# ***ENTREVISTA AINA I ANIOL CAMPRUBÍ MAGRANS***

Persona entrevistada **Benet Rota Sisquella**

**Ens explica coses sobre l'Apagallums:**

L'Apagallums és un bolet que es troba a la tardor. Quan surt té el barret molt arrapat al peu, però a mesura que es va fent gran es va obrint com un paraigua, per això també se'l coneix amb el nom de paraigua. Té el cap molt gran i si se'l deixa créixer el barret pot arribar a fer més d'un pam.

A la cama hi tenen un anell. Per diferenciar l'Apagallums d'un altre que no és comestible, cal fixar-se amb què l'anell pugi i baixi.

És el primer bolet que surt a finals d'estiu principis de la tardor igual que les baquetes, o com ho diem aquí, els pinetells que són aquells que quan es fan grans fa una esponja groga a la part de sota del barret. Aquest bolet també es pot menjar si peles l'esponja. Un cop han sortit aquests dos bolets al cap d'una setmana o dues i ja comencen a sortir els altres com el Rovelló, el Bec de perdiu, les Llenegues....

Els Apagallums es fan en zones de pi, aquí en aquesta zona de Borredà es fan aquí d'alt la muntanya cap a Sant Jaume, el pla fondo i tot això de per aquí. Cap aquí al poble també se'n fan, però no tants.

***Aquest bolet es pot menjar fregit o arrebossat i quan el barret és tan gran com el palmell de la mà, s'utilitza com a base d'una pizza. Per fer-lo servir com a base de pizza primer cal fregir-lo una mica i després posar-hi els complements que cadascú li agradi. Per poder-lo menjar cal llençar la cama, ja que és molt dura, fibrosa i amb gust de fusta.***

**Ens explica coses de la Trompeta de la mort:**

Té aquest nom perquè sembla una trompeta, és molt curiós aquest bolet. La Trompeta de la mort per aquesta zona no se'n fan gaires, però si que ni han molts cap allà baix el pantà de SAU, perquè el bosc és diferent. Aquesta zona és massa elevada perquè creixi aquest bolet, necessita zones més baixes i amb un altre tipus de bosc que tingui Roures, Alzines, Faig i alguns Pins.

Aquest bolet pot variar el color del seu barret, doncs si creix en llocs soleis serà més negre i si creix en llocs més bacs serà més clar, com els camagroc que també varien el color del seu barret segons la zona on creixen.

Creix en grups com el Camagroc, si en trobes un grup en pots collir molts al mateix lloc.

És un bolet que diuen que és molt bo, però no dels millors.

***Normalment es poden menjar amb pasta amb espaguetis.***

*QUI LI HA ENSENYAT TANT DE BOLETS?*

El meu pare. Des de molt jove anava amb el seu pare. Abans hi havia més bolets i no hi anava tanta gent. Des de sempre, com que m'agrada tant el bosc, n'he anat aprenent i ara, com que ja estic jubilat cada matí me'n vaig a buscar bolets i en porto un o dos cistells d'una classe diferent cada dia. Marxo cada dia entre les 6:00 i les 6:30 del matí cap al bosc, a les 7:00 ja sóc al lloc per començar a buscar els bolets.

Aquest any he collit 125 Kg de Rossinyols!!!

Ens mostra una pila de pots amb bolets conservats de diferents maneres, n'hi ha per tot arreu i de moltes classes!!!

Ens explica també que quan cull els bolets els trien i netegen molt bé i els guarden en una nevera especial buida amb caixes classificats. Diu que els bolets no volen aigua i que s'haurien de rentar només amb un drap humit i un pinzell, però que no s'han de posar sota l'aixeta.

Ha estat més de 45 anys venen els bolets a fires boletaires. Com la Colònia Rosal. Els bolets que més venia eren el Rovelló, el Camagroc i la Llenega negra.

Ens explica que a Catalunya hi ha més de 100 tipus de bolets i que de bolets n'hi ha tot l'any. Cada estació de l'any té els seus bolets.

**Ens explica coses de la Múrgola:**

Aquest bolet es fa en zones de Freixes o Oms. Hi ha la Múrgola negre que es fa en llocs on s'hagin remenat carreteres, o arrossegat fustes. Si la fusta o el terreny el remenen a l'estiu, llavors a la primavera potser es pot trobar alguna Múrgola. En canvi si ho han fet en alguna altra època del any llavors no surten. És un bolet difícil de trobar i cal conèixer aquestes zones on han remenat el bosc. A més es fan en punts molt concrets i la gent si no ho sap no en troba.

Aquest bolet és dels millors i està molt ben pagat als mercats de bolets. S'ha de fer bullir quan te'l menges, perquè sinó és tòxic. Després el pots coure com vulguis.

**Ens explica coses dels Rovellons:**

A casa seva hi té moltes conserves de Rovellons. Ens explica que s'han de fer bullir, però només deixar-los que arrenquin el bull, llavors es posa una capa de sal, rovellons, sal, rovellons, sal fins que el pot estigui ple i al final s'omple d'aigua amb l'aigua que has fet bullir els rovellons. Es poden conservar més d'un **ANY!**