



Juan Pávez y David Pardo producen patés de hongos ostra, que cultivan y de morchella.



Marcelo Castro y Cristina Herrera cultivan hongos veganos.



La fungicultura o micocultura, es decir, el cultivo de hongos, es una actividad que cada vez gana más espacios en el país, impulsado por el creciente interés por sumarlos a la alimentación gourmet y, también, como una alternativa a la proteína animal.

Así, además de los tradicionales y ya establecidos cultivos de champiñones, aparecen emprendimientos que trabajan distintos tipos de hongos —algunos conocidos, como el digüíne, el changle o el shiitake, y otros más novedosos como el cordyceps—, pero no se quedan solo en la producción y comercialización en frescos y deshidratados, sino que también los convierten en productos alimentarios y medicinales.

Por sus características, la fungicultura en general no se requiere de grandes inversiones, por lo que este tipo de actividad se transforma en una opción atractiva para pequeños y medianos emprendimientos los que comienzan a instalarse en distintas zonas del país, generando así un nuevo rubro productivo.

A continuación, las historias de cuatro iniciativas que se concretan en el sur de Chile y que están trabajando para posicionar sus productos en el retail a nivel regional y nacional, apoyados por G100, iniciativa creada en 2018 por la Asociación de Emprendedores de Chile que tiene como objetivo impulsar actividades novedosas de distintos rubros, para lo que realizan el torneo nacional Nada Nos Detiene, en donde los ganadores obtienen mentorías y apoyo de networking, además de apoyo económico, explica Edgar Spielmann, presidente del G100.

HONGOS OSTRA CON SELLO VALDIVIANO

Makarena Llancao y Diego Villaseca se conocieron en 2014 cuando estudiaban agronomía en la Universidad Austral de Valdivia. Durante la pandemia empezaron a investigar sobre hongos comestibles, con la intención de emprender.

Si bien inicialmente pensaron en el shiitake (*Lentinula edodes*), decidieron partir con el champiñón ostra (*Pleurotus ostreatus*) en bolsas. Así fue como en 2021 nació la idea de Mapu Kufüll y en 2022

Fungicultura: un rubro que gana fuerza

Cada vez aparecen más emprendimientos enfocados en cultivar hongos, como el shiitake, el cola de pavo o el ostra, tanto para consumo como para la elaboración de diversos productos entre los que hay *sazonadores, patés gourmet, mantequilla o concentrados* que aportan a la salud. Aquí las historias de cuatro de ellos.

CONSUELO LEAL VALDERRAMA

comenzó la producción.

Cuando comenzaron a comercializar sus productos vendían casa por casa, cuenta Diego. “Los resultados, la recepción de la gente y de los clientes fueron tan buenos que decidimos quedarnos con el ostra y explotar ese champiñón que por otro lado aquí en Valdivia no estaba”.

Partieron con distintos tipos de hongos ostra, pero actualmente solo se dedican a los Florida y Perla. Buscando innovar, empezaron a trabajar con el bagazo de cerveza como sustrato, aprovechando la industria cervecera de Valdivia.

Actualmente están trabajando con distintas cerveceras artesanales de Valdivia, reutilizando aproximadamente 700 kilos de bagazo al mes.

Construyeron una pequeña planta dentro de su casa que consiste en tres salas de producción: la de cosecha, de fructificación y la de incubación,

además cuentan con un área abierta afuera, donde producen las bolsas de cultivo y trabajan con el bagazo. Todas las salas cuentan con los controles de temperatura y humedad necesarios para poder asegurar la calidad. Si bien partieron vendiendo casa a casa, pronto comenzaron a vender afuera de unos supermercados en Valdivia. Cuando la producción se volvió más constante, entraron al supermercado. Ahora se dedican a distribuir los ostra frescos a restaurantes de la zona, vendiendo alrededor de 40 kilos semanales.

“La idea de este año es poder satisfacer la demanda de restaurantes que hay acá en Valdivia y ojalá llegar de nuevo al supermercado”, explica Diego Villaseca.

VALORIZACIÓN DE HONGOS EN AYSÉN

En 2018, en la FIA, junto con la

Universidad de Magallanes, buscaban potenciar a cooperativas de trabajo que recolectaran y cultivaran hongos silvestres y comestibles de la Región de Aysén.

Karina Garrido y Camila Mancilla buscaban alguna actividad que les permitiera abordar la problemática de la pérdida de jóvenes en las zonas rurales. Decidieron trabajar juntas en este proyecto del FIA para poner en valor a los hongos silvestres de la región y comenzaron a buscar otros integrantes para cumplir con el requisito mínimo de 5 miembros que componen una cooperativa. Así sumaron a Alexi Lincmán y otros miembros y formaron Alianza Jóvenes Raíces de Aysén.

“En ese tiempo logramos ser 8 o 9 personas en la cooperativa, todos muy interesados en poner en valor este patrimonio”.

La primera parte del proyecto

contemplaba la construcción de una planta de proceso para hacer productos a base de hongos comestibles. Así crearon su primer producto, un sazónador llamado Micorriza, hecho —con el apoyo de un chef y una ingeniera de alimentos— a base de hongo ostra y hongo de pino (*Suillus luteus*) deshidratados y acompañado de sésamo tostado, eneldo, sal del Himalaya y nuez. Una versión del sazónador además contiene ají cacho de cabra ahumado.

Con el inicio de la pandemia, el ritmo del trabajo se fue frenando, no podían vender el sazónador por temas tributarios y los socios se comenzaron a ir. En el recambio quedaron los tres fundadores y se sumaron otros, como Mirtha Almonacid, de 80 años, quien les ha enseñado todo sobre el campo, y Jorge Mancilla, hermano de Camila, quien es dueño del terreno donde hoy fun-



GENTILEZA COOPERATIVA AJORA



Karina Garrido, Camila Mancilla y Alexi Lincomán de Aysén



GENTILEZA COOPERATIVA AJORA



GENTILEZA MAPU KUFUTU

Makarena Llancao y Diego Villaseca usan el bagazo de cerveza para sus hongos ostra.



GENTILEZA MAPU KUFUTU

ciona la cooperativa.

En 2022, el equipo entró al concurso Nada Nos Detiene Coyhaique de GIOO con Micorriza y ganó. El premio les permitió iniciar la construcción de una planta de cultivo, para contar con materia prima, ya que el período de recolección de los hongos silvestres es muy corto. En 2024, participan en un proyecto de la Universidad de Los Lagos y la Fundación Pepsico con el que lograron terminar de construir la estructura de su planta de cultivo. También estudian cuánta vitamina D contiene el sazónador, por el aporte para las personas que la requieran. Actualmente desarrollan nuevos productos, como una barra energética hecha a base de hongos con productos forestales no madereros de la zona, como el calafate, el maqui y la ciruela.

Esperan poder darle reconocimiento al valor que tiene el mundo

fungi y sus beneficios a través de productos que no parezcan ser a base de hongos, ya que saben que estos no son del gusto de todo el mundo, para que se puedan aprovechar sus beneficios, en especial pensando en los niños.

Karina Garrido cuenta que actualmente trabajan recolectando los hongos del pino silvestre y compran los ostra a Edith Ibarra, otra emprendedora de Aysén, quien además les proporciona el micelio. Actualmente están preparando la planta de cultivo para empezar, en abril, con la primera producción de ostra.

Además están vendiendo Micorriza a través de redes sociales y en ferias, pero esperan poder empezar a posicionarse el sazónador en tiendas y en otras regiones.

LA REVOLUCIÓN DE LOS HONGOS ADAPTÓGENOS

Marcelo Castro y Cristina Herrera son una pareja de emprendedores de Chillán que soñaban con crear un proyecto conjunto. Mientras investigaban los distintos tipos de micelio con los que podían trabajar, Marcelo se encontró con los hongos adaptógenos, los que contienen sustancias químicas que son beneficiosas para la salud. Compraron un terreno frente a su casa e instalaron plantales y galpones para producir hongos cola de pavo (*Trametes versicolor*) y melena de león (*Hericium erinaceus*).

Así fue como en 2022 nació Terracell Fungi. Partieron produciendo distintos hongos gourmet y adaptógenos, como el shiitake y la melena de león, los cuales vendían a marcas que los comercializan frescos en el retail nacional, pero en el camino empezaron a crear sus productos alimentarios y medicinales.

“Quería tener distintos nichos de mercado, no solamente el tema de los hongos como poder medicinal que fue lo que nos motivó, en el camino los fuimos cocinando, lo fuimos degustando y vimos que hay un gran potencial ahí también en lo gourmet”. Al consumir los hongos, señala Marcelo, también llegan las

propiedades medicinales de estos al cuerpo “porque la gente quizás no va a querer comprar una cápsula o una gomita o un extracto”.

Por ahora cuentan con dos, una mantequilla con hongo shiitake y una miel con hongo *Cordyceps militaris*. El *Cordyceps* es un hongo parasitario que toma control de distintos insectos a través de sus esporas, colonizándolo y utilizándolo para propagar sus esporas. Este fungi se usa deshidratado en la medicina tradicional china para tratar distintas enfermedades, como problemas respiratorios y fatiga. Marcelo destaca que el *Cordyceps* que Terracell Fungi cultiva es completamente vegano: “le hacemos el sustrato en base a arroz integral y le agregamos un caldo nutritivo con proteína vegana, azúcares, y hacemos que emule un poco las condiciones que tendría este hongo alimentándose de insectos”.

También están trabajando con una línea de productos medicinales y extractos a base de hongos como el reishi (*Ganoderma lucidum*), maitake (*Grifola frondosa*), melena de león y *Cordyceps*, entre otros. El primero de estos productos surgió de la mano de un fondo de investigación de Corfo, donde desarrollaron un suplemento alimenticio de hongo cola de pavo, el cual consistía en un extracto en polvo con una alta concentración de beta glucanos, una sustancia que estimula el sistema inmune. Esperan seguir realizando pruebas durante el 2025 y el 2026, a través de una alianza con el centro de investigación de la Universidad de Talca.

Marcelo Castro explica que si bien existen estudios científicos a nivel internacional con respecto a los beneficios de los hongos, es necesario replicarlos con la materia prima del país y siguiendo los parámetros chilenos para obtener las certificaciones.

Actualmente, además de los ya nombrados, venden hongos gourmet frescos y deshidratados, e infusiones y sublinguales que comercializan a través de redes sociales y directamente en la planta en Chillán.

PATÉ GOURMET

Juan Pavez comenzó a trabajar con hongos en 2019 en un campo de Collipulli. Tras pasar por distintos emprendimientos ingresó, junto a su socio de ese momento, David Pardo, a una incubadora de la Uni-

versidad Católica de Temuco, con un proyecto para una fábrica de elaboración de alimentos en base a hongos comestibles. Así nació Fungi Púke, a la que se sumó José Gacitúa.

Comenzaron a trabajar en Fungi Púke en 2022. Su proyecto era fabricar un paté de hongos, para lo que presentaron a Sercotec y fueron comprando los equipos para la planta. La iniciativa fue destacada como uno de los seis proyectos más innovadores de la Araucanía.

Pavez cuenta que para la creación del paté “contratamos a una ingeniera de alimentos quien desarrolló el producto y lo sometimos a análisis microbiológico, análisis de vida útil, y a análisis de esterilización comercial en el Dictuc de la Universidad Católica de Santiago”.

Para la fabricación de los patés utilizan hongos ostra y morchella, además del changle y el digüéne, que obtienen del cultivo propio y comprándole a pequeños productores y recolectores de la zona, muchos de ellos usuarios de INDAP y Prodemu, así como comunidades mapuches y pehuenches. “Ahí vamos asegurando las materias primas y también generando un trabajo en redes y potenciando economías locales” agregó.

En 2024 comenzaron a comercializar su nuevo producto.

Desde entonces se han diversificado y hoy tienen dos sabores: uno solo de hongos y otro con merkén. Además venden setas secas y frescas, incluyendo algunas de temporada, como los digüénes (*Cyttaria espinosae*) y los changles (*Ramaria flava*).

También están viendo la posibilidad de hacer un paté con trufas.

Pavez explica que quieren obtener el Sello de Origen y recalca la importancia de “ir posicionando la zona también como referente de la fungicultura tanto en el cultivo como en la recolección, porque geográficamente tenemos una zona que está privilegiada en ese sentido”.

Fungi Púke fue invitado a participar en vitrinas de la industria agroalimentaria en Brasil, lo que podría abrirles puertas a la exportación. Pero por ahora, quieren partir estableciéndose en el retail nacional, realizando todas las certificaciones necesarias para poder respaldar la calidad de los productos y de la materia prima de la región.