

# Museo de Historia Natural: desarrollarán un taller sobre cultivo de gírgolas

04/09/2025



Una vez más el museo de Historia Natural Lagiglia de San Rafael abre sus puertas para una actividad cultural. En este caso, será un taller relacionado con el cultivo de gírgolas: hongos comestibles que contribuyen al enriquecimiento de la dieta aportando gran cantidad de proteínas, vitaminas y

minerales.

En diálogo con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, Luis Ballarini, director del museo, explicó que si bien la que tendrá lugar será una actividad cultural, se aleja un poco de las que suelen presentar. “Esta actividad es muy linda, recreativa, para todo público, y para aquellos que tengan ganas de cultivar, que cultivan o que tienen en su patio o jardín un lugar es una linda tarea”, señaló y añadió que aprenderán a cultivar domésticamente estos hongos tan nutritivos. “Tienen una forma muy particular de crecer y son comestibles, así que podés tener en tu casa esos hongos que sirven para hacer varias comidas”, amplió.

El geo-arqueólogo Esteban Vázquez, quien presta servicios también en el museo, fue el nexa con los capacitadores y también dialogó al respecto con nuestro diario y con FM Vos. “Estos hongos –al igual que todas las especies de hongos– crecen en ambientes húmedos, en general de media-sombra (no requieren mucho sol), pero sí humedad. A nivel silvestre, no son originarios de acá (San Rafael), pero existen muchas formas de cultivarlos domésticamente al igual que el resto de los hongos comestibles, como champiñones o portobello (más conocidos)”, expresó y destacó que una particularidad de las gírgolas, es que “es un hongo mucho más resistente que los champiñones y los portobellos, que requieren unos ambientes menos controlados, y que aportan una cantidad de nutrientes importantes a la dieta”.

Los disertantes –que han trabajado con el INTA– realizan el cultivo en tronco de álamo. “Se le hace como una tapa al tronco, se coloca la semilla con el micelio inmaculado del hongo, y ese micelio se va alimentando de la humedad del tronco del álamo –que debe estar cortado menos de 72 horas antes–, y va haciendo crecer el cuerpo fructífero del hongo, que es lo que comemos, y que va a dar dos o tres cosechas por tronco”, informó Vázquez.

El taller, que incluirá una parte práctica de la que los asistentes se llevarán un pequeño tronco cultivado de gírgolas, será en el museo de Historia Natural, el martes de

la semana próxima.

Si bien el cupo de asistentes a este curso ya fue completado, Vázquez adelantó que no será el último.