

## Los Pueblos Mancomunados realizan la IV Feria Regional de Hongos Comestibles y otros Productos no Maderables

- Los Pueblos Mancomunados de Oaxaca, un ejemplo de Aprovechamiento de los Productos No Maderables



En la Sierra Norte de Oaxaca convergen diversidad cultural y biológica. La zona, habitada principalmente por comunidades indígenas zapotecas, está poblada por bosques húmedos, valles, ríos y cascadas, hogar de una gran variedad de especies de flora y fauna. Justamente ahí, ocho pueblos ligados entre sí por un solo Comisariado de Bienes Comunes, los Pueblos Mancomunados, desarrollan ejemplos sobresalientes de desarrollo sustentable basado en la comunidad, y será los próximos 4 y 5 de septiembre cuando presenten la IV Feria Regional de Hongos Comestibles y otros Productos No Maderables a pobladores y visitantes

La incorporación de las comunidades rurales que integran a los Pueblos Mancomunados a la "economía moderna" ha obligado a sus miembros a desarrollar nuevas actividades que les puedan proporcionar ingresos monetarios y al mismo tiempo manejar de manera sustentable los recursos de sus bosques.

Así, han empezado a aprovechar y comercializar especies frutales, algunas hortalizas (papa, berros, chícharos, entre otros) así como los hongos silvestres *micorrízicos*, anteriormente reservados al autoconsumo y al pequeño comercio local.

Pioneros en el desarrollo de empresas comunitarias, la historia de aprovechamiento de los bosques en la zona por parte de Los Pueblos Mancomunados se remonta a finales de los años 70, pero todavía hace cinco años, la comunidad no había contemplado entre sus planes de manejo forestal la presencia ni el manejo de otros productos no maderables, como los hongos silvestres y bromelias, cuya conservación depende en gran medida del cuidado que se da al hábitat.

Fue en el año 2000 cuando los Pueblos Mancomunados, con apoyo de la Envasadora y Empacadora Pueblos Mancomunados S.S.S. y de diferentes instituciones nacionales (CONAFOR) e internacionales, coordinados por Methodus Consultora (un Organismo Civil Profesional constituido por expertos y técnicos que buscan fortalecer en zonas rurales marginadas capacidades organizativas, económicas y de manejo de recursos naturales) realizaron estudios técnicos, ambientales y económicos y decidieron desarrollar una unidad de deshidratado y empaque de hongos, frutas y verduras, como actividad adicional al envasado de agua de manantial que venía desarrollando la empresa comunitaria.

El estudio de mercado y la información generada con el apoyo de Methodus permitieron desarrollar una primer estrategia comercial dirigida al mercado interno y particularmente a los distribuidores e importadores de productos italianos y "gourmets".

Para abrirse oportunidades en este sector, el proyecto buscó ofrecer en el ámbito nacional diferentes categorías de hongos silvestres deshidratados a un precio equivalente a los productos de importación pero ofreciendo mayor calidad. Luego se iniciaron los trámites para obtener la certificación orgánica. Finalmente, la comunidad de Pueblos Mancomunados, interesada en garantizar la operación continua de la empresa y la generación de empleos permanentes a lo largo del año, decidió procesar también otros productos de su territorio (pera, manzana, durazno, tomate) y de otras regiones de Oaxaca (plátano, mango y piña). Así, la comunidad optó para adquirir un secador tecnificado fabricado en España con una capacidad de una tonelada de producto fresco por turno, así como establecer alianzas con otras comunidades y organizaciones campesinas.

Los recolectores han recibido, a lo largo de estos últimos años, varios cursos de capacitación para recolectar y transportar adecuadamente los hongos, existen ahora pequeñas parcelas en cada área de colecta donde se garantiza la liberación de esporas, y se generó un sistema de información geográfico donde están ubicados los sitios de mayor producción para segregarlos de los sitios de aprovechamiento forestal. En base a este trabajo, se obtuvo en 2002 la certificación orgánica por parte de un organismo italiano.

Desde que en la zona se inició la colecta del matsutake(hongo que se exporta a Japón) y más tarde de otras especies como *Boletus edulis* y *Amanita caesarea*, los ingresos generados por la comercialización de los hongos han aumentado, pasando de ser una actividad marginal a una opción de generación de ingresos interesante para las familias más dedicadas.



Hoy, los hongos forman parte de los atractivos eco-turísticos de la comunidad, y visitantes nacionales y extranjeros llegan a los Pueblos Mancomunados para realizar, acompañados por los guías de la comunidad, recorridos de identificación, recolección y la degustación en diferentes guisos.

A través de promover cursos de capacitación, talleres de intercambio y la realización de la Feria Anual de hongos que se realiza desde el año 2001, en una de las comunidades de Pueblos Mancomunados, se ha logrado que la población de este

territorio y poblaciones vecinas incorporen nuevas especies a su dieta y experimenten distintas formas para prepararlas. Mientras tanto, la empresa comunal adquiere de los recolectores especies como *Boletus edulis*, *Cantharellus cibarius* y *Amanita caesarea*. Los hongos deshidratados son empacados con la Marca Sierra Viva, toda la producción es distribuida a proveedores nacionales de las ciudades de México, Guadalajara y Monterrey, que surten a restaurantes, tiendas de menudeo y a consumidores que aprecien los sabores de la cocina mediterránea.

## **Evento 2004**

### **IV Feria Regional de Hongos Comestibles**

Para que usted pueda conocer esta experiencia, los Pueblos Mancomunados le invitan a la IV Feria Regional de Hongos Comestibles y otros Productos No Maderables. El programa incluye para el día sábado un recorrido por el bosque para coleccionar hongos e identificarlos, comida en el bosque y descanso en cabañas de las comunidades. El domingo usted podrá participar en la conferencia sobre hongos silvestres y las conferencias sobre aprovechamiento de bromelias y resina de copal -- mismas que serán presentadas por profesionales que han desarrollado planes de manejo sobre estos productos--. Habrá también una muestra gastronómica y exposición y venta de productos.

El costo para los días sábado y domingo (incluye hospedaje y comidas) es de \$300.00; y para las actividades del domingo, el costo será de \$150.00. Información y venta de boletos en: Expediciones Sierra Norte, M. Bravo 210-i, Centro, Oaxaca. Tel: (951) 514 82 71. Fecha límite de inscripción: 25 de agosto

**Información de Methodus, S.C (Fabrice Edouard).**  
**Redacción: Raday Quero y Gabriela Ramírez.**