

SISTEMATIZAÇÃO DE IDEIAS DE NEGÓCIO ASSOCIADAS AOS COGUMELOS

Ideia inovadora - LOTA MICOLÓGICA

1. Resumo da ideia de inovação

Esta ideia consiste na criação de uma lota micológica, por entidade pública, privada ou consórcio. Uma lota micológica é um local devidamente preparado e equipado, onde os apanhadores entregam os cogumelos, para validação dos mesmos, pesagem e comercialização. Os consumidores (finais, mercearias, restaurantes), podem adquirir nestes espaços os cogumelos silvestres frescos, com total confiança e diretamente do apanhador ao consumidor.

A lota micológica é uma infraestrutura muito simples que requer apenas equipamento básico (para armazenagem e pesagem) e as condições de higiene associadas. O funcionamento da lota micológica implica a presença de um técnico certificado que garante as condições de segurança do produto, aspeto essencial para a credibilização desta fileira.

Para desenvolver esta ideia, seria necessário:

- Clarificação do potencial do mercado;
- A organização da oferta, o conhecimento do mercado-alvo e a elaboração de estratégias de marketing para os produtos;
- Formação e organização do sector.

2. Necessidade que é satisfeita pela ideia:

- Valorização do recurso do cogumelo;
- Permite a entrada no mercado e posterior processamento e consumo inclusivamente a integração na restauração, hotelaria, comércio local e lojas gourmet, em segurança;
- Certificação dos recoletores e dos cogumelos;
- Constitui uma oportunidade para o desenvolvimento local sustentável;
- Promove o empreendedorismo e a criação de emprego, em torno deste recurso.

Promotores

Cofinanciado por:

Necessidade social e ambiental.

A necessidade social é cumprida:

Nestes territórios em que as fragilidades socioeconómicas são elevadas, este projecto insere-se numa estratégia que contribui para a sustentabilidade económica e social providenciando emprego ou acréscimo adicional de rendimento.

A necessidade ambiental é cumprida:

São reunidas determinadas condições que promovem o desenvolvimento sustentável da fileira. É incrementada a regeneração dos ecossistemas, começando pelo apanhador que faz a colheita protegendo o micélio através das técnicas adequadas até à chegada do produto à lota.

3. Inovação e Solução para o território

- Inovação do processo, toda a comunidade é envolvida: técnicos, proprietários, recolectores e consumidores.
- Inovação de mercado num processo que visa a organização da fileira dos cogumelos.

Apesar de já existirem muitos estabelecimentos deste género em Espanha, desconhece-se a existência dos mesmos em Portugal. Na Cabeça Gorda (Beja), durante o Festival da Silarca, é dinamizada uma lota micológica, mas apenas durante os dias do festival.

Quando se pensa em desenvolvimento sustentável destes territórios de baixa densidade, a biodiversidade não pode ser esquecida, mas sendo a sustentabilidade ecológica necessária, não é suficiente para a sustentabilidade senso lato, pelo que é imperioso dinamizar estratégias que assegurem a sustentabilidade económica e social, que passem pela valorização dos seus recursos endógenos como os cogumelos. A adopção de práticas alimentares mais saudáveis, ligadas aos movimentos *Slow Food* e Dieta Mediterrânica deverá ser aproveitada como catalisador e forte aliada neste processo.

Promotores



Cofinanciado por:



4. Prova de tecnologia/ prova de conceito

Em alguns locais de Espanha e de Itália realizam-se sazonalmente lotas micológicas, nomeadamente na região de Castilla-Léon e Andaluzia.

Em Portugal nomeadamente no Alentejo, na Cabeça Gorda realiza-se desde há alguns anos o festival da Silarca e, integrado neste, uma lota micológica que promove a apanha, certificação e venda dos recursos micológicos. Alguns projetos de referência:

<https://www.europapress.es/castilla-y-leon/noticia-ayuntamiento-soria-pone-marcha-lonja-micologica-mercado-municipal-20201022180756.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=1eKCmu7NrrI>

https://www.huelvainformacion.es/provincia/micologica-velara-recogida-sostenible-se-tas_0_205779764.html

<https://www.vidarural.pt/wp-content/uploads/sites/5/2019/01/aqui..pdf>

<https://www.dgadr.gov.pt/diversificacao/recursos-micologicos>

<https://www.adpm.pt/atividades/silarca-festival-do-cogumelo-afirma-o-valor-dos-recursos-mi-/>

5. Recursos necessários

Esta ideia tem baixos custos de investimento. Será necessária uma infraestrutura básica, com possível utilização de instalações já existentes, com ponto de água potável e piso lavável, o espaço pode ser potencialmente conciliável e partilhável com outros usos, fora da época de colheita de cogumelos (ex: centro agrologístico de frutas e/ou legumes).

Serão necessários equipamentos diversos, incluindo bancada lavável, equipamento de frio, estantes, balança e caixas.

Recursos humanos: Pessoal técnico com conhecimento avançado na área da micologia com o apoio de pessoal afeto a entidades públicas e associativas. Os recursos humanos são de cariz temporário seja na organização de evento na formação e certificação.

Promotores

Cofinanciado por:

Sugere-se para esta ideia investimento público, implicando na governança do projeto, instituições públicas e privadas, que podem colaborar na organização de eventos, divulgação, na formação para os recolectores e proprietários, na certificação dos cogumelos e acompanhamento.

Promotores



Cofinanciado por:

