

FRANCISCO JAVIER OLEA



LOS FAVORITOS DE...

VIVIANA SALAZAR-VIDAL

Micóloga, investigadora de hongos comestibles y fundadora de la ONG Micófilos

1. **¿Tu último descubrimiento viajero?** "El valle de Cochamó. Me sorprendió profundamente por su belleza intacta y su ecosistema único, con una rica flora y fauna que refleja la importancia de conservar nuestros bosques nativos".
2. **¿Dónde volverías ahora mismo?** "A los bosques nativos del sur de Chile, como los de la Región del Biobío. Estos ecosistemas son esenciales para la conservación de especies endémicas y para la investigación micológica".
3. **¿Un libro que te haya inspirado a viajar?** "El reino de los hongos, de Manuel Ruiz y Teófilo Oronoz. Es un libro que profundiza en la ecología y la importancia de los hongos en los ecosistemas. Me inspiró a explorar diferentes regiones para estudiar la diversidad fúngica y su relación con los bosques nativos".
4. **¿Tu ciudad favorita de Chile?** "Curanilahue, en el Biobío. Además de ser mi ciudad natal, es un lugar con una rica tradición en la recolección de hongos silvestres comestibles, y me ha permitido conectar profundamente con la naturaleza y la cultura local".
5. **¿Y en el mundo?** "San Sebastián, España. Su cercanía con bosques ricos en biodiversidad me permitió estudiar especies fúngicas europeas y comparar su ecología con la de Chile. Amplió mi perspectiva sobre la conservación global".
6. **¿Parque de Chile?** "Me gusta mucho el Parque Nacional Huerquehue, en la Región de La Araucanía. Es un refugio para una gran diversidad de especies fúngicas y una muestra de la belleza y riqueza de nuestros bosques. También me fascina la cordillera de Nahuelbuta: allí destaco sectores como Trongol Alto, Caramávida y la Piedra El Puma".
7. **¿Un lugar que debiera ser un gran hito viajero?** "Los bosques de la Región de Los Ríos, especialmente aquellos con alta diversidad de hongos, como la Reserva Periurbana Llancahue, que está cerca de Valdivia. Promover su conservación y ecoturismo podría generar conciencia sobre la importancia de estos ecosistemas y su biodiversidad".
8. **¿Dónde llevarías a un extranjero en Chile?** "Al valle de Elquí. Además de su belleza paisajística, es un ejemplo de cómo la educación ambiental y la conservación pueden integrarse con el desarrollo local y el turismo sostenible".
9. **Si pudieras elegir, ¿tu especie de hongo favorita?** "El digüeñe (*Cyttaria espinosae*). Es un hongo endémico de Chile que crece en los bosques de *Nothofagus*. Es apreciado por su valor nutricional y cultural, y su estudio es fundamental para promover una recolección sostenible".
10. **¿Un alojamiento favorito?** "Los ecoalbergues en áreas rurales de Chile. Estos alojamientos suelen estar en armonía con la naturaleza y ofrecen experiencias educativas sobre la biodiversidad local, ideales para talleres y divulgación. Entre ellos menciono La Terraza, en Curanilahue, que también es un restaurante, y el camping de la familia Vergara, en Trongol Alto, cordillera de Nahuelbuta".
11. **¿Plato que justificaría un viaje?** "Destaco los restaurantes que utilizan ingredientes locales y de temporada, como hongos silvestres. Viajaría por un ceviche de hongos en el restaurante La Terraza de Curanilahue".
12. **¿Qué nunca falta en tu equipaje?** "Las guías ilustradas de hongos nativos de Chile que hice con la ayuda del profesor Waldo Lazo Araya. Son herramientas educativas que utilizo en mis talleres y que simbolizan mi compromiso con la educación ambiental y la conservación".
13. **¿Un destino soñado?** "Ir a los bosques templados de Japón para estudiar la diversidad fúngica en un ecosistema diferente". 



Digüeñe, hongo comestible.



FOTOS: VIVIANA SALAZAR-VIDAL

En la cordillera de Nahuelbuta.

Entrevista:
 Sebastián Montalva W.