

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΣΤΗΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗ - iNet Μανιτάρια και Τρούφες



### Μανιτάρια και τρούφες: Από το δάσος στο τραπέζι

15.2.2020 Θυμωμένο πορτραίτο, Ιωάννινα

#### Αντικείμενο-Σκοπός της Εκδήλωσης:

Τα τελευταία χρόνια όλο και περισσότεροι άνθρωποι επισκέπτονται τα δάση και τα λιβάδια της χώρας με σκοπό τη συλλογή μανιταριών. Κι ενώ στο παρελθόν οι Έλληνες συνήθιζαν να συλλέγουν 2-3 είδη ανά περιοχή, σήμερα γεμίζουν τα καλάθια τους με πολλά είδη και το λεξιλόγιό τους με νέες λέξεις: οι αμανίτες του Καίσαρα (*Amanita caesarea*), οι βωλίτες (*Boletus edulis*, *Boletus aereus*) οι κανθαρίσκοι (*Cantharellus* spp.), οι λακτάριοι οι νόστιμοι (*Lactarius deliciosus*) και οι μορχέλες (*Morchella conica*) αποτελούν κοινά είδη που συλλέγονται στη χώρα, έχουν εισχωρήσει στην ελληνική κουζίνα και σερβίρονται πλέον και σε πολλά εστιατόρια. Μάλιστα μπορούμε να πούμε ότι κατά τη διάρκεια των τελευταίων 20 ετών η μυκοφιλία αναπτύσσεται ραγδαία στην Ελλάδα, η οποία, όπως άλλωστε και άλλες ευρωπαϊκές χώρες θεωρούνταν στο παρελθόν χώρα μυκόφοβη. Εννέα σύλλογοι μανιταρόφιλων (8 τοπικοί/περιφερειακοί και ένας εθνικός) υπάρχουν πλέον στη χώρα, αριθμούν συνολικά χιλιάδες μέλη και δραστηριοποιούνται σε εκπαιδευτικά σεμινάρια αναγνώρισης, εξορμήσεις στο δάσος, εκδόσεις, οργάνωση εκδηλώσεων και γαστρονομικών επιδείξεων. Ταυτόχρονα εμπορικές δραστηριότητες που σχετίζονται με τα μανιτάρια όλο και αυξάνονται και αφορούν όχι μόνο τα μανιτάρια αλλά και τους υπόγειους καρπούς κάποιων ειδών μυκήτων, τις τρούφες. Η συλλογή μανιταριών και το κυνήγι τρούφας αποτελούν άλλωστε τα τελευταία χρόνια μια ολοένα και πιο δημοφιλή δραστηριότητα στα ευρωπαϊκά δάση, με μεγάλες προοπτικές ανάπτυξης που αφορούν σε δραστηριότητες αναψυχής για ερασιτέχνες συλλέκτες, συλλογή για εμπορικούς σκοπούς, καθώς και δραστηριότητες μυκοτουρισμού, γαστρονομίας κι εκπαίδευσης. Καθώς η ζήτηση για είδη που δεν καλλιεργούνται συνεχώς αυξάνεται λόγω μιας ανερχόμενης γαστρονομικής αξίας, κατάλληλες πρακτικές δασικής διαχείρισης (*mycosilviculture*) σε συνδυασμό με καινοτόμες πρακτικές που δεν βλάπτουν τις άλλες οικοσυστημικές λειτουργίες των δασών, αποτελούν μία από τις βασικές προκλήσεις για τη διαχείριση των ιδιαίτερων αυτών Μη Ξυλωδών Δασικών Προϊόντων. Αυτή η αυξημένη δραστηριότητα συλλογής μανιταριών εγείρει επίσης σημαντικά ζητήματα δημόσιας ασφάλειας και υγείας, καθώς το κοινό δυνητικά είναι πιθανό να εκτεθεί και σε δηλητηριώδη είδη μανιταριών. Είναι επομένως σημαντικό η αυξημένη ενασχόληση με τα μανιτάρια να συνοδεύεται με τη σωστή ενημέρωση του κοινού και στην εκπαίδευση του στην αναγνώριση και ταυτοποίηση εδώδιμων και μη ειδών μανιταριών.



Στα πλαίσια των παραπάνω και με δεδομένο το ενδιαφέρον του κοινού για το θέμα οργανώνουμε αυτή την εκδήλωση γνωριμίας του κοινού της πόλης των Ιωαννίνων με τον συναρπαστικό κόσμο των μανιταριών. Συνεργάτες μας στην προσπάθεια αυτή είναι το Troufa club, μια μικρή κοινότητα / ομάδα ανθρώπων με κοινό ενδιαφέρον την τρούφα που δραστηριοποιούνται στην Ήπειρο από το 2012 και ο σύλλογος Μανιταρόφιλων Ηπείρου που ιδρύθηκε το 2007 και έκτοτε οργανώνει πλήθος δραστηριοτήτων γνωριμίας με τα μανιτάρια με γνωστότερη την ετήσια γιορτή του που οργανώνεται κάθε Ιούνιο στις εγκαταστάσεις του ΠΑΛΑΣΕ (Πανεπιστημιακός Λαμπριάδειος Σταθμός Έρευνας) στα Άνω Πεδινά Ζαγορίου. Την εκδήλωση στηρίζει ο Τομέας Γαστρονομίας του ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ 360°. Το ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ 360° είναι το πρώτο ΙΕΚ που από το 1998 εισήγαγε και λειτουργεί την ειδικότητα του «Τεχνικού Μαγειρικής Τέχνης» στη μεταδευτεροβάθμια εκπαίδευση. Εδώ και 21 χρόνια αποτελεί την κορυφαία σχολή μαγειρικής στην Ελλάδα, έχοντας καταρτίσει ένα υψηλού επιπέδου πρόγραμμα σπουδών.»

Το έργο **INCREDible** σκοπό έχει να στηρίξει συνέργειες μεταξύ της έρευνας και της επιχειρηματικής καινοτομίας για υπηρεσίες σχετικές με τα **Μη Ξυλώδη Δασικά Προϊόντα** στη Μεσόγειο. Συντονίζεται από το Ευρωπαϊκό Ινστιτούτο Δασών (EFI) και χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα HORIZON 2020 της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (Νοέμβριος 2017- Οκτώβριος 2020) στο πλαίσιο της συμφωνίας επιχορήγησης N° 774632. Το Τμήμα Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και συγκεκριμένα το Εργαστήριο Οικολογίας συμμετέχει στα δίκτυα για τα μανιτάρια και τις τρούφες, καθώς και για τα αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά.

**Απευθύνεται σε:** Μανιταροσυλλέκτες, τρουφοκυνηγούς, επιχειρήσεις τροφίμων και εστίασης, μέλη του ευρύτερου κοινού που ενδιαφέρονται για τα εδώδιμα μανιτάρια

**Χώρος και πρακτικές πληροφορίες:** Ουμωμένο Πορτραίτο, Καποδιστρίου 36-38, Ιωάννινα, Ώρα έναρξης: 13:00 | ώρα λήξης: 16:00.

Πρόγραμμα	
13.00	Εγγραφές
13.15	Καλωσόρισμα, Εισαγωγή στην Εκδήλωση και στο πρόγραμμα INCREDible <b>Καλλιόπη Στάρα, Εργαστήριο Οικολογίας, Τμήμα Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων</b>
13.25	Εδώδιμα και δηλητηριώδη μανιτάρια στην Ελλάδα και στην Ήπειρο. <b>Θανάσης Ντίνος, Σύλλογος Μανιταρόφιλων Ηπείρου</b>
14.00	Τα βασικά είδη των υπόγειων μανιταριών στην Ελλάδα και στην Ήπειρο. <b>Βασίλης Μυλωνάς, Troufa club</b>
14.15	Ερωτήσεις-Συζήτηση
14.30	<b>Ο Παναγιώτης Σιαφάκας μαγειρεύει μανιτάρια. Μαθήματα γευσιγνωσίας με την υποστήριξη του ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ 360°</b>
16.00	Λήξη της εκδήλωσης



Πληροφορίες:  
Δρ Καλλιόπη Στάρα  
Εργαστήριο Οικολογίας  
Τμήμα Βιολογικών Εφαρμογών και  
Τεχνολογιών  
Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

[kstara@uoi.gr](mailto:kstara@uoi.gr)

[INCREDible](http://INCREDible)

