

Viaje al mundo de los hongos

Existen unos 1,5 millones de especies en el mundo, pero solo conocemos un 5%. Robert Muñoz se ha especializado en difundir el “reino fungi” con actividades de divulgación, turismo y un libro.

Marcela Kúpfer C.
 marcela.kupfer@estrellavalpo.cl

En estas semanas tan lluviosas, no resulta extraño encontrar en el jardín grandes y bonitos hongos que aprovechan bien la humedad de la tierra para emerger. Son parte de la inmensa variedad de especies del aún desconocido “reino fungi”. Se estima que existen aproximadamente 1,5 millones de especies de hongos, pero solo conocemos alrededor del 5% de ellas.

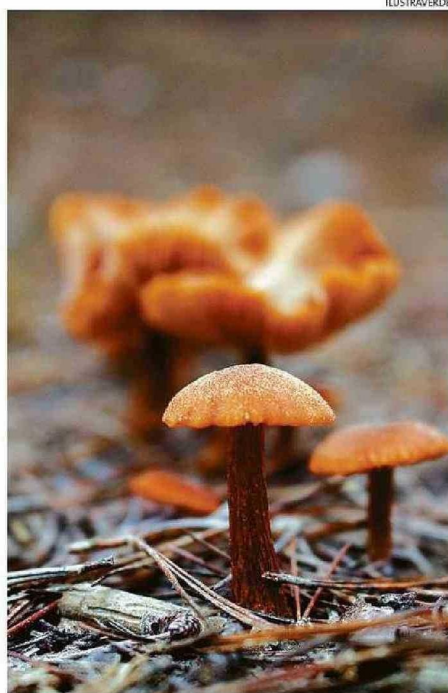
“La ciencia ha identificado unas 1.500 especies de hongos en Chile, pero debe haber al menos 10.000. De esas ya descritas, la gran mayoría no sabemos si son inocuas y si tienen o no un posible uso para el ser humano. Conocemos unas 40 especies de hongos comestibles y unas 50 tóxicas para el ser humano”, explica Robert Muñoz, valdiviano especialista en esta materia y conocido como el “Hombre Amanita”, en referencia a un conocido género de hongos.

Muñoz es un apasionado por el “reino fungi”, tanto que desarrolla diversas actividades de divulgación sobre estas especies (ver recuadro) y hace poco publicó el libro “Pequeña guía de campo: Hongos silvestres comestibles en Chile”, editado por el sello Ilustraverde, de Valparaíso.

El texto es una atractiva guía, realizada a partir de conocimientos científicos y también ancestrales, que busca fomentar la cultura sobre estas especies que pueden ser deliciosamente comestibles pero también letalmente tóxicas si se consumen por error.

-Una persona que no tenga conocimientos científicos, ¿puede distinguir un hongo comestible de uno no comestible? ¿En qué características se debe fijar?

-Para aprender a identificar hongos hay que estu-



LA HUMEDAD FAVORECE EL CRECIMIENTO DE LOS HONGOS.



MUÑOZ SE HA ESPECIALIZADO EN EL “REINO FUNGI”. CON SU COLECTIVO REALIZA RECORRIDOS GUIADOS.

diar mucho, no es necesario tener conocimiento científico pero sí leer mucho y salir a terreno a avistar con alguna persona que sepa. No existe ningún patrón de color, forma, tamaño, olor ni sabor que te indique si el hongo es comestible o no, cada hongo es un caso especial y no hay generalidades. Solo si estás seguro de la identificación es recomendable recolectar hongos para consumo. Además no se recomienda recolectar si están pasados de agua, decolorados o cerra-

dos (que dificulta aún más la identificación). Tampoco recolectar hongos para comer si están en plantaciones que fueron fumigadas o lugares de la ciudad, ya que absorben la contaminación. En mi libro existe una sección de nomenclatura donde explica las formas y estructuras de las setas o callampas para fijarse es eso cuando sales a observar hongos.

-En la Región de Valparaíso, ¿cuáles son los hongos más comunes? ¿Hay algunos comestibles?



EL “FUNGITURISMO” ES UNA PRÁCTICA INTERNACIONAL.

-En la Región de Valparaíso encontramos hongos que viven en el bosque esclerófilo (*Geastrum sp.*) y plantaciones forestales (*Amanita sp.*) o jardines (*Leptota sp.*) y plazas (*Cyclocybe sp.*), por ejemplo. En el libro hay mapas de distribución y hábitat donde encontrarlos. También hay algunas especies comestibles como: *Agaricus arvensis*, *Hericium coralloides* y *Marasmiellus allioidorus*.

-Tras las lluvias es habitual que veamos aparecer hongos en nuestro jardín. ¿Cómo es el ciclo del hongo? ¿Pueden subsistir a épocas secas y emerger cuando hay mejores condiciones para su crecimiento?

-Las células de los hongos forman filamentos llamados hifas, que al agruparse forman un micelio (el cuerpo del hongo, de forma algodonosa). Vive en un sustrato del cual se alimenta, degradando a través de enzimas y absorbiendo. Se alimentan descomponiendo materia orgánica (saprótrofos), parasitando otros organismos (parásitos) o a través de simbiosis con plantas (micorrizas). Se reproducen de forma asexual por gemación y de forma sexual a través de esporas, que son microscópicas y se liberan millones al ambiente. Al germinar la espora forma un micelio primario sexual que al encontrar su par sexual, se produce

la unión que forma un micelio secundario, que es el que se alimenta y vive en el sustrato, creciendo en él, de forma circular y en todas direcciones. Cuando se dan las condiciones para la reproducción con una temperatura y humedad específicas (normalmente en otoño o primavera) las hifas del hongo se entrelazan de forma más densa (como si las hifas fuesen lana y las hiciéramos fieltro) para formar la callampa o seta, que en su interior contiene las esporas. La seta o callampa es de diversa forma, tamaño, color, olor y sabor. Su función es la producción y dispersión de esporas para completar el ciclo de vida. Entonces, si no están las condiciones adecuadas el hongo no formará setas (que solo tienen una función reproductiva) hasta tener nuevamente las condiciones necesarias para su reproducción, pero el cuerpo del hongo, el micelio, seguirá viviendo en el sustrato si aún tiene alimento.

-¿Cuál es la relación de nuestras culturas originarias y del mundo rural con los hongos? ¿Se han ocupado solo para comer o también medicinalmente?

-Desde tiempos ancestrales el ser humano se ha vinculado con los hongos. Algunos pueblos originarios de Chile consumían hongos comestibles. Por



CULTURA FUNGI

Robert Muñoz es parte del Colectivo Mutantes de Valdivia, que realiza intervenciones urbanas, vestuario y fiestas temáticas inspiradas en los hongos. Desde el 2016 realizan el Fungifest: Festival Internacional de los Hongos de Valdivia, con charlas, talleres, excursiones guiadas, exposiciones y una “fungiferia” donde se puede encontrar numerosos productos, desde cultivo a comida, vestuario y diseño. Además, agrega Muñoz, “hemos logrado que Valdivia sea reconocido como un destino de turismo de intereses especiales en otoño y un lugar imperdible para los amantes del fungiturismo a nivel nacional e internacional”.

ejemplo, el pueblo selk'nam, kawesqar y mapuche se alimentaba de especies del género *Cyttaria* (digüenes, caracuchas, pinatras). El pueblo mapuche además consume hasta la actualidad changle (*Ramaria sp.*) loyo (*Boletus loyo*), entre otras especies que salen en el libro. En el mundo rural esta tradición aún prevalece y todavía se usan como alimento y es común escuchar también relatos de hongos que tienen uso medicinal, como *Trametes versicolor*, *Lycoperdon sp.*, *Bondarvezia sp.*

-¿A quiénes está dirigido tu libro?

-Mi libro está dirigido a cualquier persona que quiera aprender sobre el reino fungi, no es necesario ser experto ni tener conocimiento científico. Es un libro de divulgación del conocimiento ancestral, campesino y científico sobre los hongos silvestres comestibles en Chile. 🍄

