

Buscan fomentar la producción de hongos comestibles en Mendoza y San Rafael marca el rumbo

26/12/2025



La provincia de Mendoza avanza en la búsqueda de nuevas alternativas productivas sostenibles, capaces de diversificar su matriz económica. En ese camino, el cultivo y la recolección de hongos comestibles emerge como una actividad estratégica, de bajo impacto ambiental y alto potencial de desarrollo, donde San Rafael se posiciona como uno de los departamentos que marca el rumbo.

A nivel mundial, la producción de hongos viene creciendo de manera sostenida por sus múltiples ventajas: requiere poca agua, reutiliza residuos agroindustriales como sustrato, genera valor agregado local, abre nuevas oportunidades para la gastronomía y resulta accesible para microemprendimientos familiares y cooperativos, tanto en zonas rurales como

urbanas.



En ese contexto, se impulsa en la Legislatura un proyecto de ley que propone crear el Régimen Provincial de Desarrollo del Cultivo y Recolección de Hongos Comestibles, con el objetivo de promover, regular y fortalecer esta actividad en toda la provincia.

La iniciativa apunta a garantizar prácticas seguras y sustentables, fomentar la investigación científica, brindar asistencia técnica, crear un registro provincial de productores e incorporar incentivos para una economía emergente con fuerte proyección.

Mendoza reúne condiciones para convertirse en referente regional: diversidad climática, una sólida red de universidades e institutos de investigación, polos gastronómicos en expansión y cadenas agroindustriales que generan subproductos reutilizables. Experiencias de otras provincias, como Misiones, que ya avanzaron con marcos normativos específicos, refuerzan el camino hacia una

regulación que ordene y potencie el sector.

LA GÍRGOLA, PROTAGONISTA DEL DESARROLLO LOCAL

En Mendoza, el hongo comestible que hoy lidera la producción es la Gírgola (*Pleurotus ostreatus*). Su cultivo lo promueve el INTA junto a pequeños productores, utilizando residuos agroforestales como restos de poda de vid, álamo y otros subproductos del agro.



Estas experiencias ya se consolidan en zonas como San Rafael, donde la producción abastece a la gastronomía local y comienza a proyectarse hacia nuevos mercados, posicionándose como una alternativa sustentable, rentable y con identidad territorial.

A

Además, existen estudios en marcha para el desarrollo de otras especies con potencial productivo, como el Shiitake (*Lentinula edodes*) y el Champiñón (*Agaricus bisporus*), aunque la gírgola

es actualmente la más avanzada.

UNA ECONOMÍA CIRCULAR CON FUTURO

El proyecto de ley busca impulsar el agregado de valor, la economía circular, el empleo joven, el desarrollo rural y urbano, y sentar las bases para una futura exportación de productos derivados, fortaleciendo al mismo tiempo la identidad gastronómica mendocina.