



[www.soyvaldivia.cl](http://www.soyvaldivia.cl)

FOTOGRAFÍA GENTILEZA DOCTORA ERIKA BRICEÑO-SALAS



# La magia del **Reino Fungi**

*Cada vez se abren más puertas para conocer el mundo de los hongos y valorar la gran cantidad de “servicios ecosistémicos” que prestan a su entorno y a las personas. En Los Ríos crece la conciencia; sobre todo en otoño. P45*



# Otoño: Los hongos y su vínculo con la comunidad de Valdivia y Los Ríos

**Con miras a la realización en Valdivia de una nueva edición del FungiFest, en mayo próximo, organizadores del evento y productores destacan el crecimiento y aceptación que han tenido estos elementos en los últimos años.**

Carlos Ross Rojas  
equipo.cronica@australvaldivia.cl

La llegada del otoño no solamente es sinónimo de lluvia en la Región de Los Ríos. Valdivia y la región se convierten en el hogar distintos tipos de hongos que, gracias al clima, humedad, temperatura, biodiversidad, oscuridad y otros componentes, procuran un escenario ideal para la proliferación y su crecimiento. Muchos de ellos son comestibles, venenosos y hasta alucinógenos.

Es esta estación en especial que procura las condiciones ideales para su desarrollo. Son tan comunes que en la Valdivia existe dibujos de artistas en las calles y murales que dan a conocer su belleza y características.

Tanto ha sido su significado para la ciudad que hace nueve años se realiza la FungiFest. Festival Internacional de los Hongos, evento que promueve fungicultura y es considerado uno de los festivales más importantes de Latinoamérica en su categoría.

La fiesta reúne a científicos,



DIVERSOS PROYECTOS SE LLEVAN ADELANTE EN LA REGIÓN PARA INVESTIGAR EL USO DE LOS HONGOS. UNO DE ELLOS TRABAJA EN RECOLECCIÓN, JUNTO A COMUNIDADES DE LANCO.

recolectores, cultivadores, estudiantes, chefs, artistas, diseñadores, emprendedores y turistas en torno al Reino Fungi y se desarrollará el 17, 18 y 19 de mayo en el Parque Saval de Valdivia, aportando como un plus turístico de intereses especiales en otoño y un aporte a la economía local.

Su última versión contó con una asistencia de 10 mil personas, quienes pudieron participar de diferentes charlas, talleres, excursiones guiadas, cocina en vivo, concursos y de una fungiferia.

Tanto es su éxito que sus organizadores lograron el premio en la categoría Cultura, Arte y Patrimonio del certamen Valdivia Destaca, realizado por la Municipalidad para el 475º aniversario de Valdivia.

Al respecto el cofundador, productor y relacionador público de esta feria, Robert Muñoz, explicó que FungiFest nació el 2016 de forma paralela al trabajo que realizaba desde el 2008 con Amanitrance, una fiesta temática inspirada en los hongos. Y como extensión y profundización del primer Concurso FungiFoto del 2015. Hoy en día es un festival consolidado con un calendario que incluye actividades de abril a mayo.

“Este 2024 viene con una ampliación de la FungiFeria, con más y mejores stands de artistas, artesanos, productores y empresas de todo Chile. Un programa cargado de actividades para los tres días del festival, entre los que destacan las

“Este 2024 viene con una ampliación de la FungiFeria, con más y mejores stands de artistas, artesanos, productores y empresas de todo Chile”.

Robert Muñoz  
Cofundador FungiFest.

excursiones de avistamiento de hongos que es una de las actividades más solicitadas entre los asistentes. En nuestra novena versión el tema es curiosidad y exploración, y está representado por el personaje de Cyan

una niña fungi que destaca por sus ganas de conocer más y explorar el fantástico mundo del Reino Fungi (...) nosotros fuimos los pioneros con este tema, hoy en día existen alrededor de 18 festivales de hongos en Chile. Buscamos que Valdivia se identifique con los hongos y exista una cultura sobre el tema. Es un tema ancestral que debemos recuperar y nos permite vincularnos con nuestro bosque templado lluvioso que es el lugar ideal para la diversidad fungi”, comentó.

“En el sur de Chile la fungicultura está mucho más arraigada que en otras zonas, porque tenemos un pasado de consumo y relación con los hongos en los pueblos originarios, quienes consumían y consumen distin-

tos tipos de setas de recolección en su dieta cotidiana, que con el tiempo se transformó también en una tradición campesina. Esta relación preexistente hizo que no fuera tan difícil llegar al público general con el tema, porque la mayoría de las personas que crecieron en el sur tienen alguna historia o anécdota de consumo y recolección en su niñez y/o en su familia. El hecho de que se realicen los festivales de hongos hizo que esa memoria resurgiera y fuera más fácil captar la atención y el interés de estas personas en los hongos, más allá de su comestibilidad, haciendo que se adentren en la cultura fungi a través de las excursiones, el cultivo, el estudio y la estética de los hongos”, explicó.



(viene de la página anterior)

**INVESTIGACIÓN**

Una de las personas que más ha estudiado a los hongos en Los Ríos es el doctor César Marín del Centro de Innovación Colaborativa Los Ríos y del Centro de Investigación e Innovación para el Cambio Climático de la Universidad Santo Tomás. Lleva más de diez años dedicado al tema, ha participado en alrededor de 12 proyectos y escrito 50 papers científicos sobre este tema. Su especialidad es el estudio de los hongos micorrízicos en Chile, Perú y Colombia. "Los hongos micorrízicos son aquellos que habitan las raíces y hacen simbiosis con las plantas, aportando nutrientes, agua, y protección contra patógenos u otro tipo de estrés a la planta, en intercambio por el carbono que esta obtiene de la fotosíntesis", explica.

Entre los proyectos que ha llevado adelante destaca un Fondecyt Regular de cuatro años que acaba de adjudicar como Investigador Principal, relacionado a los hongos que habitan las raíces del alerce, cómo afectan su crecimiento, y cómo podrían utilizarse para asegurar su restauración.

Respecto a la importancia de los hongos y su significado, sostuvo que son fundamentales para el ecosistema. "En nuestros trabajos a lo largo de varios años hemos mostrado la gran dependencia de los bosques de Nothofagus y de coníferas nativas de los hongos micorrízicos. Se sabe que estos hongos son fundamentales en el proceso de sucesión ecológica, es decir, en determinar qué plantas llegan primero y qué plantas llegan después. Así mismo, estos hongos producen moléculas que ayudan a estabilizar al suelo, a volverlo más habitable para la raíz y una plétora de otros macro y microorganismos. Aquí en Chile y en Brasil, por ejemplo, hemos encontrado que, tras voraces incendios, estos hongos, aunque disminuyen su biodiversidad, producen una gran cantidad de estas moléculas que estabilizan y agregan el suelo, permitiendo la recuperación del mismo tras cierto tiempo", explicó César Marín.

Otro especialista es el dr. Sigisfredo Garnica, director del Instituto de Bioquímica y Microbiología de la UACH, quien sostiene que los hongos desempeñan un papel crucial en el desarrollo de los bosques y los ecosistemas a través de diversos procesos tales como: Descomposición, relaciones simbióticas, patógenos, estructura y estabilidad del suelo.

"Los bosques valdivianos,



CARLOS ROSS R.

situados en el sur de Chile y Argentina, son ecosistemas increíblemente diversos que albergan una gran variedad de especies de hongos. Ya que aún no conocemos la diversidad de hongos en nuestros bosques, es imposible proporcionar una lista exhaustiva de todos los que se encuentran. Puedo mencionar los hongos Micorrízicos, descomponedores de la madera, hongos y asociaciones con algas y/o cianobacterias junto con los hongos endófitos", dijo.

Y agregó que el desarrollo de los hongos silvestres está influido por diversos factores ambientales, como la temperatura, la humedad, las condiciones del suelo y los cambios estacionales. "Aunque el momento exacto de la fructificación puede variar en función de la especie en cuestión y de las condiciones locales, hay varias razones por las que los hongos pueden desarrollarse en determinadas épocas del año por la temperatura, precipitaciones, descomposición de materia orgánica y dinámica de los ecosistemas", sostuvo.

**CONSUMO HUMANO**

En una línea orientada a la producción y cosecha enfocada en el consumo humano trabaja la doctora Erika Briceño, académica del Instituto de Producción y Sanidad Vegetal de la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias de la U. Austral de Chile.

Dirige el proyecto FIC Regional "Hongos de Lanco: Valor del Patrimonio etnocultural, iniciativa del Fondo de Innovación



CARLOS ROSS R.

LA GASTRONOMÍA LIGADA A LOS HONGOS ES UNA TENDENCIA CRECIENTE.

12

proyectos ha liderado el Dr. César Marín Investigador del Centro de Innovación Colaborativa (CIC) Los Ríos y profesor titular de la Universidad Santo Tomás.

9

versiones completará este año la FungiFest. Se realizará desde el 17 y hasta el 19 de mayo próximos, en el centro ferias del Parque Saval, en Valdivia.

para la Competitividad (FIC).

"Este proyecto se basa en el trabajo colaborativo con las comunidades mapuches Kilikillo y Puyehue de la comuna de Lanco, con las cuales realizamos excursiones de otoño y primavera donde vamos conversando y practicando los manejos para una recolección sustentable de hongos silvestres, acá el conocimiento ancestral se une con el académico y se genera una sinergia muy rica. Importante ha sido trabajar con caracteres morfológicos para una correcta diferenciación de individuos y la adición

jetivos de este proyecto es llevar a cabo una cosecha sustentable de hongos comestibles silvestres, brindando capacitación en la identificación de las especies recolectadas. Además, buscan rescatar la tradición culinaria relacionada con los hongos y desarrollar productos con valor agregado que conserven sus cualidades nutritivas, prolonguen su vida útil y generen mayores ingresos para las comunidades", explicó la doctora.

**HONGOS COMESTIBLES**

Raúl Paredes, docente instructor de la carrera de Gastronomía Inacap Valdivia, sostuvo que en Chile desde el Maule hasta la Región de los Lagos se puede encontrar una mayor cantidad de tipos de hongos comestibles y que diferencian entre los que crecen en bosques nativos en otoño y primavera. "Aquí podemos encontrar el changle y loyo, los que crecen al alero de plantaciones de pino como lo son las variedades suillus o boletus amarillo, el niscalco, también llamado robellón o lactarius deliciosus (...) en Chile el consumo está creciendo lentamente, aún no es muy alto en los hogares, ya que como país somos el que menos consume este tipo de productos en Latinoamérica, encontrando el uso de productos más tradicionales como el champiñón París en los hogares y otros como el Ostra, el Shitake, el Morchella y la Trufa en establecimientos especializados de la gastronomía ya que sus aromas, sabores y texturas son muy atractivos en la alta coci-

na", dijo.

Respecto a sus preparaciones, Paredes destaca su versatilidad. "Las preparaciones son diversas y van desde las más simples como el salteado de changle al ajillo, cremas con callampas deshidratadas, ensaladas mixtas usando el digüñe en primavera, champiñones rellenos con jamón y quesos o en risottos, en conserva y hasta en empanadas de horno", detalló.

En la misma línea, la directora de Nutrición y Dietética de la Universidad Santo Tomás Sede Valdivia, Massiel Salazar, explicó que a industria fungi en el sector alimentario ha experimentado un notable crecimiento, impulsado por un renovado interés en los hongos comestibles, valorados históricamente por sus propiedades organolépticas y nutricionales.

"La investigación científica ha demostrado ampliamente que los hongos comestibles son ricos en nutrientes esenciales, presentando un elevado contenido de carbohidratos y proteínas mientras que su contenido en grasas es bajo. Estos hongos son también fuentes significativas de fibras insolubles, aminoácidos esenciales, vitaminas como B1, B2, B12, C y D, y minerales incluyendo calcio, potasio, magnesio, sodio, fósforo, cobre, hierro, manganeso y selenio. Además, los hongos comestibles son ricos en compuestos bioactivos tales como fenoles que contribuyen a su potencial antioxidante", explicó la especialista.

En Valdivia se encuentra la agrícola Mapu Kufull que vende champiñón ostra, variedad Perla y Florida, a diversos restaurantes, supermercados y hogares. Uno de sus clientes es Rouster Valdivia, donde hay un sándwich que lleva como base champiñón ostra.

"Nuestro emprendimiento consiste en la producción y comercialización de champiñones ostra utilizando desechos agroindustriales abundantes en la zona como materia prima; paja de trigo y el bagazo cervecero. Durante los últimos meses hemos estado trabajando intensamente con este desecho de la industria cervecera local para incorporar su uso en nuestra cadena productiva (...) Apoyamos la economía circular ya que obtenemos nuestras materias primas de algunas cervecerías artesanales locales, como el Growler y Valdivia. Esto permite disminuir el impacto de este residuo y darle una nueva vida transformándolo en un producto gastronómico", explicó su fundadora Makarena Llanco. **CS**