



ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΣΤΗΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗ
Μανιτάρια και τρούφες: Από το δάσος στο τραπέζι

SCIENCE TO PRACTICE

Mushrooms and truffles: From forest to table



Εισαγωγή στην εκδήλωση και στο πρόγραμμα INCREdible

Δρ Καλλιόπη Στάρα

Εργαστήριο Οικολογίας, Τμήμα Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών,
Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

Επιστημονική Συνεργάτης Πανεπιστημίου Ιωαννίνων/Έργο INCREdible
H2020

Ιωάννινα, 15 . 2 . 2020



Πρόγραμμα INCREDible: “Δίκτυα καινοτομίας για τον φελλό, τις ρητίνες και τα εδώδιμα προϊόντα της Μεσογειακής λεκάνης

INCREDIBLE Partners



Ρητίνες

Φελλός

Καρποί και
φρούτα του
δάσους

Αρωματικά και
φαρμακευτικά
φυτά

Μανιτάρια και
τρούφες

Coordinator



Partners



ΜΗ ΞΥΛΩΔΗ ΔΑΣΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ (ΜΞΔΠ) ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΚΤΟΣ ΞΥΛΕΙΑΣ (NWFPs και NTFPs)



Αφορούν σε προϊόντα βιολογικής προέλευσης που δεν αφορούν στο ίδιο το ξύλο και τα οποία προέρχονται από δάση, άλλες δασικές εκτάσεις ή δέντρα εκτός δασών. Μπορούν να προέρχονται από τα ίδια τα δέντρα, αλλά επίσης και από φυτά του υπορόφου, μύκητες ή και να είναι ζωικής προέλευσης (FAO 1999).



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Στην Ελλάδα χρησιμοποιούμε επίσης τον όρο
«Δευτερεύουσες καρπώσεις δασικών οικοσυστημάτων»



Wild Forest Products Fair



**WILD FOREST
PRODUCTS FAIR**
GLYNLLIFON, NORTH WALES
FRIDAY 27TH MAY 2016



1 Καρποί κέδρου
- Juniper
berries



2 Χειροτεχνήματα από ιτιά-
Willow crafts



3 Μελάνι από
κηκίδες
βελανιδιάς -
Oak gall ink



4 Βαφές από λειχήνες
- Lichens fye

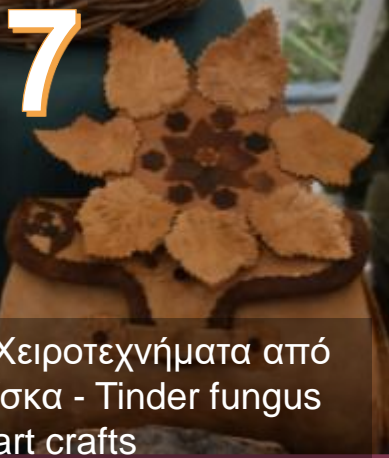


5
Squirrel pâté

Wild bluebells are harvested
legally under licence



6



7
Χειροτεχνήματα από
ίσκα - Tinder fungus
art crafts

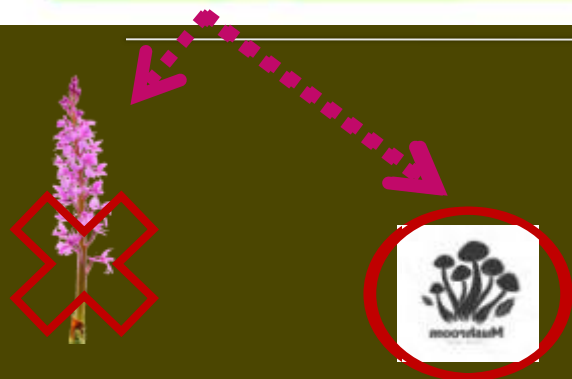


8
Βούρτσες και δερμάτινες θήκες από
αγριογούρουνο - Woad boar brushes and leader



9
Χυμός από σημύδα - Birch sap

ΜΗ ΞΥΛΩΔΗ ΔΑΣΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΟ

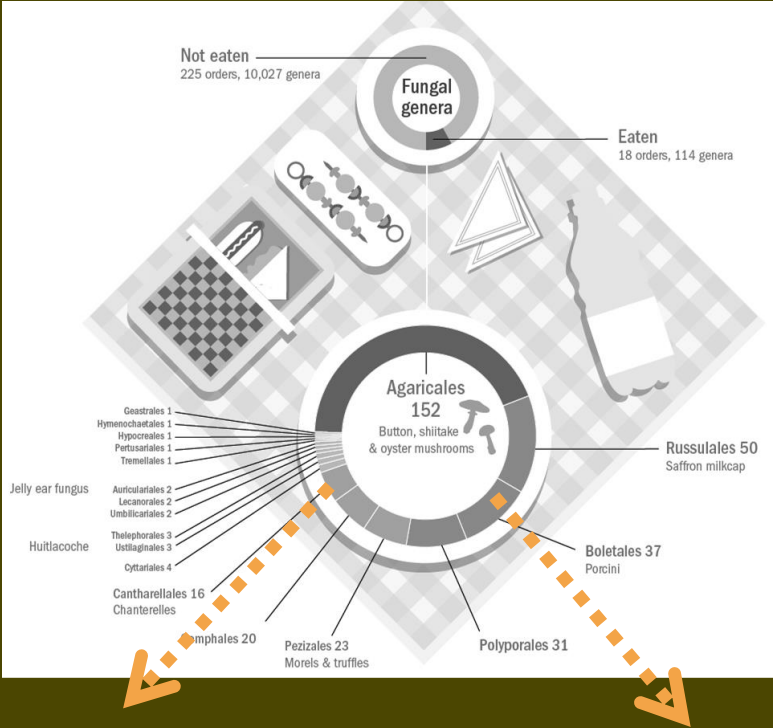


ΕΛΛΕΙΨΗ ΔΕΔΕΜΕΝΩΝ: ΠΑΡΑΤΥΠΟ ΕΜΠΟΡΙΟ/ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΒΑΣΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΒΙΩΣΗ ΣΕ ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ

ΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΠΟΥ ΑΥΞΑΝΕΙ ΣΕ ΑΣΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ

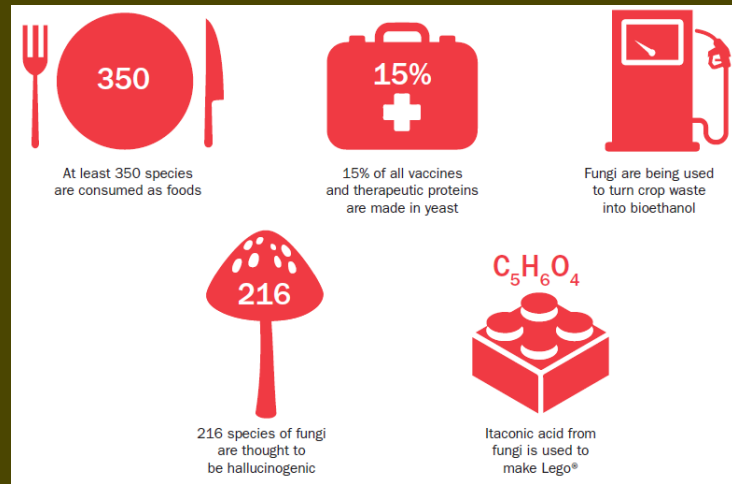
ΕΔΩΔΙΜΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΟ



USEFUL FUNGI

THE GLOBAL MARKET FOR EDIBLE MUSHROOMS IS ESTIMATED TO BE WORTH

\$42 BILLION
PER YEAR



Kew Royal Botanic Gardens 2018. State of the world's fungi.

Μυκοφιλία ή Μυκοφοβία ;

Ελλάδα
Αγγλία
Γερμανία
Ισπανία (Καστίλη)

Γαλλία
Ιταλία

Ρωσία
Πολωνία
Σλοβακία
Τσεχία
Ισπανία (Καταλονία)
Ισπανία (Χώρα των Βάσκων)
Γαλλία (Προβηγκία)

Μυκοφοβία

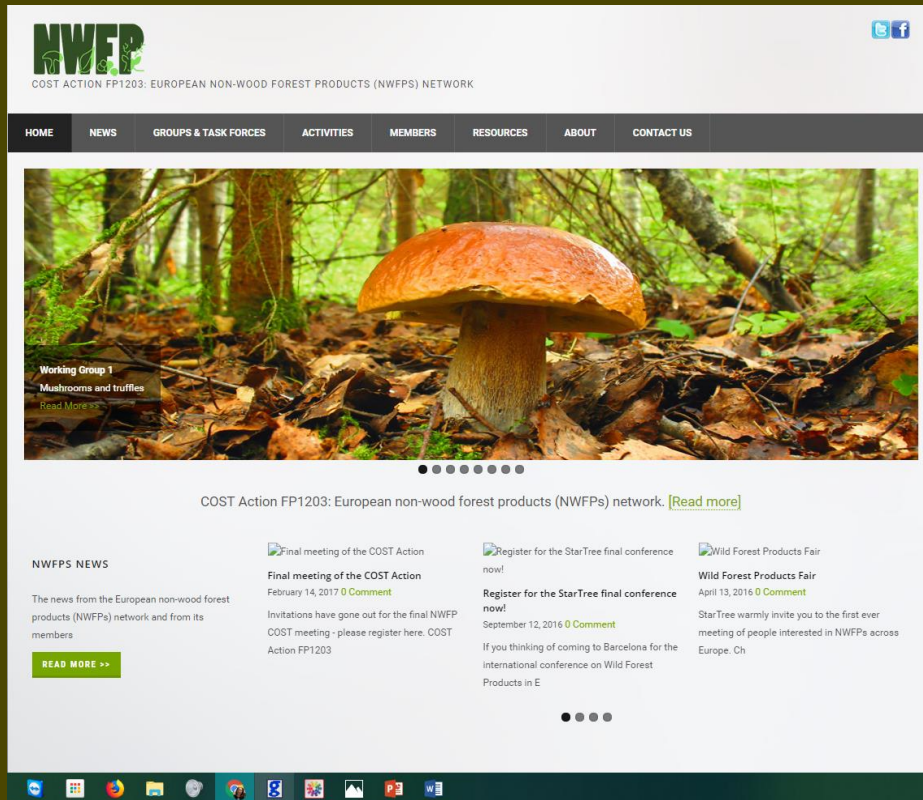
Μυκοφιλία

VALENTINA PAVLOVNA WASSON AND R. GORDON WASSON 1957.
Mushrooms, Russia and history. Volume II Pantheon Books, New York.

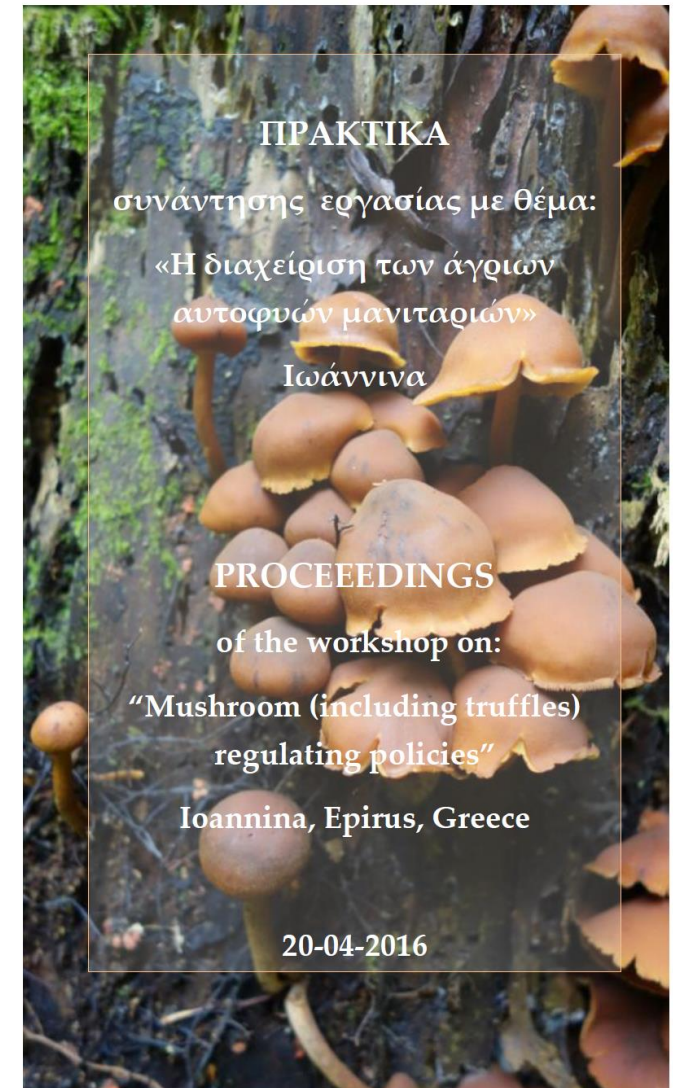


Πριν το INCREdible

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ COST Δίκτυο για τα Ευρωπαϊκά μη ξυλώδη δασικά προϊόντα, COST Action FP1203.



Multipurpose trees in Zagori, NW Greece, 21/6/2013.
1st Workshop and 2nd Management Committee Meeting:
European non-wood forest products (NWFPs) network,
COST Action FP1203. Lisbon, Portugal, 20 - 21/6/2013



Το πρόγραμμα INCREdible



Βαρκελώνη
εναρκτήρια
συνάντηση



Νομοθετικές ρυθμίσεις που
σχετίζονται με τη συλλογή:
παράδειγμα «καλής πρακτικής» η
περιοχή της Castilla y León. Μια
απάντηση στην πληθυσμιακή
αποδυνάμωση



Ρεαλιστικοί /φορολογικοί
εργατικοί κανονισμοί,
και νομοθετικές
ρυθμίσεις σχετικές με
ιχνηλασιμότητα είναι
επείγοντως απαραίτητες
για κάθε χώρα σε εθνική
και ευρωπαϊκή κλίμακα

Νοέμβριος
2017

Ιούνιος 2018

Δεκέμβριος
2018

The mycological programme of Castilla y León (Spain) www.micocyl.es

Since 2001

11 Areas in 8 provinces

400,000 ha Public Forests

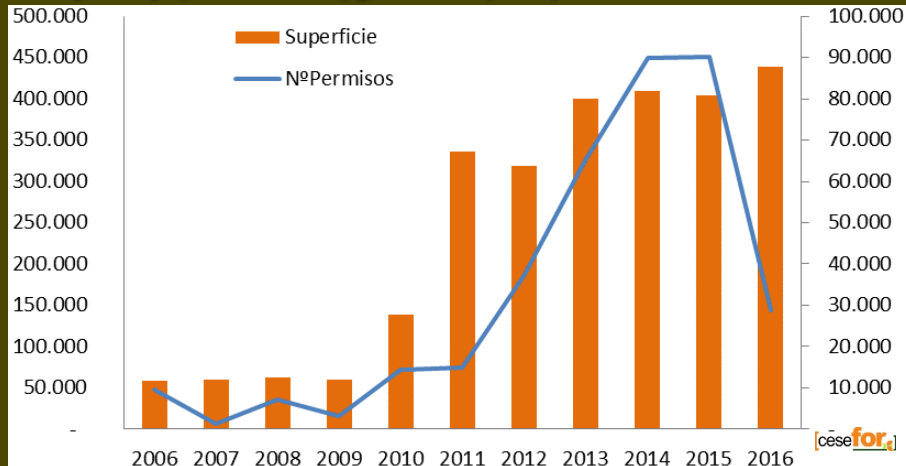
8.5 million euros R+D+i
52% regional
38% Europe
10% National



Fuente: micocyl.es



Εξέλιξη έκτασης και αριθμού αδειών



Πηγές:

Joaquin Latorre Minguell, Agrifood, touristic and biotechnology valorization of wild mushrooms, Soria, 19.6.2018

Liliana Fernández Pérez, Mushroom picking, marketing and forest management in Spain, Ano Pedina, 8.6.2019

Το πρόγραμμα INCREdible



Μανιτάρια και τρούφες:
τρόποι βελτίωσης της
ποιότητας και κατάστασης
της αγοράς

Τρούφες:
Αποκαλύπτοντας
τους θησαυρούς
του δάσους

1ο Πρακτικό Σεμινάριο
Αναγνώρισης Εδώδιμων
Μανιταριών για Δασικούς
Υπαλλήλους στα
Γιάννενα

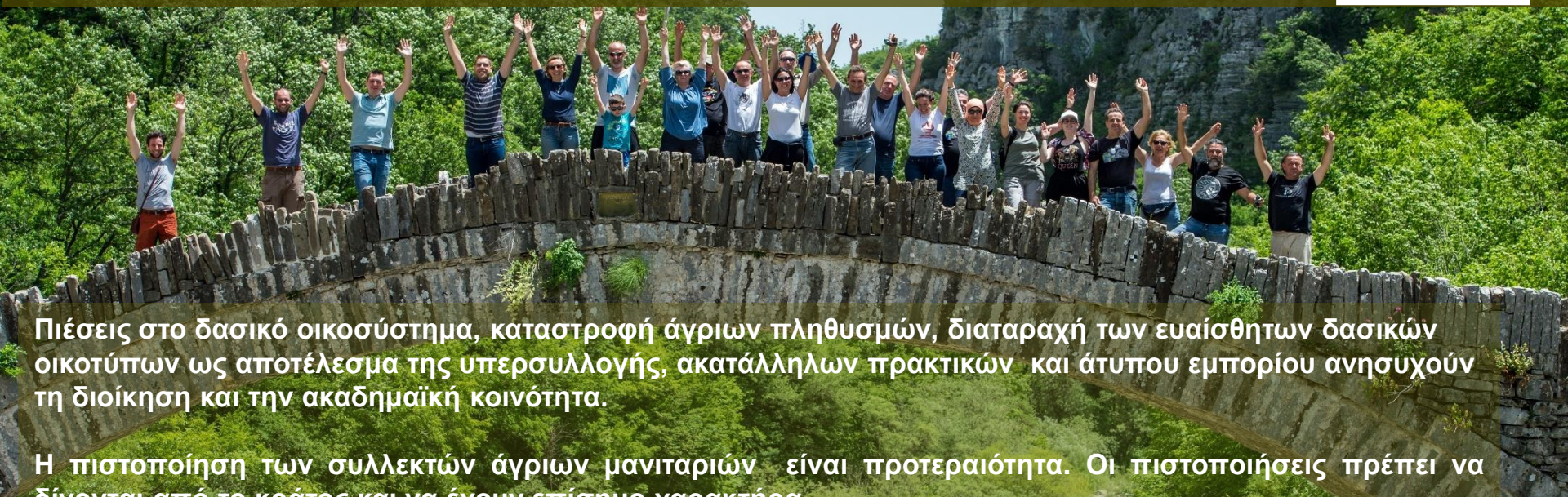
Μάιος 2019
Ιωάννινα

Ιούνιος 2019
Ιωάννινα,
Ζαγόρι

Νοέμβριος
2019
Ιωάννινα

Μανιτάρια και τρούφες: τρόποι βελτίωσης της ποιότητας και κατάστασης της αγοράς

Ιωάννινα και Ζαγόρι, 7 και 8 Ιουνίου 2019



Πιέσεις στο δασικό οικοσύστημα, καταστροφή άγριων πληθυσμών, διαταραχή των ευαίσθητων δασικών οικοτύπων ως αποτέλεσμα της υπερσυλλογής, ακατάλληλων πρακτικών και άτυπου εμπορίου ανησυχούν τη διοίκηση και την ακαδημαϊκή κοινότητα.

Η πιστοποίηση των συλλεκτών άγριων μανιταριών είναι προτεραιότητα. Οι πιστοποιήσεις πρέπει να δίνονται από το κράτος και να έχουν επίσημο χαρακτήρα.

Οι εφαρμογές ψηφιακών εργαλείων είναι ουσιώδεις για την εφαρμογή της νομοθεσίας.

Τα μανιτάρια μπορούν να προσφέρουν ένα συμπληρωματικό εισόδημα για τους κατοίκους της υπαίθρου, να χρησιμοποιηθούν ως ευκαιρία για την τόνωση της τοπικής οικονομίας και να ενισχύσουν τις ορεινές κοινότητες.

Οι συνέργειες είναι σημαντικές. Οι ερασιτέχνες μυκητολόγοι είναι εξαιρετικά σημαντικοί για την καταγραφή και διατήρηση των μυκήτων.

Οι προστατευόμενες περιοχές όπως το δίκτυο ΦΥΣΗ2000 χρειάζονται σχεδιασμούς που να προωθούν τα τοπικά προϊόντα.

FUNGAL CONSERVATION IN A CHANGING EUROPE: The Challenges Ahead
Ohrid, Former Yugoslav Republic of Macedonia (FYROM), 1 - 6 October 2017

The taste of the wild. Conceptualizations of mushrooms in modern Greece

Dr. Kalliopi Stara
Department of Biological Applications and Technology, University of Ioannina/kstara@cc.uoi.gr

Mushrooms as a food

Wild forest mushrooms are among the most important Non Timber forest products. They have been collected by humans worldwide for thousands of years to be used as medicine, tinder, handicrafts, cloths, but most notably as food. It has been estimated that there are over 100 mushroom genera, which contain species of use to people worldwide, which 46% (a total of 1,154 species recorded from 85 countries) are used as food (Bois 2004).

Edibility is culturally dependent and in different cultures mushrooms are conceptualized as desirable or forbidden, luxurious or famine food. In Ancient Greece and Rome mushrooms were a desirable food, in Byzantium and Medieval Europe were considered as the food of the rural and the poor, while from the end of the 18th century they reappeared in French and Italian cuisines as rare, sophisticated and fashionable dishes.

Mushroom picking

Nowadays, wild edible mushrooms represent a significant growing dietary supplement for many Europeans, but also an opportunity for visiting the forest. E.g. in Catalonia/Spain, wild mushroom picking is the favorite forest activity of the locals, attracting more than 20% of the population. 1.2 million people pick mushrooms at least once per year (Borst et al. 2016).

In Greece the first mushroom club was established in 1998. Today there are 1 national and 8 regional associations that organize annual meetings, mushroom hunting and public awareness events. Moreover, there is an increase in publications concerning mushrooms, mushroom products and museums. Lastly the town of Grevenko (13,137 inh.) in West Macedonia is built around 20 mushroom shops.

Mushroom local names in Greece (adapted by Kallitaidis 1993)

No. of species	Approximate number
Agaricales	85
Boletales	51
Cantharellales	48
Polyporales	39
Marasmiaceae	31
Agaricaceae	27
Lecanorales	23
Marasmiaceae	20
Agaricales	14
Cantharellales	13

The poor man's food... the rich man's dainties

Mushrooms for rural populations used to be an occasional food. In prewar Greece they use to call mushrooms "the meat of the poor people". Past mycophagy could be underestimated as mushrooms used to be an everyday dish or famine food, never present in special meals or feasts (Vrachionidou 2007).

Recently we have a turn to wild / traditional foodies that are advertised as natural, healthy, organic and imagined as coming from "pristine forests", thus opposite to the global industrial food system. What also makes a difference are new preferred species and new ways of cooking.



αρχική σελίδα διασυνδεδεμένα

Πόρισμα: «Καθορισμός νομικού πλαισίου για τη διαχείριση και πιστοποίηση των αυτοφυών εδωδιμωνμανιταριών»

by dasarxeio on 08/07/2019 · (0)

Ο Αν. Υπουργός ΠΕΝ, Σ. Φάμελλος και ο Υφυπουργός ΠΕΝ, Γ. Δημαράς για το πόρισμα διαχείρισης -πιστοποίησης αυτοφυώνμανιταριών:

«Νέους ορίζοντες στην αιεφορική αξιοποίηση των δασικών μας πόρων φέρνει το πόρισμα της ομάδας εργασίας για την διαχείριση και πιστοποίηση των αυτοφυών εδωδιμωνμανιταριών στην Ελλάδα»

Ολοκληρώθηκε σήμερα (5/7/19) ακόμη μία καινοτόμος νομοθετική πρωτοβουλία του ΥΠΕΝ σε συνεργασία με το ΥΠΑΑΤ, ειδικούς επιστήμονες από την Ελλάδα και το εξωτερικό αλλά και την κοινωνία των πολιτών. Η αιεφορική χρήση των αυτοφυών εδωδιμωνμανιταριών απασχολεί εδώ και αρκετά χρόνια την ελληνική ύπαιθρο, ιδιαίτερα

09 Jul

Posted by admin · 1

Greece releases legislation proposal on wild edible mushrooms

Wild edible mushrooms are a valuable natural resource which has gained prominent economic, gastronomic and ecotouristic importance in recent years in Greece. As a result, new / updated legislative regulation for the collection, certification and trade of Wild Edible Mushroom (WEMs) in Greece is needed.

[Read More](#)

Stara K 2017. The taste of the wild. Conceptualizations of mushrooms in modern Greece. European Mycological Association (EMA) and International Society for Fungal Conservation (ISFC) Meeting: Fungal conservation in a changing Europe. The challenges ahead. Ohrid, FYROM, 1-6/10/2017.

Open Innovation Challenge



Wild Mushrooms & Truffles
iNet: **Richard Splivallo** from
Switzerland – *Nectariss*: an
innovative technology to
produce natural truffle flavour.



Αποθετήριο γνώσεων

AROMATIC & MEDICINAL PLANTS



PLANT WILD: Best training practices for collectors of medicinal and aromatic plants

[READ MORE](#)

CORK



How management systems affect soil quality of cork oak woodlands? A case study of south Portugal

[READ MORE](#)

RESINS



ResinApp: A Web/Android App for logistics and natural resin traceability

[READ MORE](#)

WILD MUSHROOMS & TRUFFLES



Legal framework and proposal for management and certification of wild mushrooms in Greece

[READ MORE](#)

WILD NUTS & BERRIES



A trademark for local specialties, including wild bilberries, in a territory famous for parmesan cheese

[READ MORE](#)

TRANSVERSAL



The Val di Non and Val di Sole Apples and Flavours route: a successful territorial marketing strategy

[READ MORE](#)

Το πρόγραμμα INCREdible



Taxation	Pickers		Cultivators	
	Recrea tional	Profes sional	Recrea tional	Profes sional
VAT registration thresholds (YES or NO). If yes indicate minimum threshold	No	Yes (13%)	No	Yes (13%)



Ενδυνάμωση της
στρατηγικής για
καλύτερα
αποτελέσματα του
προγράμματος

Οκτώβριος
2020
Βαρκελώνη

Κύριες προτεραιότητες για
τα ΜΞΔΠ

Φθινόπωρο
2020
Σαρδηνία

