



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 Elqui. 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 (*Cytaria 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". □

Entrevista:
 Sebastián Montalva W.



Digüeñe, hongo comestible.



En la cordillera de Nahuelbuta.

FOTOS: VIVIANA SALAZAR-VIDAL