

Caça aos cogumelos na Serra Gaúcha

Produção e utilização de alimentos integradas

Nas últimas chuvas de outono, brotam do subterrâneo os cogumelos selvagens dos Campos de Cima da Serra. Os mais variados formatos, tipos e sabores de cogumelos selvagens podem ser vistos, colhidos e saboreados, entre eles o *Boletus edulis*, conhecido como cepe de bordéus, e o *Lactarius deliciosus*, que tem uma cor alaranjada.

É muito curioso lembrar que os fungos são seres misteriosos, que agem na natureza de forma muito ampla, ainda pouco compreendida pelos humanos. São seres que habitam entre o mundo vegetal e animal, formados de um emaranhado de pequenos filamentos conhecidos como micélios. Muitos cientistas estudam a forma como as plantas usam essa rede de micélios para trocar nutrientes e até mesmo para "se comunicar". Para o especialista em fungos Paul Stamets, essa rede é uma "internet natural" do planeta Terra, como no filme *Avatar*, em que vários organismos conseguem se comunicar e dividir recursos graças a uma espécie de ligação eletroquímica entre as raízes das árvores. O evento Despertar dos Cogumelos, que acontecerá no Para-



dor Casa da Montanha Ecovillage, entre os dias 26 e 28 de maio, nos aproxima desse interessante e delicioso universo, por meio de experiências na mata e degustações. O Hotel fica numa fazenda próxima ao Parque Nacional dos Aparados da Serra e do Cânion do Itaimbezinho, em Cambará do Sul, no Rio Grande do Sul. É um dos lugares mais cênicos

do Brasil. O especialista que acompanha é o chef autodidata Altemir Passali, pioneiro no uso dos cogumelos selvagens para elaboração de pratos no Brasil. Será um final de semana de experiências gastronômicas em que os hóspedes podem participar da caça e degustar os sabores desse alimento cultuado no mundo todo.



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté – Viagens e Vivências Gastronômicas.

+ info: goute.com.br