

***Tianquiztli Nanacatl*: La Primera Feria de los Hongos Comestibles Saludables en el Estado de Puebla**, se llevó a cabo el pasado 1-3 de agosto del 2025, en Santiago Xalitzintla, Puebla (ver **Figura 1**), con el apoyo del grupo de investigación multidisciplinario del Centro de Biotecnología de Hongos Comestibles, Funcionales y Medicinales (CB-HCFM) del *Campus* Puebla del Colegio de Postgraduados, como promotor del desarrollo endógeno de la comunidad (ver **Figura 2**). El Comité Organizador de la comunidad estuvo integrado por el Sr. Lucio Pérez Castillo, Sr. Juan García Agustín, Sra. Soledad Sevilla Agustín, y Sra. Félix Jiménez Agustín. En el grupo de investigación participaron el Dr. Daniel Claudio Martínez Carrera, Dr. Miguel Sánchez Hernández, Dra. María Eugenia Meneses Álvarez, M.C. Myrna Bonilla Quintero, M.C. Ivan Omar Castillo Sebastian, M.C. Beatriz Inés Petlascal Sánchez, M.C. Nora Eva Fernández Velázquez, Biól. Wilfrido Martínez Sánchez, y Dra. Angelina Patricia Ramírez Carrasco, así como la importante participación de estudiantes de postgrado, alumnos de licenciatura, y técnicos.

Este importante evento fue inaugurado por el Dr. Luis Alberto Villarreal Manzo, Responsable de las Funciones de Director del *Campus* Puebla, junto con el Maestro Omar Díaz Abascal, Director de Transformación, Competitividad y Modernización de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, en representación del Lic. Alejandro Armenta Mier, Gobernador Constitucional del Estado de Puebla (ver **Figuras 3-4**).

La Primera Feria de los Hongos Comestibles Saludables en el Estado de Puebla, *Tianquiztli Nanacatl*, se desarrolló en el Palacio Municipal de la comunidad de Santiago Xalitzintla, Puebla, integrando los hongos comestibles, funcionales y medicinales, silvestres y cultivados. Esta comunidad es considerada como zona de atención prioritaria para el Gobierno Federal (DOF, 24 de diciembre del 2024), y conforma la población permanente más cercana al cráter del volcán Popocatepetl. Se registraron más de mil participantes, incluyendo público en general, visitantes nacionales y extranjeros, miembros de la comunidad, recolectores y recolectoras tradicionales, cocineras y cocineros tradicionales, expositores, conferencistas invitados, académicos, y estudiantes. Se realizaron muy diversas actividades desde la recolección de hongos comestibles silvestres, la exposición de hongos comestibles silvestres y cultivados, la elaboración de platillos tradicionales a base hongos comestibles saludables, la exhibición de productos de hongos con propiedades funcionales y medicinales, talleres y conferencias (ver **Figuras 5-8**). La participación en los concursos del evento fue significativa, otorgando reconocimientos a los primeros lugares de “El mejor cocinero(a) tradicional de hongos comestibles, funcionales y medicinales”, “El mejor recolector(a) tradicional de hongos comestibles silvestres”, y “El hongo comestible, funcional y medicinal recolectado más grande”. Los ganadores del concurso de platillos tradicionales fueron: 1er lugar: Kelly Estrella Piña (Quesadilla de escobetillas con maíz azul, Pipián de escobetillas); 2º lugar: Dylan Agustín Sevilla (chile en nogada con hongos); y 3er lugar: Magdalena Luna Méndez (adobo con trompas de cochino y setas). El H. Jurado de Expertos estuvo integrado por el Chef Jesús Pérez Cruz, Chef Otoniel López Sánchez, y el M.C. Alfredo Guadalupe Morales Juárez (ver **Figura 9**). Por su parte, el ganador del concurso al mejor recolector tradicional de hongos comestibles silvestres fue Pedro González Sevilla, mientras que Agustín Gutiérrez Sevilla recolectó el hongo comestible, funcional y medicinal más grande (ver **Figura 10**). En ambos casos, el H. Jurado estuvo presidido por el Biól. Óscar Francisco Hernández Ordaz.

Además de apoyar las actividades mencionadas, los académicos del CB-HCFM impartieron capacitaciones *in situ* y en laboratorio para la recolección, selección, identificación, limpieza, transporte, procesamiento (refrigeración, secado, pasteurización y empaque al vacío), consumo, y manejo sostenible de hongos comestibles, funcionales y medicinales. También impartieron los talleres de “Alimentación saludable integrando hongos comestibles, funcionales y medicinales” y “Buenas prácticas para la elaboración de platillos a base de hongos comestibles, funcionales y medicinales”.

Los conferencistas invitados compartieron valiosas experiencias sobre el aprovechamiento de los hongos comestibles silvestres en los Estados de Veracruz y Morelos, por el Profesor Miguel Armando López Ramírez de la Universidad Veracruzana (UV) y los Profesores Elizur Montiel Arcos e Isaac Tello Salgado de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM).



Figura 1. Promocional del evento.



Figura 2. Capacitaciones para la recolección, selección, identificación, limpieza, transporte, procesamiento (refrigeración, secado, pasteurización y empaque al vacío), consumo, y manejo sostenible de hongos comestibles, funcionales y medicinales, a los participantes de la comunidad de Santiago Xalitzintla, Puebla, zona de atención prioritaria para el Gobierno Federal.



Figuras 3-4. Inauguración del *Tianquiztli Nanacatl*: La Primera Feria de los Hongos Comestibles Saludables en el Estado de Puebla, por el Dr. Luis Alberto Villarreal Manzo, Responsable de las Funciones de Director del *Campus* Puebla (3: foto superior, centro), junto con el Maestro Omar Díaz Abascal, Director de Transformación, Competitividad y Modernización de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (4: foto inferior, derecha), en representación del Lic. Alejandro Armenta Mier, Gobernador Constitucional del Estado de Puebla.



5



6



7



8

Figuras 5-8. Exhibición de productos de hongos con propiedades funcionales y medicinales y exposición de hongos comestibles silvestres y cultivados, por los participantes en *Tianquiztli Nanacatl*: La Primera Feria de los Hongos Comestibles Saludables en el Estado de Puebla.



Figuras 9-10. Concursos durante *Tianquiztli Nanacatl*: La Primera Feria de los Hongos Comestibles Saludables en el Estado de Puebla. Evaluación de los platillos tradicionales a base hongos comestibles saludables por parte del Jurado de Expertos (9: foto superior). El niño Agustín Gutiérrez Sevilla recolectó el hongo comestible, funcional y medicinal más grande (*Ganoderma lucidum sensu lato*), muestra su reconocimiento durante el evento (10: fotos inferiores).