

Fecha: 19-04-2026
Medio: El Mercurio
Supl.: El Mercurio - Domingo
Tipo: Noticia general
Título: **LOS HONGOS VALEN**

Pág.: 2
Cm2: 187,6
VPE: \$ 2.464.873

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: ☐ No Definida

DIARIO DE VIAJES

LOS HONGOS VALEN



LOS HONGOS SON TANTO EL FIN COMO EL COMIENZO DE LA VIDA EN LA NATURALEZA. ASÍ QUE YA ES HORA DE TRATARLOS CON MÁS RESPETO Y APRENDER SOBRE ELLOS, ALGO QUE SE PUEDE HACER EN LOS NUEVOS RECORRIDOS GUIADOS DEL PARQUE CANTALAO, EN PEÑALOLÉN.

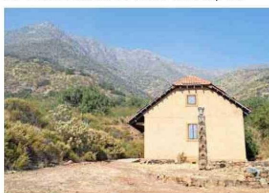
TEXTO Y FOTOS: *Sebastián Montalva Wainer*.



Este es el líquen *Teloschistes*.



La observación se hace con lupas.



El parque, a los pies del cerro La Cruz.



La guía Tamara González.

Hay que cruzar los dedos para que llueva pronto en Santiago, no solo porque el agüita en la capital siempre es bienvenida, sino para aprovechar los nuevos recorridos guiados sobre hongos que los sábados de abril están realizando en el **Parque Cantalao** de Peñalolén, uno de los diez que administra la Asociación Parque Cordillera en Santiago. Creado por el área de Turismo y Educación Ambiental (que frecuentemente organiza actividades como *trekkings* nocturnos o avistamiento de aves), en colaboración con la ONG Micófilos, los “guiados de hongos” son parte de una cierta tendencia: el reino fungi está de moda. Hoy, digámoslo así, es taquilla saber de hongos, y salir a verlos en terreno lo es más aún.

“El reino fungi se ve como el hermano chico, pero es el hermano mayor porque es la fuente de vida de casi todo”, dice Tamara González, guía y monitorea ambiental de la asociación y especialista en funga: en redes sociales es conocida como *@tamycelio*, nombre que ella se puso en homenaje a la estructura fundamental de estos organismos, y el primer concepto que todos aprenderemos en este recorrido: el micelio.

“El micelio es la red subterránea que conecta y que puede distribuir nutrientes. Es el verdadero hongo. Si no hubiese micelio, no existiría el bosque después de un incendio o una inundación”, dice Tamara en la primera escala del **sendero Litre-Guayacán**, ruta de 1,5 kilómetros que se eligió especialmente para esta experiencia de observación: es de baja dificultad, ideal para que lo recorran desde niños (esta actividad, que dura cuatro horas, es a partir de 12 años) hasta personas de la tercera edad.

La gracia de buscar hongos en Cantalao, explica Tamara, es que este parque de 37 hectáreas, ubicado a los pies del **cerro La Cruz**, tiene un bosque esclerófilo bien conservado. Esa fue una de las razones que impulsó a la botánica Adriana Hoffmann a trabajar por su protección (el lugar pertenece al Ejército y alguna vez se realizaron aquí ejercicios militares, pero luego fue destinado a conservación gracias a estas iniciativas privadas. Hoy es administrado por Parque Cordillera).

Tras entender qué es el micelio (para eso, Tamara nos hizo crear una red con lanas entre los participantes del recorrido), seguimos el sendero hasta encontrar nuestra primera especie: *Stereum hirsutum*, o cola de pavo falsa, también llamada cariñosamente “Soda Stereo”. Este hongo, blanquecino y de formas onduladas, aparece en los troncos de los litres resacos y va descomponiendo la madera para devolverla a la tierra, y permitir así que parta un nuevo ciclo de vida en el bosque.

Más tarde, caminando entre litres, quillayes y espinos, y premunidos con lupas y espejos para la observación, paramos frente a otra especie sorprendente, de nombre inolvidable: *Teloschistes*, probablemente el líquen más gracioso del mundo (atento Ricardo Meruane). A simple vista, uno solo ve unas manchitas verdes sobre el tronco de un árbol, pero con lupa aparece un mundo increíble: este líquen tiene hermosas formas circulares naranjas (son lóbulos ramificados), lo que explica su nombre común: ojos de oro. Que haya líquenes en el bosque, dice Tamara, indica que el ambiente está saludable.

Tras las fotos de rigor, la caminata conduce a una plazoleta bajo la sombra de quillayes, donde nos preparamos para la sorpresa del recorrido: una degustación de cebiche de champiñones, fresquito, con hartito limón, cebolla morada y leche de tigre. La pausa sirve para hablar sobre hongos comestibles —digüeños, changles, loyos—, pero también sobre la importancia de saber reconocerlos y de aplicar una máxima: si tiene dudas sobre lo que es, mejor no lo pruebe.

Después de la degustación, al sendero. Ya en bajada, encontramos otra especie: un ejemplar del género *Mycenastrum*, un hongo que crece en suelos más resacos y que parece una papa madura. Lo llamativo viene cuando Tamara lo toma y lo abre: en su interior tiene un polvito café oscuro que recuerda al Milo. O ya, al Cola Cao. Pero son sus esporas, las mismas que luego comenzarán a volar impulsadas por el viento de la precordillera de Santiago y que, si todo resulta bien, darán lugar a nuevos hongos. Y a nuevas vidas. **D**

MÁS INFORMACIÓN

Próxima salidas, sábados 25 de abril y 9 y 16 de mayo, a las 11:00 horas: 10.870 pesos por persona; incluye entrada, guía, herramientas de observación y degustación (tur.com/es/santiago-228/trekking-parque-cantalao-cordillera-fungi-4818).