

SELLO POSTAL CONMEMORATIVO

"Hongos"

Tiraje	: 25,000 sellos postales c/u
Valor	: S/ 6.00 - S/ 6.00
Diseño	: Christian Alvarez M. - SERPOST S.A.
Pliego	: Se-tenant de 02 sellos postales
Dimensiones	: 30 mm x 40 mm
Dentado	: 13 1/2
Color	: Policromía
Impresión	: Offset
Impreso en	: Thomas Greg and Sons - Perú

OTRAS ESPECIES FILATELICAS

Sobres de Primer Día (SPD) : S/. 13.00

DIA DE EMISION - BOLETIN 2010

24 de Agosto de 2010

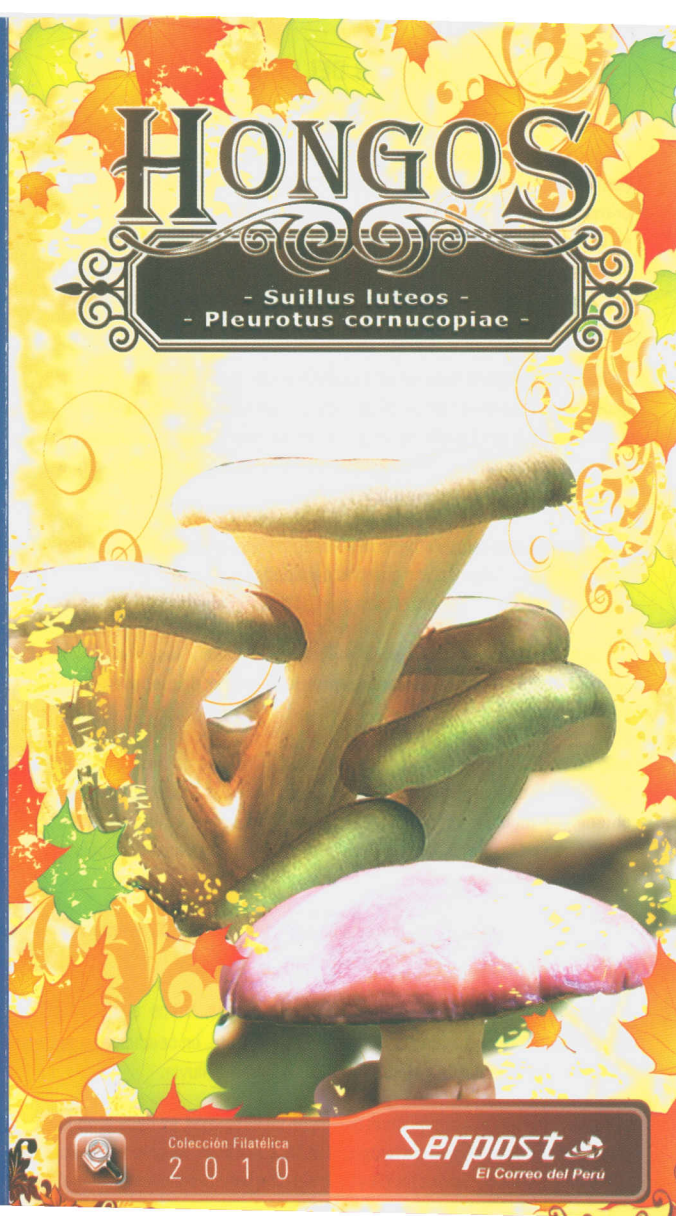


Matasellos de Primer
Día de Emisión

Serpost
El Correo del Perú

EMPRESA DEL SECTOR TRANSPORTES Y COMUNICACIONES

Distribución gratuita.



Colección Filatélica

2010

Serpost
El Correo del Perú

HONGOS DEL PERU

Los hongos comestibles se han convertido en una gran oportunidad de negocio para los campesinos de Inkawasi, en la provincia de Ferreñafe (Lambayeque), potencial que prevén aprovechar al máximo con la primera planta piloto de procesamiento del producto ecológico instalada en la zona. Debido a la atención que está concitando en los empresarios, los campesinos quechuablantes de la zona de Marayhuaca apuntan a exportar los hongos comestibles que crecen de manera natural en las plantaciones de pinus radiata.

La iniciativa empezó hace un año cuando el jefe de la Agencia Zonal de Inkawasi, Bernardino Lalopu Silva, con los comuneros de Marayhuaca, advirtieron que en el cuello de las plantaciones de pinus radiata crecían al natural grandes cantidades de este hongo, pero se desperdiciaba porque se creía que no tenía ninguna utilidad.

Fue entonces que Lalopu empezó a investigar sobre el producto ecológico y encontró que Chile exporta grandes cantidades de hongos comestibles y en el Perú el único caso era el de la granja Porcón (Cajamarca).

En dos oportunidades viajaron a la localidad con los principales comuneros de Marayhuaca y aprendieron las técnicas de procesamiento del hongo natural.

Tras un análisis riguroso en un laboratorio de Lima, se determinó que el producto era apto para consumo humano. Entonces, el siguiente paso fue obtener el registro sanitario y luego se formalizó a la organización campesina en los Registros Públicos como Asociación Conservacionista Agropecuaria Forestal de Marayhuaca.

Ahora, la planta piloto ya es una realidad gracias al apoyo de la empresa privada, ONG y gobierno regional.

El hongo, cuyo nombre científico es *Suillus luteos*, crece al natural, específicamente en las plantaciones de *Pinus Radiata*, en condiciones de humedad. Su producción se incrementa en la época de lluvia.

El hongo y el pino son organismos que viven en simbiosis, es decir ambos organismos se benefician sin causarse daño. Las raíces del pino entregan al hongo sustancias ácidas (nocivas para el pino pero beneficiosas para el

hongo) y el hongo entrega al pino proteínas y minerales.

Los especialistas dicen que los hongos se pueden preparar de múltiples formas: saltado, tortilla, ceviche y en otros platos sofisticados.

Pleurotus cornucopiae

Es una especie que crece especialmente sobre las plantas de olmo aunque también lo hace con frecuencia en otras especies de planifolios. Se puede encontrar a partir de junio y su presencia continúa hasta avanzado el otoño. Crece cespitoso en grandes conjuntos.

Es comestible aunque de poco rendimiento por la consistencia no muy carnosa y la tenacidad de la carne que requiere una larga cocción. Debe emplearse sólo mezclado con otras setas.

Las dimensiones de un solo individuo pueden llegar a 10-12 cm de diámetro del sombrero mientras el pie es, generalmente, más largo aunque parezca formar parte, por un cierto trecho, del sombrero mismo.

Nombres vulgares: En castellano, Pleuroto cuerno de la abundancia. En catalán, Alzinoia, Orelles de burro.

Suillus luteos

El género *Suillus* primero fue llamado por el botánico británico Samuel Federico Gray en 1821, él describió el género como aquellas setas con un tallo en el centro colocado, un toque (anillo) distinto, un gorro circular, y los tubos que se mantuvieron juntos.

Las estructuras de los hongos en este género en común con otros miembros del género *Boletales* incluyen la presencia de un tallo cilíndrico, el gorro, la carne suave y *hymenium tubular*. Características específicas comunes a la mayor parte de especie en *Suillus* son la cutícula de gorro que es fangosa y pegajosa cuando está húmedo.

La variación de intragénero puede ser demostrada por diferencias en colores y la ornamentación de la cutícula de gorro, la carne, poros y tallo, la presencia de un velo parcial en formas inmaduras y a partir de entonces, la forma de poro y la distribución, así como el hábitat.