

CRÒNICA DE LES IX JORNADES MICOLÒGIQUES I BOTÀNIQUES DE MONTMAJOR, DIES 2 I 3 DE JUNY DE 2017

El matí del divendres 2 de juny, un cop ens vam trobar tots a l'aparcament de l'hotel Estel de Berga, vam distribuir-nos als cotxes per fer la primera sortida, a la recerca dels preuats bolets de primavera. La primera prospecció es va fer pels prats i boscos de pi negre de Rasos de Peguera, on vam deixar els cotxes, a l'aparcament situat en el punt culminant del coll, a 1.836 metres d'altitud.

Voltant per aquells prats, ben aviat vam topa-nos amb uns quants exemplars joves i ben macos de l'esclatabufa cisellada (*Calvatia utriformis*), ornada de grosses berrugues piramidals.



Esclatabufa cisellada (*Calvatia utriformis*).

Més tard, a la vora d'un rierol i sota els pins, vam trobar algunes fructificacions de bolet de greix gran, o greixa (*Gyromitra gigas*), que a més de ser més gran que el bolet de greix típic (*Gyromitra esculenta*), presenta els plecs de la mitra (el barret) menys atapeïts i més gruixuts.



Bolet de greix gran o greixa (*Gyromitra gigas*).

També va haver oportunitat d'omplir el cul del cistell amb unes carreretes o cama-secs (*Marasmius oreades*) que no feia gaire que havien sortit...



Part del grup collint (o buscant) cama-secs.



Erol de carreretes (*Marasmius oreades*).

Però més interessant va ser la troballa d'uns carpòfors d'una altra *Gyromitra*, de peu molt reduït, que correspon a *Gyromitra fluctuans*, molt semblant a *G. perlata*, i encara no inclosa al Banc de Dades de Biodiversitat de Catalunya, però citada de Bellver de Cerdanya per Roqué *et al.* (2015:35).



Gyromitra fluctuans.

En acabar, ens vam fer una bonica foto de grup, enmig del prat i amb la serra d'Ensiya com a fons.



Foto de grup.

Poc abans de la una del migdia vam anar cap a Bagà i, amb el permís d'un ramat d'unes 300 cabres, fins a l'àrea recreativa Riugréixer, on vam dinar de picnic. Durant l'estona del dinar, el temps ens va donar un respir, malgrat que a estones queia algun ruixadet. A part dels entrepans de pernil salat, formatge o tonyina que havíem comprat al bar de l'Estació de Berga, el dinar va ser ben variat, amb productes casolans, com ara els moixernons en el seu oli elaborats pel nostre organitzador, en Josep Carreras, que ens va delectar amb unes torrades riquíssimes.



Moment del dinar.



En Josep Carreras, preparant les torrades amb moixernons.

Havent acabat, vam decidir d'anar a prendre el cafè al restaurant del Santuari de Paller, on vam compartir una bona estona, mentre esperàvem que deixés de ploure. El cafè el vam acompanyar d'uns "bollos", pastissos de pa pessic amb forma de cep, cortesia del nostre amic i cuiner Albert Ramos.

També celebrem haver pogut visitar l'església de la Mare de Déu de Paller, amb l'altar major ornat per un retaule barroc i amb unes pintures magnífiques.



Santuari de Paller.



Interior de l'església del Santuari de Paller.

Quan tornava a plovisquejar, vam posar-nos en marxa, primer baixant cap a Bagà i després enfilant la carretera cap al Coll de Pal, on ens vam tornar a creuar amb el ramat de cabres i el seu pastor, quan anaven a recollir-se. La nostra primera parada va ser al mirador dels Orris, des d'on vam contemplar unes vistes meravelloses (malgrat els núvols) dels cims del Serrat Voltor, del Pedraforca i el Moixeró. També vàrem explorar els prats i boscos de la vora, sense que la pluja ens aturés.



© Andrés Valverde Valera

Vistes des del mirador dels Orris.

Més tard, vam tornar a la carretera en direcció a Coll de Pal (a 2.106 metres d'alçada), on vam poder passejar tranquil·lament a la recerca de bolets, amb la precaució de no acostar-nos gaire als ramats de vaca que pastaven per la zona.



© Andrés Valverde Valera

El grup passejant pels prats de Coll de Pal.

Resultat d'aquesta excursió de Bagà fins a Coll de Pal, va ser la troballa d'un dels bolets de primavera més preuats, el moixernó (*Calocybe gambosa*), i d'un camperol força interessant, el camperol gegant (*Agaricus urinascens*), molt abundant a la zona, especialment als indrets més nitrificats per les femtes de vaca, i que cridava l'atenció per les seves enormes dimensions i les esquames que ornen els seus barrets.



Moixernons (*Calocybe gambosa*).



Camperols gegants (*Agaricus urinascens*).

El matí del dissabte el començàvem recollint les maletes i viatjant cap a Montmajor, on es va fer una sortida al camp per reconèixer plantes medicinals, guiada pel doctor Josep Girbal, que s'inicià a la plaça del Mercat de Montmajor. Hem de destacar la bona afluència que va tenir. Es van observar, entre altres moltes espècies, el card marià (*Silybum marianum*), el pericó o herba de Sant Joan (*Hypericum perforatum*), la farigola (*Thymus vulgaris*) i la sempreviva (*Helichrysum stoechas*).



En Josep Girbal (amb barret beix) i alguns participants de la sortida per veure plantes medicinals.

Mentrestant, en Jordi Rius, com a encarregat, i l'Andrés Valverde, van muntar l'exposició de bolets en la recepció del Museu d'Art del Bolet de Montmajor, amb una trentena d'espècies de bolets en perfectes condicions, entre les quals es van exposar unes estrelletes de terra (*Astraeus hygrometricus*) recollides en el decurs de la sortida de plantes remeieres, i diversos marçots (*Hygrophorus marzuolus*), una múrgola (*Morchella deliciosa*) i uns camperols (*Agaricus bisporus*) aportats pel nostre amic Alfred González.



Vista de l'exposició de bolets.

Una vegada arribats els participants a sortida, es va procedir a inaugurar oficialment l'exposició, com ja diem, molt reeixida.



Participants observant amb atenció l'exposició de bolets.

A més, com era jornada de portes obertes, tothom vam poder accedir gratuïtament a l'exposició permanent de bolets realitzats en ceràmica per l'artista Josefina Vilajosana, directora del museu, amb una qualitat i realisme extraordinaris.



Vitrina dels ceps i mataparents.

Després, es va fer el dinar al bar restaurant Montmajor, amb un menú ben complet, que va incloure uns entrants d'amanida, croquetes, i entremesos de primer, una graellada de carn de segon, i una crema catalana com a postres.



El grup fent el dinar de germanor. Foto feta per la senyora Laura, responsable del restaurant.

Per la tarda, cap a les 17 hores, i després de la presentació feta per la nostra Presidenta Laia Ribas, la Doctora Teresa Garnatje va impartir la seva conferència “Plantes del Pirineu: aliments que curen”, davant d’un auditori d’unes 50 persones, que vam seguir amb atenció totes les seves explicacions i que vam gaudir molt de la seva intervenció, molt amena i interessant. En acabar, ens va mostrar diverses de les herbes que havia recollit el dijous proppassat. Entre elles, la xicoia (*Taraxacum dissectum*) i el coscoll (*Molopospermum peloponesiacum*). I va convidar els assistents, amb una truita de sarrons (*Chenopodium bonus-henricus*), una essència de saüc i una ratafia.



Laia Ribas en el moment de la presentació de la conferència que seria impartida per la doctora Teresa Garnatje.



Teresa Garnatje explicant la manera de preparar el coscoll.



L'auditori seguint amb atenció les explicacions de la Dra. Garnatje.

Finalment, la Teresa Garnatje ens va mostrar i parlar del seu llibre “Plantes alimentàries del Pirineu català”, un llibre que us recomanem molt.



Portada del llibre “Plantes alimentàries del Pirineu català”, del que n’és coautora la doctora Teresa Garnatje.

Quan va acabar la Dra. Garnatje, i després de complir els preparatius, va intervenir la nostra consòcia, la professora Núria Duran, que va fer una excel·lent ponència sobre l’elaboració de melmelades, i després una demostració en viu i en directe, amb la col·laboració de la senyora Josefina Vilajosana, directora del Museu d’Art del Bolet de Montmajor, sempre atenta a la cocció, i del marit de la Núria, el micòleg Ramon Pascual, que anotava els ingredients de les receptes. Es va elaborar una melmelada de gerds i una altra de ceps, que van deixar anar unes aromes boníssimes per tota la sala.



Núria Duran en un moment de la seva conferència.



Núria Duran responnent a les preguntes del públic, mentre Josefina Vilajosana colava els gerds.

Núria Duran també va aprofitar per parlar-nos del seu llibre, “Melmelades casolanes. 80 receptes que surten bé”, del que n’és coautora amb Montserrat Roig. Un llibre molt complet, que ja va per la seva segona edició, i del que en va signar exemplars als interessats(ades).



Portada del llibre “Melmelades casolanes. 80 receptes que surten bé”, de Núria Duran i Montserrat Roig.

La degustació posterior va ser molt celebrada per tots els assistents. Entre els productes a degustar, vam agrair que la Josefina ens hagués fet les seves xocolatines en forma de múrgola.

Un cop feta la degustació, va ser el moment del comiat de tots els que ens havíem desplaçat fins allà, esperant de retrobar-nos el proper any. Estem molt contents de com han anat les jornades d'enguany, i de l'acollida que han tingut, fet que ens motiva a seguir treballant i a preparar amb il·lusió les jornades de l'any vinent.

Referències bibliogràfiques:

Duran, N. & Roig, M. 2011. *Melmelades casolanes. 80 receptes que surten bé*. Cossetània Edicions. Barcelona. 148 p.

Garnatje, T., Muntané, J., Parada, M., Rigat, M. & Vallès, J. 2012. *Plantes alimentàries del Pirineu català: menjar, beure i altres maneres de fer servir una quarantena de plantes de la cultura popular pirinenca*. Farell Editors. Sant Vicenç de Castellet. 160 p.

Roqué, C., Bometón, J. & SÁNCHEZ, L. 2015. Nota sobre diverses espècies sèssils del gènere *Gyromitra* (Ascomycota) trobades al Pirineu. *Moixeró. Fongs i Flora de Pirineu*, 7: 29-40. Agrupació Micològica Berguedana.

Crònica elaborada per Andrés Valverde Valera.