

COGUMELOS COMESTÍVEIS DA REGIÃO SUL DO RIO GRANDE DO SUL

VIOLETA CAVALCANTI¹;
EDUARDO BERNARDI²

¹Universidade Federal de Pelotas – violetapbc@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – edu.bernardi@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

O Brasil é conhecido no mundo como detentor de alta biodiversidade, entretanto, muitas das informações sobre essa diversidade biológica são restritas a alguns tipos de organismos, como plantas superiores e vertebrados (BONONI et al., 2008). O Reino Fungi é delimitado conforme características singulares que incluem aspectos morfológicos (macroscópico, microscópico e ultramicroscópico) tanto quanto fisiológicos (LOGUERCIO-LEITE et al., 2006).

Os cogumelos correspondem à frutificação em alguns grupos de fungos (AZUL, 2010) e atualmente têm sido utilizados tanto por sua importância gastronômica quanto pelo seu valor medicinal, mas o seu emprego como alimento funcional é mais notado nas civilizações orientais, que há milênios mantêm uma forte tradição do seu uso tanto gastronomicamente, como medicinalmente (CHANG, 1996). Estudos indicam o cogumelo como alimento com alto teor de proteína, fonte de fibra alimentícia e vitaminas, bem como baixo teor de lipídios (MANZI et al., 1999; SAPATA, 2005)

Uma das maneiras mais eficazes de mudar os nossos hábitos em favor de um meio ambiente mais saudável e equilibrado é diminuir ao máximo o consumo de produtos de origem animal (RIPPLE et al., 2017). Nesse sentido os cogumelos já são explorados por veganos/vegetarianos ou apreciadores de uma alimentação mais sustentável (FRANK et al., 2016).

Estudos sobre a riqueza de macrofungos encontrados diretamente na natureza (BONONI et al., 2008, SOARES-LOPES et al., 2015) mostram que muitos são comestíveis conforme guias de identificação (ALEXOPOULOS, MINS, BLACKWELL, 1996; WRIGHT & ALBERTÓ, 2002; WRIGHT & ALBERTÓ, 2006). Entretanto, é um reino ainda pouco conhecido, inclusive dentro do meio acadêmico (FORZZA, 2010).

Face à escassez de estudos sobre macrofungos comestíveis da Região Sul do Estado do Rio Grande do Sul, o objetivo desse estudo é a partir do desenvolvimento de uma cartilha ampliar o conhecimento do público leigo sobre a possibilidade de uma alimentação natural e não convencional, reconhecendo o maior número de espécies comestíveis que ocorram nessa região, elaborando receitas e disponibilizando dados para identificação correta.

2. METODOLOGIA

A área de estudo compreende os municípios de Pelotas, Capão do Leão, São Lourenço e Arroio do Padre do Estado do Rio Grande do Sul. O estudo foi conduzido de 2018 à 2019 e durante esse período foram realizadas saídas de campo nas quais foram fotografados macrofungos comestíveis em seu ambiente natural, depois coletados para elaboração de receitas de culinária vegana/vegetariana. Aqueles que não foi possível a identificação em campo foram

levados ao Laboratório de Biologia, Ecologia e Aplicação de Fungos (UFPEL), onde foram observadas suas características macro e micromorfológicas, para que com o auxílio de chaves específicas para a taxonomia fúngica fosse realizada a identificação das espécies, considerando os autores Alexopoulos, Mins e Blackwell (1996) e Wright & Albertó (2002, 2006). Posteriormente imagens e receitas foram disponibilizadas na elaboração de um manual, assim como anotações de campo dos caracteres que não se conservam por muito tempo ou que desapareçam após a coleta ou secagem do fungo.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os corpos frutíferos do reino Fungi encontrados pertencem a divisão Basidiomycota e a classe Agaricomycetes.

Tabela 1: Cogumelos comestíveis silvestres encontrados na Região Sul do Rio Grande do Sul.

Espécie	Nome Popular	Local de coleta	Receita
<i>Auricularia auricula</i> (Bull.) Quél.	Orelha de judeu	Pelotas, Capão do Leão, São Lourenço	Sopa
<i>Agaricus sylvaticus</i> Schaeff.	Cogumelo do sol	Pelotas	Mini pizza
<i>Boletus edulis</i> (Bull. ex Fr.)	Porcini	Capão do Leão	Nhoc
<i>Lactarius deliciosus</i> (L. ex Fr.) S.F.Gray	Lactário delicioso	Pelotas, Capão do Leão, Arroio do Padre	Strogonoff
<i>Macrolepiota procera</i> (Scop.) Singer.	Parasol	Pelotas, Capão do Leão	Patê
<i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel	Boleto de choro	Pelotas, Capão do Leão	Risoto
<i>Trametes versicolor</i> (L.) Lloyd.	Cauda de peru	Pelotas, Capão do Leão	Cookies

Auricularia auricula é amplamente utilizada como alimento (DU et al., 2013), sua cor é arroxeada e possui formato de uma orelha. É preso ao substrato lateralmente e tem uma textura dura, gelatinosa e elástica quando fresco.

Agaricus sylvaticus é uma alternativa mais saudável aos produtos tradicionais, devido suas propriedades nutricionais, gastronômicas e medicinais (ORSINE, NOVAES & ASQUIERI, 2012). É caracterizado por apresentar basidiomas grandes e carnosos; lamelas próximas e livres, brancas quando jovens, mudando para rosadas com a produção de esporos e posteriormente tornando-se marrom devido à maturação; e anel sempre presente.

Boletus edulis está entre os cogumelos mais procurados na gastronomia por ser considerado um dos mais deliciosos (CANO-ESTRADA & ROMERO-BAUTISTA, 2016). Seu chapéu é convexo de superfície glabra e himenóforo tubular com poros esbranquiçados e preenchidos, quando jovens amarelos e esverdeados quando maduros.

A espécie *Lactarius deliciosus* é caracterizada pela coloração alaranjada e quando machucado esverdeada, difere das outras espécies pelo látex altamente pigmentado de cor laranja. É um dos cogumelos ectomicorrízicos comestíveis mais populares (GUERIN-LAGUETTE et al., 2014).

A espécie *Macrolepiota procera* é muito apreciada na alimentação (LAMAISON & POLESE, 2005) e entre suas características mais marcantes estão o tamanho do basidioma, formação concêntrica das escamas e ornamentação marcante no estipe e no píleo.

Suillus granulatus é um fungo micorrízico medicinal silvestre comestível (CHEN, SU & WANG, 2018), sendo um dos cogumelos mais coletados nas plantações de *Pinus sp.* (TRIERVEILER-PEREIRA, SULZBACHER & BALTAZAR,

2018) caracterizado por apresentar chapéu de coloração marrom-amarelada com himênio tubular e ausência de estipe.

Trametes versicolor é preso à madeira, apresenta píleo tomentoso e zonado com cores mais escuras, o que o difere das outras espécies do gênero. O cogumelo seco e moído tem sido utilizado pela medicina tradicional para tratar tumores e infecções (BRAUN & COHEN, 2015).

4. CONCLUSÕES

Foram identificados espécies de cogumelos silvestres considerados alimentos funcionais e que ocorrem na região: *Auricularia auricula*, *Agaricus sylvaticus*, *Boletus edulis*, *Lactarius deliciosus*, *Macrolepiota procera*, *Suillus granulatus* e *Trametes versicolor*. Com base nos seus corpos frutíferos foram elaboradas receitas que acompanharão o guia de coleta de cogumelos comestíveis silvestres da Região Sul do Rio Grande do Sul, produto deste estudo.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALEXOPOULOS, C. J.; MINS, W. C.; BLACKWELL, M. **Introductory Mycology**. New York: Jhon Winley & SONS, 1996.

AZUL, A. M. **Cogumelos do Paul da Madriz**. Portugal: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2010.

BONONI, V.L.R., et al. Fungos macroscópicos do Pantanal do Rio Negro, Mato Grosso do Sul, Brasil. **Hoehnea**, São Paulo, v.35, n.4, p.489-511, 2008.

CANO-ESTRADA, A.; ROMERO-BAUTISTA, L. Valor económico, nutricional y medicinal de hongos comestibles silvestres. **Revista chilena de nutrición**, Chile, v.43, n.1, 2016.

CHANG, R. Functional properties of Edible Mushrooms. **Nutrition Reviews**, Reino Unido, v. 54, n. 11, p. 91-93, 1996.

CHEN, Shuang; SU, Tingting; WANG, Zhanyong. Structural characterization, antioxidant activity, and immunological activity in vitro of polysaccharides from fruiting bodies of *Suillus granulatus*. **Journal of food biochemistry**, China, v. 42, n. 3, p.1-9, 2018.

DU, P., et al. Genetic diversity of wild *Auricularia auricula-judae* revealed by ISSR analysis. **Biochemical Systematics and Ecology**. China, v.48, p. 199- 205, 2013.

FORZZA, R.C. et al. 2010. **Catálogo de Plantas e Fungos do Brasil**. Rio de Janeiro: Andréa Jakobsson Estúdio, 2010.

FRANK, M., et al. Avaliação físico-química de hambúrguer a base de cogumelo com derivados de arroz e sem glúten. In: **SALÃO INTERNACIONA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENÇÃO**, 8., Bagé, 2016. Anais do 8º Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão. Bagé, Universidade Federal do Pampa, 2016. 2016. 2 p.

GUERIN-LAGUETTE, Alexis et al. *Lactarius deliciosus* and *Pinus radiata* in New Zealand: towards the development of innovative gourmet mushroom orchards. **Mycorrhiza**, Nova Zelândia, v. 24, n. 7, p. 511-523, 2014.

LAMAISON, J. L.; POLESE, J. **The Great Encyclopedia Mushrooms**. Chamarièlis: Könemann, 2005.

LOGUERCIO-LEITE, et al. A particularidade de ser um fungo – I. Constituintes celulares. **Biotemas**, Florianópolis, v. 19, n. 2, p. 17-27, jan. 2006.

MANZI, P. et al. Nutrients in edible mushrooms: an inter-species comparative study. **Food Chemistry**, Roma, v. 65, n. 4, p. 477-482, 1999.

ORSINE, J. Vinhal Costa; NOVAES, M. R. Cavalho Garbi; ASQUIERI, E. Ramírez. Nutritional value of *Agaricus sylvaticus*; mushroom grown in Brazil. **Nutricion Hospitalaria**, Madrid, v. 27, n. 2, p. 449-455, 2012.

SAPATA, M.R.L. **Valorização de resíduos agrícolas: produção de cogumelos do gênero *Pleurotus***. 2005. 50f. Relatório (Final de Projeto) - Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas, Estação Agronômica Nacional, Oeiras, 2005.

SOARES-LOPES, et al. Check List dos fungos macroscópios da região da Uhe Colíder, Mato Grosso. In: **SEMINÁRIO DE BIODIVERSIDADE E AGROECOSSISTEMAS AMAZÔNICOS**, 2., Mato Grosso, 2014. II Seminário de Biodiversidade e Agroecossistemas Amazônicos. Mato Grosso, 2014. 7 p.

RIPPLE, W.J., et al.; World Scientists' Warning to Humanity: A Second Notice. **BioScience**, v. 67, n. 12, p. 1026–1028. 2017.

TRIERVEILER-PEREIRA, L.; SULZBACHER, M.A.; BALTAZAR, J.M. Diversidade de fungos brasileiros e alimentação: o que podemos consumir? In **FÓRUM AMBIENTAL DE ANGATUBA**, 3., Angatuba, 2018. Anais do III Fórum Ambiental de Angatuba. Angatuba, SP, 2018. 7 p.

WRIGHT, J.E.; ALBERTÓ, E. Hongos, **Guia de la Region Pampeana- I: Hongos com laminillas**. Buenos Aires: L.O.L.A., 2002.

WRIGHT, J.E.; ALBERTÓ, E. Hongos, **Guia de la Region Pampeana- II: Hongos sin laminillas**. Buenos Aires: L.O.L.A., 2006.