

LA PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES Y SU PUESTA EN VALOR TURÍSTICO-RECREATIVA EN EL SUDOESTE DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (ARGENTINA)

Melisa Fermani*

Departamento de Geografía y Turismo
Universidad Nacional del Sur
Argentina

CONTACTO

*  0000-0003-0912-7449
 melisa.fermani@gmail.com

Cita recomendada

Fermani, Melisa. (2022). La producción de hongos comestibles y su puesta en valor turístico-recreativa en el Sudoeste de la provincia de Buenos Aires. *Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo*, 20 (1), 21-42

Recibido: 15/08/2021.

Aceptado: 12/05/2022.

RESUMEN

La presente investigación aborda una práctica turística de escaso conocimiento y desarrollo en Argentina, aunque con amplios antecedentes en países como España o México. Se trata del micoturismo o turismo micológico, una tipología que propone el desarrollo de actividades turístico-recreativas en torno a la producción y consumo de hongos comestibles. El objetivo principal es analizar la producción fúngica en el sudoeste Bonaerense y su puesta en valor a través del micoturismo y la micogastronomía.

La investigación, llevada a cabo en el marco de la tesis de grado para obtener el título de Licenciada en Turismo (U.N. del Sur, Argentina), posee un enfoque mixto con alcance exploratorio y descriptivo que combina datos cuali-cuantitativos que permiten caracterizar el micoturismo como actividad turística, así como el perfil de los productores y consumidores fúngicos. La selección de este ámbito de investigación se debe a la concentración de productores de gírgolas y trufas negras en el área, a la existencia de un centro de investigación y extensión específico de la temática abordada muy reconocido, y la factibilidad de llevar a cabo el trabajo de campo.

Se realizó una revisión bibliográfica de fuentes primarias y secundarias como libros, tesis, tesinas, artículos periodísticos y de revistas científicas, videos y páginas web así como también 8 entrevistas en profundidad (entre los años 2019 y 2021) a productores de hongos comestibles del territorio analizado, donde para su identificación se consultó a profesionales del Laboratorio de Biotecnología de Hongos Comestibles y Medicinales del CERZOS-CONICET (Bahía Blanca).

A efectos de recabar información y esbozar un perfil del consumidor de hongos comestibles de la región, se realizaron cincuenta encuestas anónimas a

consumidores utilizando la herramienta Google Forms y diferentes redes sociales para su difusión.

Los resultados demuestran que esta producción no tradicional en la región permite considerar como factible el desarrollo de actividades turística-recreativas en torno a los hongos comestibles ya que tanto productores como consumidores se encuentran interesados en participar de las mismas.

PALABRAS CLAVE

micoturismo – turismo micológico – trufas negras – gírgolas – sudoeste bonaerense

THE PRODUCTION OF EDIBLE MUSHROOMS AND THEIR TOURIST-RECREATIONAL VALUE IN THE SOUTHWEST OF BUENOS AIRES PROVINCE

Melisa Fermani*

Department of Geography and Tourism
National University of the South
Argentina

CONTACT

*  0000-0003-0912-7449
 melisa.fermani@gmail.com

Recommended citation style

Fermani, Melisa. (2021). The production of edible mushrooms and their tourist-recreational value in the southwest of Buenos Aires province. *Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo*, 20 (1), 21- 42.

Received: 15/08/2021.

Accepted: 12/05/2022.

ABSTRACT

The present investigation deals with a tourist modality of little knowledge and development in Argentina, but with many antecedents in countries such as Spain or Mexico. This is mycotourism or mycological tourism, a tourist typology that proposes the development of tourist-recreational activities around the production and consumption of edible mushrooms. The main objective of the research is to analyze the fungal production in the Southwest of Buenos Aires and its enhancement through mycotourism and mycogastronomy.

The research, carried out within the framework of the writing of the thesis to aspire to the title of Bachelor of Tourism, has a mixed approach with an exploratory and descriptive scope since it combines quali-quantitative data that allow examining a scarcely studied subject in the area and characterize mycotourism as a tourist modality, as well as the profile of fungi producers and consumers in the southwest of the province of Buenos Aires, a study area selected for this research due to the concentration of producers there and the feasibility at the moment to carry out the field work.

Initially a bibliographic review of primary and secondary sources was done such as books, theses, dissertations, newspapers and scientific magazines, videos and web pages. Also, there were conducted interviews to producers of edible mushrooms in the analyzed territory. To identify these key informants, professionals from the Biotechnology Laboratory of Edible and Medicinal Mushrooms of CERZOS-CONICET (Bahia Blanca). The information provided made it possible to draw up an initial list of eight producers of oyster mushrooms and black truffles, who were interviewed in depth between the years 2019 and 2021 in order to obtain a profile of the themselves.

In order to obtain data and outline a consumer profile of edible mushrooms in the area, fifty anonymous consumer questionnaires were carried out, for which

the Google Forms tool and different social networks were used for dissemination.

The results obtained in the field work show that this non-traditional production in the region allows the development of tourist-recreational activities around edible mushrooms to be considered feasible, since both producers and consumers are interested in participating in them.

KEYWORDS

mycotourism – mycological tourism - black truffles – oyster mushrooms – southwest of buenos aires

INTRODUCCIÓN

El turismo es una importante actividad económica que ha experimentado un continuo crecimiento y diversificación a lo largo del tiempo. Con el correr de los años la tradicional modalidad de turismo de sol y playa experimentó algunas transformaciones, lo que dio lugar a nuevas modalidades turísticas como es el caso del turismo cultural. En este sentido, la gastronomía forma parte de la cultura de un lugar y al respecto, Mascarenhas Tramontin y Gândara Gonçalves (2010) afirman

“Al saborear un plato diferente, el turista se encuentra con las manifestaciones de la cultura local, entra en contacto con los saberes y sabores, los colores, los ingredientes, los condimentos y los modos de preparación (...). Estos factores transmiten la identidad de la población local a través de la degustación de la gastronomía regional” (p.782).

Existen diversas modalidades de turismo gastronómico ya consolidadas como el enoturismo o el oleoturismo y otras de más reciente aparición, asociadas a productos más novedosos como la cerveza (turismo cervecero) o como en este caso, los hongos comestibles. A esta última modalidad se la denomina *turismo micológico* o *micoturismo*, concepto derivado del prefijo mico que significa hongo.

Es posible desarrollar múltiples actividades turísticas en torno a la producción de hongos comestibles, entre ellas, la recolección recreativa, la fotografía, el conocimiento de las especies, la micogastronomía o la asistencia a eventos temáticos. Estas actividades procuran agregar valor a los recursos micológicos, lo que genera una oportunidad de diversificación de la base económica de los productores y de los sectores asociados como restaurantes, alojamientos o tiendas locales (Lázaro García, 2008).

Si bien se ha encontrado bibliografía sobre micoturismo en otros países como España o México, no se halló material al respecto a escala local o regional. Debido a esto es que la presente investigación posee un alcance exploratorio y descriptivo que pretende abrir el camino hacia el conocimiento de esta nueva modalidad turística con gran potencial en el sudoeste Bonaerense y servir de base para futuras investigaciones sobre la temática.

AUMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO DE HONGOS COMESTIBLES

Los hongos constituyen un recurso que ha acompañado al hombre desde los orígenes de las civilizaciones con finalidades alimenticias, curativas, rituales o alucinógenas. Con el tiempo su consumo fue en ascenso (Lázaro García, 2008) debido a que “la producción de hongos aporta solución a los problemas básicos que enfrenta la humanidad como la escasez de comida, la contaminación del medioambiente y la declinación de la calidad de la salud humana” (González Matute, 2010, p.30). Este incremento en el consumo se encuentra asociado al mayor conocimiento que se ha generado en la actualidad sobre los hongos comestibles, en relación con su valor ecológico, medicinal, alimenticio y económico y al potencial que presenta como generador de ingresos complementarios (Salido Godoy, 2014) en base a múltiples actividades como la recolección, comercialización, transformación, turismo, educación o investigación (Palomino Nantón y Sánchez Villapadierna, 2014).

Adicionalmente, los hongos comestibles poseen propiedades nutraceuticas, es decir, presentan beneficios tanto nutricionales como medicinales. De acuerdo con Mayett y Martínez Carrera (2010), poseen un alto contenido de carbohidratos, proteínas, minerales, vitaminas y fibra, siendo además reducidos en grasas, atributos que los convierten en un alimento saludable y completo. Además, ostentan propiedades anticancerígenas, antibióticas, antioxidantes, antitrombóticas, antidiabéticas y ayudan a reducir el colesterol y la hipertensión. En este sentido González Matute, Figlas, Postemsky, Balogh y Curvetto (2011) refieren

“Hay evidencia de los beneficios que pueden originar en el tratamiento de enfermedades relacionadas con el estrés y el debilitamiento del sistema inmune. A diferencia de la mayoría de los productos farmacéuticos, los compuestos biológicamente activos extraídos de hongos tienen toxicidad extremadamente baja, incluso en dosis altas”(p.13).

Finalmente, es importante reconocer que el aumento en la producción y el consumo de hongos se encuentra relacionado a la tendencia actual vinculada a la alimentación vegetariana y vegana que busca sustitutos para los productos derivados de animales. En este sentido, los hongos comestibles constituyen un importante reemplazo ya que poseen gran cantidad de proteínas, similares a las presentes en la carne o en la leche y significativamente más alta que la mayoría de las legumbres y verduras (González Matute et al, 2010).

EL ESTUDIO DE LOS HONGOS Y EL MICOTURISMO

En relación con las investigaciones desarrolladas sobre el aprovechamiento de los hongos comestibles, Jiménez Ruiz (2017) expresa que se encuentran antecedentes de estudios sobre sus aspectos biológicos, económicos y sociales, aunque resultan incipientes los avances investigativos en relación a sus potencialidades comerciales, recreativas y turísticas. En este sentido, Jiménez Ruiz, Thomé Ortíz y Burrola Aguilar (2016) destacan la importancia de abordar al micoturismo desde un enfoque multidisciplinario y expresan que el aprovechamiento turístico de los hongos comestibles

“Pone de relieve la necesidad de articular diferentes saberes físicos, edafológicos, biológicos, geográficos y simbólicos, pertenecientes a los y las recolectores de hongos, siendo estos conocimientos el punto de partida para la planificación, diseño, gestión y ejecución de una propuesta micoturística (p.200)”.

Los hongos comestibles forman parte del patrimonio biocultural de numerosas comunidades y pueden ser diversificados en una amplia gama de productos y servicios a partir del micoturismo (Jiménez Ruiz, 2017), dentro de los cuales se encuentran museos temáticos, mercados y comercios locales micológicos, ferias, circuitos turísticos, entre otros (Gómez Vázquez, Thomé Ortíz, Pérez Ramírez y Martínez García, 2020).

En este sentido, resulta oportuno reconocer la valorización turística que se genera en torno a la actividad y asociado a ello, las diversas definiciones que permiten reconocer al *micoturismo*, *turismo micológico* o *fungiturismo* como una modalidad turística. Thomé Ortíz, Espinoza Ortega y Brunett Pérez (2016) la definen como “una modalidad intermedia entre la naturaleza y la cultura, basada en la contemplación, recolección y consumo de los hongos” (p.75), que genera valor agregado a los recursos micológicos (Jiménez Ruiz et al, 2016), lo que lleva a estos últimos autores a definirla como

“Una actividad recreativa centrada en el conocimiento, recolección y consumo de los hongos comestibles silvestres y sus paisajes asociados. Su objetivo es crear valor añadido a los hongos mediante sinergias entre actores territoriales, con incidencia en la mejora económica, directa e indirecta de las comunidades. Es una actividad que vincula recursos naturales y culturales, mediante la articulación entre el turista y la naturaleza, así como una interpretación de las culturas locales a partir de sus expresiones gastronómicas” (p.190).

La incorporación de hongos a la oferta gastronómica de un lugar da origen a la micogastronomía, que se integra al turismo gastronómico y cultural y posee cada vez más relevancia en el mundo, debido a su calidad, singularidad y excentricidad. Lázaro García (2008) resalta este aspecto y enuncia que el micoturismo es “una afición en la que el producto recolectado tiene gran valor gastronómico con lo cual las posibilidades se ven multiplicadas” (p.116).

CAMBIOS Y PERMANENCIAS EN EL ESPACIO RURAL

En las últimas décadas se observan procesos de transformación en los espacios rurales, sobre todo en relación al desarrollo de nuevas actividades productivas y de servicios, al asentamiento o retorno de residentes urbanos quienes promueven nuevas actividades o nuevas formas de valorizar los recursos y a la valorización de estos espacios con fines de ocio y recreación, entre otros. En este sentido Bustos Cara y Haag (2011) expresan “La difusión de nuevas formas de ruralidad de producción, servicios o residencia que vuelven a dar vida a las áreas rurales o renuevan su población y las dinámicas sociales”. (p. 3)

Si bien estas actividades no son representativas en cuanto al espacio que ocupan en hectáreas en el ámbito rural, adquieren importancia en relación con la diversidad productiva, el trabajo autónomo, el empleo asalariado extrapredial y los procesos de innovación que representan (Bustos Cara y Haag, 2011). Los autores hacen referencia a la presencia de habitantes neorrurales y a un espacio en el que paulatinamente se desarrollan múltiples actividades y prácticas que trascienden el uso agropecuario, en el que nuevas actividades productivas no agropecuarias se hacen cada vez más evidentes, es decir, ya no es solo como espacio productivo sino también consumido, que deja de ser exclusivamente agropecuario para convertirse en multifuncional. Se produce una transición y complementariedad entre un espacio generador de alimentos y materias primas, hacia un espacio con funcionalidad de ocio (Pellizza y Ercolani, 2013).

En relación con lo mencionado anteriormente, es necesario reconocer que estos procesos se afianzan a partir de la confluencia de necesidades de los habitantes urbanos y rurales, por un lado, por la necesidad de implementar nuevas alternativas productivas no agropecuarias por parte de los habitantes rurales y, por otro lado, por parte de los habitantes urbanos de satisfacer sus necesidades de ocio y recreación en espacios no masificados, con calidad ambiental, seguridad y que permitan la intensificación de los lazos sociales (Nogar, 2016).

En este sentido los espacios rurales y periurbanos se ven favorecidos por un ocio de proximidad, es decir desplazamientos de residentes urbanos hacia entornos más cercanos, cotidianos y con cierto carácter de familiaridad (Díaz

Soria y Llurdés Coit, 2013). En este proceso de redescubrimiento de estos espacios cercanos participan no sólo los visitantes sino también la comunidad local. En el caso de los residentes, se genera una búsqueda de valores y especificidades locales, lo que lleva al reconocimiento de los mismos y en definitiva a un mejor conocimiento del territorio y su posterior transformación en atractivo turístico (Haag, 2018).

Para el caso de los visitantes, las propuestas generadas satisfacen sus necesidades de ocio y esparcimiento. En este sentido, Fernández, Gallo y Szpak, (2018) destacan la importancia de estos espacios en la generación de nuevas formas de esparcimiento, descanso, diálogo y reencuentro. Cobran valor dimensiones intangibles que es necesario reconocer y explotar, como el contacto con la naturaleza, la preservación ambiental, la vida sana, la alimentación saludable, fiestas, ritos y costumbres pueblerinas, entre otros aspectos del patrimonio cultural. Esta gama de actividades ha impulsado nuevas formas organizativas y ha permitido la generación de fuentes de ingreso adicionales (p. 181).

Es a partir de estos nuevos significados y representaciones que adquiere el territorio para los residentes y la valorización que los visitantes le otorgan al mismo que se plantea la necesidad de generar nuevas propuestas que permitan poner en valor los atributos tangibles e intangibles, y detectar las potencialidades propicias para el ocio y el esparcimiento.

ANTECEDENTES DE MICOTURISMO EN ESPAÑA Y MÉXICO

El turismo micológico comienza a desarrollarse en Europa en los años noventa y es España el país pionero en generar acciones tendientes a posicionar este producto turístico mediante políticas estatales activas junto con la Unión Europea, tendientes a promover el desarrollo rural.

En este sentido, el gobierno español provee de recursos económicos, institucionales y humanos que sirven de apoyo para crear programas como la Iniciativa Comunitaria LEADER + Micología y Calidad o el proyecto LIFE MYAS Micología y Aprovechamiento Sostenible, ambos con una visión holística sobre el aprovechamiento y conservación de los recursos fúngicos, con especial foco en el turismo (Thomé Ortiz et al, 2017).

Por el contrario, en Latinoamérica el micoturismo es una actividad que no se encuentra consolidada aún. A pesar de ello, González Matute (2010) expresa

“En las últimas tres décadas hubo un cambio gradual en la distribución geográfica de los países productores de hongos, desde los desarrollados

a los menos desarrollados, y se espera que la producción de hongos crezca en los países sudamericanos” (p.29).

Se destaca el caso de México que posee una importante cultura micológica, a partir del aprovechamiento de los hongos para usos rituales y medicinales, situación que ha atraído la presencia de micoturistas (Jiménez Ruiz et al, 2016). De acuerdo con Thomé Ortiz (2015), México es una de las zonas más micodiversas del planeta y posee una cultura alimentaria desarrollada alrededor de los hongos comestibles silvestres. De acuerdo con Gómez Vázquez et al (2020), este país organiza más de cuarenta eventos culturales y/o recreativos al año relacionados a la cultura micológica.

LA ACTIVIDAD MICOLÓGICA EN ARGENTINA EXPERIENCIAS EN LA PATAGONIA

La micología es una ciencia de reciente desarrollo en el país. En este sentido, Albertó, Curvetto, Deschamps, González Matute y Lechner (2010), refieren que Argentina “no tiene aún afianzado en su cultura el consumo frecuente de hongos”. (p.352), aunque de acuerdo a lo expresado por Albertó y Gasoni (2003) se ha iniciado lentamente el consumo de hongos en Argentina merced a la influencia europea y la globalización. Expresan al respecto

“Nuestro país no es un gran consumidor de hongos, ya que no es un hábito característico de nuestra cultura. Se considera que el consumo de hongos es una costumbre moderna adquirida a comienzos del siglo pasado como consecuencia de la inmigración de europeos, ávidos consumidores de setas silvestres. Más recientemente (...) se ha producido un fenómeno de intercambio cultural en el ámbito de comidas y recetas exóticas que incorporan a los hongos dentro del arte culinario”. (p.72-73)

En la actualidad existen numerosas instituciones en Argentina que se dedican específicamente al desarrollo y consolidación de sector micológico, tales como el Instituto de Investigaciones Biotecnológicas de Chascomús, el Instituto Spegazzini de La Plata, el Centro de Desarrollo y Servicios de Hongos Lignocelulósicos Comestibles de Neuquén, el Laboratorio de Micología Experimental de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad Nacional de Buenos Aires y, en el Sudoeste Bonaerense, se encuentra el Laboratorio de Biotecnología de Hongos Comestibles y Medicinales (LBHCyM) del CERZOS-CONICET, en la ciudad de Bahía Blanca (Albertó et al, 2010).

Una de las regiones del país que ha tenido un reciente desarrollo en materia de hongos comestibles es la Región Andino-Patagónica. En relación con lo anteriormente mencionado, es posible reconocer algunas iniciativas referidas

al micoturismo en la zona, como el proyecto "Patagonia Fungi: senderos y sabores", un proyecto de investigación, desarrollo e innovación del Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP), que pretende divulgar información sobre los hongos comestibles de la región, desarrollar nuevas recetas y generar nuevas sendas turísticas (Barroetaveña y Toledo, 2016). Además, se llevaron a cabo en septiembre del año 2019 las Primeras Jornadas de Truficultura en la Patagonia en la localidad de Esquel, en el marco del primer Proyecto Bioeconómico de Argentina llamado "Hongos comestibles, nuevos recursos productivos para la región patagónica", que impulsa el CIEFAP (Redacción Chubut, 2019).

En un futuro próximo se espera que el cultivo de hongos comestibles se incremente en el país y alcance a otras regiones. En relación con ello, Albertó *et al* (2010) exponen que "el potencial productor de la Argentina en el sector es muy alto (...). Creemos que en pocos años la producción de hongos se extenderá a todo el país promoviendo el consumo y el desarrollo del sector" (p.356).

LA PRODUCCIÓN DE GÍRGOLAS Y TRUFAS NEGRAS EN EL SUDOESTE BONAERENSE

La investigación desarrollada considera el cultivo de dos especies fúngicas en el Sudoeste de la provincia de Buenos Aires: las gírgolas y las trufas negras. Las gírgolas son un hongo saprófito, es decir, que viven sobre materia orgánica muerta. Naturalmente crecen en la superficie de troncos de maderas blandas como el sauce o el álamo; sin embargo, es posible cultivarlas de forma artificial utilizando como sustrato algún residuo agroindustrial. En el sudoeste Bonaerense, zona agrícola por excelencia, las cáscaras de girasol residuales de la industria aceitera se convierten en el sustrato adecuado para su cultivo (González Matute, 2010).

En relación con la rentabilidad del cultivo de gírgolas como alternativa de negocio, González Matute y Curvetto (2008) consideran una serie de argumentos en favor de este tipo de producción. Entre éstos se resalta el aprovechamiento que se realiza de residuos agropecuarios o agroindustriales que, de otra forma, se desecharían (como es el caso de las cáscaras de girasol antes mencionadas); el requerimiento de una baja inversión en infraestructura, la cual se recupera rápidamente, ya que el ciclo de cultivo de los hongos es rápido; la posibilidad de producir grandes cantidades de hongos en un espacio reducido; el escaso requerimiento de personal aunque especializado; el precio de venta relativamente alto en el mercado; la existencia de una demanda creciente y una oferta escasa; el hecho de ser alimentos agradables en textura, aroma y sabor, y que tienen importantes propiedades nutraceuticas y, por último, que

los residuos generados por la actividad pueden utilizarse como alimento de animales, como fertilizantes o en la lombricultura.

Por su lado, las *trufas negras* son un tipo de hongo nativo de los bosques del sur de Francia, Italia y España en donde crecen de forma silvestre. Se trata de un hongo simbiótico que vive en simbiosis con algunas especies vegetales como la encina, el roble, el avellano o el pino. Se genera una relación de beneficio mutuo entre hongo y planta donde el árbol le brinda al hongo los carbohidratos que éste necesita, mientras que el hongo le provee al árbol los nutrientes que no puede procesar por sí solo (Ciaurro y Ruzicki, 2011).

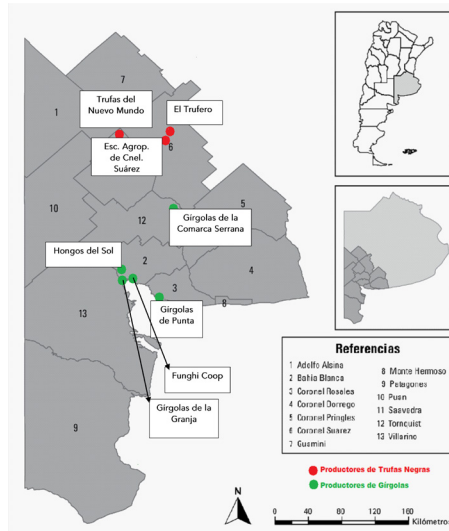
Las *trufas negras* son muy apreciadas en la gastronomía mundial por su intenso y exclusivo aroma. Se encuentran entre los alimentos más prestigiosos del mundo junto con el caviar, el azafrán y el foie gras y es por este motivo que se las conoce como el diamante negro de la gastronomía. Presentan un elevado precio en el mercado debido a su escasez, el tiempo y el esfuerzo que requiere su producción, la gran inversión inicial necesaria para llevarla a cabo, la tarea artesanal de cosecha y la necesidad de mano obra altamente calificada.

La *trufa negra* es un hongo hipogeo, es decir que crece debajo de la tierra. Al no encontrarse a simple vista, las personas no pueden cosecharla por sí solas, motivo por el cual para su recolección se recurre a perros adiestrados que acompañan al recolector y detectan las trufas bajo la tierra a través de su olfato. En Europa, el denominado trufiturismo es una actividad turística que posee una vasta trayectoria y que genera una importante atracción de visitantes que arriban a las truferas con el fin de participar de actividades relacionadas con las trufas tales como su recolección y degustación, charlas informativas, visita a sitios temáticos o adquisición de productos producidos a base de éstas como alimentos o cosméticos.

Los productores de hongos del Sudoeste Bonaerense

El objetivo de este apartado es intentar definir el perfil de los productores fúngicos de la zona, motivo por el cual se realizaron entrevistas en profundidad a los propietarios de los ocho establecimientos fúngicos relevados en el área (Figuras 1 y 2). Cinco de ellos se dedican a la producción de gírgolas y se ubican en las localidades de Bahía Blanca (3), Villa Ventana (1) y Punta Alta (1). Los restantes tres establecimientos se ubican en la ciudad de Coronel Suárez (2) y en cercanías a la localidad de Espartillar (1).

Figura 1. Localización de emprendimientos fúngicos del Sudoeste Bonaerense



Fuente: Fernani, M. (2021), sobre la base de Schroeder y Formiga, 2011.

Figura 2. Fotografías de los establecimientos relevados.



Fuente: Gírgolas de la Granja, 2017; Fungghi Coop, 2021; Hongos del Sol, 2017; Gírgolas de Punta, 2019; Gírgolas de la Comarca Serrana, 2019; El Trufero, 2020; Escuela Agropecuaria de Coronel Suárez, 2019; Trufas del Nuevo Mundo, 2020.

El trabajo de campo permitió tomar contacto con tres propietarios de otros emprendimientos productores de gírgolas, algunos de los cuales ya no se encuentran activos en la actualidad (Pigüé) o bien, no pertenecen al área de estudio, aunque se encuentran muy próximos a ella y su reconocimiento fortalecería una propuesta micoturística a escala regional (Balneario El Cóndor y Chasicó). La información recabada permitió complementar las entrevistas anteriores en lo que respecta a antecedentes de la actividad, así como en proyecciones a futuro.

Situación similar se vivenció a raíz de la entrevista realizada a un productor de trufas, a partir de la cual se tomó conocimiento de dos futuros emprendimientos truferos de pequeño tamaño que iniciarán sus actividades próximamente y se ubican en cercanías a las localidades de Sierra de la Ventana y de Pigüé.

El procesamiento de la información recabada permite reconocer la existencia de un mayor número de emprendimientos dedicados a la producción de gírgolas, situación que se asocia a la facilidad en el cultivo, la escasa inversión inicial requerida así como la facilidad de comercialización debido al precio accesible que posee en el mercado. Además, quienes se dedican a la producción de gírgolas son pequeños y medianos productores cuyo principal canal de venta lo constituyen las redes sociales y la venta directa en eventos o ferias gastronómicas. El destino de la producción es sobre todo para consumo familiar y para ser comercializado en el mercado local.

En el caso de los establecimientos productores de trufas, sus propietarios tienen un perfil claramente diferente. Se trata de producciones desarrolladas en espacios rurales que requieren una cuantiosa inversión inicial y capacitaciones que se realizan en el exterior, debido al escaso conocimiento que existe sobre este hongo en nuestro país. En lo que respecta a la comercialización, el destino final de las trufas negras es la exportación o para su consumo en restaurantes gourmet del país.

Sus productores son jóvenes profesionales residentes en Capital Federal o en el conurbano bonaerense que buscan escapar del caos de las grandes ciudades, por lo que pueden considerarse neorurales. Enuncia Lagos, propietario de El Trufero, "la idea de interiorizarme en el mundo de las trufas surgió a raíz de mis ganas de alejarme del conurbano bonaerense, donde nací y crecí, e iniciar con un cultivo en alguna localidad lejos del caos porteño" (2020, comunicación personal). El mencionado entrevistado posee una trayectoria de quince años en la actividad, brinda asesoramiento a la mayoría de las truferas del país y es propietario del único vivero en Argentina especializado en micorrizar los árboles y proveer de plantas al resto de las truferas del país.

Por otra parte, otro de los de los entrevistados refiere que no es nativo de la región y que inició el proyecto trufero en el año 2011 de la mano de cinco socios fundadores. Trufas del Nuevo Mundo, situado en cercanías a la pequeña localidad de Espartillar, comenzó su actividad a partir de la convocatoria de socios inversores que buscaban plantar 25 hectáreas en 2012 y otras 25 en 2014. Expresa Terradas, su gerente comercial

“Para poder reunir el dinero necesario para solventar los elevados costos de inicio de una trufera. Creamos el primer fideicomiso trufícola del país que ofrecía a los inversores la posibilidad de adquirir cuotas a cambio de un porcentaje de ganancias futuras y así recaudar el dinero necesario comenzar a plantar los árboles micorrizados” (Terradas 2020, comunicación personal).

En todos los casos se destaca que la demanda de ambas especies supera a la oferta, lo que genera que algunos productores lleven adelante una preventa, a partir de la cual comercializan los hongos, incluso antes de cosecharlos.

Finalizada la instancia de análisis de las entrevistas se logran reconocer características en común entre los productores de ambos tipos de hongos. Se trata de personas jóvenes de entre 30 y 50 años, que se inician en la actividad desde mediados de la década del 2000 y hacia fines de la misma, motivados por la búsqueda de alternativas productivas y de espacios con mayor tranquilidad para residir.

En relación a la formación y capacitación en la producción de hongos, la totalidad de los productores de gírgolas participaron de los cursos sobre cultivo de hongos brindados por el Laboratorio de Biotecnología de Hongos Comestibles y Medicinales (LBHCyM), uno de los pocos laboratorios en el país dedicados exclusivamente al estudio de los hongos comestibles y a brindar asesoramiento, capacitación y acompañamiento a quienes se inician en la actividad. Por su parte, los productores de trufas negras deben viajar al exterior para capacitarse, principalmente a España, Francia e Italia, ya que son los países pioneros en cultivo y en el posicionamiento del trufiturismo.

Adicionalmente, se evidencia un espíritu de colaboración y asociativismo entre los productores de la región ya que suelen intercambiar información sobre capacitaciones, bibliografía específica y noticias de actualidad, así como la compra conjunta de semillas. Uno de los productores entrevistados, miembro de Gírgolas de la Granja, mencionó que “siempre trabajamos de modo cooperativo, los conocimientos se transmiten y estamos siempre dispuestos a que vengan a ver lo que hacemos y nosotros ver lo que hace otra persona. Entonces, se genera todo un circuito de información y contacto” (Tortul, 2020 comunicación personal). En este mismo sentido, no descartan realizar

otras actividades compartidas como la conformación de una ruta turística gastronómica regional.

Finalmente, en relación al turismo micológico, la mayoría de los productores desconocen la modalidad, aunque una vez interiorizados respecto de la misma, manifiestan interés en su desarrollo como actividad complementaria a la producción fúngica. En numerosos casos, la iniciativa se ve limitada debido a la ausencia de instalaciones adecuadas para recibir visitantes, aunque algunos de ellos han logrado realizar adaptaciones y de hecho reciben visitas educativas de escuelas locales. Al respecto, Ramiro González Matute, del LBHCyM menciona

“Está buenísimo pero creo que todavía le falta consolidarse un poco más, aunque se está solidificando en estos últimos años, está teniendo mucho interés hoy en día los hongos así que creo que de acá en más, puede empezar a surgir lo del micoturismo y armarse circuitos interesantes” (2020, comunicación personal).

Perfil del micoturista y del consumidor de hongos de la zona

Se denomina micoturista a todo visitante que se desplaza motivado por participar de la recolección y/o degustación de hongos comestibles (Palomino Nantón y Sánchez Villapadierna, 2014). En este sentido, Lázaro García (2008) menciona que se trata de una demanda turística relativamente reciente en el mercado

“Los hongos (...) han atraído a un nuevo sector de la sociedad para el cual hasta ahora habían pasado desapercibidos. Se trata de una demanda urbana que busca no tanto obtener rentabilidad comercial de su aprovechamiento sino la satisfacción de practicar esta actividad en contacto con su entorno natural” (p.125).

Si bien el comportamiento del consumidor de hongos ha sido analizado desde 1960, aún no se cuenta con suficiente información sobre su perfil y comportamiento vinculado al turismo micológico (Latorre y Martínez Peña, 2017). De acuerdo con Jiménez Ruiz (2017), “no se reportan trabajos que hagan un estudio sistemático de la demanda de micoturistas y del perfil de los visitantes que desarrollan estas prácticas” (p.28).

A fin de conocer el perfil de los consumidores de hongos y micoturistas del área en estudio, se realizaron cuestionarios a través de los cuales se observó que la mayoría de los encuestados no incorporan hongos en su dieta diaria o lo hace sólo de forma eventual, destacándose el champiñón, por ser el más

conocido y consumido y el que presenta mayor facilidad para su acceso ya que se encuentra enlatado o fresco en cualquier verdulería o supermercado. En segundo lugar, se encuentra el portobello, el hongo de pino y, en menor medida, la gírgola.

Diferente es la situación en relación a las trufas negras, mayormente desconocidas o conocidas únicamente por su nombre y consumidas solamente por un porcentaje muy reducido de los encuestados, posiblemente debido a que su consumo no se encuentra muy arraigado en la población, así como por su escasez y su elevado precio.

Finalmente se observa gran desconocimiento respecto de la presencia de emprendimientos dedicados a la producción de hongos comestibles en el sudoeste de la provincia de Buenos Aires, así como del micoturismo, aunque se manifiesta interés de participar en actividades turístico-recreativas micológicas, en especial de visitas guiadas, degustaciones, eventos temáticos o rutas turísticas.

REFLEXIONES FINALES

El Sudoeste Bonaerense posee una importante diversidad de productos regionales típicos como quesos, vinos, miel, aceite de oliva o cerveza. Sin embargo, también se desarrollan otro tipo de producciones que, si bien no se consideran tradicionales de la zona, forman parte de su oferta gastronómica. Este es el caso de los hongos comestibles, cuya producción y consumo a nivel mundial siguen una tendencia de crecimiento debido a su valor nutricional y medicinal, la posibilidad de cultivarlos a partir del aprovechamiento de desechos agroindustriales o el auge actual de las dietas veganas y vegetarianas.

En relación a los productores de hongos en la región se constata que se trata de una actividad caracterizada por un perfil de productores muy heterogéneo. Si bien se enmarcan dentro de la agricultura familiar, se observan diferentes situaciones, en el caso de los productores de gírgolas, se localizan preferentemente en el espacio urbano y la motivación del cultivo se centra en el autoconsumo o comercialización a pequeña escala, mientras que en el caso de las trufas se destacan productores neorurales, de carácter empresarial, con importantes extensiones de cultivo, muy capitalizados, que orientan su producción al mercado externo. Estas producciones son llevadas a cabo por nuevos actores sociales que, en el caso de las gírgolas, permiten diversificar los ingresos a partir de la incorporación de esta actividad. Se trata de una agricultura desarrollada en entornos urbanos, lo que asegura una cierta proximidad a los consumidores.

Respecto del micoturismo, su desarrollo en Argentina es aún incipiente. Sin embargo, la producción y el consumo de hongos en la región del sudoeste bonaerense, permite considerar el desarrollo de actividades turístico-recreativas como una actividad complementaria que otorga un valor agregado a los recursos fúngicos. Esto se fundamenta en el interés manifestado por parte de los productores de construir una oferta turística centrada en el turismo micológico, así como también por los consumidores que reconocen un interés por participar de actividades recreativas en torno al cultivo fúngico.

Los desafíos para posicionar esta modalidad en la región están asociados con la posibilidad de reforzar los conocimientos respecto del turismo micológico a través de capacitaciones específicas, adecuar las instalaciones productivas para la recepción de visitantes y fortalecer los vínculos asociativos entre los productores para desarrollar estas propuestas de manera integrada.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Albertó, E., Curvetto, N., Deschamps, J., González Matute, R. y Lechner, B. (2010). Hongos silvestres y de cultivo en la Argentina: historia, regiones y sistemas de producción, consumo, mercado interno y externo, legislación, oferta tecnológica e investigación y desarrollo. En: Martínez Carrera, Curvetto, Sobal, Morales, y Mora, *Hacia un Desarrollo Sostenible del Sistema de Producción-Consumo de los Hongos Comestibles y Medicinales en Latinoamérica: Avances y Perspectivas en el Siglo XXI*. Puebla: Red Latinoamericana de Hongos Comestibles y Medicinales: Producción, Desarrollo y Consumo, 333-358. Recuperado de https://www.academia.edu/15698489/Hongos_Silvestres_y_de_Cultivo_en_Argentina_Historia_regiones_y_sistemas_de_producci%C3%B3n_hongos_silvestres_de_valor_econ%C3%B3mico_consumo_mercado_interno_y_externo_legislaci%C3%B3n_oferta_tecnol%C3%B3gica_e_investigaci%C3%B3n_y_desarrollo
- Albertó, E. y Gasoni, L. (2003). Producción de Hongos Comestibles en Argentina. *IDIA XXI*, 3 (5), 70-77. Recuperado de http://ici.unq.edu.ar/ici_tps/tp_ici1/2003%20Produccion%20Hongos%20Argentina%20IDIA.pdf
- Barroetaveña, C. y Toledo, C. (2016). Hongos silvestres comestibles novedosos en el bosque nativo y en las plantaciones de Patagonia Andina, Argentina. *Ciencia e investigación forestal INFOR Chile*, 22 (3), 73-88. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/328429022_Hongos_Silvestres_Comestibles_Novedosos_en_el_Bosque_Nativo_y_en_las_Plantaciones_de_Patagonia_Andina_Argentina_Ciencia_e_Investigacion_Forestal_22_3_73_-_88_ISSN_0716-5994

- Bustos Cara, R. & Haag, M. I. (2011) Turismo rural e das zonas rurais redes cobertas no âmbito da geografia da acção territorial. Sudoeste da Provincia de Buenos Aires. V Simpósio Internacional e VI Simpósio Nacional de Geografia Agrária. Brasil. Ed. Açaí, 2011. ISBN 978-85-61586-31-7. Ed. 910.16308115.
- Ciaurro, A. y Ruzicki, C. (2011). *Trufa: un "diamante" bajo la tierra* (Trabajo de Fin de Grado. Instituto Superior N°4044 "SOL", Argentina). Recuperado de <https://docplayer.es/21582825-Trufa-un-diamante-bajo-la-tierra.html>
- Díaz Soria, I. y Llurdés Coit, J. (2013). Reflexiones sobre el turismo de proximidad como una estrategia para el desarrollo local. *Cuadernos de Turismo*, 32, 65-88. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/268521743_Reflexiones_sobre_el_turismo_de_proximidad_como_una_estrategia_para_el_desarrollo_local
- Fernández, S.; Gallo, G. y Szpak, C. (2018). Diversificación productiva basada en turismo rural en territorios periurbanos: una experiencia de extensión en el sur de Entre Ríos. En Tittonell, *Periurbano hacia el consenso: ciudad, ambiente y producción de alimentos: propuestas para ordenar el territorio*, 1° Ed., Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Ediciones INTA. Recuperado de https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_periurbanos_hacia_el_consenso_libro_1_resumenes_ampliados.pdf
- Gómez Vázquez, R., Thomé Ortíz, H., Pérez Ramírez, C. A. y Martínez García, C. G. (2020). Perspectiva teórico-metodológicas para el estudio del turismo micológico: una revisión. *Rosa Dos Ventos, turismo e hospitalidade*, 12 (2), 290-308. DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v12i2p290>
- González Matute, R. (2010). El cultivo de hongos comestibles y medicinales como actividad alternativa o complementaria. *AGA Asociación de Ganaderos y Agricultores*, 65 (9), 29-30.
- González Matute, R. y Curvetto, N. (2008). El cultivo de hongos de especialidad es un negocio lucrativo. *AgroUNS*, 9 (5), 22-23. Recuperado de https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/19980/CONICET_Digital_Nro%20000001.pdf?sequence=2&isAllowed=y#:~:text=El%20cultivo%20y%20consumo%20de,especialidad%20es%20un%20negocio%20rentable.
- González Matute, R., Figlas, D., Postemsky, P., Balogh, G. y Curvetto, N. (2011). Hongos comestibles y medicinales. *Ciencia Hoy en línea*, 20 (120), 8-15. Recuperado de <http://www2.faba.org.ar/fabainforma/463/ABCL.htm>

- Haag, M.I. (2018) Turismo Rural: su potencialidad en Coronel Rosales. Segundo Seminario participativo sobre el desarrollo local de Coronel Rosales. *Boletín Centro de Estudios Geográficos Florentino Ameghino*, 5. Punta Alta. Recuperado de <http://cegflorentinoameghino.blogspot.com/2018/05/>
- Jiménez Ruiz, A. (2017). Los hongos comestibles silvestres como categoría de desarrollo. Vinculaciones entre turismo y alimentos en espacios forestales del Estado de México. (Trabajo de Fin de Grado. Universidad Autónoma del Estado de México, México). Recuperado de <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/71089/TTG.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Jiménez Ruiz, A., Thomé Ortiz, H. y Burrola Aguilar, C. (2016). Patrimonio biocultural, turismo micológico y etnoconocimiento. *El Periplo Sustentable*, 30, 180-205. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/eps/n30/1870-9036-eps-30-00180.pdf>
- Latorre, J. y Martínez Peña, F. (2017). Estudio del micoturismo en Castilla y León. Trabajo presentado en el VII Congreso Forestal Español, Plasencia, Cáceres, Extremadura. Recuperado de <https://7cfe.congresoforestal.es/sites/default/files/actas/7CFE01-607.pdf>
- Lázaro García, A. (2008). El aprovechamiento micológico como vía de desarrollo rural en España: las facetas comercial y recreativa. *Anales de Geografía*, 28 (2), 111-136. Recuperado de <https://revistas.ucm.es/index.php/AGUC/article/view/AGUC0808220111A/30836>
- Macascarenhas Tramontin, R. y Gândara Gonçalves, J. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. (19), pp. 776-791. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717609011.pdf>
- Mayett, Y. y Martínez Carrera, D. (2010). El consumo de hongos comestibles y su relevancia en la seguridad alimentaria de México. En Martínez Carrera, Curvetto, Sobal, Morales y Mora; *Hacia un Desarrollo Sostenible del Sistema de Producción-Consumo de los Hongos Comestibles y Medicinales en Latinoamérica: Avances y Perspectivas en el Siglo XXI*. Puebla: Red Latinoamericana de Hongos Comestibles y Medicinales: Producción, Desarrollo y Consumo, 293-329. Recuperado de http://colpospuebla.mx/2019simposio/03.2_Ejem_Capitulo_Mayett-Martinez-Carrera_2019.pdf

- Nogar, G. (2016) Multifuncionalidad rural. Un análisis desde la nueva ruralidad. Agroindustrias y turismo rural. Estudio de caso en Tandil. Tesis de Doctorado en Geografía. Departamento de Geografía y Turismo. Universidad Nacional del Sur. Recuperado de <https://repositoriodigital.uns.edu.ar/bitstream/handle/123456789/2231/TESIS%20%20NOGAR.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Palomino Nantón, D. y Sánchez Villapadierna, J.J. (2014). Aprovechamiento de recursos micológicos en Guadarrama. Aproximación a una nueva actividad socioeconómica potencial. *Ayuntamiento de Guadarrama*. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/281432265_Aprovechamientos_de_recursos_micologicos_en_Guadarrama_Aproximacion_a_una_nueva_actividad_socioeconomica_potencial
- Pellizza, V., Ercolani, P. (2013). Gestión Pública del Turismo en el Espacio Rural: Proyecto TERRA. VI Simposio en Turismo, XII Jornadas Nacional de Investigación en Turismo "El Turismo y los Nuevos Paradigmas Educativos", Argentina, Ushuaia.
- Redacción Chubut (2019, septiembre 20). Se desarrollan en Esquel las "Primeras Jornadas de Truficultura en Patagonia". *El Chubut*. Recuperado 17 junio 2021 de <https://www.elchubut.com.ar/esquel/2019-9-19-23-22-0-se-desarrollan-en-esquel-las-primeras-jornadas-de-truficultura-en-patagonia>
- Salido Godoy, A. (2014). *Análisis del turismo micológico en Andalucía* (Trabajo de Fin de Máster. Universidad de Málaga, España) Recuperado de <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/8201/Alba-TFM.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Schroeder, R. y Formiga, N. (2011). Oportunidades para el desarrollo local: el caso del Sudoeste Bonaerense (Argentina). *Cuadernos de geografía: revista colombiana de geografía*, 20 (2), 91-109. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/rcdg/v20n2/v20n2a08.pdf>
- Thomé Ortiz, H. (2015). Turismo micológico. Una nueva mirada al bosque. *Ciencia y Desarrollo*, 1 (1), 1-5. Recuperado de <https://www.academica.org/humberto.thome.ortiz/12.pdf>

Thomé Ortíz, H., Espinoza Ortega, A. y Brunett Pérez, L. (2017). Aprovechamiento recreativo de los hongos comestibles silvestres y sustentabilidad. Análisis comparativo entre el centro de México y el norte de España. En: Brunett Pérez, Gómez Demetrio, Gutiérrez Castillo, Salgado Sinclan, y Jaimes Arriaga Sustentabilidad agropecuaria. Experiencias de investigación para el desarrollo agropecuario, forestal y rural. México: Universidad Autónoma del Estado de México, 75-89. Recuperado de <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/99698/Micoturismo%20Me%cc%81xico%20Espan%cc%83a.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Páginas web consultadas

El Trufero: <http://eltrufero.com/>

Laboratorio de Biotecnología de Hongos Comestibles y Medicinales (LBHCyM): <https://lbhcymcerzos.wixsite.com/lbhcymcerzos>

Productores fúngicos entrevistados:

Alonso, M. Profesora a cargo del área de cultivo de trufas en la Escuela Agropecuaria de Coronel Suárez, Coronel Suárez (2020, junio 02)

Bender, L. Ex productor en Granja Saludable Pigüé, Pigüé (2020, mayo 28)

González Matute, R. Investigador del LBHCyM y productor de Hongos del Sol, Bahía Blanca (2020, mayo 29)

Lagos, A. Propietario de El Trufero, Coronel Suárez (2020, mayo 29)

Misller, V. Propietaria de Gírgolas de Punta, Punta Alta (2020, junio 21)

Murray, D. Productora de Funghi Coop, Bahía Blanca (2020, junio 03)

Robledo, S. y Schenfelt, D. Propietarios de La Comarca Hongos Patagónicos, Balneario El Cóndor (2020, mayo 27)

Suraci, S. Propietaria de Gírgolas de la Comarca Serrana, Villa Ventana (2020, mayo 26)