



PATAGONIA FUNGI

senderos y sabores

Carolina Barroetaveña, María Belén Pildain



Los hongos silvestres comestible

- ✓ constituyen uno de los “productos forestales no madereros del bosque” más diversos y abundantes
- ✓ forman parte del «uso múltiple» de los ambientes boscosos de Patagonia, favoreciendo su valoración y conservación

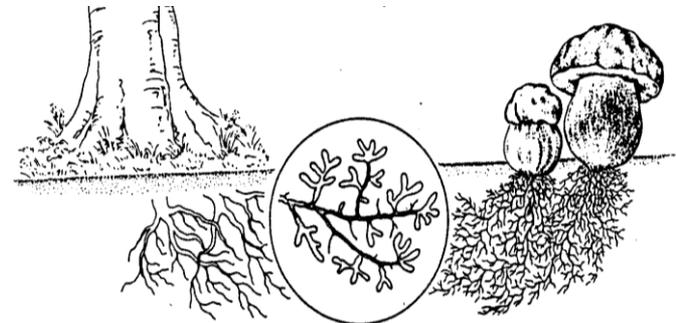
Modos de vida

- ✓ **Descomponedores** se alimentan de materia orgánica muerta: ciclaje de nutrientes



- ✓ **Parásitos** se alimentan a partir de organismos vivos: los enferman

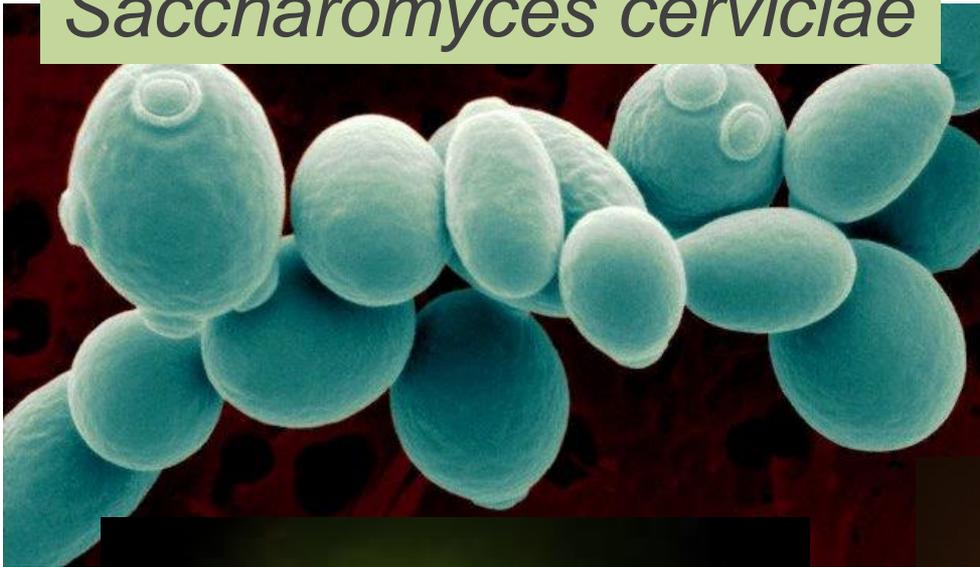
- ✓ **Micorrícicos** intercambian sustancias con otros organismos vivos: beneficio mutuo



Diferentes usos de los hongos

✓ Industria alimentaria

Saccharomyces cerevisiae

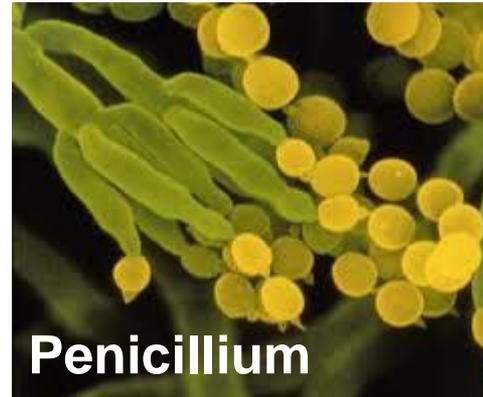


Diferentes usos de los hongos

✓ Medicina



Lentinus edodes



Penicillium



Grifola frondosa



Diferentes usos de los hongos

✓ Alucinógenos (rituales religiosos)



Amanita muscaria



Psilocybe sp.

Diferentes usos de los hongos

✓ Producto gourmet



Hongos Silvestres Comestibles

Bosque Nativo



Plantaciones de
coníferas exóticas



Pradera



Bosque nativo



madera



Hydropus dusenii

madera



Aleurodiscus vitellinus

madera



Fistulina antarctica

madera



Grifola gargar

madera



Fistulina endoxantha

parásita



Cyttaria hariotii

humícola



Lepista nuda

humícola



Macrolepiota procera

humícola



Lycoperdon perlatum

humícolas



Morchella tridentina



Morchella septimelata

micorrízica



Cortinarius xiphidipus

micorrízica

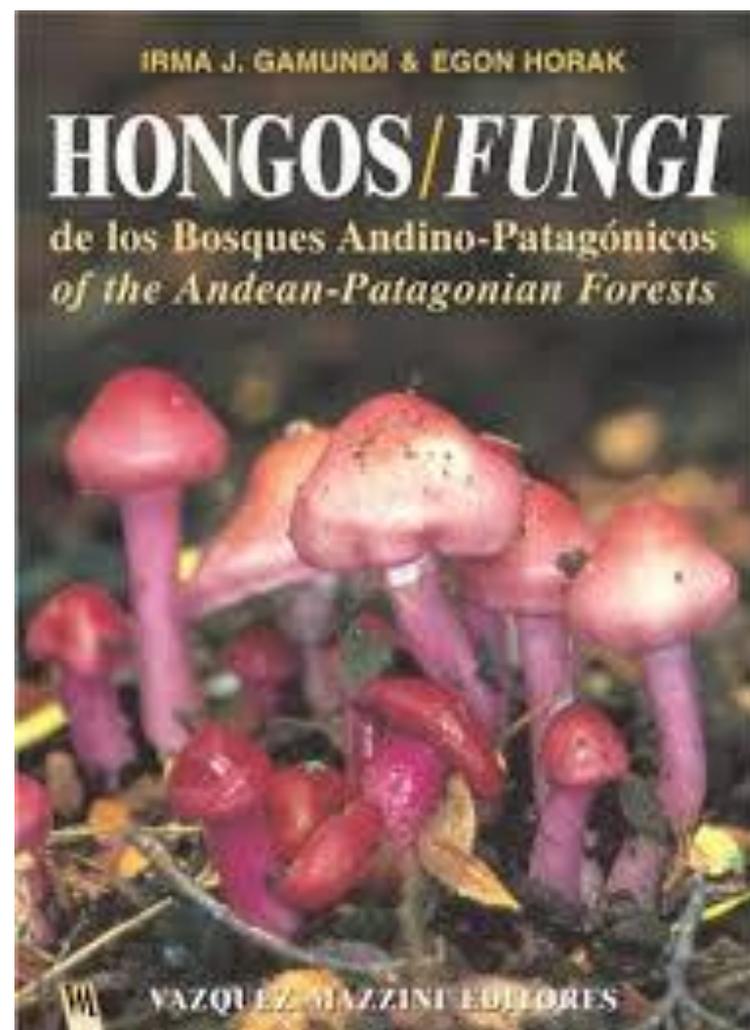
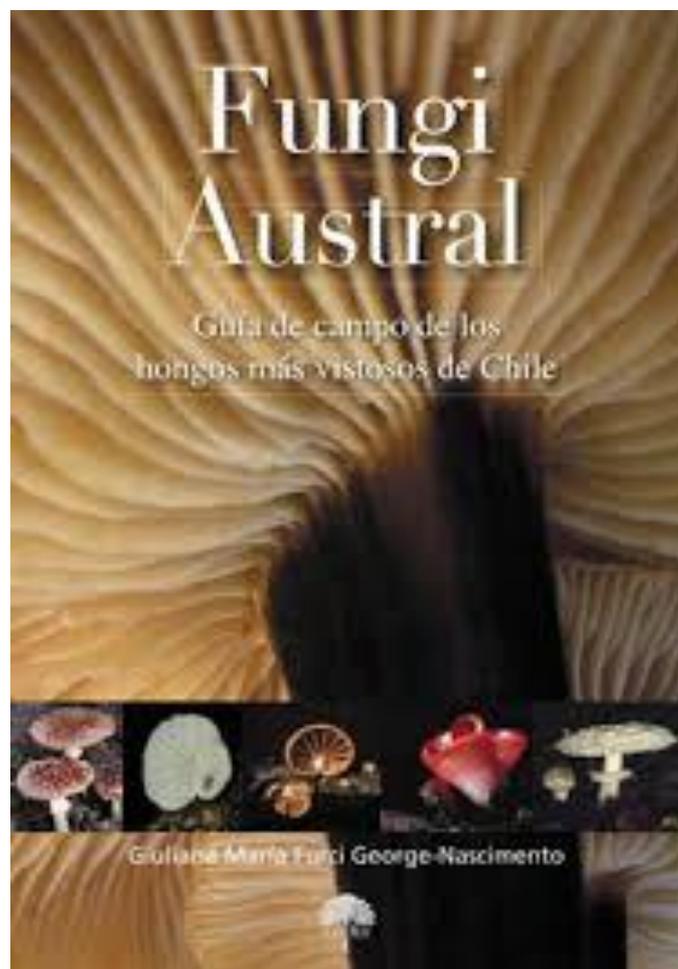


Cortinarius magellanicus

micorrízica



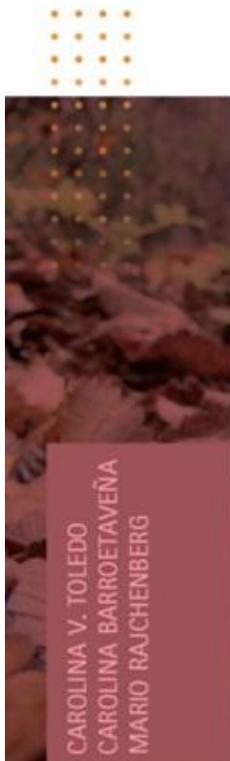
Ramaria patagonica





Hongos comestibles silvestres de los bosques nativos

de la Región Andino Patagónica de Argentina



- ✓ Modo de vida y hábito
- ✓ Características organolépticas
- ✓ Conservación post-cosecha
- ✓ Fenología
- ✓ recetas

MANUAL N° 16 | ISSN 1514-2256 | AÑO 2016



Disponible en: www.ciefap.org.ar. Se puede adquirir en la biblioteca de CIEFAP

Plantaciones de coníferas exóticas



micorrízica



Suillus granulatus

micorrízica



Suillus luteus

micorrízica



Suillus lakei



micorrízica



Rhizopogon roseolus

micorrízica



Lactarius deliciosus

madera



Pleurotus ostreatus

Las praderas



humícola



Calvatia gigantea



humícola

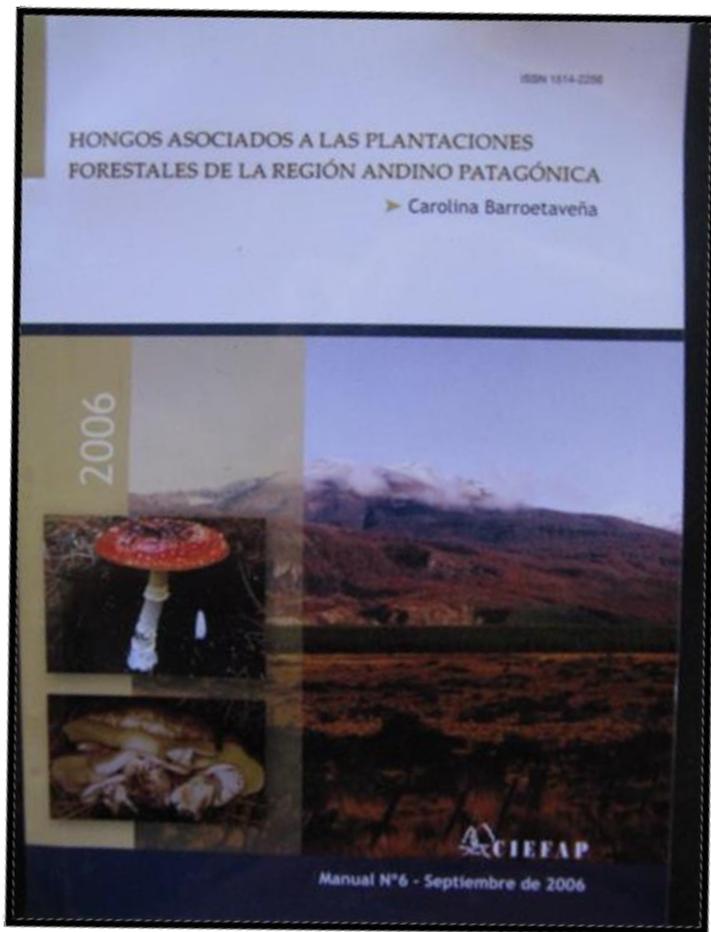


Agaricus campestris

humícola



Coprinus comatus



- ✓ Identificación de las especies de hongos presentes
- ✓ Identificación de las especies con valor comestible

- ✓ Modo de vida y hábito
- ✓ Características organolépticas
- ✓ Conservación post-cosecha
- ✓ Fenología
- ✓ recetas

Disponible en: www.ciefap.org.ar. Se pueden adquirir en la biblioteca de CIEFAP

- El abordaje científico-técnico
- conjuntamente con divulgación y transferencia hacia los cosecheros
 - Charlas
 - Talleres
 - Cursos
 - diversos manuales de campo
- y hacia el sector gastronómico y turístico

PROYECTO ESTRATEGICO CIEFAP

MULTIPRODUCTOS FÚNGICOS COMO INSUMOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, MEDICINAL, AGRÍCOLA Y FORESTAL

Compuestos bioactivos

Procesos fúngicos
Enzimas
Nutraceuticos y aditivos
Biomateriales

SIG de potenciales zonas de cosecha



PATAGONIA FUNGI

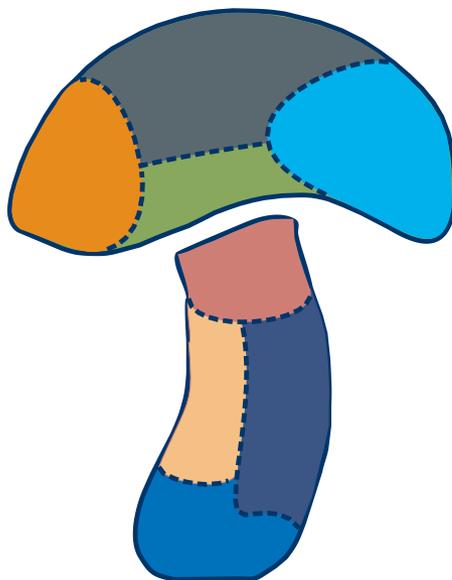
trails and tastes

Biocontrol y biofertilizantes

Etnomicología
Comunidades rurales y originarias

Estrategias de marketing

Laboratorio Prod. Blanco
Asoc-. P&P





Patagonia Fungi

Senderos y Sabores



CHUBUT



NEUQUÉN



RÍO NEGRO



SANTA CRUZ



TIERRA DEL FUEGO



Ministerio de Ambiente
y Desarrollo Sustentable
Presidencia de la Nación



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación



Ministerio de Ciencia,
Tecnología e Innovación Productiva
Presidencia de la Nación



CIEFAP

Conocimiento e Innovación en Bosques Patagónicos

PRODUCTOS FORESTALES NO MADEREROS



Patagonia Fungi
Senderos y Sabores

Micoturismo

Micogastronomía

Nuevas Unidades
Productivas
Privadas

Registro de marca

Evaluación de propiedad
intelectual del modelo de
negocios

Fuentes de financiamiento

Inclusión de especies
fúngicas en el CAA



Innovación productiva y transferencia de conocimientos

MINCyT - COFECyT. Proyecto
Específico de Bioeconomía Regional (PEBIO-R) **HONGOS
COMESTIBLES, NUEVOS RECURSOS PRODUCTIVOS PARA LA
REGIÓN PATAGÓNICA**
6.000.000 PESOS

Los hongos (cultivados y silvestres) son un recurso natural importante para la región (CRECYT SUR)

Bases del desarrollo de la bioeconomía regional (ejes temáticos estratégicos de alimentos y recursos forestales)

Desarrollo económico sustentable

Los ejes de las actividades propuestas se vinculan a la gastronomía y al ecoturismo

Requieren del trabajo artesanal de los pobladores rurales y desarrollo de las economías locales.

Articulación con el sector público y privado



micoturismo



Patagonia Fungi
Senderos y Sabores

actividad turística y de ocio consistente en la búsqueda, identificación (fotografía) y recolección de hongos, con la finalidad última de su consumo como producto gastronómico.

***Conjuga naturaleza, recreación,
deporte y gastronomía en una
sola actividad.***



micogastronomía

gastronomía incorporando hongos comestibles

- ✓ Producto gourmet
- ✓ Disponibilidad en fresco solo estacional
- ✓ Distintivo e identitario de Patagonia





Patagonia Fungi
Senderos y Sabores

Experiencias y formatos diversos del resto del mundo



Micoturismo



Patagonia Fungi
Senderos y Sabores

- Relevar posibles rutas
- Acuerdo con propietarios
- Recopilación de antecedentes y experiencias exitosas
- Delinear plan de trabajo y acciones futuras



Micogastronomía

- Laboratorio de sabores con hongos
- Semana «Fungi gourmet»
- Cenas de degustación
- Ferias y eventos gastronómicos



Buscamos dar el puntapié, y poner a disposición la información que hemos generado desde el ámbito académico

Pioneros en la micogastronomía y el micoturismo en Patagonia





MUCHAS GRACIAS!!

cbarroetaveña@correociefap.org.ar
www.ciefap.org.ar

Actualmente se conocen 10 especies de *Cyttaria* y 31 de *Nothofagus*, de las cuales solo 11 (8 sudamericanas y 3 de Australasia) son susceptibles de ser parasitadas por este hongo:

<i>Cyttaria</i>	<i>Nothofagus</i>
1. <i>C. darwinii</i> Berk. (ARG & CHILE)	<i>N. betuloides</i> , <i>N. antarctica</i> , <i>N. pumilio</i>
2. <i>C. harioti</i> Fisch. (ARG & CHILE)	<i>N. betuloides</i> , <i>N. antarctica</i> , <i>N. pumilio</i> , <i>N. dombeyi</i> , <i>N. nitida</i>
3. <i>C. hookeri</i> Berk. (ARG & CHILE)	<i>N. betuloides</i> , <i>N. antarctica</i> , <i>N. pumilio</i> , <i>N. dombeyi</i>
4. <i>C. johowii</i> Espinosa (ARG & CHILE)	<i>N. dombeyi</i>
5. <i>C. berteroi</i> Berk. (ARG & CHILE)	<i>N. oblicua</i> , <i>N. glauca</i>
6. <i>C. espinosae</i> Lloyd. (ARG & CHILE)	<i>N. oblicua</i> , <i>N. glauca</i> , <i>N. procera</i>
7. <i>C. exigua</i> Gamundi (ARG & CHILE)	<i>N. betuloides</i>
8. <i>C. gunni</i> Berk (AUS & N ZEL)	<i>N. menziessi</i> , <i>N. cunninghamii</i>
9. <i>C. nigra</i> Rawlings (N ZEL)	<i>N. menziessi</i>
10. <i>C. pallida</i> Rawlings (N ZEL)	<i>N. menziessi</i>
11. <i>C. septentrionalis</i> Herb. (AUS)	<i>N. moorei</i>