

Fecha: 15-07-2024

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: La importancia de la recolección de hongos comestibles para la economía campesina

Pág.: 3

Cm2: 812,5

VPE: \$ 1.945.202

Tiraje:

36.000

Lectoría:

108.300

Favorabilidad:

 No Definida


entrevista

La Dra. Erika Briceño Ponce destaca la necesidad de conservar los bosques nativos para mantener esta actividad

La importancia de la recolección de hongos comestibles para la economía campesina

CAMPO SUREÑO

En un reciente diálogo con la doctora Erika Briceño Ponce, académica del Instituto de Producción y Sanidad Vegetal de la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias de la Universidad Austral de Chile (UACH), exploramos la relevancia de la recolección de hongos comestibles para la economía de la pequeña agricultura y la vital conservación de los bosques nativos y forestales para esta actividad.

- ¿Qué tan importante es la recolección de hongos comestibles para la economía de la pequeña agricultura?

-Es parte importante de la economía y sustento de la pequeña agricultura campesina, y más aún de los pueblos originarios, los cuales traen el conocimiento ancestral de la recolección y la utilización de especies de hongos silvestres, en la relación con su entorno y el aprovechamiento de los recursos forestales no maderables. En época de otoño y primavera, las familias salen a recolectar para su consumo y la comercialización de estos productos, ayudando en gran medida al ingreso familiar.

- ¿Qué es necesario para que esta actividad se siga manteniendo? ¿Qué tan importante es la conservación de bosques nativos y forestales para el desarrollo de esta actividad?

-La mayoría de estos hongos silvestres comestibles están asociados a especies arbóreas, por lo tanto, la mantención de este recurso dependerá de la conservación de los bosques nativos principalmente, que son los que han disminuido drásticamente los últimos años, y que tiene en peligro de extinción a algunos de los hongos silvestres más codiciados. Los recolectores, adaptándose al cambio de vegetación de especies nativas a plantaciones forestales, han aprendido a reconocer y recolectar también las especies fúngicas que llegaron junto a los pinos, por ejemplo, como sería el caso de callampas de pino (*Suillus luteus*) y niscalos (*Lactarius deliciosus*).



La recolección de hongos comestibles es vital para la economía de la pequeña agricultura campesina y los pueblos originarios, aportando ingresos significativos durante el otoño y la primavera. La académica cree que es necesario capacitar a los recolectores y mejorar la trazabilidad en la comercialización.

- ¿Qué medidas debe aplicar la agricultura familiar campesina a la hora de cosechar estos hongos? ¿Cómo se puede evitar las intoxicaciones por su consumo?

-Una de las reglas del consumo de hongos silvestres es recolectar exclusivamente los ejemplares que estamos 100% seguros que son comestibles. La identificación puede venir del conocimiento que se traspa de generación en generación, del aprendizaje con expertos en terreno, acompañada de una capacitación autodidacta.

Las intoxicaciones se producen principalmente por la confusión de ejemplares que se parecen mucho en ciertos estados de crecimiento, a especies tóxicas. Por lo tanto, ahí está el criterio para poder discriminar entre ellas y descartar cuando estamos un poco dudosos de su identificación.

- ¿Cómo discriminamos?

-Principalmente conociendo con qué especies se pueden confundir



DOCTORA ERIKA BRICEÑO PONCE,
académica del Instituto de Producción y Sanidad Vegetal de la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias de la Universidad Austral de Chile (UACH).

HONGOS COMESTIBLES COMUNES EN LA ZONA SUR

La zona sur de Chile es rica en diversidad de hongos comestibles. Entre los más comunes se encuentran:

Changle (*Ramaria* spp.): Crece en el suelo de bosques nativos.

Loyo (*Butyriboletus loyo*): También se encuentra en bosques nativos.

Callampas de pino (*Suillus* sp.): Asociadas a las raíces de los pinos.

Niscalos (*Lactarius deliciosus*): Igualmente vinculados a los pinos.

Digüeños (*Cyttaria* spp.): Crecen en ramas de *Nothofagus* y son más comunes en primavera.

y cuáles son las características en que nos tenemos que fijar para poder diferenciarlas. Acá el exceso de confianza o falta de rigurosidad puede pasar de un simple dolor de estómago al daño renal o hepático y llegar a la muerte.

- ¿Es necesario manejar los canales de comercialización y mejorar la trazabilidad de estos productos? ¿Cuáles son los desafíos que presenta la comercialización?

-Los hongos silvestres que más se comercializan, en general, tienen características morfológicas bastante definidas y relativamente fáciles de reconocer. Sin embargo, casi no existe trazabilidad de estos productos, salvo por algunos recolectores más estables y reconocidos en la región. Uno de los desafíos sería lograr tener un registro de recolectores o una certificación en el reconocimiento de especies silvestres.

- ¿Cuáles son los cinco hongos comestibles más comunes en la zona sur y cuáles son sus características?

-En otoño los hongos silvestres más comercializados son el changle, el loyo, callampas de pino y niscalos, y en primavera los digüeños. El changle (*Ramaria* spp.) y loyo (*Butyriboletus loyo*) creciendo en el suelo de bosques nativos; callampas de pino (*Suillus* sp.) y niscalos (*Lactarius deliciosus*) asociadas a las raíces de los pinos, y los digüeños (*Cyttaria* spp.), creciendo en ramas de *Nothofagus*.