



FUNGI 2009:

LA REGIÓN EMPRENDE

El 13 y 14 de noviembre de 2009 se realizará en Argentina, el Primer Encuentro Latinoamericano de Productores de Hongos Comestibles y Medicinales, FUNGI 2009, primer evento de su tipo en Sudamérica que reunirá a más de 300 participantes en el Hotel Los Dos Chinos (Calle Brasil 780, San Telmo, Ciudad de Buenos Aires) de 8.00 a 19.00 hs.

La cita tiene como objetivos crear un espacio de intercambio de experiencias y oportunidades de negocios para emprendedores, productores, empresarios e inversores de la región; fomentar foros regionales para el intercambio de información y generación de redes asociativas de productores, estimular la capacitación y profesionalización constante del sector, así como promover el uso y consumo de hongos comestibles y medicinales en la industria, la gastronomía y la alimentación familiar.

Participarán empresarios, investigadores y productores de la Argentina, México, Colombia, Chile, Venezuela, Guatemala, Cuba, Brasil y Estados Unidos, entre otros países. Se expondrá sobre los avances en el estudio y aplicación de los hongos y se abordarán temáticas que hacen a los aspectos críticos de la producción, industrialización y valor agregado, así como la importancia del asociativismo y la gestión de financiamiento disponible en la región.

Se realizarán paneles de productores y empresarios, una Mini-expo comercial y la presentación del libro "El Sabor de los Hongos" que culminará con una degustación de manjares preparados con hongos, acompañados por un delicioso vino.

INFORMES, INSCRIPCIÓN Y PRENSA:

Agroconsultora Plus

Tel.: (+54 11) 6379-2476. E-mail: informes@agroconsultoraplus.com

Web Oficial: <http://www.agroconsultoraplus.com/fungi2009>

FUNGICULTURA EN ARGENTINA

Durante décadas, el consumo de hongos en la Argentina estuvo limitado al conocido Champiñón (*Agaricus bisporus* y *Agaricus bitorquis*), rubro donde el país ha sido uno de los cinco principales productores mundiales.

Sin embargo, hoy se sabe que los hongos son algo más: una producción con fuerte valor agregado desde lo nutritivo y también desde lo medicinal, al punto de ser considerados como alimentos funcionales.

En la Argentina actualmente se producen hongos de tipo comestible, a excepción del Shiitake que posee ambas propiedades. La Dra. Débora Figlas del Laboratorio de Hongos Comestibles y Medicinales del Cerzos-Conicet explica que, desde el punto de vista nutricional, poseen un buen contenido proteico (20- 30% en peso seco), conteniendo todos los aminoácidos esenciales, su pared de quitina actúa como fuente de fibra dietaria, tienen alto contenido de vitamina B, bajo contenido en grasas (1,1-8,3% en peso seco), al menos el 72% de los ácidos grasos totales son no saturados y están virtualmente libres de colesterol.

En cuanto a las propiedades medicinales, se conoce que en los países asiáticos hay más de 50 hongos comestibles que ofrecen efectos terapéuticos.

Sin embargo, de este abanico sólo 7 han sido ampliamente investigados. La Dra. Gabriela Balogh ex-investigadora del Hospital de Cáncer Fox Chase Cancer Center de la ciudad de Philadelphia, Estados Unidos y actualmente Investigadora del CERZOS (Lab. de Hongos Comestibles y Medicinales, CCT CONICET Bahía Blanca-UNS) detalla que los hongos se sitúan dentro de los alimentos prebióticos: ayudan al organismo a combatir las enfermedades, restaurando el bienestar y el equilibrio natural (homeostasis), haciendo que el sistema inmune funcione correctamente para eliminar a los agentes externos que pudieran desequilibrar nuestra salud. Por ello, la Dra. Balogh entiende que el consumo frecuente de algunos tipos de hongos podría ayudar eventualmente a mantener la salud y en la prevención de las enfermedades que comúnmente ocasionan las dietas inadecuadas.

Entre las propiedades más conocidas y estudiadas de distintos especímenes comestibles y medicinales del reino fungi se encuentran, por citar algunas, su valor antitumoral, antiviral, potenciador del sistema inmune, anti-inflamatorio, hipocolesterolémico, hepatoprotector, regulador de la tensión arterial y antioxidante.

Existen un centenar de hongos con propiedades medicinales, sin embargo son el Shiitake, el Reishi, el Maitake y el Champiñon brasileño, los que han demostrado en numerosos estudios de laboratorio su capacidad para reforzar el sistema inmune sin producir efectos tóxicos, comenta finalmente la especialista.

UN REINO QUE CRECE EN LATINOAMÉRICA

Otra característica destacable de la producción fungi es la marcada tendencia de los productores hacia el asociativismo.

Por caso, en la Argentina, la Cámara de Productores de Hongos de La Patagonia fue pionera y aún continúa. Su Presidenta, Mercedes Rozas, dice sobre su funcionamiento: “Lo interesante de esta Cámara es que tiene la tecnología más importante al servicio de sus socios y un establecimiento que nos permite a todos tener las habilitaciones para poder poner nuestros productos en el mercado”.

“Al momento de la venta también sucede algún tipo de fusión, cuando a algún socio le falta producto para satisfacer un cliente recurre a otro socio, para completar el pedido” agrega.

Otro ejemplo sobresaliente sucede en Colombia, más precisamente en la Gobernación de Boyacá, al norte del país, tal como comenta el Ing. Luis Perrilla Jiménez, donde se promueve desde hace más de 5 años la fungicultura “como una manera de lograr la seguridad alimentaria y el desarrollo económico de poblaciones vulnerables de la zona”.

Este trabajo suele generar un interesante tejido social, ya que en los encuentros de formación se promueve el trabajo en equipo, la solidaridad, la socialización del conocimiento y la experiencia, como base fundamental para crear una experiencia de desarrollo humano sostenible.

INFORMES, INSCRIPCIÓN Y PRENSA:

Agroconsultora Plus

Tel.: (+54 11) 6379-2476. E-mail: informes@agroconsultoraplus.com

Web Oficial: <http://www.agroconsultoraplus.com/fungi2009>