

Impulsan la producción de la «carne del futuro» en San Rafael

24/04/2025



La gírgola es un hongo comestible que se ha popularizado como una alternativa a la carne, especialmente en el contexto de la búsqueda de opciones más sostenibles y saludables. Su textura y sabor, que se asemejan a la carne, la convierten en un ingrediente versátil para diversas preparaciones.

Se trata de una variedad que viene ganando terreno en la gastronomía argentina, siguiendo la senda del champiñón y el portobello.

En este marco, ya hay algunas experiencias que producen este tipo de setas comestibles en nuestro departamento, con resultados alentadores

En relación a las gírgolas se destaca que son “la carne del futuro”, ya que “tiene un sabor y una textura similar a las

carnes blancas, como pollo o pescado”



Otro de sus beneficios es que para “producir 200 toneladas se necesita el mismo espacio que para producir 500 kilos de carne en dos años”.

Por estos días, el INTA Rama Caída está preparando una capacitación sobre el tema, que en pocas horas logró completar los cupos disponibles, mostrando que existe un interés en el segmento productivo.

El objetivo es aprender a cultivar las gírgolas en troncos de álamo, aprovechándolo como sustratos. La propuesta se llevará a cabo este martes 29 en la sede de Maza 210.

Estas muestras marcan que hay un segmento interesado en ingresar en esta producción que cada vez tiene más demanda tanto en restaurantes como espacios gastronómicos que trabajan con propuestas alimenticias novedosas y no tan tradicionales.