

La regulació de la recol·lecció de bolets a Poblet centra la taula rodona de la V Fira del bolet

El sopar degustació de la cuina del bolet va comptar amb gairebé 50 persones

En el marc de la V Fira del bolet i el boletaire el passat dia 19 a la sala Gòtica del Consell es va celebrar una taula rodona - xerrada centrada en l'experiència sobre el Pla pilot de recol·lecció de bolets dins l'àmbit del paratge natural d'interès nacional de Poblet i de la seva zona d'influència.

La primera intervenció va ser del director del PNIN de Poblet, Anton Vallvey, que va explicar en què consisteix aquesta iniciativa. Aquest mes d'agost, la Generalitat va aprovar, per primera vegada a Catalunya, una ordre per la qual regula la recol·lecció de bolets dins l'àmbit del paratge natural d'interès nacional de Poblet i de la seva zona d'influència, i de creació d'un preu públic vinculat al Pla pilot. El Pla té una vigència de 2 anys, un preu públic de 10 euros per persona i temporada (amb algunes excepcions com els locals, que serà 1 euro) i es podrà recol·lectar un màxim de 6 kgs/dia per recol·lector. Aquesta iniciativa té com a objectiu assegurar la preservació del recurs tant en quantitat com en diversitat i controlar l'impacte dels boletaires sobre els valors naturals del bosc.



Protagonistes de la taula rodona - xerrada

paginar molt bé la producció i la recol·lecció per aconseguir un equilibri final *"possiblement marcat per una regulació"* va reblar el tècnic del CTFC.

Finalment l'artista solsoní Genís Colell explicà el projecte *Pintem bolets als arbres del bosc de Poblet*. Aquest va consistir en quatre pintures murals, treballant amb la perspectiva i punt de fuga i usant els arbres vius com a quadre o llenç. Els bolets pintats van ser l'ou de reig, el rovelló, l'apagallum i el fredolic.

La taula rodona fou una iniciativa del Consell Comarcal del Solsonès, el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya i el Grup de Natura del Solsonès. Hi van assistir el Director de la Fira del bolet i boletaire, Esteve Algué i Josep Escorihuela, director general del Medi Natural i Biodiversitat del DAAM.

Seguidament gairebé 50 persones van assistir al sopar - degustació al Pati del Consell Comarcal. Els comensals van degustar diversos plats sempre amb el bolet com a protagonista. L'àpat es va fer amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria del Solsonès, el Restaurant Gran Sol, el Celler Vall de Baldomar i la Pastisseria El Passeig.



Gairebé 50 persones van assistir al sopar degustació de la cuina del bolet

Tot seguit, el tècnic del Laboratori d'Aplicacions Geogràfiques i Teledetecció del CTFC, Fermí Garriga, va presentar la primera aplicació per a dispositius mòbils d'un paratge natural català (PNIN de Poblet). Aquesta eina tan versàtil té una guia que posa en valor el patrimoni històric i cultural de Poblet, disposa d'un mapa amb diversos punts d'interès, explica diferents rutes amb els seus graus de dificultat i fins i tot permet fer un àlbum fotogràfic entre molts altres detalls.

A continuació, el tècnic del CTFC en micologia forestal Dr. Juan Martínez de Aragón va prendre la paraula fent una detallada explicació sobre alguns aspectes claus del món del bolet. Martínez afirmà que *"la micologia és un tresor que vol tothom"* referint-se a propietaris, turisme, recol·lectors professionals, boletaires i fauna. Pel que fa al volum de visitants, *"al Solsonès segons l'any poden arribar a venir 50.000 persones"*, apuntà Martínez, que va arribar a la conclusió que s'ha de com-

ESTANY PROMOCIONS
DE SOLSONA SL

A Oliana (davant de Taurus)

VENDA de PLACES
D'APARCAMENT

1 u. 7.500 € - 2 u. 14.000 €...

Per més informació truqueu al: 666 443 015