

APROVEITAMENTO MICO-PEDAGÓXICO DO MONTE DA PICARAÑA (PONTEAREAS): DESEÑO DUN ROTEIRO MICOLÓXICO E UN CENTRO DE INTERPRETACIÓN COMPLEMENTARIO

Gabriel Pérez Torrón

Mail: gabperez@alumnos.uvigo.es

Trabajo Fin de Grado

Tutora:

- Marisa Castro Cerceda

Departamento de Bioloxía

Vexetal e Ciencia do Solo

Universidade de Vigo.

Resumen

O crecente interese polos cogomelos na sociedade actual fai que emerxan novas formas de aproveitamento forestal, entre as que se encadra o micoturismo, integrando actividades lúdicas e pedagóxicas relacionadas coa micoloxía. Neste proxecto deséñase un Roteiro Micolóxico, apoiado polo correspondente Centro de Interpretación, no Monte da Picaraña (Ponteareas), en base á súa diversidade vexetal, e polo tanto á micobiota, e diversos valores culturais.

INTRODUCCIÓN

Ata mediados do século XX, Galicia era considerada unha rexión “micófoba”, na que as persoas sentían un rexeitamento inxustificable ó consumo de cogomelos na súa práctica totalidade, a excepción dalgunhas zonas do sur e leste nas que o seu consumo atopábase normalizado dende tempos inmemoriais (Castro & Freire, 1987). Porén, o interese por estes organismos agora atópase en auge (micofilia, micofaxia), debido ao aumento da calidade de vida, a achega constante de noticias sobre o tema polos diversos medios de información e ao traballo de diferentes divulgadores galegos dende a década dos 60 (Fernández de Ana Magán & Rodríguez, 2000). Proba disto é a progresiva aparición de Agrupacións Micolóxicas, así como a celebración de xornadas sobre cogomelos organizadas por diferentes entidades (Castro, 2011).

Na actualidade, aumentou a importancia comercial e gastronómica dos cogomelos, sendo considerados un recurso de aproveitamento forestal rendible e alternativo (Conesa Mor, 2000). E, de feito, a presenza de diferentes empresas no país que explotan o recurso micolóxico dos montes galegos e o interese da sociedade fixo necesaria a elaboración dunha normativa de regulación do recurso, así como a determinación de diferentes tipos de aproveitamentos na Lei 7/2012, do 28 de Xuño, de montes de Galicia e no Decreto 50/2014 (DOG do 10 de abril).

Ademais de servir de motor económico como recurso forestal, no último medio século o crecente interese pola micoloxía incrementou todo tipo de actividades recreativas relacionadas cos cogomelos, nace así o concepto de micoturismo, unha innovadora forma de aproveitamento para os montes privados (98% na Comunidade Autónoma Galega) que presenta un valor engadido para as zonas con extensións forestais apreciáveis, chegando a servir como elemento dinamizador e de desenvolvemento rural (Lázaro, 2008; Martínez *et al.*, 2011).

A actual “febre polos cogomelos” leva moitas veces á realización de malas prácticas polos afeccionados (apañas masivas e indiscriminadas, tratamento incorrecto do material recollido e/ou alteración da contorna), que deterioran considerablemente a biodiversidade da micobiota e do ecosistema forestal. Por mor disto, é preciso promover un aproveitamento sostible no ámbito do turismo micolóxico (García, 2005).

Atendendo a este tema xorden programas como o proxecto MYAS na provincia de Soria (Molina Ibañez & López Esteban, 2004), o plan CUSSTA en Andalucía (Moreno-Arroyo, 2011), TREGUMELOS en

Ourense (Concello da Veiga, online), entre outros.

Proxectos deste tipo son considerados polas comunidades autónomas de vital importancia para rexións rurais, xa que poden incrementar o valor dos cogomelos ata 7 veces o da venda directa a pé de campo (de Frutos *et al.*, 2011). Dentro deste aproveitamento sostible englobábase diversas actividades como paquetes micolóxicos de fin de semana, xornadas gastronómicas, cursos de cociña, visitas guiadas, etc. como ocorre no proxecto galego “A la búsqueda de la seta. Noviembre micológico en Turismo Rural” realizado na Costa da Morte (TURGALICIA, 2009).

No ámbito educativo e cultural, son moi importantes os roteiros micolóxicos, que ofertan unha alternativa de ocio para achegarse aos cogomelos e á contorna natural (Lázaro, 2008). Fálase de sendeiros forestais sinalizados, que permiten guiar ao micoturista indicando as especies de cogomelos, así como os seus hábitats e posibles utilizacións por parte do home. Nestas sendas pode autorizarse a apaña ou ter como única finalidade a educación micolóxica e ambiental, sen recolección asociada (Roca Romalde, 2002; Myas, 2003; Alonso, 2010).

Galicia non fuxiu a esta tendencia e no ano 2008, co fin de activar un proceso de recuperación do monte, o concello da Estrada iniciou o proxecto “A Estrada Verde”, no que oferta diferentes actividades micolóxicas entre as que destacan 11 rutas de realización autónoma.

Neste ámbito micoturístico tamén existen os Xardíns Micolóxicos e os Centros de Interpretación Micolóxica, lugares físicos ónde se poden realizar exposicións e cursos, entre outras actividades relacionadas cos cogomelos. Estes centros poden servir de apoio ás rutas micolóxicas, ofrecendo no seu conxunto unha alternativa micoturística completa.

O obxectivo deste traballo é o estudo da posibilidade de realización e o deseño dun roteiro micolóxico no monte da Picaraña (Ponteareas, Pontevedra), así como dun Centro de Interpretación Micolóxico (CIM) de apoio á mesma.

METODOLOXÍA

O deseño dunha ruta micolóxica require un estudo previo das diferentes especies de fungos presentes na zona, neste caso o monte comunal da Picaraña (Ponteareas, Pontevedra).

O estudo completo da micobiota dunha zona levaría 5 anos de recollida e análise dos cogomelos (Castro, 1985), un tempo inviable para un traballo destas características. Por iso, o período de recolección escollido abrangue dende setembro ata decembro de 2014, datas nas que a micobiota, tanto micorrízica coma saprotrófica, presenta maior diversidade nos ecosistemas galegos.

A recollida do material realizouse nos biotopos máis representativos de forma meticulosa, coidando de non mesturar mostras e descartando aquelas en mal estado (Lago, 2008). Tras a toma de anotacións “in-situ” sobre as características máis significativas, como o hábitat, a morfoloxía e as propiedades organolépticas fugaces, o material individualizouse en recipientes pechados.

As mostras obtidas transportáronse ata o laboratorio, onde foron fotografadas. A conservación realizouse mediante un proceso de desecación, para posteriormente, ser gardadas en sobres de papel coa información relativa a cada colección, ata a identificación.

A identificación comeza co estudo microscópico das exsiccata, axudado polas fotografías e anotacións realizadas en fresco. Usáronse claves de carácter xeral (Jülich, 1986; Moser, 1986, , 1986, 1991, 1995, 2000; Breitenbach & Kränzlin, 1984; Bon, 2004; Courtecuisse & Duhem, 2005; Kränzlin, 2005) e sempre que foi preciso, diversos artigos especializados e monografías de cada xénero. Finalmente, o material depositouse na micoteca do CIFAE de Lourizán (LOU-Fungi).

Unha vez obtidos os datos da micobiota do monte da Picaraña, co seu hábitat correspondente, puideron

seleccionarse os micotopos máis interesantes para o deseño da senda, atendendo de forma especial á diversidade micolóxica. Simultaneamente, seleccionáronse as especies que deberían sinalizarse e deseñáronse os rótulos indicadores que se colocarán permanentemente no roteiro.

Por último, realizouse o deseño dun sinxelo CIM (Centro de interpretación Micolóxico) que funcione como apoio e punto de partida da ruta. E, atendendo ós diferentes custos e gastos individuais de materias, permisos e mantemento púidose realizar un presuposto aproximado da ruta micolóxica e do CIM.

En todo momento se tivo en conta a lexislación existente en Galicia para aproveitamentos micolóxicos (Lei 7/2012, do 28 de Xuño, de montes de Galicia e Decreto 50/2014 para aproveitamento de cogomelos, DOG do 10 de abril).

DESCRIPCIÓN DA ZONA DE ESTUDO

O terreo forestal denominado Monte da Picaraña (Ponteareas, Pontevedra) sitúase na parroquia de Arcos (470 habitantes), situada na contorna do Val do río Tea.

O monte, cunha altitude de 368 m e unha extensión de 68,55 ha, é xestionado polos comuneiros asociados á Comunidade de Montes de Arcos, e limita ao norte co Monte das Pías, formando parte da ladeira sueste do complexo de montes coñecido como “**Torreiros - Picaraña - Landín**”

A climatoloxía na zona é suave, cunha temperatura media anual de 14,6 °C. As precipitacións anuais acadan un valor de 1.485 mm, repartíndose de setembro a maio, de xeito máis ou menos uniforme e continuo, ata chegar a un período seco nos meses de xullo e agosto.

Se analizamos o diagrama bioclimático da zona de Ponteareas (Carballeira *et al.*, 1983), podemos observar que a actividade vexetativa é continua durante todo o ano, e que se atopa reducida nos meses de verán debido á baixa dispoñibilidade de recursos hídricos. Atendendo a estas características, poderíase definir o clima do monte da Picaraña como atlántico (ou oceánico) europeo.

A xea está constituída por rochas plutónicas na súa maioría orixinadas durante os diferentes episodios da Oroxenia Hercínica. Distinguimos granodiorita con megacristais de feldespato potásico na zona sur e granito equigranular de gran medio a fino na zona norte (Instituto Geológico y Minero de España, 1980).

Segundo as indicacións do Plan de Ordenación da Comunidade de Montes de Arcos que aplican os comuneiros, diferéncianse plantacións de especies forestais de *Pinus pinaster* (28,11 ha), *P. radiata* (32,92 ha), masas mixtas de ambos (3,72 ha), de *Quercus robur* e outras frondosas (22,83 ha.) e de monte raso e outras especies árboreas (21,97 ha).

As masas de piñeiro (*Pinus spp.*) ocupan a maior parte do monte, o resto está plantado con diversas especies frondosas, entre as que destaca a presenza do carballo do país (*Quercus robur*) rexenerado de forma natural. Entre os piñeiros predominan as masas de *Pinus radiata* sobre as de *Pinus pinaster*.

RESULTADOS E DISCUSIÓN

1. Roteiro Micolóxico

A partir dos datos das especies identificadas nos procesos da mostraxe e da información sobre diversidade micolóxica facilitada pola Comunidade de Montes de Arcos, elaborouse o catálogo de taxóns do monte da Picaraña.

A partir deste catálogo seleccionáronse as máis representativas da zona, en base á abundancia e ó tamaño do carpóforo, á fenoloxía e á coroloxía das frutificacións, así como ó tipo de nutrición e á fidelidade ao lugar de aparición. Son as que se sinalizan “in situ” no roteiro micolóxico (Táboa 2).

Outras especies comúns, pero non facilmente localizables no mesmo lugar, indícanse en paneis de zona en cada micotopo.

Táboa 2. Listaxe de cogomelos sinalizados no roteiro micolóxico da Picaraña

Especie	Zona	Especie	Zona
<i>Agaricus sylvaticus</i>	Zona 1	<i>Hydnum repandum</i>	Zona 4
<i>Agaricus xanthoderma</i>	Zona 2	<i>Inocybe calamistrata</i>	Zona 1
<i>Amanita caesarea</i>	Zona 4	<i>Lactarius chrysorrheus</i>	Zona 4
<i>Amanita citrina</i>	Zona 1	<i>Lactarius deliciosus</i>	Zona 3
<i>Amanita muscaria</i>	Zona 4	<i>Lactarius vellereus</i>	Zona 4
<i>Amanita pantherina</i>	Zona 1	<i>Lepiota ignivolvata</i>	Zona 1
<i>Amanita phalloides</i>	Zona 1	<i>Lepista nuda</i>	Zona 4
<i>Amanita rubescens</i>	Zona 1	<i>Macrolepiota procera</i>	Zona 2
<i>Amanita vaginata</i>	Zona 1	<i>Mutinus caninus</i>	Zona 2
<i>Boletus aestivalis</i>	Zona 3	<i>Otidea onotica</i>	Zona 1
<i>Boletus edulis</i>	Zona 1	<i>Paxillus involutus</i>	Zona 3
<i>Boletus erythropus</i>	Zona 1	<i>Phallus impudicus</i>	Zona 2
<i>Boletus pinophilus</i>	Zona 3	<i>Russula cyanoxantha</i>	Zona 1
<i>Cantharellus cibarius</i>	Zona 1	<i>Russula sardonia</i>	Zona 1
<i>Cantharellus tubaeformis</i>	Zona 4	<i>Russula virescens</i>	Zona 3
<i>Clathrus ruber</i>	Zona 2	<i>Suillus bovinus</i>	Zona 3
<i>Coprinopsis picacea</i>	Zona 1	<i>Tricholoma columbetta</i>	Zona 1
<i>Coprinus atramentarius</i>	Zona 2	<i>Tricholoma equestre</i>	Zona 3
<i>Coprinus comatus</i>	Zona 2	<i>Tricholoma sulphureum</i>	Zona 1
<i>Cortinarius bolaris</i>	Zona 1	<i>Xerocomus subtomentosus</i>	Zona 1

Deseño do roteiro micolóxico

Pódense caracterizar varios tipos de roteiros ou andainas micolóxicas: pedagóxica, divulgativa, micogastronómica, guiada e libre, contínuas ou descontínuas, segundo a finalidade para a que sexan creadas, o rendemento que delas se queira obter e as condicións do terreo (Roca Romalde, 2002; Myas, 2003; Turgalicia, 2009; Alonso, 2010, entre outros).

En base ós datos recollidos, propónse un “roteiro pedagóxico e divulgativo” (RPD), que permite ser visitado por unha gran cantidade de persoas coa intención de aprender a identificar cogomelos, así como coñecer algúns datos autoecolóxicos das especies. Este tipo de roteiro contraponse ás “sendas micogastronómicas”, nas que se permite a recollida de frutificacións, maioritariamente comestibles; neste caso a micodiversidade deteriórase e inflúese negativamente na conservación da zona (García, 2005).

Nos roteiros RPD o percorrido pode realizarse de

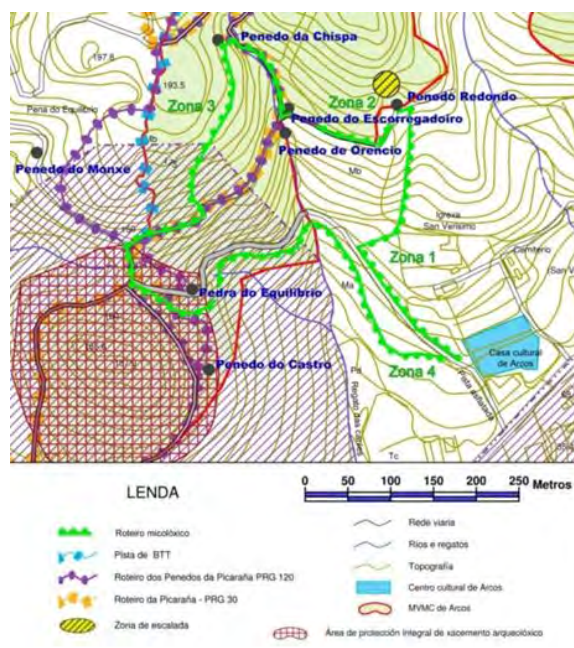


Figura 1. Percorrido do roteiro micolóxico e outras rutas do monte da Picaraña (modificado de Fernández Filgueira, 2014)

forma autónoma por parte do usuario, xa que o acceso ó monte é público e están indicadas de forma permanente as zonas interesantes.

Tamén poden desenvolverse os percorridos de forma guiada, acompañados dun monitor micolóxico, que coñeza o lugar de primeira man e que poida ampliar a información sobre os micotopos e a micobiota presentes, ademais de ter preparación en educación ambiental e traballo de grupos.

Neste proxecto, atendendo ás condicións edáficas, ecolóxicas, micolóxicas, forestais, etc. do monte da Picaraña, óptase por un deseño descontínuo da senda, no que non se segue un camiño concreto de forma permanente, senón que as especies sinaladas atópanse localizadas en diversos micotopos previamente seleccionados.

O roteiro, de 1,7 km aproximadamente, sitúase no suroeste do monte da Picaraña, zona seleccionada despois de realizar as mostraxes, xa que, ademais dos diversos micotopos de calidade, ten fácil acceso e está próxima á estrada N-120 e á Casa Cultural de Arcos (Figura 1).

O roteiro subdivídese en 4 zonas diferentes en función da vexetación presente e, polo tanto, da micobiota asociada (Figura 2).



Figura 2. De esquerda a dereita: Zona 1, fraga. Zona2, prado. Zona 3, piñeirial. Zona 4, vexetación mixta.

A **Zona 1** (fraga/souto), sitúase na marxe leste da pista principal, corresponde a unha fraga composta por diferentes exemplares de carballo común (*Quercus robur*) e loureiros (*Laurus nobilis*), ademais dun pequeno souto (*Castanea sativa*). Trátase do micotopo con maior número de especies sinaladas, con 20 etiquetas (Táboa 2).

A **Zona 2** refírese a un prado, situado ó pe dun cantil de rocha, rodeado de piñeiros, e os camiños próximos. Aquí colócanse 7 etiquetas (Táboa 2).

A **Zona 3** é un amplo piñeirial de piñeiro do país (*Pinus radiata*), no que tamén se indican 7 taxóns (Táboa 2).

Por último, a **zona 4** refírese a unha área de vexetación mixta, situada na marxe oeste da pista principal asfaltada, composta por carballos (*Quercus robur*), piñeiro do país (*Pinus pinaster*), loureiros (*Laurus nobilis*), e eucaliptos (*Eucalyptus globulus*). Nesta última tamén se sinalizan 7 especies (Táboa 2).

Sinalización

Ademais da sinalización que indica o percorrido, deseñáronse 3 tipos diferentes de carteis e paneis informativos: 1) etiquetas referidas ás especies, 2) os paneis de zona, e 3) paneis xerais do roteiro.

1) As **etiquetas relativas ás especies** sinalan o lugar de frutificación do cogomelo e mostran diferentes aspectos do mesmo; son pequenos carteis de 148 x 210 mm nos que se sinaliza a situación dunha determinada especie dentro de cada zona. Mostra o nome científico da especie na parte superior, e debaixo, o nome común en galego e castelán cos que tamén é designada (Figura 3).



Figura 3. Exemplos de etiquetaxe de especie do Roteiro Micológico da Pícaraña.

Debaixo do nome, aparece unha breve descrición dos caracteres morfolóxicos e organolépticos máis importantes, seguida da coroloxía, a fenoloxía e outros aspectos culturais ou anecdóticos de interese. Á dereita da etiqueta, sitúase unha imaxe representativa do cogomelo, que axuda na identificación ou da unha idea do seu aspecto cando falten as frutificacións.

Na parte inferior esquerda aparece un código QR, que coa axuda do móbil, permite acceder a unha páxina de internet na que se amplíe a información do fungo.

Estes pequenos carteis teñen un fondo de cor, que responde a un código cromático en función da comestibilidade: vermellos sinalan especies tóxicas; amarelos, especies sen valor culinario, e verdes, especies comestibles (Figura 3).

2) Os **paneis de zona** achegan información sobre cada micotopo; son carteis de 420 x 594 mm coa función de sinalizar e mostrar información de interese sobre cada un deles (Figura 4). Desta forma, colocamos 4 paneis diferentes no roteiro, correspondentes cada un a unha das zonas micolóxicas.

Neles aparece indicado o número de zona e o nome na marxe superior esquerda. Debaixo, figura unha breve descrición do hábitat, facendo fincapé na súa vexetación e a repercusión na micobiota. Indícanse tamén aquelas especies de fungos características destes hábitats, que debido á súa coroloxía, fenoloxía ou tamaño, non foron sinalizadas cunha etiqueta propia.

Na marxe dereita do panel, aparecen diferentes ilustracións tanto das especies vexetais predominantes como dos cogomelos citados.



Figura 4. Exemplo de panel de zona do Roteiro Micológico da Pícaraña.

3) O **panel xeral**, no que se indica o percorrido e diferentes aspectos básicos para a realización deste, é un cartel de 1189 x 841 mm no que se detalla toda a información relevante (Figura 5).

Para comprendelo pódese subdividir en tres partes, na esquerda figuran os obxectivos e o deseño do roteiro, xunto coas características básicas dos cogomelos. Na parte superior dereita atópase un mapa co percorrido a seguir e as diferentes zonas do mesmo. E, na inferior aparecen as características do percorrido e a súa sinalización, ademais da explicación relativa ás etiquetas das especies.

Este panel de deseño único sitúase nas dúas entradas ó roteiro: xunto á Casa Cultural de Arcos e na Pena do Equilibrio.



Figura 5. Panel xeral do Roteiro Micolóxico da Pícarafa.

2. Centro de Interpretación Micolóxico

Como apoio ó roteiro micolóxico deséñase, para o comezo do percorrido, un centro de interpretación (CIM) no que o público interesado pode introducirse na micoloxía ou ampliar os seus coñecementos, e no que se poidan realizar charlas a grupos guiados que realicen á senda.

No centro dispónse unha exposición permanente sobre os macromicetos máis representativos dos ecosistemas a visitar (desecados, liofilizados ou en maquetas): fraga, piñeiral, prado e vexetación mixta.

Nas paredes colócanse paneis informativos de ámbito divulgativo relacionados coa micoloxía: taxonomía e morfoloxía (panel 1), reprodución e nutrición (panel 2), e usos (panel 3).

Así mesmo, durante o outono e primavera poden realizarse Xornadas Micolóxicas con talleres e charlas para ensinar a identificar cogomelos.

As instalacións previstas para o Centro de Interpretación Micolóxica son unha casa prefabricada con madeira de 6 x 5 metros (30 m²) (Figura 6). No interior diferéncianse 3 seccións: sala de exposicións (20 m²) coas 4 maquetas referidas aos micotopos galegos no seu interior; unha pequena biblioteca / tenda mediante a cal se poida ter acceso a material bibliográfico sobre micoloxía e mercar todo tipo de accesorios desta temática; e un aseo.

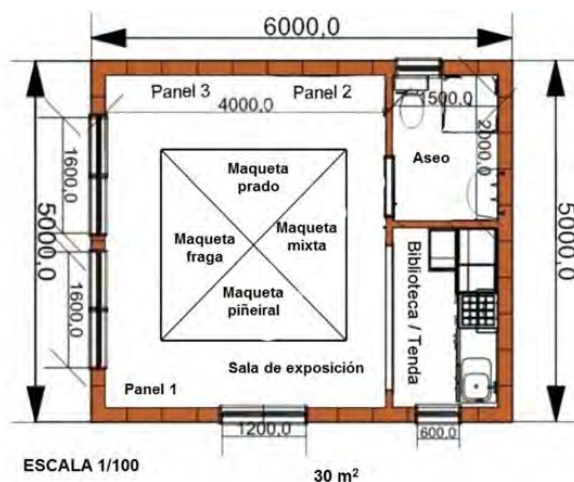


Figura 6. Instalacións do Centro de Interpretación Micolóxico da Picaraña (en planta).

PRESUPOSTOS DO PROXECTO

Neste apartado inclúese un presuposto aproximado para o desenvolvemento do Roteiro Micolóxico e do Centro de Interpretación. Preséntanse por separado xa que nunha primeira etapa pódese realizar o Roteiro e posteriormente, o Centro de Interpretación.

Presuposto do Roteiro Micolóxico				
NºID	Unidades	Nome	Prezo (€) unidade	Prezo (€) total
1	-	Acondicionamento do terreo (roza manual con maquinaria lixeira)	-	600
2	10	Valado de apoio de 200 x 140 cm con táboas en aspa. Madeira de piñeiro tratada	18,20	182
3	20	Baliza de sinalización cilíndrica 120 x 10 cm. Madeira de piñeiro tratada	17,70	354
4	2	Cartel indicador xeral 120 x 80 cm. Madeira de piñeiro tratada	230,30	460,60
5	41	Cartel indicador de especie 210 x 148 mm. Madeira de piñeiro tratada.	38,20	1566,20
6	4	Cartel indicador de micotopo 59 x 42 cm. Madeira de piñeiro tratada.	69,80	279,20
Total				3.442,00

Presuposto do Centro de Interpretación				
Nº ID	Unidades	Nome	Prezo (€) unidade	Prezo (€) total
1	1	Casa prefabricada de madeira illada (30 m ²). 600 x 500 cm. Con instalación de auga, electricidade e montaxe.	19.060	19.060
2	-	Transporte da casa e materiais	750	750
2	4	Estante madeira de piñeiro. 170 x 65 x 28 cm.	15,35	61,40
3	80	Exemplar de cogomelo liofilizado	20	1.600
4	1	Mesa aglomerado melamina 4C. 9m ²	525	525
5	4	Impresión de panel. 150 x 110 cm.	65	195
6	-	Material bibliográfico	-	1.000
Total				23.191,40

O Roteiro Micológico pode levarse a cabo por un presuposto aproximado de 3.442 € e o Centro de Interpretación resulta por un prezo aproximado de 23.191 €. No caso de desenvolver totalmente o proxecto resultan 26.633,40 €.

CONCLUSIÓNS

1. A diversidade da micobiota do monte da Picaraña é ampla e permite o deseño dun roteiro micolóxico.
2. As masas forestais, nalgún caso, previo acondicionamento (traballos silvícolas), permiten a diferenciación de 4 micotopos estables.
3. As características do monte da Picaraña aconsellan o deseño dun roteiro descontinuo, pedagóxico e divulgativo, e de realización autónoma ou guiada.
4. A localización do monte da Picaraña, preto de núcleos urbanos (Ponteareas, Porriño, Vigo, Mondariz, Mos) xustifica o deseño dun centro de interpretación micolóxico complementario ó roteiro.

BIBLIOGRAFÍA

- Alonso, J. (2010). Proxecto AMIGA Recuperado o 14 de febreiro de 2015 de <http://instituciones.galiciadigital.com/nota/7423>.
- Bon, M. (2004). Champignons de France et D'Europe Occidentale. Paris. Flammarion eds.
- Breitenbach & Kränzlin (1984). Champignons de Suisse. Tome 1, Les Ascomycètes. Lucerne (Suiza). Mycologia eds. Lucerne (Suiza).
- Breitenbach & Kränzlin (1986). Champignons de Suisse, Tome 2, Champignons sans lames. Lucerne (Suiza).Mycologia eds.
- Breitenbach & Kränzlin (1991). Champignons de Suisse, Tome 3, Bolets et champignons à lames 1ère partie. Lucerne (Suiza). Mycologia eds.
- Breitenbach & Kränzlin (1995). Champignons de Suisse, Tome 4, Champignons à lames 2ème partie. Lucerne (Suiza). Mycologia eds.
- Breitenbach & Kränzlin (2000). Champignons de Suisse, Tome 5, Champignons à lames 3ème partie. Lucerne (Suiza). Mycologia eds.
- Carballeira, A., Devesa., C., Retuerto, R., Santillán, E., Uceda, F. (1983). Bioclimatología de Galicia. A Coruña. Fundación Pedro Barrié de la Maza.
- Castro, M. L. (1985). Macromycetes de pinares gallegos. Universidade de Santiago de Compostela (tesis doctoral, inédita).
- Castro, M. L. (2011). Apontamentos históricos da Macromicología de Galicia. Mykes 14: 43-77.
- Castro, M. L. & Freire, L. (1987). Historia da Macromicología de Galicia. Sociedade Galega de Historia Natural. Santiago.
- Concello de A Veiga (online). Proxecto TREGUMELOS. Recuperado o 25 de marzo de 2015 de www.aveiga.es/downloads/turismo_micologico.pdf
- Conesa Mor, J. A. (2000). Altres aprofitamentos forestals. Universitat de Lleida.
- Courtecuisse & Duhem (2005). Guía de los hongos de la península Ibérica, Europa y el norte de África. Barcelona. Omega
- De Frutos, P., Martínez, F., Esteban, S. (2011). El turismo micológico como fuente de ingresos y empleo en el medio rural. El caso de Castilla y León. Estudios de Economía Apliada, 29: 279-307.

- DOG. 2014. Decreto 50/2014, do 10 de abril, polo que se regulan os aproveitamentos madeireiros e leñosos, de cortiza, de pastos e micolóxicos en montes ou terreos forestais de xestión privada na Comunidade Autónoma de Galicia e o contido, organización e funcionamento do Rexistro de Empresas do Sector Forestal. Xunta de Galicia. Santiago de Compostela.
- Fernández de Ana Magán, F.J. & Rodríguez, A. (2000). Os cogumelos nos ecosistemas forestais galegos. Vigo. Edicións Xerais.
- García, I. (2005). Los hongos: otros recursos del bosque y su interés de conservación. IBADER, Serie Recursos 2: 45-50
- Instituto Geológico y Minero de España, 1980. Mapa geológico de España. MAGNA50–224 Ponteareas. Madrid. IGME.
- Jülich (1986). Guida alla determinazione dei funghi vol. 2: Aphylophorales, Heterobasidiomycetes, Gastromycetes. Trento (Italia). Arte Grafiche Saturnia.
- Kränzlin (2005). Champignons de Suisse, Tome 6, Russulaceae. Lucerne (Suiza). Mycologia eds.
- Lago, M. (2008). Micoflora (Basidiomycotina) en los eucaliptales del N.O. de la Península Ibérica. Guineana 14: 1-502.
- Lázaro, A. (2008). El aprovechamiento micológico como vía de desarrollo rural en España: las facetas comercial y recreativa, Anal. Geogr., 28: 111-136.
- Martínez, E., Sánchez, J. Torrija, R. & Vega, J. (2011). Turismo micológico y desarrollo sostenible del medio rural en Soria. Madrid. Universidad Carlos III.
- Micovaldorba (online) Sendas Micológicas Recuperado o 15 de abril de 2015 de www.valdorba.org/mico_valdorba2/sendas_paseos_micologicos_seteros_valdorba_navarra_proyecto_life_micovaldorba_setas.shtml
- Molina Ibañez, M. & López Estebanz, M. (2004). Hacia un modelo de puesta en valor y gestión sostenible de la micología. Presentación del proyecto LIFE-medio ambiente MYAS: Micología Y Aprovechamiento Sostenible. Anais Ass. Micol. Pantorra 4: 5-14.
- Moreno-Arroyo, B. (2011). Balance del Plan Cussta en Andalucía Recuperado o 18 de xaneiro de 2015 de www.micosylva.com.
- Moser, (1986), Guida alla determinazione dei funghi. Vol. 1: Polyporales, Boletas, Agaricales, Russulales. Trento (Italia). Arte Grafiche Saturnia.
- Myas (2003). Mycología y aprovechamiento sostenible Recuperado o 18 de xaneiro de <http://www.myas.info>.
- Fernández Filgueira, B. (2014). Plan de ordenación do Monte Veciñal de Arcos, 2014. Asociación Forestal de Galicia. C.M.V.M.C. de Arcos, Ponteareas (inédito).
- Roca-Romalde, J.C. (2002). Parque micolóxico do río Beelle. Deputación da Coruña.
- TURGALICIA, (2009). Actividades micológicas Recuperado o 18 de xaneiro de 2015 de <http://www.turgalicia.es>.