



La zona més rica de les Illes Balears des del punt de vista de la micologia és el Paratge Natural de la Serra de Tramuntana. El Pla d'Ordenació dels Recursos Naturals de la Serra de Tramuntana permet (article 31 del Decret 19/2007, de 16 de març) la recollecció de bolets per a consum o ús familiar, sense perjudici que s'hagi de demanar autorització al propietari. A més és necessària una autorització d'Espais de Natura Balear per a la recollecció de bolets amb finalitats comercials.

La present publicació no pretén esser una guia d'identificació de bolets, sinó més bé un petit recordatori sobre les bones pràctiques que els boletaires hem de dur a terme a l'hora de desenvolupar aquesta pràctica.

**El millor boletaire és aquell que aconsegueix que no es noti per allà on ha passat!!*



Govern
de les Illes Balears
Conselleria de Medi Ambient
www.illesbalears.cat



BONES PRÀCTIQUES PER A LA RECOLLIDA DE BOLETS AL PARATGE NATURAL DE LA SERRA DE TRAMUNTANA



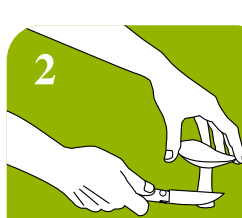
CONSELLS BÀSICS PER A LA RECOL·LECCIÓ DE BOLETS

1



No hi ha cap regla general per a diferenciar els bolets comestibles dels que no ho són. Agafau només els bolets que coneixeu amb absoluta seguretat. Recordeu que molts no són comestibles i que alguns poden ser mortals. En cas de dubte no els agafeu.

2



La millor manera de collir bolets és tallant-los amb un ganivet arran de terra sense furgar o rasclar la fullaraca, ja que podríem danyar el miceli i provocar-ne la mort. Allà, ja no hi tornaria a haver bolets. Ara bé, heu de tenir en compte que hi ha espècies com el grup de les amanitàcies i altres famílies, a les quals haureu d'extreure tot el peu, sense tallar-les, per a poder observar la volva, identificar bé l'espècie i determinar-ne la comestibilitat o toxicitat.

3



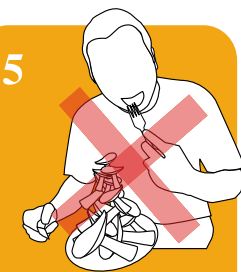
Utilitzau un cistell o un paner per a transportar els bolets. En bosses de plàstic se'n disminueix ràpidament la qualitat. A més, amb un cistell o paner, contribuïrem a "semmar" bolets per altres anys, perquè, mentre caminam, es dispersen les espores dels bolets que duim, pels forats del paner.

4



Procurau fer net el bolet abans de col·locar-lo al paner. Si col·locam els bolets ja nets al paner, ens estalviarem haver de netejar-los a casa i s'embrutaran menys. Si no ho fem així, a mesura que passa la jornada la brutor s'anirà ficant dins les làmines d'alguns bolets i llavors serà més difícil fer-los nets.

5



Agafau només la quantitat que aneu a consumir. Recordeu que la majoria de bolets es fan malbé en poc temps. A més, encara que siguin molt bons, els bolets també solen ser indigests, si en menjau massa, podeu passar una mala estona.

6



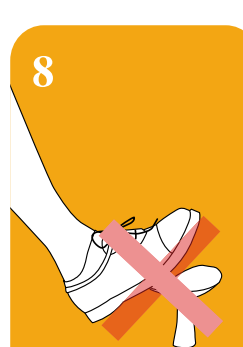
Si un bolet sembla "passat" o amb "mal aspecte", no l'agafeu i deixau-lo que compleixi la seva funció en la natura. Malgrat l'espècie sigui comestible, quan s'inicia el procés de descomposició d'un bolet (es comença a "passar") es produeixen unes substàncies que són tòxiques.

7



Si són molt petits, no els agafeu, es poden confondre fàcilment amb altres exemplars joves tòxics i molts encara no han tingut l'oportunitat de produir espores, i per tant reproduir-se.

8



Tots els bolets realitzen un paper molt important en l'ecosistema, respectau-los i no els faceu malbé, encara que siguin verinosos o fins i tot mortals.

9



Si voleu aprendre més del món dels bolets, consultau alguna guia específica i/o participau en jornades sobre micologia.

10



En cas d'intoxicació truqueu a l'Institut Nacional de Toxicologia 915620420 o al telèfon d'emergència 112. Recolliu algun exemplar dels bolets perquè els puguin identificar i anau al Centre Mèdic més proper.