



Foto: s/d de autor, difusión.

## Un dispositivo para cultivar hongos en casa

Publicado el 25 de enero

Comer y beber

4 minutos de lectura

LEER DESPUÉS

**Junto a SmartFungi, lanzan una suscripción con distintas variedades mensuales y una app para optimizar el proceso.**

**Bosqueterra**, un emprendimiento de hongos de especialidad incubado en el Centro de Innovación y Emprendimientos (CIE) de la Universidad ORT, lanzó SmartFungi, un producto tecnológico para cultivar de forma automatizada. El nombre técnico es "fructificadora", pero es igualmente válido describirla como un invernadero doméstico o una pequeña incubadora.

Sus responsables pidieron muestras y asesoramiento en China para adaptar a este dispositivo de plástico las cepas que mejor funcionarán en las condiciones que ofrece Uruguay. Empezaron a vender en julio, ya colocaron una primera tanda de 200 aparatos (a \$ 4.200 cada uno), que ocupan un espacio similar al de un microondas, y están promocionando la segunda.

Tomás Di Lorenzo, que es ingeniero agrónomo y estudia administración, fundó Bosqueterra junto a Diego Rodríguez, que es estudiante avanzado de ingeniería industrial. Desde 2019 producen y comercializan kits de autocultivo de hongos comestibles, provistos de un sustrato dentro de una caja de cartón. Mientras esos kits siguen distribuyéndose, y suelen ser un buen regalo para los cultores del mundo fungi y los recursos gastronómicos, esta es una etapa más ambiciosa para los socios.

Di Lorenzo explica que el nuevo dispositivo "produce condiciones de humedad, ventilación e iluminación ideales para el cultivo de especies de hongos que son más delicadas y que no se podrían cultivar de la misma forma en que se hace con las gírgolas/pleurotus, por ejemplo, con los kits. El melena de león, el shiitake, el enoki, el reishi [buscado con fines medicinales, no culinarios]; hay un montón de especies que son más delicadas y acá las estás poniendo en un lugar que tiene las condiciones óptimas y que además está protegido de entrada de patógenos, porque tiene filtros especiales en los extractores y está cerrado casi herméticamente".

Al mismo tiempo, Bosqueterra desarrolla ocho variedades de cultivo, ya que cada especie necesita un sustrato determinado y ciertas condiciones para el crecimiento. Las suscripciones que ofrecen (de \$ 450 a \$ 500) comprenden un bloque –pan a base de aserrín, inoculado en condiciones de esterilidad con micelio, que es el aparato vegetativo del hongo– por mes o cada dos meses para que el cliente pueda ir variando lo que cultiva.



Foto: s/d de autor, difusión.

La tercera parte de este proyecto consistirá en una aplicación para celular, que están por lanzar y servirá como asistente para el cultivo. "Te llega el bloque y va a tener un QR, lo escaneás, te salta toda la información de la especie que vas a cultivar: de dónde proviene, cómo se llama, qué propiedades nutricionales y medicinales tiene, cuáles son los meses ideales para el cultivo, y ahí te va a registrar cuántos días van pasando. Te va a aparecer también una fecha, los días que se espera que demoren los hongos, la biométrica de las cosechas y poder registrarse cuándo empezará el próximo ciclo, porque los bloques dan varias oleadas de hongos", adelanta sobre esta herramienta que contará con inteligencia artificial.

"Vos le sacás una foto y te va a decir si está pronto para cosechar, que es la típica duda de los clientes. Nos llegan muchísimas fotos preguntando si está pronto para cosechar o no. Y muchas veces, lo que pasa, es que ya se les pasó". El servicio unificado en la aplicación se completa con un recetario que despeje las típicas dudas sobre cómo cocinar cada una de las especies, además de incluir tutoriales e información sobre el uso y el mantenimiento del dispositivo, como rellenar el tanquecito de agua y hacer una limpieza minuciosa, eliminando esporas de los filtros, cada vez que se cambia el bloque.

Los rangos para las variedades que proveen están calculados, de tal modo que el usuario apenas tenga que encender una fuente de calor y que el humidificador se encargue de propiciar el hongo. En ese medio controlado el hongo crece como si fuese otoño, aunque a la intemperie ahora mismo haya muy baja humedad relativa, pero también ventilado, sin que se degrade ni se seque por exceso de dióxido de carbono. La fructificadora asegura equilibrio.



Foto: s/d de autor, difusión.

A su vez, dice el emprendedor, los hongos dan la mayor cantidad de rendimiento en las primeras dos cosechas (el hongo coloniza el bloque hasta que florecen las setas, y el ciclo de cultivo puede completarse en 15 días). Por eso, queda a gusto del consumidor seguir utilizando el bloque con la misma cepa o pasar a la siguiente que ofrece el servicio. Di Lorenzo encuentra que obtener 600 o 700 gramos de hongos de este modo es ventajoso, pensando en el precio al que se comercializan los hongos en las grandes superficies. Además, recalca, un producto tan frágil y perecedero se consume más fresco que nunca, con certificación orgánica y sin el riesgo de una recolección errónea.

### Pastel de cerezas lynchiano

En la pastelería Pistacho, de La Blanqueada, decidieron homenajear al director David Lynch (1946-2025), recientemente fallecido, recreando el postre más icónico de *Twín Peaks*: cherry pie o tarta de cerezas. Claro que en ese caso la fruta no va en su versión más popularizada en esta zona, que son confitadas o al marrasquino, sino con cerezas frescas, que además están en temporada. "Esta es su época, así que las vamos a aprovechar para comerlas en todas sus formas", anunció la dupla a cargo de la esquina dulce de Brito Foresti 2951 y Gregorio Funes. La tarta que supo canalizar el enigma de la desaparición de Laura Palmer fue el especial del sábado pasado, con tal éxito que este fin de semana la repiten y agregan más opciones con el fruto rojo: selva negra rústica, ojitos de pistacho y cerezas y bebidas especiales.

### Taller de licuados gratuito

Este sábado de 17:00 a 20.00, en el Espacio Modelo (Cádiz 3280), con el pretexto de un taller de licuados saludables, niños y adolescentes podrán disfrutar de un encuentro culinario dentro del stand de Cocina Uruguay. Los participantes tendrán la oportunidad de personalizar su vaso reutilizable. Luego, disfrutarán de un rico licuado preparado con variedad de frutas y verduras de estación. El taller es sin cupo y no requiere inscripción previa.

### XXII del Salón Internacional del Vino

Este sábado a partir de las 21.00 será la última jornada del Salón Internacional del Vino de Punta del Este, donde más de 140 bodegas ofrecen degustaciones de casi 600 etiquetas, junto a una propuesta gastronómica elaborada por los chefs del resort. El concurrido evento onológico se celebra en el Enjoy Punta del Este.

Para esta edición se destaca la presentación de la colección de Cavani Wines, del futbolista uruguayo Edinson Cavani, y la participación de la galardonada bodega Vega Sicilia. Además, por primera vez tendrán espacio propio bodegas de Córdoba y Neuquén (Argentina).

Se espera la asistencia de unas 2.500 personas. Las entradas están disponibles en [Suticket.com](http://Suticket.com).

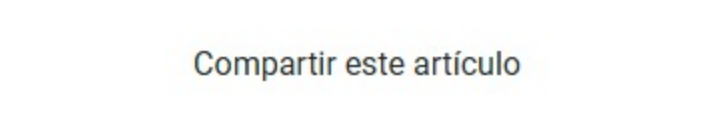


GUARDAR COMO FAVORITO

Comentar este artículo

COMENTAR

Compartir este artículo



Agregá la diaria a tu escritorio  
la diaria más cerca y más fácil.

INSTALAR APP

No mostrar más

## Más de Cotidiana



**VIDA SALUDABLE**  
De Tik Tok a la gíndola de cremas: el impacto de la cosmetología en menores

Especialistas alertan sobre los riesgos vocacionales y demográficos de este fenómeno creciente que afecta principalmente a niñas y adolescentes

Stephanie Galizzi - Hoy



**VIDA SALUDABLE**  
Atravesamos un momento altamente felino en el mundo de los juegos de mesa

Entrevistamos: ¿qué pasa con los peludos?

Jimena Márquez - 28 de enero



**FUSION**  
Star Party: constelaciones de actividades mirando el cielo

La tercera edición del encuentro de astronomía tendrá lugar en las cinescans de Laguna Garzón.

23 de enero



**CIBAO**  
Remodelarán predio histórico de Florida donde sesionó la asamblea para la independencia

La Sociedad de Arquitectos del Uruguay dio a conocer el proyecto ganador de la obra, que quedará pronta antes de fin de año.

23 de enero

## Lo más leído hoy

- 1** SOCIEDAD "Al final del día, es un esquema Fiat": la conclusión del contador que habló ante inversores de Concesión Ganadora
- 2** FUERZAS DE SEGURIDAD Futura subsecretaría del Interior planteó que la legítima defensa de la Policía en la LUC fue "un sábado a la bañadera"
- 3** SOCIEDAD Pablo Carrasco, responsable de Concesión Ganadora, se presentó ante inversores: "No tengo un problema económico, sino moral"
- 4** CONFLICTOS LABORALES Empresa Vimebox despidió a seis trabajadores luego de una manifestación frente a sus instalaciones
- 5** COLONIA - SOCIEDAD Jeraica de Intendencia de Colonia que contrató a trabajador sufrió grave accidente negro: estar al tanto de esa situación

IR A LA PORTADA

<p>TU CUENTA</p> <p>Perfil</p> <p>Danos tu opinión </p> <p>Ayuda</p> <p>Cerrar sesión</p> <p>LISTA DE LECTURA</p> <p>Leer después </p> <p>Favoritos</p> <p>Historial</p>	<p>INICIO</p> <p><b>Portada</b></p> <p>ÁREAS</p> <p><b>Política</b></p> <p><b>Mundo</b></p> <p><b>Deporte</b></p> <p><b>Opinión</b></p> <p><b>Cultura</b></p> <p><b>Carnaval</b></p> <p><b>Libros</b></p> <p><b>Cotidiana</b></p> <p><b>Verifica</b></p> <p>EMERGENTES</p> <p><b>AMBIENTES</b></p> <p><b>Ciencia</b></p> <p><b>Economía</b></p> <p><b>Educación</b></p> <p><b>Feminismos</b></p> <p><b>Justicia</b></p> <p><b>Salud</b></p> <p><b>Trabajo</b></p> <p>LOCAL</p> <p><b>Colonia</b></p> <p><b>Maldonado</b></p>	<p>MÁS</p> <p><b>Buscar</b></p> <p><b>Verifica</b></p> <p><b>Lo más leído</b></p> <p><b>En vivo</b></p> <p><b>Apuntes del día</b></p> <p><b>Apuntes de la semana</b></p> <p><b>Le Monde</b></p> <p><b>Lento</b></p> <p><b>Gigantes</b></p> <p><b>Fotografía</b></p> <p><b>Humor</b></p> <p><b>Crucigramas</b></p> <p><b>Archivado</b></p> <p><b>Eventos</b></p> <p><b>Beneficios</b></p> <p><b>Premio</b></p> <p><b>Cursos</b></p> <p><b>Escuchar </b></p> <p><b>Podcasts</b></p> <p><b>Edición papel</b></p>	<p>SEGUINOS</p> <p>X </p> <p>Facebook </p> <p>Instagram </p> <p>Telegram </p> <p>TikTok </p> <p>Newsletters</p> <p>RSS</p> <p>Más plataformas</p> <p>AYUDA</p> <p>Centro de ayuda</p> <p>Tutoriales</p> <p>Accesibilidad</p> <p>Privacidad</p> <p>Contacto</p> <p>NOSOTROS</p> <p>Sobre la diaria</p> <p>Equipo</p> <p>Historia</p>
--	--	---	---