

[TENDENCIAS]

Usa ropa de vertederos del desierto para cultivar hongos comestibles

En los 90, Daniela Guzmán visitó la zona y la marcó la gran cantidad de prendas botadas. Veinte años después dejó Santiago, se radicó en San Pedro y creó “Casa Fungi Atacama”, pyme con la que produce hongos con textiles.

Ignacio Arriagada M.
 Medios Regionales

Durante su adolescencia, hace unas dos décadas, Daniela Guzmán visitó Iquique en unas cuantas ocasiones. En su memoria no quedaron grabadas las postales de las playas ni las zonas turísticas de la ciudad, sino las miles de toneladas de ropa usada que atestaban el desierto de Atacama. Veinte años después, esta santiaguina, cansada de la rutina laboral y en “búsqueda de la felicidad espiritual”, volvió al sitio más árido de la Tierra para montar un emprendimiento con el que pretende acabar con los vertederos de textiles que proliferan.

“Yo, como ingeniera en marketing, trabajé nueve años en muy buenas empresas. Tenía mi departamento y ganaba un buen sueldo, pero nada de eso me hacía feliz. Por eso en 2018 agarré mis cositas y me vine a San Pedro de Atacama. Aquí comencé a trabajar en turismo, como guía, porque hablaba inglés e hice unos cursos de geología”, relata.

La vida de Daniela había experimentado un vuelco “mágico”, como lo define. Pasó de estar ocho horas diarias ante un computador y en reuniones a recorrer y exhibir los atractivos del desierto a turistas nacionales e internacionales. En el apogeo de su nueva realidad en el norte, cuando había hallado su “felicidad espiritual y laboral”, e incluso el amor; el covid-19 se dejó caer como el invierno boliviano, que por sus estragos paralizó cada año a San Pedro.

“Cuando partió la pandemia dejó de haber trabajo en la ciudad, así que había que reinventarse. Se me ocurrió estudiar y me fui unos meses a vivir a Papudo (Región de Valparaíso) y



EN EL DESIERTO MÁS ÁRIDO DEL MUNDO, ESTE EMPRENDIMIENTO CULTIVA DOS TIPOS DE CEPAS: OSTRA PERLA (LA DE LA FOTO) Y OSTRA GRIS.

muy cerca, en Quillota, hacían clases de cultivo de champiñones. Luego de terminar el curso me puse a cultivar y a vender para juntar plata”, recuerda.

EL INICIO

Controlada la crisis sanitaria en el país, a mediados de 2022, esta joven retornó a su zona de confort. Con ánimos y ambiciones renovadas, se trazó el desafío de contribuir a la zona todas las alegrías y la paz mental que le había brindado hasta ese momento. ¿De qué manera? Contribuyendo a que el desierto de Atacama dejara de ser un basurero mundial de la ropa usada.

“Los hongos y el cultivo de los mismos fueron la clave para cumplir ese objetivo (...) Comencé a averiguar y en un texto había un estudio hecho, al parecer, en Holanda, que detallaba que los champiñones podían comerse el algodón. Esto fue importante porque mucha de la ropa que está en los



DANIELA GUZMÁN ES FUNDADORA Y GERENTA DEL NEGOCIO.

vertederos tienen grandes porcentajes de algodón”, asegura.

Confirmar o descartar si los champiñones degradaban el algodón de las prendas de vestir fue el primer paso. Para eso, Daniela junto a su pareja, Vicente Litvak, hicieron un experimento que consistió en colocar semillas de hongos comestibles en una superficie y mezclarlo con paja de cereal, despusetes de madera y trozos de ropa.

“Resultó. El micelio del hongo, que es como la estructura del hongo y de apariencia similar a una raíz, se comió el algodón de la ropa y produjo después la flor, que en este caso es el champiñón que se come. Efectivamente, se cultivó con ropa”, detalla.

Del proceso de prueba, la pareja cosechó dos cepas comestibles excepcionales: ostra perla y ostra gris. “Estos tipos de champiñones tienen mejor adaptación a los



El micelio del hongo, que es como la estructura del hongo, degradó el algodón de la ropa”.

Daniela Guzmán,
 emprendedora.

“El año pasado (2023) comencé a cultivar y los primeros champiñones se los vendí a mi familia, a mis amigos, y les gustó demasiado. Luego comencé a hacer más publicidad y la gente de acá, de San Pedro, y de algunos restaurantes me comenzaron a comprar”, dice.

“Casa Fungi Atacama” terminó el 2023 consolidándose en el exigente rubro gastronómico y hotelero de la zona, cuyos chef y jefes de cocina destacan que los champiñones tienen un exquisito sabor y buena calidad. El volumen de compra de estos clientes le significó a la pyme alcanzar cifras positivas en el plano financiero: si en 2022 el total de las ventas generó ganancias por 200 mil pesos el 2023 fueron 3 millones de pesos. Este año se buscará aumentar esos números y comercializar a otras regiones.

Aunque el camino transitado ha sido relativamente corto, este emprendimiento avanza en pos de cumplir con el ambicioso objetivo inicial, que es reducir la cantidad de ropa acumulada en el desierto de Atacama.

“Lo lograremos (...) Estamos usando ropa en desuso, muerta, para darle vida a estos alimentos”, sostiene Guzmán. ☺

120

kilos de hongos produce la pyme mensualmente. El proceso tarda un mes y medio.

cambios climáticos. Por ejemplo, acá, donde hay frío y calor extremo, crecen espectaculares”, asegura.

Con el método probado y con los dos champiñones en mano, Daniela formalizó su emprendimiento, al que llamó “Casa Fungi Atacama”. Al poco tiempo buscó recursos económicos para iniciar una producción mayor. Con entusiasmo y esperanza postuló al Semilla Inicia, de Corfo (Corporación de Fomento de la Producción), y logró obtener el dinero. Los recursos le permitieron comprar utensilios y maquinaria, además de adaptar un espacio de su patio para llevar adelante las labores de producción.