Se consolida la producción de hongos en la zona norte de Santa Cruz

Los productores de hongos comestibles de Lago Posadas, Los Antiguos y Perito Moreno continúan apuntando a la comercialización de la gírgola, un producto muy versátil y de un alto valor nutricional. Trabajan en el marco de un Grupo de Abastecimiento Local (GAL) del Programa ProHuerta (INTA-MSDS), con el apoyo técnico de la Agencia de Extensión Rural Los Antiguos.

Los productores de hongos comestibles de Lago Posadas, Los Antiguos y Perito Moreno continúan apuntando a la comercialización de la gírgola

Compartir

Autores
Juan Santiago ARHANCET
Unidades
E.E.A. Santa Cruz, C.R. Patagonia Sur, Los Antiguos, Perito Moreno

El trabajo de los productores de hongos comestibles del noroeste de Santa Cruz (Lago Posadas-Los Antiguos-Perito Moreno) continúa creciendo, apuntando a la comercialización de la gírgola, un producto muy versátil y de un alto valor nutricional. Durante los días 2 y 3 de octubre, productores de este Grupo de Abastecimiento Local (GAL) de ProHuerta (INTA-MSDS), realizaron una siembra grupal de troncos en la localidad de Lago Posadas.

Esta es una de las ventajas del funcionamiento del GAL, la posibilidad de aumentar el volumen productivo, sin incurrir en gastos de mano de obra, para aquellos que quieren dar el primer paso hacia la generación de excedente para la comercialización.

Lorena Miño, productora de gírgolas de Lago Posadas, cuenta: “Nosotros arrancamos con poquitos troncos, 40 aproximadamente, para familiarizarnos con el cultivo, poder conocer la girgola, probarla, cocinar y

realizar diferentes preparaciones con este producto. Creo que esta es la manera para el que se inicia, arrancar con algo que se pueda manejar bien en muy poco tiempo".

Miño contó que "este año decidimos sembrar más, aproximadamente 200 troncos, destinados a producir para la venta. La idea es apuntar a un producto seco, de muy buena calidad, deshidratado y envasado en origen. Para aquellos que conocen Lago Posadas, no les cuento nada nuevo cuando les hablo del entorno natural de montañas, lagos, ríos y aire puro que nos rodea. Pero si es nuevo para muchos pensar que van a poder degustar comidas con hongos sembrados en madera del lugar y que crecen en este ambiente. En otras palabras un producto que por calidad y origen merece ser destacado en la vidriera".

Este proyecto de acompañamiento a productores planteado desde la AER INTA Los Antiguos, presenta distintos pilares a fortalecer:

- Acompañamiento técnico en aspectos productivos: capacitación, trabajo a campo, selección de cepas.

- Acompañamiento en el área económica: cálculos de costos de producción y precios de mercado (ambos generados para la zona y en base a datos concretos discutidos con los productores).

- Poscosecha y Valor Agregado en Origen: apuntando a la comercialización de productos de calidad, que puedan cumplir con las normas vigentes.

- Habilitaciones comerciales: es el objetivo apuntar a un producto terminado que cumpla con la normativa vigente, para poder comercializar dentro y fuera de las localidades.

- Acompañamiento en la inversión inicial del productor: umbráculos (nylon, media sombra), riego (manguera, bombas, aspersores), inóculo.

La finalidad de estas tareas es generar un grupo de productores vinculados entre sí, con la capacidad de crecer comercialmente y de funcionar sin depender de la institución que hoy los acompaña.

Es importante destacar que recién la temporada 18-19 se comenzó a incentivar el cultivo de gírgolas en troncos "como una producción rentable". Esto se debe a que previamente se desarrolló un análisis económico de la actividad. El Lic. Martín Roa (integrante del Equipo Técnico Institucional que acompaña el GAL) explicó que "a partir de información local hemos determinado, que para el cultivo de gírgolas sobre troncos, por cada U$S1 invertido se recupera U$S1.3 (siendo la variable medida el producto del valor obtenido sobre la inversión inicial)".

El 23/11/2018 se inauguró en Los Antiguos una Planta Piloto de producción sobre sustrato, con el objetivo de evaluar el rendimiento con diferentes materias primas y obtener la rentabilidad de la actividad en la zona. Esta sala es manejada por dos productores asociados, y funciona con un ambiente controlado de manera automatizada. Para esto se trabajó con el Programador Vicente A. Dimuro de la EEA INTA Balcarce, quien diseño un equipo que nos permite independizarnos del manejo manual del ambiente (humedad, horas de luz, ventilación, etc), además de modificar los parámetros y evaluar los efectos de la variación de los mismos sobre el cultivo, pudiendo, además, tener un registro de las condiciones ambientales dentro de la sala a lo largo del ciclo de producción.

En esta sala se ha trabajado con diversos sustratos (hojas de álamo, chipeado de álamo y de cerezo, fardos, etc), siendo hoy el más utilizado la viruta de álamo.

Finalmente, la vinculación de técnicos y productores con otras zonas productivas, laboratorios y fungicultores, también se considera de suma importancia para potenciar la producción en la zona. Por este motivo se han probado diversas cepas, trabajando para ello con diferentes laboratorios, y existiendo hoy dentro del grupo, responsables de las compras de inóculo (semilla), quienes se encargan de tomar el pedido de todos los productores del GAL y realizar la compra.

El grupo ha participado de ferias, espacios de capacitación abiertos al público en general, se realizan siembras grupales invitando a todos los interesados que quieran conocer y aprender sobre el tema de manera práctica, se han realizado degustaciones, y se destaca a lo largo de casi 5 años de difusión y trabajo, el interés surgido en potenciales productores y en el público que busca consumir estos hongos (restaurantes, hoteles,

casas de productos regionales, etc). Por este motivo es que productores y técnicos continuamos trabajando en una producción que consideramos “muy interesante” para la zona.