

Hongos de la Sierra, a Europa y Asia

Daniela ESTEVA

Noticia de Oaxaca

SAN ANTONIO CUAJIMOLOYAS, SAN MIGUEL AMATLÁN, Ixtlán.- En la búsqueda por encontrar una alternativa laboral, habitantes de esta comunidad comenzaron a recolectar hongos de diferentes variedades que ahora exportan a países europeos y asiáticos.

Para compartir los conocimientos que han adquirido respecto al cuidado de estas plantas, integrantes del Comité de Ecoturismo organizaron la Segunda Exposición de Hongos el fin de semana pasado.

Durante el primer día, es decir el sábado, se programó un recorrido por el campo donde se ubican los hongos, mientras que al día siguiente se exhibieron alrededor de 80 variedades de esta planta y se llevó a cabo una muestra gastronómica.

En entrevista con NOTICIAS, el coordinador de Ecoturismo, Joel Contreras Luna, informó que la exposición incluyó tanto hongos comestibles como alucinógenos.

"Queremos aprovechar los recursos que tenemos a nuestro alrededor", dijo.

Por esa razón buscaron asesoría de expertos en la materia; uno de ellos es el científico francés Fabrizio Edwards, quien les enseñó a cuidar tanto la zona en la que se dan los hongos como las propias plantas.

Luego de recibir diversos cursos de capacitación, Contreras Luna se ha quedado a cargo de estas actividades, ya que la idea es que la gente de San Antonio Cuajimoloyas participe directamente en este proyecto.

El coordinador de Ecoturismo detalló que generalmente son las niñas y los niños quienes se encargan de la recolección de los hongos porque tienen más facilidad para introducirse en el campo.

Asimismo, apuntó que por ese trabajo reciben recursos que utilizan para la compra de útiles escolares.

Contreras Luna señaló que a pesar de que sólo 50 personas están inscritas en la capacitación, en el periodo de recolección, que va de mayo a octubre, se involucra la mayor parte de la población.

De acuerdo con sus declaraciones, en esa temporada cada familia entrega en promedio 20 kilos de hongo a la semana.

A decir del coordinador de Ecoturismo, las personas que les ofrecieron los cursos de capacitación los pusieron en contacto con gente de Japón, China, Francia e Italia para iniciar sus exportaciones.

En la actualidad, indicó, son dos toneladas de hongos las que exportan al año a esos países.

El proceso que se realiza es el siguiente: los recolectores entregan al coordinador la cantidad de hongo que reunieron para que él la envíe a la deshidratadora que tienen en Santa María Ixcotel.

En ese sitio hay gente que se encarga de cortarlos, rebanarlos y meterlos al horno del que salen listos para ser exportados.

Con esta labor, agregó, se pretende arraigar a la gente en la comunidad.