



Villa Paranacito. Una experiencia asociativa de producción de hongos Gírgolas en base a troncos de álamo y sauce americano

Horvath, F. (1); Benavídez, Hugo F. (2)

(1) Ing. Agr. Docente. Promotor Grupo de Abastecimiento Local Villa Paranacito Isleño. INTA AER Villa Paranacito.

(2) Ing. Agr. Jefe INTA AER Villa Paranacito.

Resumen: Encuadrado en las estrategias productivas de los productores forestales isleños, la producción de hongos representa una interesante propuesta alternativa. Con una mínima inversión de compra de micelio de hongos comestibles y el debido manejo durante 6 meses, hasta empezar a cosechar los primeros ejemplares, se puede incrementar el ingreso produciendo gírgolas sobre troncos de árboles, comparado con el precio obtenido de la venta directa de madera. Si bien los resultados obtenidos son promisorios, se continuará analizando la alternativa en próximos trabajos.

Introducción

Islas del Ibicuy es, de acuerdo a su superficie, el noveno departamento de la provincia con 450000 hectáreas (ha). Asimismo, es el menos poblado, con 12 077 habitantes (INDEC-CNPV, 2010).

La Agencia de Extensión Rural (AER) Villa Paranacito del INTA está localizada en la ciudad homónima, cabecera del departamento Islas del Ibicuy. El departamento Islas del Ibicuy, es el área de influencia de la AER Villa Paranacito, situado en el extremo distal sudeste de la provincia de Entre Ríos.

En el año 2017, la AER consideró necesario llevar adelante acciones vinculadas a distintas producciones locales junto a un grupo de productores isleños. Una de las alternativas consideradas fue la exploración del cultivo de hongos comestibles.

Así, se incursionó en la producción de hongos Gírgolas. Revisada bibliografía y establecido contacto con diferentes referentes, se indagó la producción en troncos de sauce y álamo.

Para ello, el grupo junto a su Promotor, el Ing. Francisco Horvath, llevaron a cabo experiencias, una de las cuales se instaló en Arroyo Brazo Largo, en la zona sur del ejido de Villa Paranacito. Allí se desarrolló un ensayo demostrativo de producción de hongos Gírgolas sobre dos sustratos húmedos diferentes: troncos de álamo (*Pópulos sp.*) y de sauce (*Salix sp.*), Var. Americano, con el fin de comparar los márgenes brutos obtenidos, en venta directa de álamo y sauce a las industrias papeleras contra la ganancia obtenida por producir hongos comestibles (Gírgolas) con esa misma madera.

Surgida la demanda durante las reuniones grupales, la finalidad de la experiencia fue revisar alternativas a la venta directa de la materia prima (troncos) para las industrias compradoras de la zona, la cual al momento no representaba un margen económico que alimentara la incorporación de nuevas plantaciones a los predios familiares isleños.

Metodología

Se procedió a cortar, preparar y seleccionar 18 trozos de tronco de álamo y 4 trozos de sauce americano.



Foto 1: Troceado de troncos

La totalidad del álamo (18 trozos) tenía un peso de 480 kg. Se le agregó 2,3 kilos de micelio de gírgolas. El sauce (4 trozos) tenía un peso total de 150 kg. Se le agregó 0,7 kilos de micelio de gírgolas.



Foto 2: Pesada de troncos

Una vez colocado el micelio se los cubrió con film de polietileno color negro, dejándoles en reposo desde la primavera del 2019 a fin de verano de 2020 (6 meses).



Foto 3: Cubierta plástica oscura de los troncos inoculados

Transcurrido ese período se procedió a quitar la cobertura plástica, disponiendo los trozos inoculados en un sector diferenciado del exterior construido en base a postes y polietileno de 300 micrones de espesor y, a cielo abierto, bajo la cobertura de las copas de los árboles del predio para la debida fructificación y posterior cosecha de gírgolas.



Foto 4: Armado de una habitación al aire libre para la producción natural.



Foto 5: Hongos cosechados en troncos de sauce americano y álamo.

Resultados

De los 480 kg de álamo se cosecharon 15 kilos de gírgolas frescas, dando como resultado un kilo de gírgola cada 32 kg de álamo (Figura 1).

De los 150 kilos de sauce americano se cosecharon 4 kilos de gírgolas frescas, dando como resultado un kilo de hongos comestibles cada 37,5 kilos de sauce (Figura 1).

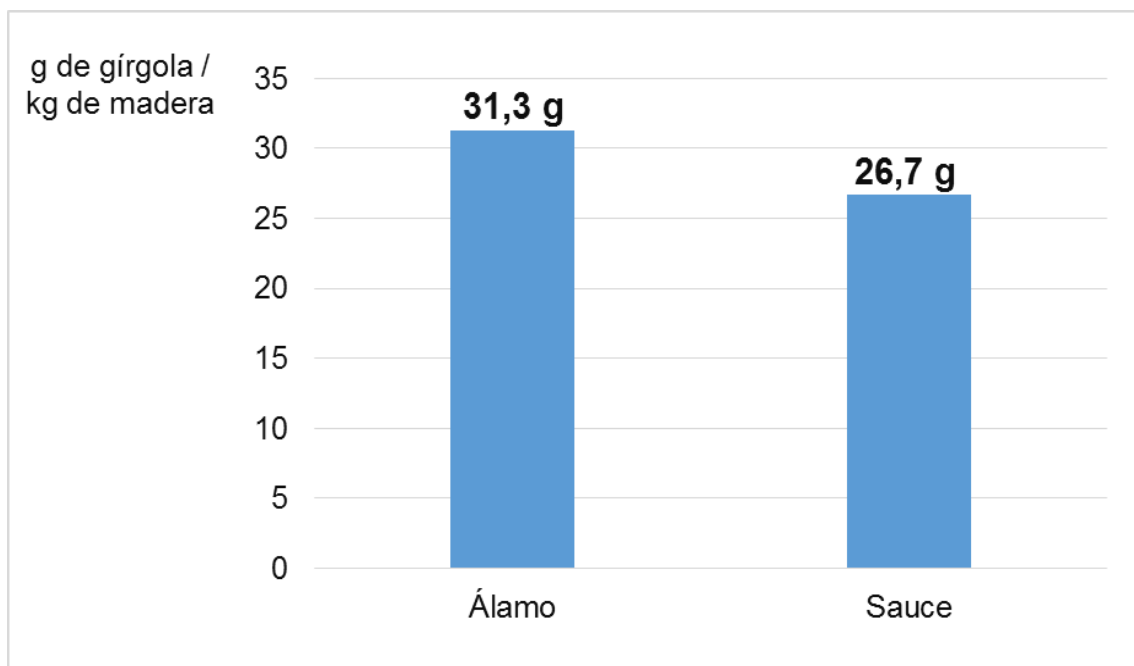


Figura 1: Gramos de Gírgolas cosechadas (g) por cada kilogramo en madera de álamo y sauce.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

El costo de cortar la madera es el mismo para los dos fines.

Cantidad total de madera insumida en la experiencia: 630 kg. Esta cantidad de madera para la fábrica celulósica, a través de la cooperativa local (Cooperativa Agrícola Productores del Delta Ltda.) se vendió (descontando el flete del barco) a \$ 1618 (Figura 2).

Por otro lado, el producido con la cantidad de madera detallada, fue de 19 kilos de gírgolas frescas, a precio un precio de venta de \$ 800 el kilo, sumando un total de \$ 15200. Luego de descontar el valor de los tres kilos de micelio de hongos, el polietileno negro para tapar los troncos y el polietileno de alto micronaje para armar la habitación al aire libre donde colocar los troncos, generó un resultado de \$ 11000. (Figura 2).

Resultados

Como análisis de estos resultados, podemos concluir que la producción de Gírgolas se presenta como una alternativa de agregado de valor de los troncos de álamo y sauce, con buenos resultados. A su vez, se presenta como una iniciativa viable económicamente, que nutre a la estrategia de diversificación productiva típica de las economías familiares de baja escala.