

Río Negro promueve nuevas actividades económicas a partir de sus hongos nativos comestibles

miércoles, 03 de julio de 2019

La variedad de hongos autóctonos comestibles encontrados en la Zona Andina generarán nuevas actividades económicas en la provincia que abarcan desde lo gastronómico hasta el Mico Turismo que es la recolección de hongos y creación de senderos.

El proyecto, cuyas investigaciones conjuntas con la Provincia, iniciadas en 2015, se encuentra hoy en desarrollo y está innovando con tecnología a través de una app para celulares que permitirá identificar los hongos comestibles en la zona de una manera segura.

Con esta iniciativa, Río Negro pone en valor su gran cantidad de recursos forestales no madereros, su diversidad de hongos, para el aprovechamiento económico, productivo y saludable.

El proyecto es financiado por Río Negro y el Consejo Federal de Ciencia y Tecnología, que el Ministerio de Economía comienza a implementar.

El secretario de Ciencia y Tecnología, Hugo Josserme, expresó que con este proyecto, la Provincia busca que el conocimiento científico acumulado durante tanto tiempo impacte en la actividad económica. Remarcó que “desde una política pública tanto provincial como nacional se impactará en el empleo y en la economía regional, dado que no sólo se aplicará la investigación científica a la temática gourmet, sino que se están diseñando sendas micoturísticas para facilitar la identificación y recolección de hongos nativos”.

Por otro lado, Josserme explicó que “en este proyecto están trabajando el programa del Ministerio de Economía, De la Ciencia a la mesa, que cubre aspectos de ciencia básica y ciencia aplicada a los alimentos, el Ministerio de Educación, el CIEFAP, que es quien aporta el conocimiento científico, el Instituto Superior Técnico Profesional, que aporta sus chefs, sus alumnos y el laboratorio de sabores que hemos instalado, la Universidad Del Comahue a través de FACTA y lo destacable de esto es que logramos tener a los productores involucrados en este proyecto completando así la cadena de valor”.

Laboratorio de Sabores: Investigación, capacitación, gastronomía y ahora Mico Turismo y app celular

La semana pasada se concretaron las acciones de la primera etapa de este proyecto, donde se capacitó a los actores involucrados, Chefs, profesores, concesionarios de sendas, referentes institucionales y alumnos. Quienes aprendieron a reconocer los distintos tipos de hongos, sus características y el valor proteico. También pudieron experimentar en la cocina distintos platos que fueron degustados en la cena temática del pasado viernes.

Este aspecto gourmet del proyecto permite hacer nuevas recetas y productos y ponerlas a disposición del público en general. Propiciando una nueva economía regional.

Lo próximo será señalar las sendas de Micoturismo, donde se ofrecerá tanto al turista como a los residentes un recorrido con guía por el Cerro López y el valle de El Manso. Donde podrán reconocer distintos tipos de hongos. Si bien es una práctica cultural en la región, ahora se pondrá en valor para que todos puedan recorrer estos senderos e incorporarlos como una actividad propia de la zona.

Hasta que se ponga en funcionamiento la aplicación, que permitirá a través de una foto identificar qué tipo de hongo es, se puede ingresar a la página del CIEFAP, <http://ciefap.org.ar> y descargar el manual para una mejor identificación de los hongos silvestres. Hasta ahora las científicas del CIEFAP han investigado 25 especies de hongos en la zona, entre los que se encuentran morilla rubia, morilla negra hongos de pino, llao llao, bejín perlado, parasol, hongo sombrero violeta, entre otros.