vinetur

Claromecó impulsa el micoturismo con rutas y encuentros sobre hongos silvestres

El balneario bonaerense apuesta por la educación, la gastronomía y el turismo sostenible en torno a los hongos locales

jueves 4 de septiembre de 2025



Claromecó, una localidad balnearia situada en el partido de Tres Arroyos, a 600 kilómetros de la Ciudad de Buenos Aires, se ha convertido en un punto de referencia para quienes buscan conocer el mundo de los hongos. Emilia García Ventureyra,

residente y promotora local, impulsa desde hace varios años un proyecto que une naturaleza, gastronomía y educación. Su propuesta va más allá del simple conocimiento técnico y promueve salidas turísticas guiadas para acercar a los visitantes al universo de los hongos.

Este jueves, Claromecó celebró la tercera edición de Claromecó Fungi, un encuentro anual dedicado a la identificación de hongos silvestres. El evento reunió a investigadores de todo el país, miembros del CONICET y representantes de universidades nacionales como la UBA, Córdoba, San Luis y la Universidad Nacional del Sur. También participaron aficionados y personas interesadas en aprender sobre las especies locales. La actividad se consolida año tras año y busca trazar la primera ruta de micoturismo en la provincia de Buenos Aires, comenzando por el mapa de Tres Arroyos.

La iniciativa surgió cuando Emilia llegó a Claromecó y notó que existía poca información disponible sobre los hongos comestibles y sus riesgos. En el pueblo, muchas familias tienen recuerdos ligados a la recolección de hongos con sus abuelos o padres, pero el conocimiento sobre su identificación seguía siendo limitado y reservado. A partir de esa observación, Emilia comenzó a investigar y se vinculó con la Escuela Agrícola Claromecó (EAC), una asociación civil dedicada al cultivo responsable de alimentos y al cuidado del entorno natural.

A través de la EAC, Emilia conoció a Pablo Postemsky, director del Laboratorio de Biotecnología de Hongos Comestibles y Medicinales del CONICET CERZOS en Bahía Blanca. Desde 2018, Pablo desarrolla un proyecto para cultivar hongos comestibles y medicinales en toda la provincia. Juntos iniciaron un proyecto productivo en la sede local de la EAC y más tarde organizaron el primer encuentro dedicado a los hongos en Claromecó.

Las salidas guiadas que propone Emilia consisten en caminatas por el bosque que duran unas tres horas. Durante estos recorridos, los participantes aprenden a identificar distintas especies y comparten experiencias. No es necesario formar grupos grandes: con cuatro personas ya se realiza la actividad. El objetivo es combinar aprendizaje con disfrute del entorno natural.

El micoturismo en Claromecó pone en valor las propiedades nutricionales y regenerativas de los hongos. Son ricos en proteínas, vitaminas y antioxidantes. Su cultivo puede realizarse con materiales accesibles como cartón o residuos vegetales, lo que facilita su producción local y puede generar empleo. En la cocina, los hongos ofrecen una alternativa versátil: pueden sustituir carnes y adaptarse a recetas como polenta con hongos, pasteles rellenos o empanadas.

Entre las especies más conocidas que se encuentran en Claromecó figura el Lactarius deliciosus (níscalo o rovellón), que crece bajo pinos durante el otoño. Este hongo tiene un sombrero anaranjado con círculos concéntricos oscuros y láminas que se tiñen de verde al contacto. Su carne firme exuda un látex naranja que se vuelve verdoso al oxidarse y es muy apreciado por su sabor suave. Otras especies presentes son Flammulina velutipes (enoki), Agaricus campestris (champignon silvestre) y Calvatia sp., conocido como pan de indio.

Emilia García Ventureyra busca posicionar a Tres Arroyos como destino preferente para quienes desean conocer más sobre los hongos. Su sueño es consolidar una ruta provincial que conecte experiencias educativas, turismo sustentable y gastronomía local basada en productos del bosque. La propuesta invita a descubrir Claromecó desde una perspectiva diferente: entre el mar, el bosque y los secretos que esconden sus hongos silvestres.