

BIBLIOGRAFÍA MICOLÓXICA
por
M.L.CASTRO*

Para iniciar este apardado da revista MYKES sobre bibliografía micolólica comenzamos polas obras de divulgación escritas en galego con distribución áinda vixente, ordenadas cronolóxicamente.

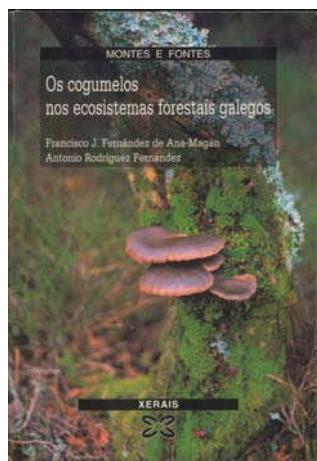
Guía didáctica de fungos e cogumelos de Galicia. C. Gómez e A. Franco.
Bahía Edicións (A Coruña). 1992

Libro con 40 diapositivas e 75 páxinas de texto, no que de forma breve e sinxela se explican os conceptos imprescindibles para traballar a macromicoloxía cos alumnos. Está distribuído en tres grandes capítulos, un relativo a situación dos fungos entre os seres vivos, outro que refire a relación do home cos cogomelos e un terceiro que explica as diapositivas. En palabras dos autores “o nivel dos diferentes recursos non é homoxéneo, polo que o profesor terá que adaptalo ás diferentes capacidades dos alumnos”. Obra un pouco antiga xa, pero áinda útil para profesores, especialmente de ensino primario.



*Laboratorio de Micoloxía. Facultade de Bioloxía. Campus As Lagoas-Marcosende.
Universidade de Vigo. E-36310-Vigo. e-mail: lcastro@uvigo.es

Os cogumelos nos ecosistemas forestais galegos. F.J. Fernández de Ana-Magán e A. Rodríguez Fernández. Edicións Xerais de Galicia (Vigo). 2000



Este libro de 203 páginas non é unha guía, senón unha obra na que se describe a relación dos fungos cos ecosistemas forestais, baseándose en traballos propios dos autores, realizados no Centro de Investigacións Forestais de Lourizán, Pontevedra (na actualidade denominado SIIAM) durante máis de dúas décadas. Incorpora informacións orixinais sobre temas relacionados coa silvicultura e consta de varios apartados: micoloxía galega, xeneralidades de fungos, manexo, tratamentos forestais, productividade de cogomelos e ecosistemas galegos, así como dun corto catálogo das mellores especies comestibles.

Cogomelos de Galicia e Norte de Portugal. M. Castro. Edicións Xerais de Galicia (Vigo). 2004

Esta guía é unha reedición, corrixida, modificada e ampliada, das anteriores publicadas nesta editorial, ca autoría de L. Freire e M. Castro, desde o ano 1992. A linguaxe é sinxela, pero científicamente rigorosa, describense en detalle máis de 400 especies, das que se fotografan 150. Ademáis hai unha primeira parte relacionada coa bioloxía, taxonomía e nomenclatura dos fungos e, no fin, presentanse varios capítulos sobre a relación do home cos cogomelos, incluíndo arredor de 50 receitas de cociña orixinais e 10 de conservación. O glosario e os índices de nomes científicos e populares e os de receitas de cociña, organizados por entradas, primeiros, segundos e sobremesas, completan as 357 páginas deste libro.

Guía micológica dos ecosistemas galegos. M. Castro, A. Justo, P. Lorenzo e A. Soliño. Baía edicións (A Coruña). 2005

Esta guía magnificamente ilustrada con acuarelas a cor de Carlos Silvar, describe 556 especies, das que se ilustran 258. Ademáis das completas e rigorosas descripcións cabe salientar a distribución das especies por ecosistemas: carballeiras, bidueirais, piñeirais, etc., de tal xeito que o visitar un destes hábitats resulta más doado saber “de visu” cal é a especie que se atopa. Tamén é de resaltar a presencia dunha clave dicotómica que permite identificar, me-

diante caracteres macroscópicos, a totalidade das especies descritas, seguindo as pautas indicadas ao principio da obra, referidas ás xeneralidades dos cogomelos. Na última parte da guía trátase da relación do home e os cogomelos, gastronomía, intoxicacíons, etnomicoloxía, ... e algúns apartados tan orixinais e atractivos como importancia na medicina, aplicacións ecolóxicas e industriais, ordenamento forestal e aproveitamento sustentábel. A interesante bibliografía comentada, incluíndo páxinas web, e o glosario e índices de epítetos específicos fai deste libro de 445 páxinas unha guía imprescindible para iniciarse no atractivo mundo da micoloxía.



Cogomelos de Galicia. J.M.C. Marcote, M. Pose e J.M. Traba. Edita Xunta de Galicia (Santiago de Compostela). 2006 (versión en castelán 2003).

Este libro de 608 páxinas foi publicado primeiramente en castelán e posteriormente traducido ao galego. Abarca un total de 500 especies, todas elas recollidas e fotografadas polos autores en diversas partes de Galicia, con descripcións completas. Comprende un amplo resumo do mundo dos fungos, incluíndo sinxelas claves para a identificación de xéneros. Complétase cunha sección gastronómica na que, despois dos mellores consellos sobre a preparación de conservas e licores, recóllese 210 receitas caseiras, xunto con outras 10 dos máis prestixiosos chefs da comunidade galega, todos con soporte fotográfico.

