

Producción sustentable de gírgolas para consumo familiar.

Cayolo, F.¹; Maldonado, J.F.¹ y Buglione, M.B.¹

¹Universidad Nacional de Río Negro (Escuela de Veterinaria y Producción Agroindustrial). CIT-RIO NEGRO, CONICET-UNRN. Choele Choel, Río Negro, Argentina.
fcayolo@unrn.edu.ar

RESUMEN

A nivel familiar es posible producir gírgolas, un alimento healthy, rico en proteínas, fibras y minerales. En este trabajo se relata esa experiencia. Para ello, se utilizó la cepa Blue Oyster de *Pleurotus ostreatus*, inoculada en troncos de álamo de 15 a 18 cm de diámetro y 25 cm de largo. Estos fueron almacenados en un ambiente oscuro durante 120 días, desarrollándose el micelio. El fotoperiodo natural de los siguientes 60 días permitió el fructificación de los hongos. Las condiciones ambientales fueron propias de la región norte de la patagonia, con días de 22°C y noches de 14°C en promedio y humedad ambiental de 60±4%. Se obtuvieron cuerpos fructíferos de forma y tamaño comparable con los frutos comerciales, a razón de 100g por tronco por oleada cosechada. Con las gírgolas se prepararon alimentos como: salsas, ensaladas y liofilizados, los cuales fueron consumidos y aceptados por parte de las familias. Así se evidenció que, con una mínima inversión en la adquisición de los inóculos y un protocolo de trabajo obtenido previamente a partir de estudios científicos, se logra una producción sustentable, sumando valor a subproductos madereros e incorporando nutrientes "desde el patio a la mesa" de la familia.

Palabras clave: alimentos saludables, gírgolas, producción artesanal.

Sustainable production of gírgolas for family consumption.

ABSTRACT

The objective of this work is to share family experiences in producing oyster mushrooms, some healthy food rich in protein, fiber and minerals. The Blue Oyster strain of *Pleurotus ostreatus* was inoculated into poplar logs (*Populus nigra*). Logs measuring 15 to 18 cm in diameter and approximately 25 cm long were used. These logs were stored in a dark environment for 120 days, allowing the mycelium to develop. The natural photoperiod of the following 60 days allowed the fungi to fruit. Environmental conditions were typical of northern Patagonia, with average days of 22°C and nights of 14°C, and an ambient humidity of 60±4%. Fruiting bodies of comparable shape and size to commercial fruits were obtained at a rate of 100g per log per harvested wave. Oyster mushrooms were used to prepare sauces, salads, and freeze-dried foods, all of which were sensorially accepted by diners. This demonstrated that with a minimal investment in the acquisition of inoculants and a work protocol previously developed through

scientific studies, sustainable production is achieved, adding value to wood byproducts and incorporating nutrients "from the yard to the table" for the family.

Keywords: healthy foods, oyster mushrooms, artisanal production.