	<a href="mailto:hotel@airadapetada.com">hotel@airadapetada.com</a>	639883344
Árbores de Lenda	<a href="mailto:info@arboresdelenda.com">info@arboresdelenda.com</a>	988350136
Eido das Estrelas	<a href="mailto:info@eidodasestrelas.es">info@eidodasestrelas.es</a>	988343554
Eido do Trisquel e O Trisquel	<a href="mailto:trevinca@otrisquel.com">trevinca@otrisquel.com</a>	988294858
El Ciervo	<a href="mailto:hotelelciervoxares@hotmail.es">hotelelciervoxares@hotmail.es</a>	988350134

#### CONSELLOS

Antes de comezar, se vas a realizar esta actividade fai caso dalgunhas regras básicas, sobre todo se es principiante:

- Ten sempre presente que as primeiras veces que saias a recoller cogomelos, deberás ir con alguén con experiencia, así evitarás perigos innecesarios e gozarás desta actividade de natureza e turismo rural.
- **Equipamento.** É aconsellable coñecer a zona antes de desprazarse, mediante mapas, aplicacións de móbil ou GPS; levar roupa e calzado adecuados, auga, algúns alimentos e o móbil con batería suficiente. Tamén se debe realizar a actividade respectando as horas de luz natural e informándose previamente sobre se hai algunha cacería pola zona.



- **Uso de ferramentas.** Para recoller os cogomelos, nunca utilices anciños e evita remover o chan que os rodea, xa que pode danar o micelio, o que dificultará a aparición de novos exemplares. Na maioría das especies, a mellor maneira de recollelas é cortalas a ras do chan cunha navalla. Mais hai outras como os boletus que nunca deben ser cortados, pois podrece o micelio.
- **Recollida.** Hai que recoller cogomelos desenvolvidos e sans, evitando os exemplares vellos ou moi novos, e ter en conta que se están abichadas non son aptas para o consumo e que as demasiado maduras son indixestas e é conveniente deixalas no monte para que diseminen as súas esporas.
- **Cesta de vimbio.** Para transportar o que vaias recollendo, utiliza unha cesta de vimbio, mais nunca unha bolsa de plástico xa que en bolsas os cogomelos non transpirarían e chegarían en malas condicións a casa. Ademais levalo todo nunha cesta, permite a caída ao exterior das esporas dos cogomelos.
- **Guía.** Leva unha guía para identificar os cogomelos velenosos e nunca, nunca recollas unha no caso de dúbida sobre a súa toxicidade.
- **Permisos especiais.** Tamén debes ter en conta que para recoller cogomelos no Concello de A Veiga é necesario dispor dunha autorización.



### Tipos de autorizacións e requisitos:

AUTORIZACIÓN	REQUISITOS	VALIDEZ	COTA
Turísticas	Estar aloxado nalgún establecemento turístico de A Veiga.	1 Día Fin de semana	6 € 10 €
Grupos	Deberán solicitar previamente á recolleita a correspondente autorización nas oficinas municipais.		

## **Xornadas Micolóxicas**

Durante os meses de outubro e novembro o Concello de A Veiga organiza “Fins de Semana Micolóxicos”, con saídas guiadas polos montes de A Veiga para a recolleita de tregumelos (cogomelos de Trevinca), e posterior exposición, identificación e clasificación dos fungos recollidos por un micólogo. O obxectivo destas saídas é dar a coñecer a riqueza micolóxica da zona e aprender a recoñecer os distintos tipos de cogomelos.

## **Fotos Xornadas Micolóxicas 2013**



