



# Reporte de Resultados



# Introducción



La gastronomía en Guatemala tiene un potencial inmenso a nivel mundial, desde el patrimonio ancestral y raíces culturales hasta la diversidad de ingredientes y la riqueza de nuestras tierras. Además, la herencia de los hongos comestibles y el arraigo de dicho reino, que se ha mantenido a través de la tradición es una pieza latente de la identidad de guatemalteca de diversas zonas.



MayaFungi, una institución dedicada a la documentación y difusión del conocimiento **micobiológico** tradicional y científico de los hongos, en colaboración con RAICES, una institución dedicada a la generación de capital social y reconocimiento de la cultura guatemalteca, tienen el agrado de presentar la primera edición de la Feria del Hongo.



El evento fue una combinación de conferencias virtuales, visitas en campo y recolecta con expertos, una degustación y cocina en vivo, así como una degustación preparada por chefs invitados. Todo ello para apoyar el conocimiento de los hongos, científico y ancestral, dar a conocer los riesgos de una identificación errada, promover el consumo de mercados tradicionales y formalizar una relación con la comunidad recolectora de hongos de Chimaltenango.

De manera simplificada, el evento consistió en:

- 2 días de recolección y degustación de hongos.
- 4 conferencias en línea.
- 3 chefs involucrados.
- Participación de 4 académicos dedicados al estudio de hongos

El evento se realizó en **Pueblo Real**, ubicado en Tecpán, Chimaltenango, región caracterizada por una larga tradición de consumo y recolección de hongos.

La alianza con Pueblo Real se estableció considerando su ubicación, el acceso a un bosque propio y, sobre todo, su trayectoria de valorización a la naturaleza, la biodiversidad y el fomento a la tradición, gastronomía y artesanía **guatemalteca**.

14.735335157667702, -90.96383441934347



Se impartieron 4 conferencias virtuales que profundizaban en los hongos desde distintas perspectivas, complementando el conocimiento científico con la práctica y el potencial de estos para su uso cotidiano o desarrollo de proyectos, impartidas con los más grandes exponentes a nivel nacional de estos.

- **MSc. Osberth Isaac Morales Esquivel:** DE LA ETNOMICOLOGÍA A LA BIOTECNOLOGÍA: Experiencias en Guatemala
- **Lic. Roberto Agustín Cáceres Staackmann:** Experiencias del cultivo de hongos comestibles en Guatemala
- **Lic. Azdriel Armando Betancourth:** Hongos tóxicos de Guatemala.
- **Msc. André Schrei Godoy:** El potencial de los hongos en la gastronomía guatemalteca: perspectiva patrimonial y usos prácticos en la restauración.



2021  
1.<sup>a</sup> FERIA del HONGO



MSc. Osberth Isaac Morales Esquivel:  
**DE LA ETNOMICOLOGÍA A LA BIOTECNOLOGÍA:**  
Experiencias en Guatemala




2021  
1.<sup>a</sup> FERIA del HONGO



Lic. Roberto Agustín Cáceres Staackmann:  
**Experiencias del cultivo de hongos comestibles en Guatemala.**




2021  
1.<sup>a</sup> FERIA del HONGO



Lic. Azdriel Armando Betancourth:  
**Hongos tóxicos de Guatemala**




2021  
1.<sup>a</sup> FERIA del HONGO



MSc. André Schrei:  
**El potencial de los hongos en la gastronomía guatemalteca: perspectiva patrimonial y usos prácticos en la restauración.**





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*  
*Lepista sordida*  
*Macrolepiota sp.*  
*Lactarius delisiosus*  
*Russula grupo brevipes*  
*Schizophyllum commune*  
*Lactarius indigo*  
*Ramaria sp.*  
*Hydnopolyporus fimbriatus*  
*Hypomyces lactifluorum*  
*Hydnum repandum*

## Especies tóxicas

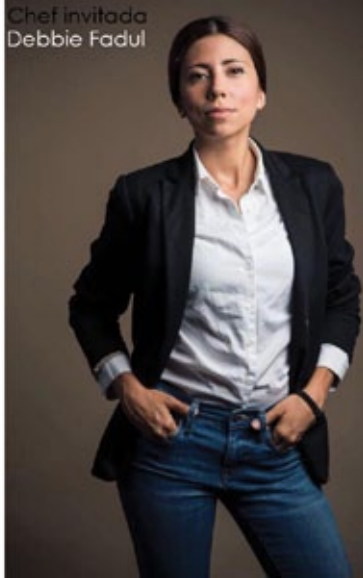
*Amanita xylinvolve*  
*Russula sp.*  
*Amanita muscaria subs. flavivolvata*  
*Amanita sp. section Phalloideae*  
*Agaricus sp.*  
*Lactarius sp.*  
*Amanita sp. section Amanita*  
*Hypholoma fasciculare*

## Especies con importancia ecológica

*Strobilomyces sp.*  
*Clavaria sp.*  
*Gymnopus sp.*  
*Hohenbuehelia petaloides*  
*Amanita sp. sección Vaginatae*  
*Hygrophoropsis aurantiaca*  
*Scleroderma sp.*  
*Coprinus comatus*  
*Xylaria hypoxylon*  
*Lepiota sp.*  
*Amanita grupo rubescens*  
*Lycoperdon sp.*  
*Leucoagaricus sp.*  
*Xeromphalina sp.*  
*Aureoboletus betula*  
*Pholiota sp.*  
*Trametes sp.*  
*Clitocybe sp.*  
*Collybia sp.*  
*Suillellus sp.*  
*Gyroporus castaneus*  
*Ramaria sp.*



Chef invitada  
Debbie Fadul



La muestra gastronómica fue preparada con el apoyo de **DIACÁ**, restaurante liderado por Débora Fadul, quién ha sobresalido por su versatilidad en la gastronomía así como en el reconocimiento de ingredientes guatemaltecos.

El reconocimiento de atributos sensoriales facilita la comunicación y popularización de los hongos.

Los hongos silvestres se caracterizan por aromas, texturas y sabores inusuales, cualidades que fortalecen la neofobia o aceptación de alimentos desconocidos.

Hongos utilizados en la muestra:

Hongo San Pedro



Hongo San Juan



Xarita



Hongo Xara



# Impacto en números

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



Hasta **42**  
**especies**  
identificadas en la región



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



Hasta **150**  
**degustaciones**  
a personas que no habían probado los  
hongos silvestres



Más de  
**4 Horas**  
de contenido académico  
generado





# Contacto



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



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

## Equipo Organizador

Osberth Morales Esquivel  
Armando Betancourth  
André Schrei

# Agradecimientos

Se extiende un cordial agradecimiento a DIACÁ por el apoyo en el desarrollo gastronómico para el proyecto, a Pueblo Real, por la apertura y voluntad de su equipo; Biotest Centro Diagnóstico por el apoyo logístico y soporte.

También se agradece el apoyo personal de Amaranta Ramírez Terrazo, Jorge Marroquín, Débora Fadul, Alejandra Marroquín y Roberto Cáceres Staackmann, 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 2021

