

I+D+i puntera en micología desde el medio rural gallego

HIFAS DA TERRA

La bióloga Catalina Fernández de Ana y su equipo han convertido lo que comenzó como un proyecto universitario en una iniciativa empresarial revolucionaria. Hifas da Terra es hoy una empresa que, desde Pontevedra, desarrolla un sinfín de actividades relacionadas con la micología: desde laboratorios de investigación hasta el mayor vivero de castaños de Europa resistentes a la enfermedad de la tinta, pasando por una tienda online en la que se pueden adquirir kits para cultivar setas en casa. La fascinación por el mundo de los hongos inspira este innovador proyecto.

Hifas da Terra es una empresa de biotecnología aplicada a la micología fundada en 1999 por la bióloga Catalina Fernández de Ana. Hoy en día, son pioneros en sus diferentes ramas: encapsulado de extracto de variedades de setas con fines medicinales, vivero de planta micorrizada y de castaños híbridos resistentes a la enfermedad de la tinta, cultivo de diferentes variedades de setas como el *shiitake* en madera de roble y kits de cultivo y cursos para que todas las personas interesadas en el mundo de las setas las cultiven en casa.

■ Hifas da Terra comercializa kits de cultivo de setas en troncos de madera.

La fundadora ideó este proyecto -que ha recibido diversos premios y reconocimientos por su carácter innovador- en el marco de la asignatura de Microbiología Aplicada en la Facultad de Biología de la Universidad de Santiago de Compostela. Tras unos meses de beca en el Centro de Investigación Forestal de Lourizán (Pontevedra), la emprendedora reflexionó: “En ese momento ni la enseñanza ni el trabajo en la Administración cubrían mis expectativas. Me encantaba la investigación para poder aplicarla y decidí entonces que mi futuro estaba en una empresa creativa e innovadora”.

La promotora aprovechó una propiedad familiar en Portamuiños (Bora, Pontevedra) que, además de diversas construcciones del siglo XVIII, contaba con dos hectáreas de castaños de más de tres décadas de antigüedad, resistentes a la enfermedad de la tinta y micorrizados con el hongo *Boletus edulis*. “Allí empezamos a trabajar hasta lograr tener, a día de hoy, el mayor vivero de Europa de castaños resistentes a la tinta, micorrizados y productores de fruto para la industria de transformación de la castaña”, explica Fernández de Ana.

España, por su diversidad de climas, es un país de gran interés, diversidad y potencial en materia micológica. En las últimas décadas se ha llevado a cabo por parte de diversas instituciones una importante labor de difusión de la micología, que ha renovado el interés de aficionados, investigadores y gastronomos por el mundo de las setas. Su consumo vive en los últimos años una evolución al alza y con él un mercado internacional cada día más amplio. Hoy las setas llegan a España desde países como Afganistán, Sudáfrica, Canadá y China y las españolas viajan mayoritariamente a Italia, Francia, Suiza



y Alemania. En nuestro país se consumen 66 millones de kilos al año, lo que supone 1,45 Kg/per cápita. Un 90% del total, según datos de Mercasa, son champiñones; un 4% *girgola* o champiñón ostra, un 3% níscalos y otro 3% otras, fundamentalmente *shiitake* y seta de cardo.

“Somos una empresa basada en la innovación,
cuya sede está en un ámbito rural,
y defendemos una economía sostenible y local”

El uso como ingrediente gastronómico es el más común, sin embargo, Hifas da Terra ha ido más allá y acomete muy diversos productos y actividades relacionadas con las setas. “En los tres últimos años hemos intensificado nuestros esfuerzos en materia forestal, logrando ampliar la superficie de nuestro vivero en más de cinco hectáreas. Asimismo, hemos apostado por la elaboración de productos derivados de la micología, como complementos alimenticios con certificado de producción ecológica, jarabes naturales para niños a partir de setas y nuevas apuestas, como son la creación de una línea de productos de dermocosmética, también elaborados a partir de las setas”, explican desde la empresa.

Por otra parte, Hifas da Terra inauguró en 2011 un Centro de Interpretación Micológica, donde mediante paneles informativos se explican sus actividades, como la selección de cepas, el cultivo de setas, la micorrización y el vivero forestal. “Somos una empresa basada en la innovación, pero cuya sede está en un ámbito rural –explica Catalina Fernández de Ana–; defendemos una economía sostenible y local que apoyándose en la biotecnología aplicada a la micología logre obtener un producto diferenciado de alto valor”. Hifas da Terra ha creado y mantiene unos veinte puestos de trabajo.

“Mi motivación principal –concluye la bióloga–, tanto en la creación de la empresa como en estos momentos, es llevar a cabo un proyecto en el que creo. Hacer lo que me gusta, facilitar el conocimiento del mundo de la micología desde la cotidianidad y, con el tiempo, una vez descubierto el poder medicinal de las setas, mi motivación y objetivo principal se ha centrado en la mejora de la calidad de vida de la gente con un producto elaborado a partir de las setas y cuyo origen es 100% natural”. **R**

Más información: www.hifasdaterra.com



■ Disponen de más de cinco hectáreas de terrenos dedicados a la explotación micológica.



MICORRIZACIÓN E HIFAS

La micorrización es la simbiosis entre un hongo y las raíces de una planta. Como en otras relaciones simbióticas, ambos participantes obtienen beneficios. La planta recibe del hongo nutrientes minerales y agua, y el hongo obtiene de la planta hidratos de carbono y vitaminas que él por sí mismo es incapaz de sintetizar. Se estima que entre el 90 y el 95% de las plantas superiores presentan micorrizas de forma natural. Incluso algunos árboles, como los pinos, son incapaces de vivir más de dos años cuando están sin micorrizar.

¿POR QUÉ HIFAS DA TERRA?

Las hifas son una parte característica de la mayoría de los hongos. Los hongos que micorrizan tienen una pequeña parte de sus hifas modificadas en forma de órganos capaces de penetrar en los tejidos del organismo anfitrión, mediante los cuales se produce el intercambio de nutrientes y agua entre hongo y planta.

