



## NOVEDAD EDITORIAL RECORRE LA DIVERSIDAD MICOLÓGICA COMESTIBLE, DESDE EL LADO ANTROPOLOGÍCO

- *Estado de hongos*, de Nanae Watabe, fue galardonado con el XXVII Premio Antonio García Cubas, en la categoría Libro de Arte
- Es una motivación grande que el INAH reconozca el valor de la obra, dijo la editora del volumen, María Álvarez

Fundación Herdez y Novo Editorial Estridente presentaron el libro *Estado de hongos*, un recorrido narrativo y visual que explora la diversidad micológica comestible de México, por variedades como pambazo, morilla, huitlacoche, duraznillo, escobeta, velo de novia o trompa de puerco. El volumen es autoría de Nanae Watabe Llamas y resultó galardonado con el Premio Antonio García Cubas 2025, en la categoría Libro de Arte, en la 36 Feria Internacional del Libro de Antropología e Historia.

Durante la presentación, realizada en el Museo Nacional de Antropología, Nanae Watabe comentó que, desde hace más de 10 años, ha estado ligada al universo de los hongos, herencia que consideró una de las más importantes de México, por lo que decidió transmitir todo ese conocimiento, que ha pasado de generación en generación, a través de este volumen, que transita de bosques a los tianguis, para de ahí partir a las cocinas y paladares de miles de personas.

“Tenemos los hongos representados en la cocina mexicana, algo que para mí es extremadamente importante. Estamos acostumbrados a las recetas europeas, a los hongos silvestres en recetas francesas, italianas, y, para mí, la magia de este alimento que viene de la tierra es de los bosques mexicanos”, declaró al recordar que la obra también rescata el trabajo de las y los nanacateros que hacen posible que este alimento llegue a los mercados y, por consiguiente, a las mesas.

Explicó que el volumen lleva ese título en alusión a las entidades donde se reproducen los hongos, entre ellos el Estado de México, Puebla y Oaxaca, así como a los estados de ánimo por los que pasó la autora a la hora de recolectarlos. “Me frustro al no encontrarlo, cuando lo encuentro tengo extrema alegría; me canso cuando lo limpio, pero cuando lo como, es el premio mayor”, expresó.



Reconoció que este 2025 se vivió una crisis ya que no hubo hongos en agosto, mes en el que habitualmente se producen como resultado de las lluvias del verano y la humedad que propicia su crecimiento, por lo que "el libro se vuelve más representativo de la importancia de este alimento y de lo vulnerable y especial que es. Si no cuidamos nuestro patrimonio, los bosques y nuestra gente, eventualmente todo esto morirá".

Para la directora general y editora de Novo, María Álvarez, fue importante que una publicación de gastronomía haya ganado el Premio Antonio García Cubas, que otorga el Instituto Nacional de Antropología e Historia, ya que hay muchos elementos que pueden considerarse artísticos en la obra, entre ellos la creación culinaria, la ilustración, la fotografía y el diseño. "Es una motivación grande que la principal institución de antropología de nuestro país reconozca el valor de la obra en este campo, pero también en el artístico", manifestó.

Agregó que, al existir gran número de contenido científico sobre micología, intuyeron que debían hacer un libro que se aproximara desde el aspecto gastronómico y humano, pero también desde la experiencia personal de Watabe.

"Buscamos acercar el valor antropológico, porque sin las familias recolectoras y las prácticas ancestrales de la gente que vive cerca de los bosques y que ha aprendido a distinguir y seleccionar este regalo de la naturaleza, no tendríamos hongos en nuestras mesas", consideró.

La directora de la Fundación Herdez, Carmen Robles Beistegui, dijo que el libro enmarca la colaboración que se da desde que los hongos salen de las tierras fértiles del bosque, a través de las y los recolectores, quienes están dispuestos a caminar kilómetros, para luego entregarlos a quienes los llevarán a los tianguis, donde los consumidores los compran para cocinarlos en sus hogares y restaurantes.

"*Estado de hongos* es una invitación a respetar los bosques y recorrerlos acompañados de los guías certificados, así como a visitar los tianguis y acercarse a comprar en los puestos, "porque si no consumimos, esos hongos pueden dejar de llegar a nosotros", finalizó.

El texto incluye fotografías de Peter Norman, que capturan los paisajes, las personas y los hongos en su hábitat, así como las localizaciones de los restaurantes, bosques y



mercados mencionados en él. Además, incluye 20 recetas de diferentes chefs y algunas de Nanae Watabe.

---oo0oo---



**2025**  
Año de  
La Mujer  
Indígena

Insurgentes Sur 1940, col. Florida, C.P. 01030, Álvaro Obregón, CDMX  
Tel: 55 4166 0780 al 84 [www.gob.mx/cultura](http://www.gob.mx/cultura)