



AGRICULTURA

NUEVOS DESCUBRIMIENTOS

C.V.G. (ICAL) / PALENCIA

Hacer del boletus un cultivo agrícola masivo que se pueda adaptar a cualquier entorno. Este es el proyecto en el que está inmerso Jaime Olaizola, ingeniero de Montes y director gerente de *ID Forest*, una empresa de base tecnológica especializada en trabajar con hongos que se ubica en la localidad palentina de Venta de Baños, y que ya ha conseguido que fructifique la trufa.

«Tanto el boletus como la trufa son hongos micorrícicos, lo que quiere decir que no se pueden cultivar como ocurre con los atróficos tales como la setas de chopo», explica Olaizola. Pero las investigaciones que desarrolla su empresa, de tan sólo tres años de vida e integrada por únicamente dos profesionales formados en el Campus de *La Yttera* de la Universidad de Valladolid, están consiguiendo revolucionar el mundo de la micología para hacer cultivables setas tan apreciadas como escasas en la naturaleza.

ID Forest ya ha conseguido micorrizar el boletus en la jara pringosa y ahora está llevando a cabo plantaciones en el campo para comprobar que efectivamente se puede obtener una producción en grandes cantidades. De esta manera, se conseguiría hacer del boletus un cultivo agrícola al uso.

Pese a que todavía no ha obtenido los resultados, Olaizola se muestra muy confiado en que serán positivos: «Casi todo con lo que trabajamos lo vemos en la naturaleza y lo intentamos domesticar. Y la jara en la naturaleza aparece micorrizada».

Este descubrimiento permitiría, además, cultivar la apreciada seta en lugares donde no se dan de forma natural simplemente instalando un sistema de riego. Catalanes y vascos están muy pendientes de la investigación e interesados en los resultados para poder aplicar la técnica y cultivar el hongo.

Antes que el boletus, *ID Forest* consiguió micorrizar la trufa y ahora ofrece el servicio de comprobar que el hongo está en la raíz de la planta de la que nacerá,

REVOLUCIÓN EN LA MICOLOGÍA

La empresa palentina 'ID Forest' logra por primera vez reproducir la trufa y ultima esta experiencia con el boletus



Olaya Mediavilla, jefa de laboratorio, y Jaime Olaizola, gerente de 'ID Forest'. / BRÁGIMO (ICAL)

es decir, si ha micorrizado o no. Pero además, está aplicando un sistema totalmente innovador que no practica ninguna otra empresa del país ni en buena parte de Europa. De hecho, apunta Olaizola, trabajan con muchos países europeos como Francia, Italia o Portugal que cada vez demandan más sus servicios.

Se trata de comprobar mediante un análisis genético que

Están haciendo cultivables setas tan apreciadas como escasas en la naturaleza

efectivamente la planta ha micorrizado y lo ha hecho con la trufa de mejor calidad.

«Permite detectar la cadena de ADN en tiempo real. Es una máquina como la de la serie de televisión CSI; se mete la muestra y compara el ADN con otras dando los porcentajes de caracteres comunes hasta que da con el idéntico», explica el responsable de *ID Forest*. Esta tecnología,

«cien por cien efectiva», les sitúa como empresa puntera en la investigación de hongos y es igual a la que se utiliza en hospitales o clínicas para los tratamientos e investigación de enfermedades de las personas.

USOS MEDICINALES. Pero el trabajo con hongos micorrícicos es sólo una de tres facetas de *ID Forest*. Con los atróficos, los que sí se pueden cultivar, han logrado en su corta vida ya resultados espectaculares. Tras un proceso investigador entorno a la seta de chopo los profesionales de la empresa palentina consiguieron extraer una molécula con principios activos de usos medicinales. Dicha proteína potencia el sistema inmunitario y reduce el colesterol y es «muy difícil de conseguir», puntualiza Olaizola.

Gracias a este descubrimiento se creó en Burgos la empresa *Naturae* que, en pleno corazón de Sierra de Demanda, extrae del hongo la molécula para incorporar el polvo resultante a los alimentos tradicionales y hacerlos más saludables. La tercera línea de trabajo de *ID Forest* está dirigida a identificar los hongos patógenos, que causan enfermedades, y buscar el tratamiento adecuado. Está centrada, principalmente, en plantaciones y viveros.

Además, venden semillas de setas, kits de productos de hongos y otra serie de productos relacionados con la micología. Sus principales clientes están fuera de España, donde cada vez tienen un mayor reconocimiento.

Igualmente, realizan investigaciones en colaboración con la Universidad de Valladolid y las empresas *FM Ingeniería Ambiental* y *Viveros Fuente Amarga*, a parte de mantener relaciones internacionales con otras firmas. «Aunque hay contactos y colaboraciones fuera, todas las ideas y el trabajo salen de aquí», reseña Olaizola que sólo con su trabajo y la ayuda de un técnico de laboratorio ha conseguido situar a su empresa a la vanguardia de la investigación sobre hongos.