

Proyecto N° P_/A_/00__	Nombre Proyecto: Hongos comestibles de alto valor en Patagonia: Morchella y trufas		
Objetivo General	Estudiar la productividad post incendio de Morchella spp. en comparación con sitios no quemados, y relevar la evolución de la micorrización de rodales inoculados con Trufas verdaderas en Patagonia		
Objetivos específicos	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar a campo la productividad excepcional de Morchella sp. luego del incendio de Cholilla • Analizar comparativamente la productividad de Morchella spp entre incendio de Cholilla (2014) y la colisión (2008) • Monitorear y analizar la evolución de la micorrización con Tuber spp. en rodales truferos instalados en Santa Cruz y en Rio Negro 		
Responsable	Carolina Barroetaveña		
	Dirección	Ruta 259 km 16,24 CC14	
	Ciudad (CP)	Esquel (9200)	Provincia Chubut
	email	cbarroetavena@correociefap.org.ar	
Problema planteado a resolver/ Producto o proceso a generar/mejorar (máx. 200 palabras)	<p>El monitoreo de la evolución de la simbiosis en las raíces de árboles inoculados con trufas verdaderas (Tuber spp) mediante técnicas morfológicas y moleculares constituye una herramienta fundamental para los productores, dado que desde la plantación hasta la primer cosecha deben pasar al menos 5 años. Mientras tanto el productor no tiene modo de saber si sus plantas conservan la micorrización, o han sido colonizadas por contaminantes. Conocer el estado del sistema radical permite tomar medidas de manejo a tiempo, planear re-inoculaciones, a fin de garantizar el éxito de la producción. Morchella spp. crece en las temporadas primaverales en el bosque nativo patagónico. Potencialmente es cultivable de manera semi-artificial, pero es necesario conocer y replicar las variables que determinan y estimulan su fructificación.</p>		
Solución propuesta (máx150 palabras)	<p>El CIEFAP pondrá a punto protocolos y analizará contaminantes comunes en la región, lo cual lo habilita para prestar este servicio indispensable ligado a esta actividad productiva. Generar información sobre el estado de la evolución de emprendimientos ya montados, fortalecerá las posibilidades y la confianza para replicar la actividad en la región.</p> <p>Los ambientes post- incendio, con productividad extraordinaria de morchella al año siguiente del fuego, constituyen un ámbito muy propicio de estudio. El incendio de Cholilla (Chubut-2014), por su extensión y cercanía temporal, se presenta como una oportunidad excepcional de avanzar en el estudio y definición de variables asociadas a la fructificación de esta especie.</p>		
Resultados esperados (máx150 palabras)	<p>Monitoreo y evaluación morfológica y molecular de la micorrización con Tuber spp.de las truferas establecidas en los Antiguos (Santa Cruz) y en El Bolsón (Río Negro). Determinación morfológica y molecular de los principales contaminantes asociados a las mismas.</p> <p>Definición de variables edáficas (ph, Humedad, Temperatura, C, N, P, bases de intercambio) asociadas a la afectación por fuego en la fructificación explosiva de Morchella spp. en ambientes post-incendio.</p> <p>Análisis comparativo de la productividad por ha. de Morchella post incendio entre 2 incendios ocurridos en la región.</p>		
Productos intermedios o finales obtenidos al 10Dic2015 (máx100 palabras)	<p><i>Se completó el muestreo y análisis de la trufera de mallin ahogado. Se escribió un informe final. Se repetirá un muestreo menor en primavera para confirmar algunos resultados.</i></p> <p><i>Se completó el muestreo y evaluación de productividad de Morchella en el área del incendio de Cholilla. Resta analizar los datos de manera conjunta con los datos del incendio de 2008.</i></p>		
Beneficiarios directos	Productores de trufas, instituciones públicas asociadas al fomento de la actividad como el Consejo federal de Inversiones- Emprendedores privados, técnicos relacionados a la actividad forestal y a alimentos, sector gastronómico, sector turístico		
Indique el grado de apropiación que podría tener el proyecto. (máx150 palabras)	<p>El estudio de morchella se enmarca dentro de una creciente demanda que tiene CIEFAP en relación a los hongos comestibles, plasmada en proyectos como el reciente FITR obtenido en asociación con un exportador de morcella y futuro productor de hongos. Parte de los resultados aquí obtenidos serán insumos para diagramar objetivos de ese proyecto.</p> <p>El trabajo coordinado, a través de convenios y proyectos, con instituciones públicas ligadas al desarrollo productivo, con líneas específicas ligadas a promover y potenciar el cultivo de hongos comestibles en Patagonia (Centro Pyme- Adeneu, Neuquén y CAPEC, Chubut), tiene como meta el avance de aspectos técnicos y de innovación, junto con la gestión de políticas, regulaciones y programas sectoriales.</p>		

La experiencia en los monitoreos de truferas permitirá al equipo afianzarse como prestador de este servicio de alta tecnología, necesario en estos emprendimientos. Esto, sumado a la difusión de los resultados, favorecerá la replicación de estas producciones en la región y también en otras.

Ambas especies comestibles poseen mercado muy rentable actualmente en el exterior, por lo cual es factible trabajar en ampliar el mercado interno también.