

Taller sobre cultivo de gírgolas en troncos de álamo en el Museo de Historia Natural

01/09/2025



El próximo martes 9 de septiembre a las 14 horas, el Museo de Historia Natural de San Rafael será sede de un taller práctico sobre cultivo de gírgolas en troncos de álamo, una técnica sencilla y sostenible que cada vez suma más adeptos en la producción a nivel local y nacional.

La capacitación se llevará a cabo en el SUM del Museo y estará a cargo de los productores locales Maximiliano Etchecopar, Paulo Guillen y Sergio Cesareti.

Los expertos compartirán sus experiencias y conocimientos

sobre esta alternativa productiva que combina bajo impacto ambiental, fácil manejo y gran potencial económico.



Las gírgolas –también conocidas como setas ostra– son hongos comestibles de alto valor nutritivo, reconocidos mundialmente por su sabor y versatilidad en la cocina.

Ricas en proteínas, fibras y minerales, son consideradas por especialistas como la “carne del futuro”, ya que ofrecen una alternativa saludable y sustentable frente al consumo de carne animal.



En la gastronomía, las gírgolas ocupan cada vez más espacio en restaurantes y emprendimientos gourmet, tanto por su textura y sabor delicado como por las múltiples formas de preparación: salteadas, en salsas, a la plancha o incluso deshidratadas.

EL TALLER

El taller busca acercar a la comunidad herramientas para iniciarse en el cultivo de gírgolas y hongos comestibles, fomentando la diversificación productiva y la autogestión de alimentos. Los participantes aprenderán desde la preparación del tronco hasta el cuidado y la cosecha, en un formato participativo y de intercambio con productores locales.

La actividad es gratuita, con cupos limitados, y requiere inscripción previa escribiendo a museohistorinatural@sanrafael.gov.ar