

FERIA DE HONGOS

20

23



GUATEMALA

Introducción



La gastronomía guatemalteca es reconocida a nivel mundial por su riqueza ancestral y cultural, así como por la diversidad de ingredientes provenientes de las tierras guatemaltecas. Entre estos tesoros culinarios se encuentran los hongos comestibles, cuyo arraigo en la tradición ha perdurado a lo largo del tiempo, siendo una pieza clave de la identidad de diversas zonas del país.

Con el propósito de documentar y difundir el conocimiento micobiológico tradicional y científico de los hongos, MayaFungi y RAICES se unieron para dar vida a la segunda edición de la Feria del Hongo. Este evento, que se llevó a cabo en la hermosa localidad de Pueblo Real, Tecpán, Chimaltenango, fue una oportunidad para promover el consumo responsable, dar a conocer los riesgos de una identificación errada y establecer una relación más cercana con la comunidad recolectora de hongos de la región.

La feria, a lo largo de su desarrollo, se estructuró en diversas actividades para enriquecer el conocimiento sobre los hongos y su importancia:

Recolección y Degustación: Durante dos días, expertos micólogos lideraron recorridos de recolección en campo, permitiendo a los participantes conocer de cerca el hábitat natural de los hongos y aprender sobre su identificación y características. Además, se llevó a cabo una degustación de platos preparados con hongos, exhibiendo su potencial gastronómico.



Conferencias

Conferencias en Línea: tres destacados académicos y expertos en el estudio de hongos compartieron su conocimiento a través de conferencias virtuales, profundizando en distintas perspectivas relacionadas con los hongos y su aprovechamiento:

Riqueza de los macrohongos en el departamento de Petén - Osberth Isaac Morales Esquivel

Hongos Comestibles - Amaranta Ramirez

Género Amanita - Armando Betancourth

Disponibles en

<https://www.youtube.com/@SOYRAICES/videos>

Exposición de Hongos: Una fascinante exhibición de hongos recolectados en la región se presentó durante toda la feria. Los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer ejemplares comestibles, tóxicos y de importancia ecológica, permitiendo así una mayor comprensión y respeto por la biodiversidad micológica.



Riqueza de los macrohongos en el departamento de Petén - Osberth Morales



Hongos comestibles - Amaranta Ramirez



Género Amanita - Armando Betancourth

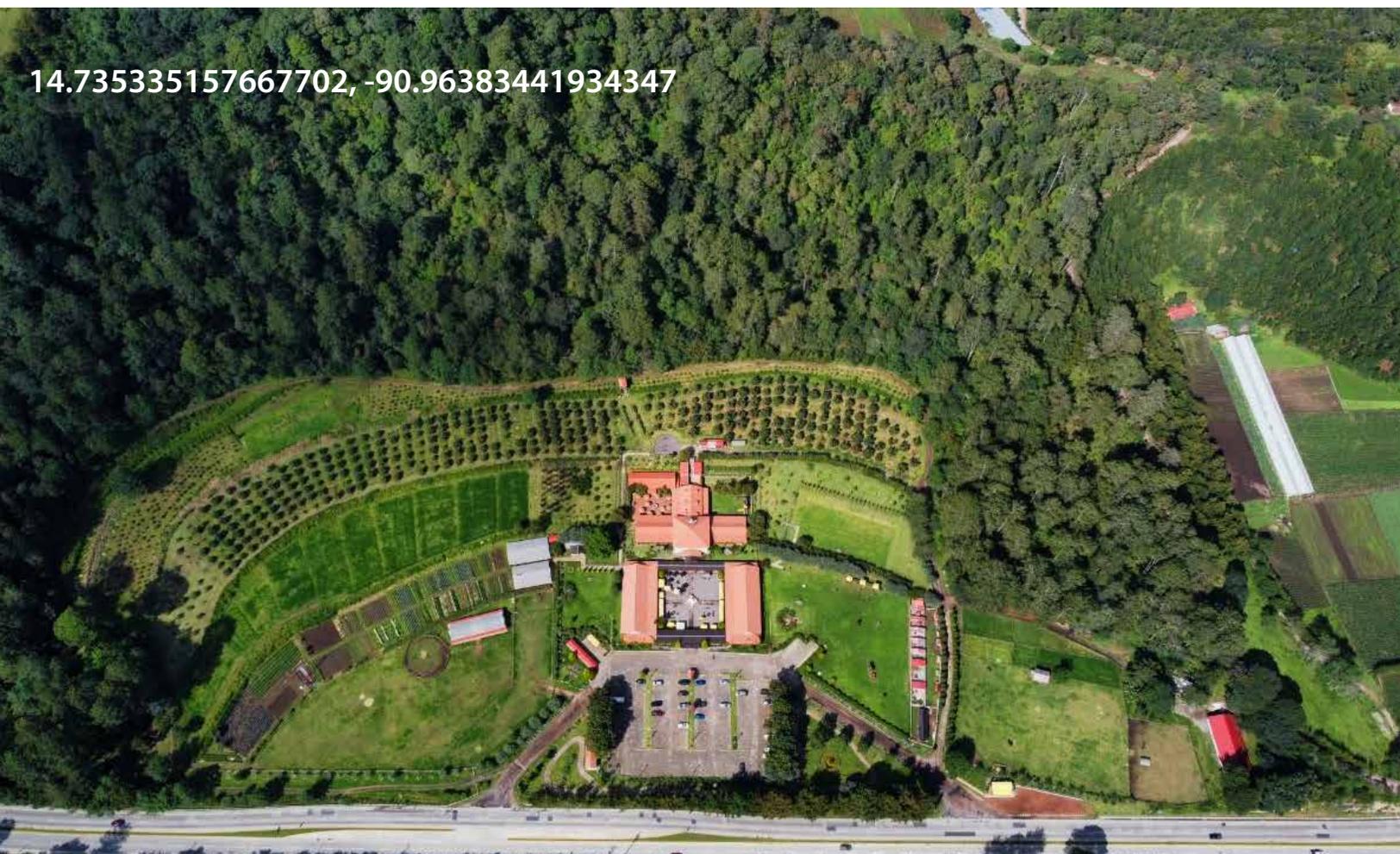


Locación

La elección de Pueblo Real como sede de la feria no fue casual, pues su ubicación y acceso a un bosque propio, sumado a su compromiso con la valorización de la naturaleza, la tradición y la gastronomía guatemalteca, lo convirtieron en el lugar perfecto para llevar a cabo este evento.

La segunda edición de la Feria del Hongo ha sido una muestra contundente del potencial que tiene Guatemala en el ámbito de la micología y su gastronomía. MayaFungi y RAICES se enorgullecen de haber impulsado este evento que no solo enriquece el conocimiento científico sobre los hongos, sino que también reconoce y valora la herencia cultural y ancestral que estos representan para la identidad guatemalteca.

14.735335157667702, -90.96383441934347



Identificación de Hongos

Se realizó una exposición con hongos recolectados en la región, estos fueron identificados y discutidos en una exhibición durante los dos días, con ejemplares, tóxicos, comestibles y de importancia ecológica.

Especies comestibles

Amanita caesarea-complex
Lepista nuda
Macrolepiota procera
Lactarius deliciosus
Russula brevipes
Lactarius indigo
Sebacina sparassoidea
Irpex rosetiformis
Suillus sp.
Lentinula boryana
Pleurotus smithii
Hygrophoropsis aurantiaca
Cantharellus cibarius
Hypomyces lactifluorum
Laccaria ohiensis
Amanita jacksonii
Helvella crispa
Helvella lacunosa
Laccaria laccata
Amanita novinupta
Agaricus campestris
Amanita sp. Sección Vaginatae

Especies tóxicas

Amanita xylinivola
Amanita sp. sección Amanita
Amanita sp. Sección Phalloidae
Amanita magnivelaris
Russula sp.
Agaricus sp.
Lactarius sp.
Amanita flavoconia
Lepiota clypeolaria
Inocybe sp.
Inocybe geophylla var. lilacina

Especies con importancia ecológica

Polyporus sp.
Tremella lutescens
Psathyrella sp.
Gymnopus dryophilus
Phellinus sp.
Pulveroboletus trinitensis
Xerocomus sp.
Rubroboletus sp.
Scleroderma areolatum
Lycoperdon sp.
Lycoperdon perlatum
Marasmius sp.
Phaeolus schweinitzii
Pholiota sp.
Lepiota sp.
Syzygospora mycetophila
Gymnopus sp.
Irpex sp.
Ramaria sp.
Hohenbuehelia petaloides
Leucoagaricus lilaceus
Cordyceps militaris
Ganoderma sp.
Auriscalpium vulgare
Astraeus hygrometricus
Melanoleuca sp.
Bondarzewia occidentalis





Gastronomía

La muestra gastronómica fue preparada con el apoyo de NANIK, restaurante liderado por Fernando Solís, quién ha sobresalido por su versatilidad en la gastronomía, utilizando técnicas modernas y tradicionales con ingredientes guatemaltecos y una perspectiva minimalista.



Impacto en números

Hasta
6,000Q
de ingreso marginal a
las colectoras
en 2 días



Hasta **60**
especies
identificadas en la región



Hasta **96 horas**
hombre
de discusión y fomento
académico



Hasta **95**
degustaciones
de hongos silvestres



Más de
4 Horas
de contenido académico
generado



2 días de venta de
hongos silvestre
directamente por las
recolectoras.



Contacto



MayaFungi
Director de proyecto
Armando Betancourth
aa.betancourth@gmail.com
+502 4244 7935



Asociación RAICES
Director de proyecto
André Schrei
andre@soyraices.com
+502 5002 3776

Equipo Organizador

Armando Betancourth
Osberth Isaac Morales
André Schrei

Agradecimientos

Se extiende un cordial agradecimiento a NANIK por el apoyo en el desarrollo gastronómico para el proyecto, a Pueblo Real, por la apertura y voluntad de su equipo.

También se agradece el apoyo personal de Amaranta Ramírez Terrazo, Fernando Solís, Gabriela Rivadeneira, Lala Palmieri, y Alejandra Marroquín que participaron en la implementación del proyecto; sin su participación, esta intervención no hubiera podido ponerse en marcha.



Documento elaborado por André Schrei, julio de 2023

